



УДК 392.8-056.253(=161.2):811.161.2'28'373.2:341.485
(47+57:477)"1932/1933"
DOI <https://doi.org/10.15407/nz2023.05.1216>

УКРАЇНСЬКІ СТРАВИ ЧАСІВ ГОЛОДОМОРУ-ГЕНОЦИДУ 1932—1933 рр.: НАЗВИ, СПЕЦИФІКА ПРИГОТУВАННЯ, РЕГІОНАЛЬНИЙ АСПЕКТ

Лілія ШЕРЕМЕТА

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-2972-9578>

Методист, Національний музей Голодомору-геноциду,
відділ досліджень Голодомору та штучних масових голодів,
м. Київ, вул. Лаврська, 3, Україна,
e-mail: lilyok3@ukr.net

Голодомор 1932—1933 рр. — визнаний геноцид української нації, що спричинив тяжкі пролонговані наслідки, які українці відчують у всіх сферах життя й досі. Наша нація зазнала впливу на ментальному, морально-психологічному, духовному, культурно-освітньому та інших рівнях. Порушення традиційної культури харчування українців прослідковується саме в роки Голодомору-геноциду, коли комуністичний тоталітарний режим, вилучивши в українців усі істинні припаси, змусив їх вживати в їжу сурогати, бур'яни, дохлятину, а не рідко й чоловічину. У 1932—1933 рр. виникають нові назви страв; також змінюється склад, рецептура, інгредієнти та специфіка приготування традиційних українських страв. Це характерно для всієї території тогочасної України. *Мета статті* полягає в аналізі спогадів очевидців Голодомору-геноциду із різних регіонів совєтської України, виявленні спільних та відмінних продуктів харчування, з'ясуванні назв страв, їхніх складових та, за можливості, встановлення рецепту й специфіки приготування. *Наукова новизна* полягає в тому, що в статті охоплено всю територію тогочасної України, проаналізовано назви і склад страв, які готували українці під час Голодомору 1932—1933 рр., аби вижити. На основі спогадів очевидців Голодомору-геноциду з різних регіонів совєтської України виявлено спільні й відмінні продукти харчування, назви страв, їхні особливості, рецепт приготування.

Методологія дослідження ґрунтується на загальнонаукових методологічних принципах та основних вимогах, які ставляться щодо праць історико-етнологічного спрямування.

Ключові слова: Голодомор, геноцид, 1932—1933 рр., харчування, нетрадиційні страви, сурогат.

Liliia SHEREMETA

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-2972-9578>

Methodist,

National Museum of the Holodomor-Genocide,

3, Lavrska Str., Kyiv, Ukraine,

e-mail: lilyok3@ukr.net

UKRAINIAN DISHES OF THE HOLODOMOR-GENOCIDE 1932— 1933 YEARS: NAMES, SPECIFICITY OF COOKING, REGIONAL ASPECT

The Holodomor of 1932—1933 is recognised as a genocide of the Ukrainian nation that resulted in grave and prolonged consequences that Ukrainians still feel in all spheres of life. Our nation has been affected on mental, moral and psychological, spiritual, cultural and educational, and other levels. The violation of the traditional food culture of Ukrainians can be traced during the years of the Holodomor-genocide, when the communist totalitarian regime, taking away all food supplies from Ukrainians, forced them to eat surrogate food, weeds, carcass meat, and often even human flesh. In 1932—1933, new names for dishes appeared; the composition, recipe, ingredients, and specifics of cooking traditional Ukrainian dishes were also changing. This is typical for the entire territory of Ukraine at that time.

The purpose of the article is to analyse the memories of the Holodomor-genocide eyewitnesses from various regions of Soviet Ukraine, to reveal common and different food products, names of dishes, their ingredients, and, if possible, recipes and specificities of cooking.

The scientific novelty. The research analysed the names and composition of dishes that Ukrainians cooked during the Holodomor of 1932—1933 in order to survive. On the basis of the memories of the Holodomor-Genocide eyewitnesses from various regions of Soviet Ukraine, common and different food products, names of dishes, their features, and recipes are revealed.

The author of the article comes to a conclusion in each region, that Ukrainians had different names for dishes cooked from the same products. People used both well-known names to designate traditional daily dishes (borshch, soup, yushka, zatirka, halushky, etc.) and gave them new, individual names (rozbombokha, tonika, lepianyky, lypnyky, lepantsi, lobodapyky, pletsyky, malymony, etc.). The dishes of Ukrainians can be divided into the following groups: 1) first (liquid) dishes: balanda, bevka, borshch, burda, zatirka, green borshch, kandior, laturka, pokhliobka, liquid dish, soup, yushka; 2) second (main) dishes: porridge (mamalyha corn porridge, neshchymna porridge), kulish, formuha (farmuha); 3) baking: balabukhy, balabushky, buhantsi, deruny, casseroles, potato cakes, korzhyky, korzhi, ladyky, ladky, lypianyky, lepantsi, liepioshky («officers», «mordoplioty»), lipioshychky, lobodapyky, lobodianyky, lypnyky, malai, corn cakes, labety, pancakes, malymony, oladky, pampushky, pletsyky, pliatsyky, pliatsky, bread, loaves; 4) dessert: kysil, honey, tea, yahodianka, decoction, uzvar. The communist totalitarian regime caused the destruction of the traditional food culture of Ukrainians.

The research methodology is based on general scientific methodological principles and the main requirements for works of historical and ethnological direction.

Keywords: Holodomor, genocide, 1932—1933, food, non-traditional dishes, surrogate food.

Вступ. Потреба в харчуванні є однією з вітальних потреб людського організму, адже без їжі людина не зможе жити. У кожній країні є своя «кухня», свої особливості кулінарії, культура харчування, національні страви. Це важлива частина загальної культури людства загалом та один «із найстійкіших компонентів етнічної культури з притаманними для нього етнорозмежувальними рисами» [1, с. 347]. Щоденне харчування людей, вживання тих чи інших продуктів зумовлене географічним розташуванням, кліматичними умовами, а відтак економічними, соціальними, господарськими чинниками.

Із найдавніших часів характерною діяльністю українців було насамперед землеробство, а також скотарство та збиральництво, що й визначило традиційне харчування нації, у повсякденному раціоні якої є їжа рослинного й тваринного походження. Українці мають тісний зв'язок із землею, є аграрною нацією, яка має багатотисячолітні знання й досвід обробітку ґрунту. Міцний зв'язок українців із землею вплинув на «соціо-економічні аспекти їхнього життя, традиційну культуру, психологію, систему світоглядних цінностей, право тощо» [2, с. 116]. Історично українців називали орачами, хлібодарами, хліборобами, землеробами, оберігачами власної землі тощо. На жаль, цей еволюційний розвиток порушив комуністичний тоталітарний режим, який своїми діями змусив українців вмирати голодною смертю у 1932—1933 рр.

У 1932—1933 рр. комуністичний тоталітарний режим встановив непомірні хлібозаготівлі. Буксирні бригади ходили з подвірними обшуками і забирали не тільки зерно, а й всі їстівні припаси, навіть одяг, реманент, речі хатнього вжитку. Українці почали голодувати, а згодом — і вмирати від голоду.

Культуру харчування українців у 1920—1930-х рр. досліджувала О. Брайтченко [3]. Дослідження деформації традиційної системи харчування українців у роки Голодомору здійснила Н. Петрова [4]. Питання народного харчування під час Голодомору частково висвітлено в праці Л. Артюк [5]. Харчування населення Роменщини у 30-х роках ХХ століття досліджувала Ю. Коцур [6]. Їдло подільських родин досліджували М. Вавринчук і С. Маркова [7]. М. Бондаренко уклав кулінарну книгу страв 1932—1933 років [8], а О. Різників — словник їдла українців у роки Голодомору

[9]. С. Маркова і Л. Шеремета [10] досліджували історико-психологічний аспект «нетрадиційного» харчування українців. Проте згадана проблематика потребує розвитку й подальших досліджень.

Методологія дослідження ґрунтується на загальнонаукових методологічних принципах та основних вимогах, які ставляться щодо праць історико-етнологічного спрямування.

Основна частина. Для українців, які жили на півночі, зокрема в Чернігівській області, в роки Голодомору характерними були такі продукти харчування: рослини, трава, бур'яни та зелень (ботвина¹, будяки, бурякове насіння, верес, вика, водяні лілії, гороб'ячий щавель, іванкові головки, калачики, кінський і гороб'ячий квасець, козельки, конюшина, корінь айру, лепеха, липове листя, лобода, маківки водяних лілій, медунка, мишії, мокрець, молоді пагінці клена, молочай, паслін, первоцвіт, реп'яхи, рижій, ріпак, рогіз, свиріпа, серцевина лепехи, спориш, цвіт акації, шовковиця, щавель); дрібні тварини, птахи, риба, комахи (коти, їжаки, собаки, миші, дятли, чорногузи, горобці, ворони, головачі, ворони, жуки, бабки); овочі (гнилі картопля і буряк, які вичищували ранньою весною на полях); а також брага, макуха, гречана полова, кукурудзяні качани, тирса, різні фрукти та ягоди. Із цих продуктів готували повсякденні страви.

В Україні завжди з повагою ставилися до хліба. Він займає чільне місце на столі українців. Люди, які пережили Голодомор-геноцид, засвідчували, що хлібом вони називали різну суміш, яку неможливо було споживати. Так, Харита Євгенія за те, що проривала на літніх канікулах колгоспні бур'яни, отримувала чашку патоки і шматочок хліба², «спеченого з насіння бур'янів, що тріщав на зубах» [11, с. 17]. Хліб також пекли із вики, зокрема Дида Віра згадувала, що такий хліб був «гарний та рум'яний, а їсти він був такий гіркий, як полин. Його їли, щоб вижити» [11, с. 14]. Міцук Надія розповіла власний рецепт приготування хліба: «... нарвемо оце клівер, домішували

¹ Слово «ботвина» означає не тільки стебла й листя коренеплідних рослин, а й назву страви з квашеної ботвини.

² Тут і далі курсивом виділені назви страв, які зустрічаються у спогадах очевидців Голодомору, а через крапку з комою подано перелік інгредієнтів тієї чи іншої страви, тобто назва страви однакова, але в різних сім'ях її готували з різних продуктів.

до муки, ну щоб такий хліб, малаї спекти, цю муку використовували так, аби зліпить якусь *ліп'юшку*» [12, с. 266]. Також хліб пекли із сухого листя (смак був настільки гіркий, що його неможливо було їсти); медівок, ситняку; вівса з домішками трави; липового цвіту та іванкових головок, домішуючи, якщо в кого були, висівки; з муки і тирси; сушеного листя липи з додаванням муки і цвіту акації. Дерека Василь пам'ятає, що «їли хліб замішаний: попів 1 відро, 1 стакан муки і 1 стакан кукурудзи» [11, с. 115]. *Борошно* робили із сухого й тертого листя липи, а також із висушених квітів акації.

Окрім хліба, мешканці північного регіону готували багато інших страв: *борщ*, *зелений борщ*, *юшку*, *суп*, *рідку страву*, *баланду*, *похльобку*, *кандьор*, *затірку*, *кашу*, *куліш*, *нещимну кашу*, *млинці*, *ладки*, *оладки*, *леп'яники*, *коржі*, *коржики*, *балабушки*, *хлібці*, *пампушки*, *лабети*, *деруни*, *картопляники*, *мед*, *кисіль*.

Крім борошняних виробів, важливе місце в повсякденному традиційному харчуванні українців займали овочеві страви. Найпопулярнішим був борщ, «який споживали майже щодня і як основну обідню страву» [1, с. 352]. Відомі три основні різновиди борщу — буряковий, зелений (щавлевий) і холодний. Такі борщі готували з м'ясом чи без, салом, сметаною, додавали різну зелень. У 1932—1933 рр. склад цієї страви був зовсім іншим. Так, борщ варили із гнилих буряків; картопляного лушпиння; різного зілля, бур'яну, знайденого на полях, городах; часто з лободи; гороб'ячого щавлю; кропиви. *Зелений борщ* готували з лободи, без картоплі. Наїстися таким борщем було неможливо. Так, Нестеренко Галина засвідчила: «Похльобаеш [*зелений борщ*] — живіт великий, повний, а їсти хочеться» [11, с. 19].

Важливими й смачними також були й рідкі овочеві страви з борошно-круп'яними й м'ясними інгредієнтами, тобто суп та юшка. Їх традиційно готували з додаванням різних овочів: капусти, буряка, цибулі, часника, моркви тощо [1, с. 354]. Під час Голодомору-геноциду *юшку* варили з бур'янів. *Суп* готували з води й лободи; коріння очерету й різних трав; кінської шкіри. Ще готували *рідку страву* з потовченого в ступі насіння коноплі, яке заливали гарячою водою в мисці і пили. У колгоспах давали *похльобку*, *баланду* з полови.

Каша є однією з найдавніших за походженням страв. Її готували із пшеничної, ячмінної, гречаної, кукурудзяної, пшоняної та інших круп. За консистенцією вона була крутою, рідкою або розмазною. Кашу готували на воді або молоці, їли з молоком, салом, маслом, олією, іноді з медом. Склад каш змінився для українців у голодоморні роки, коли люди змушені були готувати *кашу* з непросіяної дерті; макухи, вперемішку із зерном. Скороход Іван і Скороход Олександра розповіли про *нещимну кашу*: «це каша, яка зварена із зерна різних диких трав (лободи, подорожника, лопуха, грициків і т. д.). Була вона гірка, тверда, але її їли» [11, с. 39]. Ще один рецепт *каші* маємо від Тищенко Ольги: «Гірчичну макуху нарізали, товкли і заливали водою. Варили у печі, потім промивали у кущах бузку, щоб ніхто з людей не бачив. Знову ставили у піч — то була каша» [11, с. 77]. *Куліш* варили із пшона. Каблучка Іван розповів, що *кандьори*, які готувала його тітка «і досі пам'ятаються смачними» [11, с. 13].

Меню повсякденного харчування українців складалося також із страв із прісного тіста, звареного в окропі. Такою стравою була, зокрема, затірка. Тісто готували з різного борошна, найчастіше — з пшеничного чи гречаного. Затірку — порізане або дрібно розтерте тісто — варили у воді, потім її заливали гарячим молоком, посипали сиром, іноді змащували жиром [1, с. 350]. У 1932—1933 рр. українці по-іншому готували цю страву. Наприклад, у родині Мозгового Василя *затірку* готували так: «Принесе мати липового листя, змішає з половиною, затре ложкою муки, таке добре було» [11, с. 36]. Також *затірку* готували на воді з висівками, а ще з молочних колосків, які мололи в жорнах на борошно, і варили (це фактично була вода й мука).

У свідченнях очевидців Голодомору 1932—1933 рр. північних областей часто можна прочитати рецепт приготування *хлібців*, *пампушок*, *млинців*, *ладок*, *оладок*, *леп'яників*, *коржів*, *коржиків*, *дерунів*, рідше зустрічаються такі назви, як *балабушки*, *лабети*.

Ладки, *коржики* пекли із гречаної полови, яку заливали кип'ятком; із висушених, потовчених квіток конюшини; потовченого в ступі листя дерев, яке перетирали в решеті. Маємо ще один рецепт *коржиків*: «До муки додавали макуху, квітки клевера, сухий порошок з картопляної лушпини» [11, с. 76]. *Коржі*

пекли із сухого щавля; сосонки й калачиків. *Оладки* робили з гнилої картоплі; ботвини; люпину (для цього його збирали, потім разів 5—6 вимочували (бо дуже гіркий), кип'ятили, сушили, товкли і вже потім використовували цю суміш). У родині Степанець Устини *оладки* готували так: «сушили коріння буравчиків, перетирали їх на борошно, додавали траву та половину з крупорушки» [11, с. 75]. Із полови з борошна пекли *леп'яники*.

Млинці готували із щавля і трави, домішуючи товчене зерно кукурудзи; а ще з листя липи; висівок; сушеного цвіту конюшини, липи й акації; сушеного головачу та кропиви; кленового та липового листя; сушених і перетертих жолудів. «*Млинці* з липових бруньок і листя готували так: спочатку рвали, сікли, сушили в печі, товкли в ступах, потім мололи в жорнах, а вже потім пекли» [11, с. 40]. У родині Ткаченко Парасковії *млинці* пекли із варених, потовчених жолудів із додаванням липового цвіту. *Деруни й картопляники* пекли з квіток конюшини; гнилої картоплі; *лабети* — з липового листя й обмішки; *хлібці* — з пирію, який розтирали на муку; *пампушки* — з облущених кукурудзяних качанів, які подрібнювали й товкли. Криницька Марія згадувала, що її сім'я виживала «за рахунок барди спиртового заводу сусіднього села. Брали гуцу з дна ями (як каша) промивали від черв'яків і мати пекла *балабушки*. ... Шукали гнилу перемерзлу картоплю на полях, вимивали крохмаль, додавали лободу і пекли *балабушки*» [11, с. 97].

Окрім названих страв, жителі північних областей готували *кисіль*, який варили з лісових ягід та вересу; гнилої картоплі й вересу. Із буряків робили *мед*.

Таким чином, часто назви приготовлених страв лишалися тими, що й раніше (наприклад, *борщ*, *юшка*, *затірка*, *млинці*, *деруни* тощо), але склад продуктів, інгредієнтів для їхнього приготування кардинально різнився.

Спільним їдлом для мешканців східного регіону були такі рослини: акація, болиголов, вика, грицики, жабрій, жолуді, заячій вушка, калачики, кінський щавель, козельки, корінці з лопуха, кропива, кульбаба, липучки, листя, лобода, молодий очерет (шпичаки), молочай, насіння клена, пастуша сумка, пирій, писколка, подорожник, просуренки (проліски); свиріпа, сіно, трава і насіння з трави, шипшина, щавель, щиріця; тварини, птахи, молюски: голуби, го-

робці, граки, дикі кабани, жаби, зайці, коти, кроти, миші, молюски, равлики; слимаки, собаки, ховрахи, щурі, ящірки; а також горіхи, буряки, гнила картопля, макуха, клей із дерев, кора, кісточки з вишень, абрикосів, кора з дерев, жолуді, чай із вишневих гілок, здохлятина, висівки, серцевина із стебел кукурудзи і соняшника, гречана полова, лузга, різні ягоди та фрукти.

Вказані продукти українці, які жили на сході, вживали в тому вигляді як вони були, або ж готували з них такі страви: *хліб*, *похльобку*, *баланду*, *борщ*, *зелений борщ*, *суп*, *юшку*, *затірку*, *кандьор*, *куліш*, *оладки*, *лепанці*, *лободяники*, *ладики*, *лободяники*, *лепшошки*, *пампушки*, *запіканку*, *коржики*, *коржі*, *картопляники*, *кукурудзяники*, *кукурудзяну кашу мамалигу*, *чай*.

Так, Ладонецька Єфросинія розповіла: «Коли настанала весна і зелень з'явилася, ходили з друзями по вибалках, збирали кропиву, щавель, кульбабу, подорожник, лободу. Вдома все це подрібнювали, додавали ячмінь і пекли *хліб*... Звичайно тепер важко назвати той "*хліб*" хлібом» [13, с. 115]. *Хліб* готували також із висівок, тирси, лободи і перетертого проса. Мама Качалової Антоніни пекла його з «комбикорма, мешая его с картошкой, которую терли на терке. В тесто еще подмешивали дикий щавель и другие травы» [14, с. 110].

У доповідній записці голові обласної КК РСІ Перекатову голова Ровенецької КК РСІ Кузьмін повідомляв про випадки голодування серед колгоспників. Зокрема, він зазначив: «Колхозники с Января месяца вместо муки получа[ют] магару, которую перемальвают в муку, выпекают из нее *хлеб* и употребляют в пищу, варят *суп*, *кашу* и т. д. Выпеченный *хлеб* из магары и других отходов, имеет черный цвет и на вкус горький, врачи заявляют, что от такого *хлеба* многие колхозники страдают растройством желудка» [15, арк. 12].

Гришко Іван розповів, що за роботу в степу (косовицю), його батькам давали *похльобку* із трави [13, с. 24]. Ломенко Тетяна засвідчила, як матуся варила із щиріці *похльобку*, бо більше нічого не було [13, с. 43]. У радгоспі давали миску *юшки*; у колгоспі — *баланду*, *борщ* — із буряка, *затірку* — із житньої муки. *Суп* готували із лободи та насіння різних трав; із трави та листя; *зелений борщ* — із лободи і картопляного лушпиння; *юшку* — із ква-

шеної капусти; лободи і щавлю. Маяцька Надія зазначила у своїх спогадах: «оте пійло їжею важко назвати» [13, с. 103]. *Куліш* готували з колосків. Рудь Феодосина розповіла, що її в дитячому будинку готували *затіркою* або *супом*. Давали «раз щось рідке, а раз варені овочі — буряк, моркву, або одварену сушку. Інколи — це було свято, робили *запіканку* з отрубів і сахарного буряка» [13, с. 44]. *Кандьор* готували з вики. Мисочку якихось *вискрєбків* чекала сім'я Бодак А. від свого батька, який влаштувався працювати в їдальню, а вдома із просяного лушпиння, яке сушили і мололи, пекли *оладки* [13, с. 74]. Також *оладки* пекли із гнилої картоплі, яку варили і змішували з товченою соломою. *Лепанці* пекли із лободи. Із висушеного й потовченого торішнього жабрію і жолудів пекли *коржики*. *Коржі* пекли з макухи, лободи, коренів лопухів.

Члени бригади оргвідділу Донецького обкому КП(б)У Поздняков і Свідлер у доповідній записці повідомляли про результати перевірки випадків голодування у Верхньо-Теплянському і Ново-Айдарському районах. Зокрема, вони зазначили: «Основними продуктами питания ... служат семена магары, ... вместе со столченными черешками кукурузных початков с стеблями кукурузы и подсолнуха и отваренной половиной... В тех семьях, где отелились коровы, питаются кроме всего — водой с молоком. ... Пекут *лепешки* из истолоченных просеяных бурьянов — лебеда, чемерика, половы, стеблей кукурузы и подсолнуха и черенков кукурузы. ... Хлеба ни в одной проверяемой семье не обнаружено» [15, арк. 52].

Погребняк Агафія згадувала, що її мама «пекла дуже смачні *лободяники*» [16, с. 62]. *Ладки* пекли із просяної лузги, яку розпарювали кип'ятком, із додаванням лободи. У сім'ї Погребняк А.А. мама пекла *лободяники* [13, с. 45]. Мотузенко Ніна Василівна згадувала, що «з лободи пекли *лепшошки*, трошки муки і пекли. А вони такі добрі здавалися, пахучі» [17, с. 68]. Також із лободи пекли *пампушки*.

Із потовчених голих качанів кукурудзи робили *борошно*, яке замішували із буряками, лободою, макухою. Також донеччани готували *картопляники*, *кукурудзяники*, *кукурудзяну кашу мамалигу*. Варили *чай* із різних трав, які очищали і заливали окропом.

На Донеччині люди масово йшли працювати в шахти. Хоча готували там погано, але як зазначив

Андрієвський Андрій, «Хто працював на шахті, ті вижили» [16, с. 65].

Жителі південного регіону в 1932—1933 рр. споживали такі рослини: ведмедики, бузину, бузок, верес, гірчак, дикий часник, калачики, козелики, кропиву, лободу, лопушики, мишій, подорожник, «свинячі горішки» (рослини), свиріпу, сусай, траву, цвіт акації, щир; овочі, ягоди, фрукти: буряки, зелені яблука, сливи, вишні, шипшину, горох, цукровий буряк; тварин, птахів і рибу: горобців, ворон, голубів, їжаків, ящірок, мишей, ховрахів, рибу, молюски, черепашки; макуху, солодке коріння, глей із вишні, жом, мелясу, гнилу картоплю, лузгу.

Українці півдня готували такі страви: *баланду*, *суп*, *юшку*, *бевку*, *латурку* (*латуру*), *бурду*, *пхльобку*, *бовтанку*, *бульйон*, *приварок*, *затірку*, *кашу*, *куліш*, *мамалигу*, *коржики*, *плешики*, *пляцики*, *плецики*, *коржі*, *медяники*, *маторжаники*, *млинчики*, *млинці*, *лепшошки* («офіцери», «мордопльоти»), *хліб*, *оладки*, *холодець*, *кисіль*.

Людя, котрі ходили до колгоспу працювати, раз у день давали *баланду* з крупи, *куліш* пшоняний; інколи *гороховий суп*, в якому була «одна горошина, а все інше вода. Були і свята, де давали дві горошини» [18, с. 96]. Також давали ситу (солодка вода) [19, с. 494]. *Суп* також варили із лободи; мишій; цвіту акації; кропиви. Яровий Микола згадував, як у колгоспі давали «із сої *юшку*, десь на чирпак плавало з десятків соїн» [18, с. 99]. Остатюк Іван згадував, що в школі дітям давали *бевку*: «У кип'яченій воді на цілу каструлю розчинювали 2—3 ложки житнього борошна»; у родині Довженко-Рогачко Меланії готували *латурку*: «У дядька була крутилка, в яку засипали колоски, кукурудзу і отримували муку. Заливали кропом і варили суп, який називали *латуркою*» [20, с. 36, 37]. Пісню *перлову кашу* готували так: «з зерна облущували лузгу і з логази (крупа) варили... З макухи варили *бурду* — сіль, вода і макуха» [20, с. 42]. Також *кашу* готували з кукурудзи, додаючи в неї будь-яку траву. Лінті Олена засвідчила: «Бегали вырывать корни папуры. Из них и виноградных косточек мололи *муку*» [20, с. 46].

Для приготування *борошна* використовували цвіт акації і молоді кору, а потім з нього варили *суп* та пекли *коржики*. Із потовченої полови пекли *плешики*. Добрусєва Анна розповіла про свою бабусю, яка пекла з «бурячиння, листья рубили и с отрубями пе-

ремешивали и такие лепешки пекли — их называли «офицеры» или «мордоплеты» [18, с. 44]. Оладки пекли з березової муки; коржі — з молотих жолудів: «хоч гірке та не добре, та виживати було якось потрібно» — свідчила Дигорян Марія, а з макухи вона пекла млинчики [20, с. 32]. Також коржі і млинці пекли з мерзлої картоплі. Тикова Олена розповіла, що «така їжа дуже була смердючою, але ми їли, бо хотіли жити» [20, с. 35]. Щоб спекти коржі, люди жорнували зерно і мішали його з бур'яном. Коржики пекли з кукурудзи на воді й кислому молці; з крохмалю гнилої картоплі; жмиху. Герасименко Марія розповіла про такий рецепт плециків: «На подвір'ї скоро нажну лобідки, наварю її (солі не було) і в піч. А моя сусідка порадила мені добавляти моху, що росте на деревах в лісі (а ліс у нас близько). Так, не миючи його, сухеньким потерєблю в долонях і добавлю до вареної лободи, перемішаю — і в піч. Тоді ці плецики стають пухкіші, неначе на соді» [20, с. 49]. Карпенко Іван згадував, як вони із батьком косили мишій, «а зімой товкли в ступі, трохи отако його віяли, і було вмісто пшона. А з мерзлої картошки мама пекла пляцики» [12, с. 111]. Холодець варили із ховрахів.

Завдяки чому змогли вижити розповідає Гортолум Олександр і Гортолум Марія: «Спочатку з їли порваті постолі (свинячі, волячі), потім голі качани — товкли топором і жорнували. Пекли з них коржики, вони були такі колючі, що глоталися тільки зі слізьми на очах. В селі був винпункт, ходили туди та набирали кісточки. Вони були тверді як каміння. Їх жорнували та варили мамалигу. Ця мамалига розлазилась і тріщала на зубах, жувати було не можливо, тому ковтали. Використовували стебла соняшника, вони мали таку м'яку пробку, її варили з молоком — це була страшенна смакота. Весною їли кінський щавель. Потім попробували молоді пагони акації разом з комками. Вони були дуже смачними і навіть коляки не колоди. Як зацвіли ранні квіти — життя стало кращим. Йшли в ход жабляча кукуруза — квіточка, а цвіт акації — кращої їди не було. Вживали бузок» [18, с. 80].

Також люди споживали суміш борошна з вапном, додавали туди картоплю, буряк, дрібну полову. Із гнилої картоплі варили кисіль.

Спільним їдлом для жителів подільського регіону були: бруньки, дикий щавель, калачики, квасець,

кольза, кропива, кульбаба, липові бруньки, листя з вишень, листя липи, листя хрону, лобода, рижій, рудяк, хрін. Ще вживали в їжу гнилу картоплю, полову, рибу, ворон, черепашок, сорочачі/воронячі яйця, слимаків, кору з дерев, голопуцьків, бурякове насіння, котів, собак, жаб, равликів, горобців, ховрахів, макуху.

Із проаналізованих свідчень очевидців Голодомору-геноциду Хмельниччини та Вінниччини можна дійти висновку, що українці готували такі страви: баланда (розбомбоха, тоніка), борщ, суп, юшка, юшечка, похльобка, куліш, затірка, кандьор, формуга, балабухи, буханці, пиріжки, малаї, пляцики, оладки, млинці, млинчики, малимони, пампушки, паланиці, пляцики, деруни, липники, узвар, ягодян-ка, кисіль, відвари.

У сім'ї Луцишин Надії готували баланду із буряка, кропиви й споришу [12, с. 87]. Також баланду готували із запареної окропом бурякової гички; гички й кользи. Протор'єв Євген засвідчив, що в школі дітям давали «мисочку якоїсь баланди з сочевиці, напівгнилої сої, гнилої смердючої капусти чи огірків» [21, с. 76]. Кременський Ярослав розповів, що людям, які працювали в полі, видавали раз у день черпак баланди, завареної з макухи. Цю «баланду називали розбомбохою. І навіть пісню склали: Наїлася розбомбохи, Та ще хочу розбомбохи» [22, с. 436].

Суп варили із жому; лободи та різних бур'янів. Юшечку готували із кропиви і лободи, потім, коли з'явилася, докришували гичку. Одна жінка, в якої було п'ятеро дітей, після смерті чоловіка готувала страшну похльобку: «порубала вмерлого сина і варила», щоб врятувати хоч когось із дітей [23, с. 106]. Інша жінка визбирала всі кізяки від коня, щоб перемити зерно, яке не перетравив кінський шлунок, і варила дітям похльобку [23, с. 135]. Ріденький куліш готували з протертого в макітрі проса. Рекрут Яків згадує, що молодь ходила на заробітки на селекційну станцію, де їм тричі на день давали ячмінний або пшеничний куліш [23, с. 72]. Він називає цей куліш кандьором, а вдома його мама варила пшоняний куліш. У яслах давали завареної формуги (фармуга, фрамуга).

Із торішньої гнилої картоплі люди пекли балабухи; оладки — з лободи; липники — із листя липи; млинці — з бурякового насіння; гнилої картоплі; із цвіту акації, який розтирала в макітрі; із кукурудзи

(очищали кукурудзиння, вирізали середину і товкли в макітрі). Крилова Емілія розповіла, що *млинці* пекли «... з гнилої картоплі і гречаної полови» [23, с. 97]. *Млинчики* — із сухого листя липи (люди висушували і тербили його). *Пампушки* замішували з гречаної полови, а також із дерті з проса; перетертого бурякового насіння; *пляцики* — з перетертої соломи, яку змішували із пропареною гичкою; *плячки* — із житньої чи кукурудзяної муки; лободи; *деруни* та *малимони* — з мерзлої картоплі. Тимощук Галина розповіла, як готували *затірку*: брали муку, зтирали її, кидали на окріп, і їли [12, с. 85].

Мешканці Київської та Черкаської областей готували страви з таких інгредієнтів: листя і цвіт акації, липи, бузини, вишні, леверда, вика, лобода, рогоза, кропива, січавиця, качани кукурудзи, буряки, зайці, горобці, ворони, лелеки, ховрахи, риба.

Найпоширенішими стравами були *хліб*, *борщ*, *суп*, *затірка*, *ліпйошички*, *млинчики*, *оладки*, *пампушки*.

Хліб пекли із гнилої картоплі; насіння буряків і трішки борошна. *Борщ* їли з хрину. Із січавиці та вики варили *суп*. Із змеленого зерна готували *затірку*.

«Листя із липи, із вишні чухрала. І сушили, і такі *ліпйошички* робили. Перетирала сухе листя і робили *млинчики* такі», — поділилася Корж Катерина [12, с. 244]. «Окації нарвуть, намнуть, насущать і печуть такі *оладки*. У нас ще у колгоспі лежала картопля, прошлогодня. І вона як погнила, то картоплину ту облущимо отакого, а там крохмаль. І той крохмаль вибірали, мочили, цідили його. Та пекли отакі *оладки*. Хоч воно погните, але крохмаль можна було їсти», — засвідчила Бендрик Марія [12, с. 247]. *Пампушки* і *оладки* пекли також із мерзлої картоплі і листя липи.

Про випадки вживання в їжу дохлої конини, м'яса собак і котів доповідав голова Ровенецької КК РСІ Кузьмін: «колхозники брали дохлу конину для кушання»; «Тов. Макаренко зарезав свою собаку и мясо ее употребил в пищу»; «... бедняк Скребцов ... зарезал свою кошку мясо ее употребил в пищу» [15, арк. 12].

Були люди, які на ґрунті голоду божеволіли, в інших проявлялися психічні розлади, найгіршими з яких були труподство і людодство. Від нестачі їжі люди вчиняли злочини, йшли на крадіжки, вбивства. Маємо жахливі випадки вбивства людей з метою вжи-

вання їхнього м'яса. Так, «6 апреля с. г. в селе Водяное кулачка Концурова Прасковья 50-ти лет топором отрубила голову своему сыну Якову 6-ти лет, которую сейчас же запрятала, после этого отрубила руки и ноги, приготовила казан с целью варить на кушание. При допросе гр. Концурова в совершенном преступлении созналась и заявила, что она зарубила своего сына на почве голода, причем добавила, что ее сын Яков здоровым не был, а был пухлым» [24, с. 354]. Гавриленко Михайло розповів про розмову між його матір'ю і жінкою, яка прийшла просити їжу. Подорожня розповіла, що харчувалася м'ясом із мертвих людей: «Як повезуть мертвяка, а я його откопаю, наріжу скіко нада, м'ясо» [12, с. 208].

Загалом, їжу, яку готували і вживали у 1932—1933 рр. на території тогочасної України, можна поділити на кілька груп: 1) рослини (трава, зелень, бур'яни); 2) овочі, фрукти, ягоди; 3) тварини (дикі, свійські, домашні); 4) птахи (дикі, свійські); 5) риба, молюски; 6) інше/різне (макуха, полова, тирса, дохлятина, чоловічина тощо).

Пролонгованими наслідками порушення культури харчування українців є: купування продуктів «про запас», споживання на один шматочок хліба більше, заборона викидати залишки їжі, харчуватися нашвидкуруч тощо. Важливим є усвідомити й пропрацювати психологічні наслідки травми Голодомору, пов'язані з харчуванням: «Максимальні показники кореляції з досвідом життя під час Голодомору в родині мають такі твердження: “Діти завжди мають бути добре нагодовані”, “Якщо дитина худа, то, напевне, вона погано почувається або хвора — її треба краще годувати”, “Якщо почуваєшся втомленим, слабким або маєш запаморочення — це тривожні симптоми, які потребують ретельного обстеження”, “Хліб та інші залишки їжі не можна викидати”, “Треба робити заготівлі та консервації, в домі завжди має бути запас їжі”, “Треба мати підсобне господарство, дачу, займатись садівництвом та городництвом”» [25, с. 110].

С. Маркова та Л. Шеремета, проаналізувавши свідчення 26 осіб (третє покоління) зазначили, що серед смаколиків дитинства опитані «називали “клей із вишень” (9 осіб), “засохлі вишні” (8), “сира недозріла кукурудза” (5), “квіти конюшини” (4). Маємо пролонговану зміну “нетрадиційних харчових уподобань” українців» [10, с. 26].

Висновки. У 1932—1933 роках комуністичний тоталітарний режим порушив традиційне харчування українців. Щоб вижити, люди мусили вживати в їжу сурогати, закривати очі на деякі заборони (наприклад, не вживати м'яса лелек), порушувати моральні принципи, йти на злочини (крадіжки), вбивства, також були випадки канібалізму, трупоїдства.

Проаналізувавши їжу, якою змушені були харчуватися українці, можна виокремити спільні й відмінні продукти. Це залежить від регіону, де проживали українці. До спільних можна віднести різні рослини (зазвичай, бур'яни, трава, листя, зелень); дрібні тварини, птахи, комахи (їжаки, коти, собаки, горобці, голуби, жаби, слимаки, бабки, равлики); риба; коров'яче молоко (у сім'ях, де була корова, її називали годувальницею і рятівницею); фрукти, ягоди; гнила картопля, буряки (викопували ранньою весною); зірвані колоски (за які засуджували до ув'язнення, виселення, розстрілу); дохлятина (зазвичай, дохла конина). Відмінними продуктами харчування були інші види рослин та птахів, поширені саме на певній території, що залежало від кліматичних умов та особливостей.

Люди користувалися як загальновідомими назвами на позначення звичайних щоденних страв (*борщ, суп, юшка, затірка, галушки тощо*), так і давали їм нові, індивідуальні назви (*розбомбоха, тоніка, леп'яники, липники, лепанці, лободапики, плецики, малимони тощо*).

Страви українців можна поділити на такі групи: 1) перші (рідкі) страви: *баланда, бевка, борщ, бурда, затірка, зелений борщ, кандьор, латурка, польовка, рідка трава, суп, юшка*; 2) другі (основні) страви: *каша, кукурудзяна каша мамалига, куліш, нещимна каша, формуга (фармуга)*; 3) випічка: *балабухи, балабушки, деруни, запіканка, картопляники, коржики, коржі, ладики, ладки, леп'яники, лепанці, лєпшошки («офіцери», «мордопльоти»), ліпйошички, лободапики, лободяники, липники, малаї, кукурудзяники, лабети, млинці, млинчики, малимони, оладки, пампушки, плецики, пляцики, плячки, хліб, хлібці, буханці*; 4) десерт: *кисіль, мед, чай, ягодянка, відвари, узвар*.

Крім вказаних проаналізованих свідчень із різних регіонів тогочасної України, в інших свідченнях очевидців Голодомору-геноциду 1932—1933 рр. можна побачити ще такі назви страв: *нізчимний борщ,*

нізчимна юшка, бовтанка, бовтушка, лінда, заколотка, затируха (затірка, замішка, шліхта), колотуха. Українці пекли: баланці, блюваки, бульбяники, буцики, галети, глевтяки, мартопляци, дертяники, коржаники, макорженики (маторженики), мантули, менжики, кользяники, плескачики, тертеники, лопушаники, хроняники, лип'яники.

У спогадах очевидці Голодомору-геноциду їжу, яку мусили їсти, аби вижити, часто називали *пійлом, варевом, їдлом, бурдою, вискребками*. Така їжа страшенно смерділа, була огидною, абсолютно непридатною до вживання, призводила до погіршення стану здоров'я, і навіть до смерті.

1. Глушко М. Народна кухня. *Етнографія українців: навч. посібн.* За ред. проф. С.А. Макаруча; вид. 3-є, перероб. і доп. Львів: ЛНУ ім. І. Франка, 2015. С. 347—368.
2. Маркова С., Шеремета Л. Український селянин-хлібодар: історико-етимологічний дискурс. *Український селянин.* 2021. Вип. 25. С. 115—121.
3. Брайченко О. Культура харчування українців у 1920—1930-х рр.: тенденції та зміни. *Етнічна історія народів Європи: збірник наукових праць.* Вип. 53. Київ, 2017. С. 107—114.
4. Петрова Н. Деформація традиційної системи харчування українців в роки Голодомору. *Італійська їжа в історії та культурі: збірка наукових статей з нагоди року італійської їжі у світі.* Одеса, 2018. С. 119—134.
5. Артюх Л. Народне харчування, їжа, кухонне начиння. *Українці: Історико-етнографічна монографія.* Опішне, 1999. Т. 2. С. 121—138.
6. Коцур Ю. Харчування населення Роменщини на початку 30-х років ХХ століття. *Етнічна історія народів Європи: збірник наукових праць.* Вип. 34. Київ, 2011. С. 55—64.
7. Вавринчук М.П., Маркова С.В. Боротьба подільських селян за виживання: «їдло» селянської родини у роки геноциду. *Голодомор 1932—1933 років на Хмельниччині: причини і наслідки.* Хмельницький, 2008. С. 115—127.
8. Бондаренко М. *Україна-1933: кулінарна книга. Пам'ять людська.* Друге видання, перероблене та доповнене. Суми: Еллада, 2018. 248 с.
9. Різників О. *Їдло 33-го* Словник голодомору. Одеса: Юридична література, 2003. 164 с.
10. Маркова С., Шеремета Л. Вітальна травма жертв Голодомору-геноциду: історико-психологічний аспект «нетрадиційного» харчування українців. *Український селянин.* 2020. Вип. 24. С. 24—28.
11. *Український голодомор: факти, наслідки, дослідження: свідчення очевидців зібрані студентами.*

- 4-е вид. доп. і перероб. Укл.: В.К. Швець. Ніжин: ПП Лисенко, 2008.
12. Борисенко В.К. *Свіча пам'яті: Усна історія про геноцид українців у 1932—1933 роках*. Київ: Стило, 2007. 288 с.
 13. Бледнов С. *Голодомор в Донбасі (1932—1933 рр.): Авторський роздум, свідчення, документи*. Донецьк: Донбас, 2008. 304 с.
 14. Воскресла пам'ять. Тельманівський район Донецької області. Історичний нарис, свідчення мешканців району, документи, вшанування пам'яті жертв Голодомору. *Серія книг «Гірка пам'ять»*. Упоряд. Бледнов С.Ф. Донецьк: Регіон; СПД Бледнов, 2008. 176 с.
 15. *Державний архів Донецької області*. Ф. 326. Оп. 1. Спр. 130.
 16. *Вікопомне. Мар'їнський район Донецької області. Історичний нарис, свідчення мешканців району, документи, вшанування пам'яті жертв Голодомору*. Упор. Бледнов С.Ф. Донецьк: Регіон; СПД Бледнов, 2008. 176 с.
 17. *Вогонь пам'яті. Великоновосілківський район Донецької області. Історичний нарис, свідчення мешканців району, документи, вшанування пам'яті жертв Голодомору. Серія книг «Гірка пам'ять»*. Упоряд. Бледнов С.Ф. Донецьк: Регіон; СПД Бледнов, 2008. 176 с.
 18. *Відгомін лихоліття. Спогади очевидців Голодоморів 1932—1933 і 1946—1947 рр., а також періоду нацистської окупації, записані студентами історичного факультету ОНУ ім. І.І. Мечникова*. Одеса, 2014. 104 с.
 19. *Національна книга пам'яті жертв Голодомору 1932—1933 років в Україні: Миколаївська область*. Гаркуша О.М. (гол. ред. кол.), Шитюк М.М. (заст. гол. ред. кол.). Миколаїв: Шамрай, 2008. 864 с.
 20. *Голодомор в Україні: Одеська область (1921—1923, 1932—1933, 1946—1947 рр.)*. Спогади, документи, дослідження. Авт.-упоряд. Л.Г. Білоусова, О.М. Барановська, Т.Є. Волкова, Г.Л. Малинова, Г.М. Паніван, В.В. Харковенко. Одеса: Чорномор'я, 2005. 152 с.
 21. Дорош М. *Зламани колоски. Публіцистика. Документи*. Вінниця: Велес, 2003. 128 с.
 22. *Національна книга пам'яті жертв Голодомору 1932—1933 років в Україні: Хмельницька область*. Ч. 1. Редкол.: Гавчук І.К. (співголова редкол.), Гладуняк І.В. (співголова редкол.), Слободянюк П.Я. (наук. ред.), Осадча Г.Г. (відп. ред.) та ін. Хмельницький, 2008. 752 с.
 23. Дорош М. *Чорні покоси. Публіцистика. Документи*. Вінниця: О. Власюк, 2007. С. 106.
 24. *Голодомор-геноцид 1932—1933 рр. у Дніпропетровській області: масштаби, наслідки: збірник документів*. Автор вступної статті та упорядник Наталя Радомирівна Романець. Дніпро, 2020. 608 с.
 25. Михайлова С. *Причини та фактори морально-психологічних руйнацій свідків Голодомору 1932—1933 рр. Міждисциплінарні підходи до дослідження Голодомору-геноциду: матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції (19 листопада 2020 р.)*. Київ, 2021. С. 108—111.

REFERENCES

- Hlushko, M., & Makarchuk, S.A. (Ed.). (2015). Folk cuisine. *Etnohrafiia ukrainsiv: navch. posibn.* (Pp. 347—368). Lviv: LNU im. I. Franka [in Ukrainian].
- Markova, S., & Sheremeta, L. (2021). Ukrainian peasant breadwinner: historical and etymological discourse. *Ukrainskyi selianyn* (Issue 25, pp. 115—121) [in Ukrainian].
- Braichenko, O. (2017). Culture of food consumption in Ukraine in 1920s and 1930s: trends and changes. *Etnichna istoriia narodiv Yevropy: zbirnyk naukovykh prats* (Issue 53, pp. 107—114). Kyiv [in Ukrainian].
- Petrova, N. (2018). Deformation of the traditional food system of Ukrainians during the Holodomor. *Italian food in history and culture: a collection of scientific articles on the year of Italian food in the world* (Pp. 119—134). Odesa [in Ukrainian].
- Artiukh, L. (1999). Folk nutrition, food, kitchen utensils. *Ukrainians. Historical and ethnographic monograph* (Vol. 2, pp. 121—138). Opishne [in Ukrainian].
- Kotsur, Yu. (2011). Nutrition of the population of Romania at the beginning of the 30s of the 20th century. *Etnichna istoriia narodiv Yevropy: zbirnyk naukovykh prats* (Issue 34, pp. 55—64). Kyiv [in Ukrainian].
- Vavrynychuk, M.P., & Markova, S.V. (2008). The struggle of Podil peasants for survival: «food» of a peasant family during the years of genocide. *Holodomor 1932—1933 rokiv na Khmelnychchyni: prychny i naslidky* (Pp. 115—127). Khmelnytskyi [in Ukrainian].
- Bondarenko, M. (2018). *Ukraine 1933: a cookbook. The memory of the people*. Sumy: Ellada [in Ukrainian].
- Riznykiv, O. (2003). *Food of 1933. Holodomor Dictionary*. Odesa: Iurydychna literatura [in Ukrainian].
- Markova, S., & Sheremeta, L. (2020). Life trauma of victims of the Holodomor-genocide: historical and psychological aspects of the «untraditional» diet of Ukrainians. *Ukrainskyi selianyn* (Issue 24, pp. 24—28) [in Ukrainian].
- Shvets, V.K. (2008). *Ukrainian famine: facts, consequences, research: witness testimonies collected by students* (P. 14). Nizhyn: PP Lysenko [in Ukrainian].
- Borysenko, V.K. (2007). *A candle in remembrance: an oral history of the Ukrainian genocide in 1932—1933*. Kyiv: Stylos [in Ukrainian].
- Bliednov, S. (2008). *Holodomor in Donbas (1932—1933): Author's contemplation, testimonies, documents*. Donetsk: Donbas [in Ukrainian].
- Bliednov, S.F. (2008). Resurrected memory. Telmanove district of Donetsk region. Historical sketch, testimonies of the district residents, documents, commemoration of the Holodomor victims. *Seriia knyh «Hirka pam'iat'»*. Donetsk: Rehion; SPD Bliednov [in Ukrainian].
- Derzhavnyi arkhiv Donetskoi oblasti*. F. 326. Op. 1. Spr. 130 [in Ukrainian].

- Bliednov, S.F. (2008). *The memorable. Marinka district of Donetsk region. Historical sketch, testimonies of the district residents, documents, commemoration of the Holodomor victims*. Donetsk: Rehion; SPD Bliednov [in Ukrainian].
- Bliednov, S.F. (2008). Flame of memory. Velyka Novosilka district of Donetsk region. Historical sketch, testimonies of the district residents, documents, commemoration of the Holodomor victims. *Seriia knyh «Hirka pam'iat»*. Donetsk: Rehion; SPD Bliednov [in Ukrainian].
- (2014). *The echo of calamity. Memories of witnesses of 1932—1933 and 1946—1947 Holodomors, as well as the period of Nazi occupation, recorded by students of the History Faculty of I.I. Mechnikov ONU*. Odesa [in Ukrainian].
- Harkusha, O.M., & Shytiuk, M.M. (Eds.). (2008). *The National Memory Book of Holodomor victims of 1932—1933 in Ukraine: Mykolaiv region*. Mykolaiv: Shamrai [in Ukrainian].
- Bilousova, L.H., Baranovska, O.M., Volkova, T.Ye., & Malinova, H.L. (2005). *Holodomor in Ukraine. Odessa region (1921—1923, 1932—1933, 1946—1947)*. *Memories, documents, research*. Odesa: Chornomor'ia [in Ukrainian].
- Dorosh, M. (2003). *Broken spirelets. Publicism. Documents*. Vinnytsia: Veles [in Ukrainian].
- Havchuk, I.K., Hladuniak, I.V., Slobodianiuk, P.Ya., & Osadcha H.H. (2 eds.). (2008). *The National Memory Book of Holodomor victims of 1932—1933 in Ukraine: Khmelnytskyi region (Part 1)*. Khmelnytskyi [in Ukrainian].
- Dorosh, M. (2007). *Black mowing. Publicism. Documents*. Vinnytsia: O. Vlasiuk [in Ukrainian].
- Romanets, N. (2020). *Holodomor-genocide of 1932—1933 in the Dnipropetrovsk region: scale, consequences: a collection of documents*. Dnipro [in Ukrainian].
- Mykhailova, S. (2021). Reasons and factors of moral and psychological destruction of witnesses of the Holodomor of 1932—1933. *Mizhdystyplinarni pidkhody u doslidzhenni Holodomoru-henotsydu: materialy IV Mizhnarodnoi naukovo-praktychnoi konferentsii (19 lystopada 2020 r.)* (Рр. 108—111). Kyiv [in Ukrainian].