

*К.В. Ізмайлова*

Донецький національний університет, Україна

## ПОВСЯКДЕННЕ МЕНЮ ШАХТАРСЬКИХ РОДИН ДОНБАСУ у 1965 – 1985 рр.

У статті розглядається повсякденне харчування шахтарських родин Донбасу у 1965 – 1985 роках. Автор акцентує увагу на особливих традиціях організації харчування у шахтарських родинах порівняно з іншими типами сімей. Дослідження базується на неопублікованих архівних документах, статистичних даних та матеріалах усної історії.

Повсякденне життя людини багатоаспектне та різнопланове. Однією з його найважливіших складових є модель повсякденного харчування, яка включає до себе найбільш вживані людиною продукти та страви повсякденного меню. Актуальність питання очевидна, адже його вивчення дає змогу визначити рівень матеріальної забезпеченості родини, що особливо важливо не лише для істориків, але й для соціологів та економістів, які вивчають сімейні бюджети. Простеживши, які саме продукти харчування переважають у родині, можна визначити не лише її матеріальний добробут, але й певні кулінарні особливості та уподобання, властиві окремим типам родин. Донбас був і залишається поліетнічним регіоном України, а отже, таких особливостей достатньо багато. Наша робота присвячена особливостям повсякденного харчування шахтарських родин Донбасу як найчисленнішої соціальної верстви регіону. Актуальність питання, що розглядається, підтверджується працями молодих дослідників останніх років [1].

Хронологічні рамки роботи – 1965 – 1985 рр. – обрані не випадково. Саме ці роки дослідники вважають періодом розквіту матеріального добробуту гірників. Стаття є частиною більш широкого дослідження повсякденного життя шахтарських родин Донбасу у 1965 – 1985 рр.

Радянська історіографія приділяла багато уваги різноманітним аспектам функціонування родини. Особливо ретельно це питання висвітлювали радянські соціологи Л.А. Гордон, М.В. Бестужев-Лада, В.Л. Ружже [2-4] та ін. У їхніх працях, крім суто соціологічних питань, розглядаються і певні частини сімейної повсякденності – родинне спілкування, розподіл домашніх обов'язків тощо. Саме робітничим родинам (а серед них і шахтарським) та особливостям їхнього побуту присвячені праці А.П. Пономарьова, В.В. Миронова, М.П. Приходько, А.О. Саржана, З.Г. Лихолобової [5-8] тощо. Крім того, слід відзначити монографії методологічного характеру, присвячені питанням соціалістичного побуту – це роботи О.М. Зуйкової, А.І. Кавалерова [9], [10] та ін. Ці роботи надають своєрідну теоретичну базу для проведення практичних досліджень.

Вищезгадані праці у більшості своїй торкаються моделі харчування гірників лише поверхово, крізь призму досліджень родинних бюджетів, матеріальних статків шахтарів, аналізу сімейних прибутків та витрат. Більш ретельну увагу цьому питанню приділяє Л.Ф. Артюх у своєму дослідженні, присвяченому харчуванню населення північно-східних регіонів України [11].

Джерельна база дослідження представлена матеріалами статистичних щорічників, присвячених народному господарству Донецької області та УРСР в цілому, неопублікованими архівними документами та даними усної історії.

**Мета даної роботи** – охарактеризувати найпоширеніші страви у шахтарських родинах та виявити особливості їхнього повсякденного меню.

Відповідно до мети автор поставив наступні **завдання**: 1) охарактеризувати основні повсякденні страви у шахтарських родин; 2) виявити особливості повсякденного меню шахтарів; 3) простежити зміни у харчуванні порівняно з попереднім історичним періодом.

Новизна роботи полягає у власному авторському підборі, аналізі та систематизації джерел для дослідження шляхом проведення усних опитувань шахтарів та членів їхніх родин та наступного їх опрацювання. Методологію дослідження складають методи аналізу та синтезу, а також описовий та порівняльний. Автор дотримується принципів об'єктивізму та історизму.

В умовах розвинутого соціалізму утвердились єдині соціально-економічні основи побуту радянського народу. Рівень і структура споживання в різних соціальних групах поступово ставали все більш однорідними, проте певні соціальні групи продовжували зберігати деяку самобутність у харчуванні.

Рівень споживання, звичайно, найбільше залежав від матеріальної забезпеченості шахтарських родин. Протягом 1965 – 1985 рр. заробітна платня шахтарів постійно зростала. У 1985 р. заробітна платня робітників по видобутку вугілля зросла на 169,8% порівняно з 1965 р. і становила 339,6 крб. Деяко повільніше зростала заробітна платня інженерів: за цей же проміжок часу вона зросла на 154,8% і становила 384,0 крб. [12]. Слід зазначити, що гірники фактично були найбільш матеріально забезпеченою верствою населення Донбасу. Так, наприклад, якщо заробітна платня машиніста вугільного комбайна у 1970 р. становила 4311,94 крб. на рік, то зарплатня робітника харчової промисловості становила за той самий період лише 1475,56 крб. [13]. А отже, робітники вугільної промисловості могли собі дозволити харчуватися краще, оскільки мали можливість збагатити й урізноманітнити своє повсякденне меню. До того ж порівняно низькі ціни, встановлені на продукти харчування, теж суттєво впливали на формування кулінарних смаків у шахтарських родин. За спогадами дружини шахтаря з 38-річним підземним стажем роботи Валентини Галіївни Смутчук, «...спочатку було важко, хліб, молоко по талонам були, а потім в 70-м році молоко було по 28 копеек, хліб по 16 копеек был, мясо было разное... Кости можно было по 50 копеек купить, а там нормальное мясо, свинина там или говядина, это уже дороже стоило, от руб восемьдесят до двух рублей или два пятьдесят. Колбаса любительская с салом стоила два восемьдесят, а еще была без сала... щас... как же ее... а, докторская! Вот она была по два тридцать. Или по два пятьдесят, я не помню уже. Сало тоже стоило два рубля наверно. Еще ливерная была по 50 копеек. Я возьму вот такенную ее и ходила Мухтара кормить. А яйца были по 70 копеек, по 80. Овощи, фрукты, были от десяти копеек и не выше рубля...» [14]. Враховуючи те, що у 70-х роках заробітна платня цієї жінки складала, за її словами, 60 крб., а її чоловіка-шахтаря – 120 крб., ми бачимо, що вони могли дозволити собі якісне харчування.

Що стосується структури споживання продуктів харчування, то зростання виробництва сільськогосподарської продукції зумовило її поліпшення. Обсяг споживання серед населення УРСР взагалі і Донбасу зокрема також зріс. Так, споживання м'яса на душу населення у 1970 р. порівняно з 1965 р. збільшилося на 7 кг, у 1979 р. – на 11; молока – на 56, у 1979 р. – на 25 л, цукру – на 4,6 і у 1979 – на 6,6 кг [11, с. 81]. Звичайно, модель споживання у шахтарських родин майже повністю вписувалася у вищенаведені критерії.

У моделі харчування шахтарського населення Донбасу відбулося деяке зміщення на користь картопляно-крохмалистих компонентів. Менше стали споживатися круп'яні вироби, але значно зросло вживання тваринних жирів і м'ясних виробів, зокрема традиційної свинини. Масло і молоко стали обов'язковою їжею переважної більшості родин. Значно збільшилося за 60 – 70-і роки споживання м'ясних, рибних і овочевих консервів.

Хліб для повсякденного вжитку купували у магазинах, а не випікали вдома, хоча останнє дійство було широко розповсюджено ще на початку п'ятдесятих років. З хлібних виробів вдома пекли пироги, які начиняли сиром, гречкою, ягодами, фруктами, і все

частіше – м'ясом, рисом, яйцями, повидлом. З кожним роком ширше входили у побут послуги підприємств громадського харчування, у зв'язку з чим почали використовуватися кулінарні напівфабрикати, а також консервні вироби. Для виготовлення квасного тіста почали використовувати замість саморобних розчинів дріжджі промислового виробництва.

Смажені страви з борошна (млинці й оладки з прісного і кислого пшеничного тіста), які раніше входили лише до святкового або недільного столу, у роки розвинутого соціалізму стали повсякденними стравами. З варених борошняних страв переважали вареники, локшина, галушки. Все більшої популярності набували страви з купованих макаронних виробів: макарони, вермішель, лапша, ріжки та ін. Їх використовували при готуванні супів, бабок-запіканок та як гарнір до м'ясних страв.

Популярними залишалися каші, до традиційних гречаної, ячної, вівсяної та пшеничної додалися рисова і манна. Крупи часто використовувалися для приготування супів, а манна каша стала необхідним і постійним компонентом дитячого харчування [11, с. 83].

Дуже любляли у шахтарських родин борщ, який як повсякденна перша обідня страва впевнено тримав перше місце. Борщ шахтарі любляли перш за все за його ситність та калорійність, оскільки у шахтарських родин майже ніколи не вживали пісний борщ, він завжди готувався на м'ясній наваристій юшці. Найбільш популярним був борщ з яловичиною. Іноді шахтарські дружини замінювали м'ясо квасолею. Велику каструлю борщу шахтарська дружина найчастіше готувала у неділю, і вистачало його на весь наступний тиждень.

Протягом другої половини ХХ ст. технологія приготування борщу та його складові частини зазнали досить значних змін. Так, на відміну від Львівсько-Волинського басейну, у шахтарських родин Донбасу для приготування борщу майже не використовували буряки. Для надання борщу характерного кислуватого смаку замість них використовувалися свіжі або солоні помідори, а також томатна паста або соус. Борщ готували і як щоденну обідню страву, і як обов'язкову страву до поминального столу. Також дуже популярними були сезонні страви – зелений борщ та окрошка. Окрошку у шахтарських родин найчастіше вживали з квасом, тоді як у родин службовців та інтелігенції окрошку любляли їсти з кефіром чи сироваткою. Значно розширився асортимент овочевих супів: з молодого городиною, квасолею, солоними огірками (розсолник) тощо.

Якщо страви з картоплі у повоєнні роки переважали в неділю і на свята, то у період, що розглядається, вони зайняли поважне місце й у повсякденному харчуванні. Печеня, деруни, пюре, варена картопля з маслом, картопляники з м'ясом, салом, сметаною урізноманітнили повсякденне меню. У шахтарських родин навіть побутовали приказки: «Картопля – другий хліб», «Якщо є картопля – можна жити і без хліба» [15].

Асортимент овочевих страв поповнився численними салатами. Квашена капуста з цибулею і олією, солоні і свіжі огірки були найулюбленішими гарнірами до різних страв. Часто готували і багатоскладові салати зі свіжих, квашених, маринованих і варених овочів: вінегрети, овочеві салати з м'ясом, ковбасою і майонезом. Овочі для салатів заготовляли про запас, засолюючи, квасячи, маринуючи, консервуючи. Збільшилося споживання овочевих консервів, зокрема зеленого горошку, який також часто додавали до салатів. Нерідко готували ікру з кабачків і баклажанів, страви з солодкого перцю.

Значно збільшилося порівняно з 1950-ми роками споживання фруктів та ягід. Поряд із вареннями і повидлами з яблук, слив, вишень, малини, смородини почали варити варення з полуниць, абрикос та інших фруктів та ягід. У 70-х роках особливого поширення набуло виготовлення домашніх компотів та соків зі свіжих ягід і фруктів, а також їхня консервація для споживання взимку і навесні.

Помітно підвищилася калорійність їжі за рахунок використання у харчуванні м'яса, риби, молока та жирів. У другій половині 70-х років особливо збільшився попит на м'ясо і м'ясопродукти: у 1965 році споживання м'яса і сала на душу населення по

УРСР становило 41 кг, а в 1980 – 60 кг; споживання риби і рибних консервів зросло з 12,7 кг у 1965 р. до 16,2 кг у 1980, а овочів – з 102 до 116 кг на рік. Натомість за ці роки дещо зменшилося споживання хлібних продуктів – зі 158 до 149 кг – та картоплі – зі 161 до 130 кг [16, с. 95]. Ці цифри красномовно свідчать про те, що традиційне співвідношення борошняних, овочевих і м'ясних страв все більше схиляється на користь м'ясних та овочевих, хоча не можна з певністю твердити про їх повну перевагу у харчуванні.

Істотно змінилася і якість страв. Багато колишніх святкових страв тепер стають повсякденними. Тушковане м'ясо готують до різноманітних гарнірів: картопляного пюре, вермішелі, каш. Особливо великої популярності набули страви з січеного м'яса: котлети, шніцелі, битки, голубці. Пирого, млинці та вареники також часто начинялися м'ясом. Перші страви, як вказано вище, майже завжди готували на м'ясній юшці. Характерною особливістю шахтарських родин Донбасу була безмежна любов до сала. Сало вживалося в усіх родинях цілорічно і навіть частіше, ніж м'ясо. Взагалі шахтарі дуже полюбили сало, воно було головним компонентом шахтарських «тормозків». Шахтарські дружини небезпідставно вважали, що чоловіка, який зайнятий багатогодинною важкою фізичною працею, треба годувати як слід, а м'ясо найбільш підходить для цього, бо надає фізичних сил, а сало – джерело необхідної енергії, а тому намагалися якнайчастіше вводити у повсякденний раціон м'ясні страви. До обов'язків чоловіків-шахтарів, у свою чергу, входило своєчасне поповнення запасів сала, оскільки до вибору якісного продукту на ринку чи у крамниці більшість шахтарів ставилися дуже серйозно і не довіряли таку важливу місію жінкам.

У харчуванні також були поширені середньоазіатський плов, кавказькі шашлик та харчо, угорський гуляш та інші «інтернаціональні» страви.

З кожним роком зростав попит на яйця. Ячня з салом, варені яйця, омлети стали одними з найпоширеніших сніданкових страв. Крім того, яйця були потрібні для приготування салатів, оладків, млинців та інших страв. У 1975 році середньорічне споживання яєць на душу населення становило по УРСР 210 штук, а у 1980 році – 236 штук [17, с. 398].

Страви з риби до повсякденного меню входили рідше, в основному оселедець та смажена риба були атрибутами святкового та недільного столу. Проте досить популярною у шахтарських родинях була рибна юшка, особливо якщо голова родини захоплювався рибальством.

Серед напоїв збереглися традиційні квас і компот з сухофруктів (узвар), але особливо поширеними стали компоти і соки зі свіжих фруктів і ягід, які споживалися як у свіжому, так і у консервованому вигляді. А без прохолодних безалкогольних фруктовоягідних напоїв та лимонаду не обходилася жодна родина. Особливо популярними були напої «Ситро» та «Буратіно», які дуже полюбили діти.

Поряд з прогресивними явищами у побуті шахтарських родин зберігалися й окремі недоліки, пов'язані, зокрема, з надмірним споживанням спиртних напоїв, особливо пива та горілки. Пиво, на жаль, для багатьох шахтарів стало дійсно повсякденним напоєм, причому нерідко вони були впевнені у тому, що пиво дуже корисне для здоров'я і чим більше його вживати, тим краще [15]. Горілку шахтарі теж вживали достатньо часто, особливо у періоди «одразу після зарплати». Свою любов до горілки найчастіше шахтарі виправдовували тим, що їм необхідно зняти стрес після важкої зміни. Особливо це стосувалося підземних робітників. Так чи інакше, а у шахтарській родині завжди десь на полиці у кухні стояла пляшка горілки, щоб голова родини міг, коли захоче, випити чарочку або ж на випадок прийому гостей. Траплялися випадки, коли питання престижності (прийняти гостей «як слід» часто означало велику кількість алкоголю на столі) переважали над раціональними міркуваннями, особливо при організації святкового застілля. Нерідко порушувалися правила поведінки за столом у зв'язку з надмірним споживанням їжі та напоїв. Що стосується інших алкогольних напоїв (вина, лікеру та ін.), то у шахтарських родинях вони не набули широкої популярності, на відміну від родин лікарів, педагогів та інших представників інтелігенції.

Широко впроваджувалася у побут мала механізація: соковижималки, механічні та електром'ясорубки, електрокип'ятильники тощо, які значно спрощували процес приготування їжі та давали змогу господиням експериментувати. В багатьох родинах був повний набір посуду особистого користування. У більшості сімей поряд з великим набором повсякденного посуду були святкові і чайні сервізи, набори столових і чайних приборів, які використовувалися під час прийому гостей. Проте слід зазначити, що у побуті шахтарі та їхні родини були досить простими. Зокрема, вони не відрізнялися високою культурою споживання: не використовували ніж та виделку, часто їли руками, особливо м'ясні страви, підбирали хлібом залишки їжі на тарілці тощо. Насамперед це явище можна пояснити тим, що шахтарі здебільшого походили з незаможних верств населення, часто приїздили жити і працювати у великі міста з маленьких сіл і селищ. У післявоєнні роки люди звертали мало уваги на естетичне виховання дітей, оскільки доводилося вирішувати більш нагальні потреби. До того ж змінний графік роботи та важка фізична праця, як правило, не сприяли формуванню естетичного побуту, оскільки після приходу додому бажання поїсти, як правило, переважало у гірника всі інші бажання.

Особливо поліпшилося дитяче харчування. Широко увійшли в побут спеціальні продукти для дитячого і дієтичного харчування: молочно-круп'яні суміші, різноманітні фруктові й овочеві пюре (особливо полюбили діти морквяне та яблучне), які впроваджувалися підприємствами харчової промисловості завдяки розгалуженій мережі підприємств торгівлі, громадського харчування і побутового обслуговування. Дуже допомагали молодим матерям так звані «молочні кухні».

Асортимент продуктів у зазначений період значно поширився, на нього майже не впливала сезонність. Завдяки використанню холодильників можна було тривалий час зберігати свіжі продукти, зменшився час на приготування їжі, з'явилася можливість готувати напівфабрикати страв, зберігаючи їх іноді дві-три доби. У шахтарських родинах, які жили в індивідуальних будинках та на перших поверхах багатоповерхівок, для збереження овочів та домашніх консервів використовувалися погреби та підвали.

Хоча більшу частину повсякденного меню шахтарських родин складали саме домашні страви, шахтарі з дружинами доволі часто відвідували і заклади громадського харчування – ресторани та кафе, мережа яких у зазначений період невпинно розгалужувалася (табл. 1) [18].

Таблиця 1 – Мережа закладів громадського харчування (ресторанів, їдалень, кафе, буфетів, закусочних) по Донецькій області у 1965 – 1985 рр.

Рік	Кількість	Кількість посадочних місць
1965	1983	135758
1970	2564	197641
1975	2971	269675
1980	3181	318500
1985	3455	362755

На початку 80-х років повсякденне меню шахтарських родин Донбасу поволі почало спрощуватися через системну економічну кризу в державі. Заробітна платня стабільно збільшувалася, але разом з нею зростала й інфляція, а отже, громадяни накопичували на ощадних книжках велику кількість грошей, які не мали змоги витратити. А отже, з 80-х років через кризові явища у сільському господарстві і харчовій промис-

ловості та зростання цін споживання основних продуктів харчування почало повільно, але невпинно знижуватися. Так, у 1985 році шахтарі споживали 97,6% м'яса та м'ясо-продуктів від норми, молока, молочних продуктів та яєць 98,6% від норми, картоплі – 80,7%, овочів – 84,5% [19]. Вершкове масло, сири і ковбаси поступово стають дефіцитом. Протягом наступних років кризові явища продовжували поглиблюватися.

## Висновки

Значні зміни у харчуванні в період розвиненого соціалізму свідчили про особливу увагу держави до проблем розвитку соціалістичного способу життя, подальшого підвищення добробуту радянських людей, а особливо робітників важкої промисловості – пріоритетної галузі народного господарства, поліпшення умов їх праці та побуту. Значні державні пільги, покращення житлового становища, зростання мережі закладів громадського харчування, постійне підвищення заробітної платні дали змогу шахтарським родинам значно покращити свій повсякденний раціон, зробити його більш калорійним та поживним. Протягом періоду, що розглядається, шахтарським родинам вдалося зберегти певні традиції харчування, а саме споживання великої кількості м'ясних страв, особливу любов до сала, картоплі та борщу, свій спосіб приготування та споживання окрошки, впевненість у користі для них алкогольних напоїв, надання переваги пиву та горілці серед іншої алкогольної продукції тощо. Таким чином, повсякденне меню шахтарських родин Донбасу у роки розвиненого соціалізму було різноманітним, калорійним та поживним, і такий його склад залежав не лише від матеріальних статків шахтарів, але й від особливостей шахтарської праці, яка часто супроводжувалася великим фізичним навантаженням.

**Практичне значення.** Матеріали дослідження можуть бути використані при складанні навчальних курсів з історії України та історії Донбасу, а також під час вивчення історичної соціології та економіки краю. Перспективи подальших розробок теми включають вивчення обрядового та святкового харчування шахтарів та його зв'язок з іншими частинами повсякденності шахтарських сімей.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Людина у структурах повсякдення в історії України : матеріали Всеукраїнської наукової конференції, (Луганськ, 24 листопада 2009 р.). – Луганськ, 2009. – 70 с.
2. Гордон Л.А. Черты социалистического образа жизни: быт городских рабочих вчера, сегодня, завтра / Гордон Л.А., Клопов Э.В., Оников Л.А. – М. : Знание, 1977. – 159 с.
3. Бестужев-Лада Н.В. Ступени к семейному счастью / Бестужев-Лада И.В. – М. : Мысль, 1988. – 301, [1] с.
4. Ружже В.Л. Структура и функции семейных групп / Ружже В.Л., Елисеева И.И., Кадибур Т.С. – М. : Финансы и статистика, 1983. – 160 с.
5. Пономарьов А.П. Сучасна сім'я і сімейний побут робітників Донбасу. 1950 – 1975 рр. / А.П. Пономарьов; АН УРСР, Ін-т мистецтвознавства, фольклору та етнографії ім. М.Т. Рильського. – Київ : Наукова думка, 1978. – 143 с.
6. Миронов В.В. Культура і побут гірників Радянської України / Миронов В.В. – К. : Наукова думка, 1965. – 125 с.
7. Приходько М.П. Житло робітників Донбасу / М.П. Приходько; АН УРСР, Ін-т мистецтвознавства, фольклору та етнографії. – Київ : Наукова думка, 1964. – 108 с.
8. Саржан А.О. Зміни в соціально-економічній сфері Донбасу. Друга половина 40-х – кінець 80-х рр. ХХ ст. / А.О. Саржан; Донецький нац. техн. ун-т. – Донецьк : Лебедь, 2004. – 411 с.
9. Зуйкова Е.М. Быт и бытовые отношения при социализме / Зуйкова Е.М. – М. : Изд-во МГУ, 1986. – 190, [2] с.
10. Кавалеров А.И. Быт развитого социализма: сущность и основные черты / Кавалеров А.И. – Львов : Вища шк.; Изд-во при Львов. гос. ун-те, 1985. – 148 с.
11. Артюх Л.Ф. Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України / Л.Ф. Артюх; АН УРСР, Ін-т мистецтвознавства, фольклору та етнографії. – Київ : Наукова думка, 1982. – 112 с.

12. Кузіна К.В. Соціальні проблеми шахтарських міст Донбасу (1950 – 1980-ті роки) : дис. ... кандидата іст. наук : 07.00.01 / Кузіна Ксенія Володимирівна. – Донецьк : ДонНУ, 2009.
13. Державний архів Донецької області (ДАДО), ф. Р-4249, оп. 5, спр. 10541, арк. 38, 110; спр. 10594, арк. 3.
14. Смутчук Валентина Галіївна, 1941 рік народження, місто Донецьк. Бесіда тривала 1 годину. Запис зроблено автором 19 лютого 2010 року.
15. Смутчук Віктор Карпович, 1937 рік народження, село Теофіполь Хмельницької області. Бесіда тривала 3 години. Запис зроблено автором 18 вересня 2009 року.
16. Українська РСР в цифрах у 1980 році : короткий статистичний довідник / [відп. за випуск В.В. Самченко]. – К. : Техніка, 1981.
17. Народне господарство Української РСР у 1975 році : стат. щорічник / відп. за вип. В.В. Самченко; М-во статистики України. – К. : Техніка, 1976.
18. Динамические ряды по статистике розничной торговли. Кн. 1 – Число предприятий общепита. – Л. 2.
19. ДАДО, ф. Р-6777, оп. 1, спр. 225, арк. 1-2; спр. 89, арк. 13.

#### ***Е.В. Ізмайлова***

##### **Повседневное меню шахтерских семей Донбасса в 1965 – 1985 гг.**

В статье рассматривается повседневное питание шахтерских семей Донбасса в 1965 – 1985 годах. Автор акцентирует внимание на особенных традициях организации питания в шахтерских семьях по сравнению с другими типами семей. Исследование базируется на неопубликованных архивных документах, статистических данных и материалах устной истории.

#### ***E.V. Izmailova***

##### **The Daily Menu of Miners' Families of Donbass in 1965 – 1985 ys**

Questions of a food and consumption of foodstuffs are studied insufficiently carefully in modern historical science. But it's one of the basic indicators of standard of well-being of the population. The author describes and characterizes the most popular and favorite dishes in miners' families, and the traditions of behaviour at the table. In addition, the special attention is received to dependence of food from the standard of financial support of miners' families, and also from specificity of a miner's trade. The author also focuses attention on special traditions of meals in miners' families as compared with other types of families, and notices negative tendencies in a daily food, such as regular use of alcoholic beverages. The research is based on the unpublished archive documents, the statistical data and materials of verbal history. The article is a part of more wider research devoted to daily life of miners' families of Donbass in 1965 – 1985 ys.

*Стаття надійшла до редакції 06.04.2010.*