

**Сердюк Олександр Семенович**  
провідний спеціаліст міжкафедральної навчальної лабораторії  
Навчально-наукового інституту права та міжнародних відносин,  
Університет митної справи та фінансів  
(м. Дніпро, Україна)  
[a.s.serdyuk.1953@gmail.com](mailto:a.s.serdyuk.1953@gmail.com)

**Кондрашов Андрій Олександрович**  
незалежний дослідник  
(м. Дніпро, Україна)  
[kyropon@gmail.com](mailto:kyropon@gmail.com)

**Oleksandr S. Serdiuk**  
leading specialist,  
Transdepartmental teaching laboratory,  
The Educational and Scientific Institute of Law and International Relations,  
University of Customs and Finances  
(Dnipro, Ukraine)

**Andriy O. Kondrashov**  
independent researcher  
(Dnipro, Ukraine)

### **З ІСТОРИЇ ОБМІННОЇ ТОРГІВЛІ НА РИНКАХ КАТЕРИНОСЛАВА НАПРИКІНЦІ XIX – У ПЕРШІЙ ПОЛОВИНІ XX СТОЛІТТЯ**

### **ON THE HISTORY OF EXCHANGE TRADING AT KATERYNOSLAV MARKETS IN THE LATE 19<sup>th</sup> – FIRST HALF OF THE 20<sup>th</sup> CENTURIES**

#### **Анотація**

Метою публікації є дослідження особливостей обмінної торгівлі на міських ринках наприкін. XIX – у першій пол. XX ст. в торговельній мережі Катеринослава (нині – місто Дніпро).

**Ключові слова:** Катеринослав, обмінна торгівля, товарознавство.

#### **Abstract**

The purpose of the article is to study the peculiarities of exchange trading in urban markets in the late 19<sup>th</sup> – first half of the 20<sup>th</sup> centuries in the trading network of Katerynoslav (now – the city of Dnipro).

**Key words:** Katerynoslav, exchange trading, commodity research.

Метою статті є розгляд різних торгових культур, що існували здавна, а також порівняння вартості та цін на ринках та стихійних базарах, приватних торгових точках міста Катеринослава (в 1926–2016 – Дніпропетровська, нині – м. Дніпро). Для цього були залучені такі історичні джерела, як спогади старожилів: Лубинець-Буцукіної Софії Савеліївни, Андріанова Григорія Федоровича, Приходька Миколи Федосійовича, Дерев'янка Федора Івановича, Дерев'янка Катерини Григорівни, Петрука Михайла Пилиповича, Зикова Павла Володимировича та їхніх батьків. С. С. Лубинець-Буцукіна, родом із с. Піщанки Новомосковського р-ну, мешкала на розі вул. Звивистої та пров. Голубиноного. Г. Ф. Андріанов жив у районі чечелівських торгово-обмінних точок (нині – Курчатівський ринок). Ф. І. Дерев'янка згадував про обмінну торгівлю в с. Перещепиному Катеринославської губернії. Його дружина, Катерина Григорівна, родом із с. Сухачівка, згадувала про обмін картоплі, крохмалю, макухи, сухарів, зерна, борошна, висівку і насіння. М. Ф. Приходько, що мешкав на розі вул. Звивистої та пров. Голубиноного, володів сімома голуб'ятнями. М. Ф. Петрук і П. В. Зиков поділилися інформацією про Нагірний ринок.

Опитані особи проживали поблизу обмінних ринків, що виникали біля поромних переправ, на пристанях і причалах – там, де можна було придбати завдяки обміну на інші товари або за гроші свіжу рибу, раків, водяний горіх, тарань, сушених бичків, аптечних п'явок, дафній для годівлі акваріумних риб, мідій для догодовування нутрій і видр, трубчастих черв'яків для рибалок, смугастих водяних равликів, битих качок, нирків, квіти водяних лілій. Там само можна було обміняти свіжу рибу на молоко, хліб, бублики, кабачкове насіння та інші продукти.

Дослідник історії Дніпропетровська М. О. Шатров (Штейн) у 1966 р. писав: “Живописная картина екатеринославского базара двадцатых-тридцатых годов предстаёт перед нами в воспоминаниях древней старухи, чья юность прошла в наймах еще в Половице. Вместе с мужем привозила она из пригородного села в Екатеринослав жито на продажу. Эти воспоминания опубликованы в 1887 году в «Екатеринославском юбилейном листке»: «Багато було крамарив, перекупок, городив бувало завозять. Товар всякий: тютюн, цибуля, мед, деготь, виси, пшоно, дныща, мотовыла, гребни, вытушки [снаряд для

смагвання ниток в клубки. – М. Ш.], повозки, мазниці, ярма... Наїжжають перекупки з Кременчука, крамари, чужеземці, паны... Народ усе чудний з выду, одежа на ему не така и мова чужа, и ходять не по нашему... Було приїжжають от моря и пыкасти татары верблюдами, навозять винограду, яблук всяких... Страшни оти гаспидски верблюды: як гяне на тебе, так мов и хоче зысты... Було як треба горшків, то и миняемо на зерно: насыпеш горщик жыта, а потим жыто гончареви в мишок, а соби на виз горщик. Так було и глечики, и мыскы выменивали...»<sup>1</sup>.

Головну ідею обмінної торгівлі влучно характеризує народне прислів'я: “Поміняти шило на мило”. В обмінній торгівлі зазвичай міняли споріднені товари. Наприклад, крохмаль міняли на картоплю і навпаки – за одне відро картоплі давали три склянки крохмалю. Цукор обмінювали на мед, віск, прополіс та пилок. Пересортиці крохмалів, круп, висівок, борошна обмінювали на макуху й сухарі, підмоклий цукор – на спирт чи самогон.

Продукти, що швидко псувалися, наприклад, свіжа риба, на стихійних базарах зберігалися у посудинах із проточною водою. Несвіжу рибу, щоб приховати запах, загортали у папір, просочений пахучою соняшниковою олією, та фарбували їй зябра клейстером із крохмалю з додаванням анілінових барвників. Підмокле або проросле зерно віддавали на спиртзаводи, в шинки, самогонникам чи на корм свиням. Квашені овочі та фрукти обмінювали на свіжі. Халву, пастилу, мармелад міняли на варення, патоку, цукровий буряк, цукор-рафінад, мед, зварені із цукру цукерки “тягучки-липучки-отліпайки-приліпайки”, сухофрукти тощо.

За цінами наглядали ринкові оцінювачі, які збирали до базарної каси оплату за місце та видані продавцям ваги й гирі. Кілька разів на день вони перевіряли вагу гир, щоб запобігти використанню “полегшених” їх варіантів, за виготовлення яких законом встановлювалася та сама відповідальність, як і за фальшивомонетництво. В головного вагаря базару можна було перевірити вагу придбаних продуктів. Якість цукру-рафінаду, порошкового молока, борошна та крохмалю перевіряли хімічним олівцем: якщо його стержень не ставав чорнильним, продукти були сухими.

В обмінній торгівлі важливими були якість та сортність продуктів. Так, м'яті помідори (що зараховувалися до 3-4 категорій) можна було обміняти на 3-4 категорії баклажанів, капусти та інших овочів. В кін. 1950-х – на поч. 1960-х рр. в державних овочевих ятках помідори 1-2 сортів коштували до 25 коп., а м'яті – 3–5 коп. М'ясо та м'ясні продукти до 1941 р. також мали категорійність. М'ясо “з душком” використовували для виробництва напівфабрикатів – т. зв. “собачої радості”. В обмінній торгівлі переважали продукти 4 категорії. Хоча наприкінці базарного дня за домовленістю можна було обміняти товар 3 категорії, іноді – з грошовою доплатою.

На базарах Катеринослава (згодом – Дніпропетровська) та довколишніх сіл молоко у глечиках продавали з жабами “криничками” або “холодушками”, яких виробники молочної продукції тримали у криницях. Поки жаба сиділа у посудині з молоком, воно не псувалося. Покупці, приносячи куплене молоко додому, виловлювали з нього жабу сачком і повертали її господареві, отримуючи за це у винагороду склянку кислого молока, кефіру, ряжанки, дві-три склянки сироватки або півсклянки сметани.

Базарами ходили церковні скарбники, збираючи в кухлі або опечатані урочки гроші на реставрацію храму, ікон, вітгарів та іконостасів, не відмовлялися і від продуктів. Базарна їжа, яку до храмових трапезних віряни приносили в кошиках, вузликах та криночках, була свіжа й різноманітна. Її розкладали на тарелях, і на одному блюді могли опинитися редька, смородина, печена картопля, квашена капуста, шматочки оселедця і вершкового масла.

Колись міський Троїцький ринок розташовувався на центральній площі. Нині він міститься між вул. Короленка і вул. Січових стрільців. Крім харчів, там продавали домашніх тварин – собак та котів, співочих птахів, папуг, шпаків та ворон, а також акваріумних риб. Нині пташиний ринок переведено на Курчатівський базар, розташований між новим автовокзалом і Парком Пам'яті та Примирення (колишній Парк імені Калініна, неофіційна назва – Парк живих і мертвих) на Чечелівці.

По обидва боки Крутої гірки та “лоцманських спусків” на горі Преображенці, що здіймається над містом, майже в кожному дворі мешкали рибалки або лоцмани, “постояльці-баржовики” дніпровських бурлацьких гребних і вітрильних флотилій. Там сохли вудила, підсаки, квадратні сітки, павуки, малі садки, весла, вітрила, човнові черпаки, пахло раками, вареними із кропом та петрушкою. У дворах та літніх кухнях готували рибну юшку. Там бондарі збивали в обручі бочки для солінь, пахло ликом, заболонню і соломою. З лози плели кошики, в які збирали водяні горіхи – соковиті, солодкі та смачні, з хрусткою білою масою всередині. Якщо горіх був порожнім, із його оболонки робили підвіски для оздоблення світильників у трактирах і базарних шинках. Типовим “букетом” ароматів пивнушок, розташованих у буфетних каютах із широкими вікнами на дебаркадерах, було поєднання запахів самогону й копченої або солоної риби.

З Катеринославом цей район сполучав Крутогірний узвіз, який у різні пори року не переставав дивувати своїми таємними стежками, прокладеними в обхід валунів, залишених останнім льодовиком. Місцеві дітлахи за кілька дрібних монеток проводили гостей міста на найкрутішу гору або до потрібного двору. Зароблені гроші діти віддавали матерям, у вуличний “общак” некерованих підлітків або купували за них довгі, загорнені у паперовий серпантин цукерки “тягучки-липучки-отліпайки-приліпайки”. Їх продавали бабки, що торгували насінням, водяними горіхами й льодяниками. Вартість цих цукерок (від 15 коп.) залежала від довжини й діаметру.

Дехто з місцевих жителів використовував Крутогірний узвіз лише як спуск, піднімалися ж із іншого боку гори прохідними двориками із хвіртками, економлячи час та сили. По вул. Барикадній та вул. Я. Самарського можна було піднятися через п'ять прохідних дворів. На вул. Дворянській (нині вул. В. Вернадського) прохідні дворики оточували будинки, затишно розміщені сарайчики й літні кухоньки зі старовинними печами та необхідним для них начинням: казанками, рогачами, кочергами, совками, відрами. Поруч зберігалися керамічні макітри і глечики. Тут само стояли різні меблі: шафи та буфети з порцеляновими сервізами, тумбочки, крісла-гойдалки, стільці виробництва фірм “Танет” і “Бідермаер”. Запах

денатурованого спирту, на якому працювали латунні примуси, змішувався із запахами гасу для керогазів, підгорілого молока й пересмаженої цибулі. Із викопаних ще у XVIII ст. льохів приємно пахло моченими яблуками, квашеною капустою, сушеними ягодами і фруктами. Кухоньки прикрашали гірлянди часнику, “коси” цибулі, нанизані на грубу нитку сушені червоний перець, гриби, баклажани й риба: “лоцманські” бички, краснопірки, карасі, окуні та йоржі. Дрібну рибу, т. зв. просол, солили у бочках і глечиках, які зберігали на кухоньках під столами або в сарайчиках у спеціальних нішах. Просол накривали просоченим воском або парафіном папером і притискали камінням. У сарайчиках і кухоньках садил лощманів та рибалок зберігалися одне або два весла, великі садки, вудки й чимало просолених сушених на ниточках рибних міхурів, які від протягів приємно потріскували й шелестіли. Низки букетиків із цих міхурів підвішували до наличників кімнатних вікон або прив’язували до низок тарані та бичків.

Через вул. Кудасівську, або ж Підгірну (після революції 1917 р. – вул. Барикадна), можна було пройти до вул. Наказової (до 1917 р. мала назву Приказна, від розташованої неподалік міської земської управи з відділом наказів, пізніше перейменована на вул. Я. Самарського), а звідтіля аж до Дніпра. Вище від цієї вулиці розташована вул. Урицького, яка до 1917 р. за прізвиськом дворян Струкових мала назву пров. Струкацький.

Від Барикадного тупика (колишня вул. Кудасівська) вул. Наказна через пл. Успенської та вул. Банну, перетинаючи вул. Ламану, виходила до Дніпра. Там на березі стояв дебаркадер із причалом та прив’язаними плотами для лову раків і великих сомів, які завжди супроводжували паром при перетині ним фарватеру Дніпра. Тут само розвішували порвані мережі, вітрила, садки для раків і дрібних рибок–“колюшок”. Місцеві діти ловили там п’явок, складали їх у банки й розносили в аптеки міста, отримуючи за це солодощі та кілька мідних копійок. Перед продажем п’явок певний час тримали в амбулаторії, міняючи через день воду і з’ясовуючи, для чого вони придатні – чи для використання за призначенням, чи для виготовлення сухого корму для годівлі акваріумних риб.

Ціни на харчові та їстівні припаси, якими торгували на місцевих ринках, були встановлені через 18 років після заснування правобережного Катеринослава – 10 жовтня 1794 р. “Ежемесячно такса публиковалась для всеобщего сведения. Вот цены 1794 г. [в пересчете за один фунт (408 г) – *Авт.*]: хлеб ржаной 2 коп., хлеб пшеничный 3 коп., говяжье мясо 1–2 коп., голова с языком 8 коп., свиное мясо 4 коп., сало 5,5 коп. Установлены были цены и на деликатесы: фунт паюсной икры 20 коп., сельдей десяток 8 коп., фунт зернистой икры 40 коп., яиц десяток 5,8 коп., индейка 20–30 коп., соли пуд 55 коп., утка 10 коп.”<sup>2</sup>

Ринкові такси на хліб, м’ясо та гарячі напої збереглися до 1914 р. За 120 років існування затверджених такс (1794–1914) було опубліковано бл. 1443 повідомлень про такси на продукти на ринках Катеринослава.

Оскільки в Катеринославі з часу його заснування в 1776 р. до 1794 р. не було узаконених цін на харчі, цей 18-річний період можна вважати часом обмінної торгівлі, коли крейду міняли на оліфу й навпаки, щоб зробити мастику для вікон. Ми не випадково наводимо цей приклад, адже приватні олійниці Катеринослава міняли на насіння прогірклу олію, яку потім варили з додаванням каніфолі, поки олія не ставала оліфою або клеєм для ловіння співочих птахів, або лаком для позолоти сухозлотицею. Так зіпсована олія ставала товаром, який купували або обмінювали на крейду, гашене вапно, тальковані глини для мастик або шпаклівок.

Одними з найприбутковіших торгових у кін. XIX – першій пол. XX ст. в Катеринославі (Дніпропетровську) були ринки голубів, де аматори та фахівці порівнювали політ птахів, чистоту виду й масті. Чимало голубів розводили на м’ясо; як харчові продукти, також реалізовували голубині яйця.

## ДЖЕРЕЛА ТА ЛІТЕРАТУРА

1. *Лазебник В.* Озёрка наша. Исторический очерк о Днепропетровском Центральном рынке. – Днепропетровск: Арт-Прес, 2000. – 400 с.

2. *Шатров М.* Город на трёх холмах. – Издание второе, исправленное и дополненное. – Днепропетровск: Промінь, 1969. – 416 с.

## REFERENCES

1. *Lazebnik V.* Oziorka nasha. Istoricheskiy ocherk o Dnepropetrovskom Tsentralnom rynke. – Dnepropetrovsk: Art-Pres, 2000. – 400 s.

2. *Shatrov M.* Gorod na triokh kholmakh. – Izdanie vtroe, ispravlennoe i dopolnennoe. – Dnepropetrovsk: Promin, 1969. – 416 s.

---

<sup>2</sup> *Лазебник В.* Озёрка наша. Исторический очерк о Днепропетровском Центральном рынке. – Днепропетровск: Арт-Прес, 2000. – 400 с.