



Т.А. Воронина

**Перемены в пище русского народа
в свете новых политических и экономических установок
(1917–1930-е гг.)⁰**

При смене исторических формаций обычно происходит переоценка прошлого, а события давно ушедших лет рассматриваются с иных позиций. Это в полной мере относится к постсоветскому периоду, когда после распада Союза ССР появилась возможность заново пересмотреть многие явления советского периода на основе расширенной источниковской базы. История советской кухни, насчитывающая более семи десятилетий (1917–1991) и до сих пор вызывающая большой интерес у многих жителей современной России, тоже давно нуждается в выявлении оригинальных материалов и фактов, способных пролить свет на формирование пищевого рациона. Интересно, что для одних россиян воспоминания о прошлом вызывают положительные эмоции и ностальгию о качественной и вкусной еде, даже несмотря на трудно прожитые годы, другие же настроены очень отрицательно и для них главным критерием негативной оценки остается плохое «столовское» меню и постоянный дефицит продуктов питания. Это дает повод вновь обратиться к истории советской кухни, которая, несмотря на разные точки зрения, представляет собой феномен уже только потому, что при всей кажущейся простоте она дала возможность в разные годы жить и выживать миллионам нашим соотечественникам.

Период, начиная с первых послереволюционных лет и вплоть до начала Великой Отечественной войны 1941–1945 гг., остается из всей истории совет-

ской кухни наименее изученным, несмотря на то, что в советской историографии всегда уделялось пристальное внимание становлению нового социалистического государства, но оно рассматривалось с иных идеологических позиций. В представлении молодого поколения «эпоха Великого Октября» отождествляется с отдаленным периодом истории, тем более, что он насчитывает уже сто лет. Тем не менее, именно когда «в горнило революционных преобразований была брошена традиционная культура русского народа»¹, началось формирование пищевого рациона советской кухни. Рассмотрение особенностей питания русского народа в рамках проблемы трансформации народной культуры в советский период в свете новых политических и экономических установок остается актуальной задачей.

Переходя к вопросу о степени изученности заданной темы, необходимо отметить, что освобождение от тенденциозных установок прошлых лет позволили многим исследователям заново переосмыслить исторические факты и историю отдельных блюд, поэтому советская кухня все чаще становится предметом внимания не только для историков, этнографов, но и кулинаров, непосредственно занятых в производственной сфере и наиболее приближенных к сфере потребления.

К периоду становления новой системы снабжения и организации общественного питания до начала Великой Отечественной войны обращаются

⁰ Статья подготовлена при финансовой поддержке фонда РFFИ, проект № 18-09-00196А

¹ Материальная и духовная культура русских в первые годы советской власти подробно рассматривалась в монографии, подготовленной сотрудниками Института этнологии и антропологии РАН: Традиционная культура русского народа в период 1920–1930-х годов: трансформации и развитие / отв. ред. В.А. Липинская. М.: Индрик, 2016.

лось достаточно много отечественных историков. Среди них выделяется ряд публикаций Е.А. Осокиной, посвященных снабжению населения в довоенный период. Они базируются на огромном архивном материале и в корне меняют устоявшимся представления о преобразованиях советского общества в 1917–1941 гг.² Ею уделено особое внимание «иерархии потребления», связанной с нормированием продуктов питания и распределению пайков среди разных слоев населения. Трудовая работа вылилась в солидные монографии, посвященные становлению социалистической экономики в 1920–1930-е гг.³

С точки зрения новаторства представляет большой интерес книга Т.С. Кондратьевой, целью которой было сравнить «кормленческую функцию» русских монархов и советской власти. Хотя в ее заглавии есть указание на широкие хронологические рамки (XVI–XX вв.), советский период представлен практически только довоенным периодом, материалов по второй половине XX в. меньше и они недостаточно полно рисуют картину изменений вплоть до распада СССР в 1991 г. Тем не менее, Т.С. Кондратьева приводит значительный круг источников, базирующийся на архивных и опубликованных материалах, мемуарах, интервью. Из всего массива книги выделяется глава, посвященная организации централизованного распределения продуктов. Приведенные в ней сведения о столовых для советской элиты, о карточной системе, пайках, спецраспределителях интересны с точки зрения взаимоотношений власти и народа, реальной ситуации в сфере снабжения и ассортимента продуктов⁴.

Нельзя не отметить работы М.П. Польского, содержащие большой фактический материал об организации общественного питания и продоволь-

ственного снабжения населения в первые годы Советской власти⁵. О советской торговле в годы НЭПа писали В.П. Дмитренко и Г.А. Дихтяр⁶. Заслуживает внимания ряд работ о реальной ситуации в советской деревне и о ее продовольственном обеспечении крестьян в довоенный период⁷.

Историография советского периода включает также многочисленные работы В.В. Похлебкина (1923–2000), который был не просто собирателем рецептов и хорошо разбирался в кулинарии, но и исследователем кулинарных традиций народов, проживавших на территории СССР. Его работы стали основным источником информации для тех, кто впервые обращался к истории советской кухни, а также для исследователей послереволюционного периода, поскольку, как известно, пища является своего рода маркером времени, а в истории пищи есть немало моментов, отражающих дух и содержание эпохи⁸. В.В. Похлебкин уделил особое внимание развитию системы общественного общепита, ее основных этапов и направлениях в довоенное время.

В.В. Похлебкин разделял историю советской кухни на пять этапов, которая развивалась по мере становления советского государства. Он считал, что появление термина «советская кухня» было связано с созданием кулинарных особенностей той кухни, которая сформировалась с середины 1930-х гг., точнее с 1934 г.: «Эта кухня обладала такой технологией кулинарного производства и таким своеобразием композиции блюд, которые отличали ее и от национальной русской и общеевропейской или азиатской кухонь, причем отличали явным различием вкусов»⁹. Исходя из опубликованных ныне материалов, можно не согласиться с тем, что советская кухня ведет свое начало с середины 1930-х гг., поскольку ее содержание очень

² Осокина Е.А. Иерархия потребления. О жизни людей в условиях сталинского снабжения. 1928–1935 гг. М., 1993; *Она же. За зеркальной дверью Торгсина* // Отечественная история. 1995. № 2; *Она же. Люди и власть в условиях кризиса снабжения. 1939–1941 годы* // Отечественная история. 1995. № 3.

³ Осокина Е.А. За фасадом «сталинского изобилия». Распределение и рынок в снабжении населения в годы индустриализации. 1927–1941. М., 1998; *Она же. За фасадом «сталинского изобилия». Распределение и рынок в снабжении населения в годы индустриализации. 1927–1941*. М.: РОССПЭН, 1999.

⁴ Кондратьева Т.С. Кормить и править: О власти в России XVI–XX вв. / пер. с франц. З.А. Чеканцевой. М.: РОССПЭН, 2006.

⁵ Польский М.П. К истории организации продовольственного снабжения населения в первые годы Советской власти. Общественное питание в 1917–1920 гг. // История СССР. 1974. № 6; *Она же. Проблема общественного питания в первые послеоктябрьские годы* // История СССР. 1977. № 5. С. 125–140.

⁶ Дмитренко В.П. Торговая политика советского государства после перехода к нэпу. 1921–1924. М., 1971; Дихтяр Г.А. Советская торговля в период построения социализма. М., 1961.

⁷ См., например: Голос народа. Письма и отклики рядовых советских граждан о событиях 1918–1932 гг. / отв. ред. А.К Соколов. М.: РОССПЭН, 1998; Рязанская деревня в 1920–1930-е гг. Хроника головокружения. Документы и материалы / отв. ред-сост. Л. Виола, Т. Макдональд, С. Журавлев, А. Мельник. М.; Торонто, 1988.

⁸ Похлебкин В.В. История важнейших пищевых продуктов. М.: Центрполиграф, 1997; *Она же. Кулинарный словарь*. М.: Центрполиграф, 1997; *Она же. Поваренное искусство и поварские приклады*. М.: Центрполиграф, 1997; *Она же. Национальные кухни наших народов*. М.: Центрполиграф, 1997.

⁹ Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. С. 46–47.

четко соотносится с самым первым годом переустройства общества, что незамедлительно повлияло на сведение пищевого рациона практически до минимума или до полного отсутствия еды.

Среди публикаций, посвященных особенностям питания советского периода, выделяется еще одна книга В.В. Погребкина «Кухня века», посвященная «кулинарно-гастрономической истории России», начиная с 1900 г. и до конца XX столетия¹⁰. Он начинает ее с анализа мировой кулинарии, подробно останавливаясь на кухне США и Европы, и постепенно переходит к анализу советской кухни. В.В. Погребкин считал, что именно в годы Гражданской войны и периода военного коммунизма произошел значительный отход городского населения от традиционного русского домашнего стола и началось добровольно-принудительное приучение городских мало- и среднеимущих слоев к стандартной столовской еде, ассортимент, меню и технология приготовления которой складывались именно в это время.

Некоторые сведения по истории советской кухни можно обнаружить в сети Интернет. Например, на сайте «Исторические документы» имеется подборка уникальных сведений о коллективизации в стране и о голоде в 1932–1933 гг., собранных по материалам ГАРФа. Интерес представляет подборка писем рабочих, направленных в редакцию газеты «Гудок» в 1933 г.¹¹ Но, к сожалению, многочисленные сайты в сети Интернет, содержащие информацию самого различного содержания о советской пище – от выдержек из известных научных публикаций до статей популярного характера, не дают полного представления о реальной ситуации в довоенный период и обедняют представление о русской традиционной пище этого времени. Тем более, что споры, какой была советская пища – плохой или хорошей – продолжаются до сих пор¹².

Относительно этнографической литературы можно сказать, что рассматриваемый период еще не был подробно исследован в силу идеологических установок. Играя роль также малодоступность архивных материалов, особенно первых послереволюционных лет, поэтому время после установления советской власти просто обозначалось как «голодные годы, в которые не могло быть

и речи о совершенствовании кулинарии». Считается, что история русской пищи довоенного периода была связана в основном с централизацией производства и распределения продуктов через торговую сеть¹³. Но в целом региональные особенности питания русских в довоенный период могут стать предметом для дальнейших серьезных этнографических исследований.

В данном случае целью статьи является обозначить основные события, повлиявшие на питание русских в первые годы после революционных событий 1917 г. на фоне государственных установлений вплоть до начала Великой Отечественной войны 1941–1945 гг. Была поставлена задача показать создание и развитие предприятий общественного питания и их роль в обеспечении продовольствием. Особое внимание уделено нормированию основных продуктов питания и установлению продуктовых пайков. Поскольку рассматриваемый период включает годы нехватки продовольствия, немаловажно рассмотреть, из чего складывался повседневный пищевой рацион и как питались в голодные годы в городской и сельской среде.

В ходе исследования в качестве источника были частично привлечены архивные материалы. Так, сведения о пищевом рационе вологодских крестьян в 1920-е гг. имеются в Государственном архиве Вологодской области в виде ответов на вопросы анкеты созданного в 1909 г. Вологодского общества по изучению Северного края (ВОИСК)¹⁴. Государственный архив Рязанской области включает материалы Этнографического архива Общества исследователей этнографии Рязанского края (ЭА ОИРК), представляющие собой также ответы корреспондентов на разосланную в 1920-е гг. анкету. Они показали, что в это время в сельской среде питание в своей основе оставалось традиционным и имело еще много общего с тем рационом, которого придерживались русские в начале XX в. Среди источников – некоторые произведения художественной литературы, мемуары и воспоминания современников.

1. Революционный 1917-й год: продовольственный кризис

Начало XX в. в Российской империи ознаменовалось событиями огромного масштаба, которые существенно изменили ход отечественной истории. Рус-

¹⁰ Погребкин В.В. Кухня века. М.: Полифакт. Итоги века, 2000 // <https://libking.ru/books/sci/sci-history/453164-102-vilyam-pogrebkin>. Дата обращения 12 сентября 2018 г.

¹¹ Голод // Istmat.info/taxonomy/term/327. Дата обращения 13 сентября 2018 г.

¹² См., например: Моторина Т. Еще раз про советский общепит // Back-in-ussr.com/2016/12/esche-raz-pro-sovetskiy-obschepit.html; История школьного обеда в России и за рубежом // <https://www.ucheba.ru/article/2239#>.... Дата обращения 22 августа 2017 г.

¹³ Липинская В.А. Пища (XII–XX века) // Русские. М.: Наука, 1997. С. 388.

¹⁴ ГАВО. Ф. 4389. Оп. 1. Д. 144, 146, 149, 208, 218.

ско-японская война (1904-1905), Первая русская революция 1905 г., Первая мировая война (1914-1918) носили политический характер, вместе с тем они негативно сказались на экономике страны и снабжении населения самыми необходимыми продуктами питания. Напряженная ситуация в столице нашла отражение в периодической печати: «По Петрограду поползли слухи, что не будет хлеба. Люди стали раскупать муку, грабить булочные»¹⁵. Трудно со снабжением было и в провинции, поэтому необходимо было вводить нормирование запасов самых насущных продуктов питания и прежде всего хлеба. Нехватка продовольствия ощущалась в 1916 г. и в Переславле-Залесском: «Продажа хлеба прекратилась, вместо него многие стали употреблять колоб. На сахар были введены карточки – по 300 г в месяц на человека». А 30 марта 1917 г. положение ухудшилось: «Совсем плохо с продовольствием. Сахар пропал»¹⁶.

Период после Февральской буржуазно-демократической революции (именно под таким названием она вошла в советскую историографию) до Октябрьского переворота 1917 г. ознаменовался свержением монархии и перестановкой политических сил в стране, более отчетливо обозначился продовольственный кризис. Временно-му правительству недолго удавалось контролировать власть в стране, что особенно отразилось на снабжении продовольствием жителей Петрограда¹⁷, Москвы и других городов. Прежние каналы товарообмена были нарушены, что привело к хозяйственной разрухе и росту спекуляции. Не случайно самый первый и важный вопрос на повестке дня был связан с поставками хлеба, поэтому в условиях дефицита правительство было вынуждено провозгласить хлебную монополию, согласно которой все запасы хлеба сверх определяемой нормы подлежали сдаче государству по твердым ценам. В марте 1917 г. по решению Временного правительства в губерниях и уездах были созданы продовольственные управы, которые регулировали закупку хлеба и вывоз продовольственных продуктов. Положение со снабжением городов продовольствием ухудшалось, поэтому в апреле 1917 г. в стране была введена

карточная система для городского населения из расчета 1 фунт (409 граммов) хлеба на человека.

Нормирование продовольствия коснулось и Рязани, где в мае 1917 г. губернский крестьянский съезд одобрил закон о принятии хлебной монополии. Было запрещено вывозить из города пшеничную муку и изделия из нее, все крупы, сахар, мясо. Губернская продовольственная управа регулировала введение хлебных карточек и установление цен на продовольствие¹⁸. 25 мая 1917 г. в Рязани была введена карточная система на отпуск ржаного хлеба или муки в размере 1 фунта ежедневно¹⁹. В июле был запрещен вывоз из Рязани овощей. Пшеничная мука отпускалась только больным по рецептам врачей. В августе введенная весной месячная норма на выдачу сахара уменьшилась с 1 фунта до 80 золотников, суточная норма ржаной муки – до 1 фунта. 18 августа 1917 г. состоялся губернский продовольственный съезд, который запретил вывозить хлеб за пределы губернии. Городской голова г. Рязани и председатель бюро Союза городов Рязанской губ. И.А. Антонов писал за 10 дней до Октябрьского вооруженного восстания министру продовольствия С.Н. Прокоповичу: «Города переживают мучительный продовольственный кризис. Касимовск, Егорьевск, Скопин буквально голодают, хлеб печется из примеси ржи, овса и соломы, губернский город Рязань живет запасами полдня и то хлеб не все получают. Матери оставляют детей, хозяйство на произвол судьбы. Дежурят по целым дням возле пекарни. Но зачастую хлеба не получают. Положение трудовых и малоимущих классов воистину трагически мучительное. Создается особая психология людей голодных, готовых на все, лишь бы прокормить своих мучимых недоеданием детей»²⁰.

От правительства требовалось дополнить хлебную монополию введением твердых цен на все предметы широкого потребления, но Временное правительство оказалось не в состоянии регулировать рынок промышленных и продовольственных товаров. В стране назревала угроза голода, торговцы встали на путь открытой спекуляции²¹. В конце лета 1917 г. социально-экономический и

¹⁵ Церковные ведомости. 23 февраля 1917 г. № 9–15. С. 55–56.

¹⁶ Макашина Т.С. Культура малого провинциального города в 1920-е годы (на примере Переславля-Залесского) // Традиционная культура русского народа в период 1920–1930-х годов: трансформации и развитие. М.: Индрик, 2016. С. 114.

¹⁷ Петербург был переименован в Петроград 31 августа 1914 г. в связи с начавшейся Первой мировой войной.

¹⁸ ГАРО. Ф. Р-3174. Оп. 1. 1917–1918 гг. 17 марта 1918 г. губернские и уездные управы были упразднены.

¹⁹ Там же. Ф. 3-1. Оп. 1. Д. 21. Л. 9, 10, 11.

²⁰ Цитата по: Суслов А.И. Борьба за хлеб в Рязанской губернии в первые годы советской власти (1917-1918) // Некоторые вопросы краеведения и отечественной истории. Рязань, 1974. С. 77.

²¹ Авдонин В.С., Акульшин П.В., Герасыкин Ю.В., Кирьянова Е.А., Соколов Е.Н. История одной губернии: Очерки истории Рязанского края. 1778–2000. Рязань, 2000. С. 136–138.

политический кризис обострился, сказалось сокращение посевов и резкое падение объемов сельскохозяйственной продукции: «Чувствовалось, что в стране наступает катастрофа. Населению не хватало продовольствия»²². Из-за этого было нарушено и снабжение армии, поэтому Московский губернский продовольственный комитет по заготовкам осенью 1917 г. разрешил отсрочить поставки для фронта квашеной капусты и сушеных овощей жителям Нагатинской (Ленинской) волости (бывшая Нагатинская волость Московского уезда)²³.

Русская деревня продолжала кормиться за счет собственных запасов, поскольку в стране еще господствовало мелкое крестьянское хозяйство, но Первая мировая война существенно ухудшила материальное положение крестьянства. Постоянные мобилизации на фронт мужского населения, реквизиции скота, фуражка и продовольствия на военные нужды привели к сокращению посевных площадей и поголовья скота. Уроженец с. Ухорь Пронского уезда Рязанской губ. краевед и архивист С.Д. Яхонтов был очевидцем стремительных перемен в русской деревне, «но поправить дело было невозможно, п.ч. уже осенью лозунг “все ваше” – пронесся по весям, а затем Октябрьский переворот»²⁴. Именно в условиях полной разрухи и продовольственного кризиса 25 октября 1917 г. (по новому стилю 7 ноября) в России произошла смена власти. Деятельность советских структур по формированию нового строя была в первую очередь направлена на решение проблем с питанием, поэтому в стране для контроля производства и распределения продуктов сельского хозяйства была введена государственная монополия на хлеб, запрещена частная торговля. На селе стали проводить продовольственную диктатуру, когда крестьян насилино заставляли сдавать зерно, тягловый скот, сельскохозяйственный инвентарь в пользу государства. Ситуация усугубилась, когда в 1918 г. был принят Декрет об обложении сельского хозяйства натуральным налогом в виде отчисления доли сельхозпродуктов.

2. Пайки и карточки: введение

продовольственных пайков в 1920-е годы

В первые годы советской власти многие заводы

и фабрики, включая те, что были связаны с промышленным производством продуктов питания, не работали из-за отсутствия сырья и топлива, поэтому требовалась перестройка всех прежних систем управления. Ситуация с продовольствием сильно ухудшилась, когда в 1918 г. разразилась Гражданская война, осложненная иностранной военной интервенцией. Требовалось срочно предпринять самые решительные действия, поэтому было установлено нормирование продовольственных запасов в виде специальных пайков для разных категорий населения. Первые пайки имели классовый характер, они были введены с 1 июля в Петрограде (с 1 сентября 1918 г. в Москве) и разделялись на 4 категории в зависимости от рода занятий. В первую категорию вошли те, кто был занят тяжелым физическим трудом, во вторую – те, чей физический труд был легче и у кого были больные дети, в третью попали служащие и люди свободных профессий, в четвертую – мелкие ремесленники, предприниматели и торговцы. Для каждой категории были установлены нормы в пропорции 4:3:2:1 (Москва) и 8:4:2:1 (Петроград). Москва в марте 1918 г. была официально провозглашена столицей. Н.С. Полищук сообщает, что «в голодном 1918 г. жителям Петрограда, Москвы и некоторых других городов к пасхальным и рождественским праздникам выдавали “усиленные продовольственные пайки”, об ассортименте и размере которых население заранее извещалось через местные газеты»²⁵.

С декабря 1919 г. и до начала 1930-х гг. усиленный «академический» паек получали специалисты и учёные, его распределением ведала Центральная комиссия по улучшению быта учёных (ЦЕКУБУ), созданная в 1918 г. в Москве²⁶. Этот паек включал 14 кг пшеничной и ржаной муки, 5 кг разных круп, 2 кг 500 г гороха, 6 кг 150 г мяса, 2 кг рыбы, 1 кг 640 г жиров, 1 кг 25 г сахара, 205 г кофе, 820 г соли. С 1921 г. пайки стали выдавать всем членам семей учёных. К 1922 г. число академических пайков составляло 15 594, но с октября 1923 г. натуральный паек заменили на денежное обеспечение²⁷.

Нехватка продовольствия и прежде всего хлеба

²² Миллер Любовь. Жертвы коммунизма. М.: Великий Град, 2013. С. 14.

²³ Савостьянова О.П. Хозяйство крестьян Подмосковья в 1920–1930-е годы (по материалам селений Ленинской волости) // Традиционная культура русского народа в период 1920–1930-х годов. С. 159.

²⁴ Яхонтов С.Д. Моя жизнь в деревне и в Рязани. 1905–1938 гг. Книга 13 // Рязанский этнографический вестник. № 47. Рязань: Рязанский областной научно-методический центр народного творчества, 2012. С. 57.

²⁵ Полищук Н.С. Развитие русских праздников // Русские / отв. ред. В.А. Александров, И.В. Власова, Н.С. Полищук. М., 1997. С. 585–594.

²⁶ Кондратьева Т.С. Указ. соч. С. 73, 83, 84.

²⁷ Похлебкин В.В. Кухня века. С. 59.

была связана с огромным ростом злоупотреблений в сфере распределения и торговли, из-за чего по всей стране развились спекулятивная деятельность. Спекулянты наживались на голодавшем населении, и это в первую очередь касалось Москвы, где имели место случаи воровства заводского хлеба, который потом продавали на «черном» или вольном рынке. Л.П. Колодникова, изучив ранее закрытые архивные материалы 1919–1920-х гг., сообщает, что в ходе расследований следственными органами был выявлен ряд очагов спекуляции. В докладе уполномоченного СО ВЧК от 22 июля 1919 г. на имя Ф.Э. Дзержинского об обследовании района Сухаревки в Москве сообщалось, что 110 дел из 350 дел по преступлениям были связаны с преступными действиями продовольственных органов. Причем первое место по количеству преступлений в данном случае занимал аппарат Продотдела со своими лавками (вывоз товара и комбинации с талонами карточек), складами и столовыми, затем идут закупочные организации различных учреждений, приобретающих в большом количестве ненормированные продукты для своего личного пользования и для спекуляции. Злоупотребления были обнаружены в связи с муниципализацией магазинов Горпродукта. Были также задержаны пекари при выносе хлеба и теста, два спекулянта, совершившие обмен муки на замки и сахар. Незаконная передача продуктов проходила во время распечатывания опечатанных, но еще не муниципализированных магазинов, мастерскими Воензага, при получении организациями ненормированных и нормированных продуктов, при ежемесячном переучете уже муниципализированных магазинов, во время снабжения населения, скрытыми складами, мешочниками, обычновенными кражами, распродажей населением своего имущества.

В этом же докладе приводится характеристика движения цен на основные нормированные продукты питания на московском вольном рынке с января по июль 1919 г. Так, например, 1 фунт хлеба в январе стоил 14 руб. за 1 фунт, а в июле – 60 руб., 1 фунт сахара в феврале стоил 80 руб., а в июле – 220 руб., 1 фунт чая в феврале стоил 180 руб., в июле – 750 руб. В процентном отношении это выглядело примерно так: на хлеб цена поднялась на 300 % с лишним, на сахар – на 200 %, а цена на телятину (продукт ненормированный) – всего на 100-120 %. В отношении масла,

доставляемого на вольный рынок исключительно мешочниками, сообщалось, что его цена до начала июля 1919 г. поднялась всего на 90 %, но из-за высоких цен на хлеб спекулянты подняли цены на масло до 220 руб. Чай, которым торговали только из скрытых складов, подорожал на 300 %. Таким образом, хлеб стал главным фактором регулирования цен на основные продукты питания. Анализ сложившейся ситуации в Москве показал, что главными источниками вольного рынка, откуда происходила утечка продовольствия, были государственные запасы и склады, которые подлежали усиленному контролю²⁸.

В отличие от классового характера первого нормирования продуктов, последующие пайки уже предназначались для партийной элиты, для обычных членов партии и служащих государственного аппарата. 30 апреля 1920 г. Совет народных комиссаров (СНК) ввел трудовой продовольственный паек и бронированное снабжение. Согласно декрету было установлено три группы трудящихся для снабжения по труду, это были: а) рабочие физического труда; б) лица, занятые умственным и конторским трудом в советских учреждениях и предприятиях; в) лица, занятые в частных хозяйствах и предприятиях, не эксплуатирующие чужого труда. Декрет предусматривал установление специальных норм для рабочих и служащих предприятий и учреждений, имеющих особо важное государственное значение, для рабочих особо тяжелого или вредного вида труда, для лиц особо квалифицированных видов умственного труда. Ответственные работники вошли в эту последнюю категорию. Всего охваченных декретом было около 2,5 млн чел. 14 июня 1920 г. были установлены ежемесячные пайки для «особо ответственных и совершенно незаменимых работников», так называемые «совнаркомовские пайки», а 30 ноября 1920 г. особым постановлением был утвержден усиленный паек для ответственных сотрудников г. Москвы. К нему добавился декрет от 1 января 1921 г. о бесплатном отпуске продовольственных продуктов тоже для ответственных работников. В конце 1922 г. бесплатные пайки были упразднены, но номенклатурные столовые и магазины просуществовали еще долго²⁹.

Из-за нехватки продуктов в городах в послереволюционные годы стали есть конину, хотя в русской традиции конина исстари связывалась с понятием о нечистой пище. Так, в Уставе князя

²⁸ Колодникова Л.П. Советское общество 20-х годов XX века: по документам ВЧК–ОГПУ. М.: Наука, 2009. С. 436–439.

²⁹ Кондратьева Т.С. Указ. соч. С. 84–85, 87.

Ярослава (XI в.) говорилось о взысканиях в виде епитимий за употребление конины³⁰. Писатель В.А. Гиляровский, вспоминая свою встречу с поэтом В.Я. Брюсовым 20 июля 1920 г., писал: «Во время германской войны ни разу не встречались, выходило так: когда он в Москве – я уеду или наоборот. Только после Октября мы стали встречаться чаще и опять на минуты. Как-то в голодный год только подольше побеседовали в театре Зимина на каком-то митинге или спектакле. Сидели за кулисами в артистической уборной, пили чай и ели жадно какие-то бутерброды с лошадиной колбасой»³¹.

Интересно, что некоторые публикации тех лет еще не отражали последствия революционных событий в сельской местности и давали обобщенную картину пищевого рациона русских крестьян. Так, например, в 1915-1919 гг. сотрудники Российского пищевого научно-технического института провели обследование в 16 губерниях с целью выявления норм потребления главнейших пищевых продуктов и их калорийности. Результаты масштабной экспедиционной работы были опубликованы в ряде книг. Например, автор одной из них С.А. Клепиков сообщал о том, какую пищу ели сельские жители в разных губерниях, разделив ее на группы. Оказалось, что хлебная группа (ржаная мука – она преобладала, пшеничная и др. мука, крупа, бобовые) давала 62, 9 % общего числа калорий. Это означает, что растительная пища оставалась основой питания русских крестьян. Первая мировая война еще не повлияла существенно на пищевой рацион. По этому поводу С.А. Клепиков писал: «Нам могут заметить, что Великая Европейская война, начавшаяся в половине 1914 года – к 1915 году внесла уже большие изменения в экономической структуре крестьянского потребления, но это не так». Действительно, изменения начались позже. Но в целом ученый справедливо отмечал, что «потребление продуктов животного происхождения играет в питании громадного большинства русского населения второстепенную роль»³². Это совпадает с исследованием пищевого рациона рязанских крестьян, включавшем в основном хлеб, мучные изделия, каши, овощи, грибы, ягоды и в меньшей степени мясные и молочные продукты³³.

Гражданская война усугубила не только по-

литические, но и экономические противоречия в стране, поэтому встал вопрос об изъятии хлебных запасов у жителей деревни. В связи с этим 11 июня 1918 г. советским правительством был издан декрет ВЦИК «Об организации деревенской бедноты и снабжении ее хлебом, предметами первой необходимости и сельскохозяйственным инвентарем». Летом 1918 г. в Рязанской губ. появились комитеты бедноты (комбеды), которые занимались изъятием хлебных излишков у зажиточных крестьян. Введение продразверстки – системы заготовок продуктов с обязательной сдачей «излишков» хлеба и продовольствия при запрете торговли усугубило положение деревни и продовольственную проблему в целом³⁴.

С.Д. Яхонтов с болью пережил начавшиеся в стране перемены, не случайно одну из глав своих воспоминаний он озаглавил «Моя Жизнь – Вниз». Революции 1917 г. вызвали перелом в судьбе всей его семьи, которая испытывала трудности с едой во время проживания в Рязани. Дороговизна продуктов питания стала характерной чертой того времени. Весной 1918 г. 1 мера картофеля стоила 100 руб., 1 пуд муки – 700 руб., 1 фунт масла – 150 руб., сметаны – 65 руб., 1 пуд пшена – 90 руб. С.Д. Яхонтову приходилось немало трудиться, чтобы раздобыть наиболее важные продукты: «Первый жизненный вопрос перед нами – вопрос питания. Ржаного хлеба, вывезенного из деревни, должно было хватить, и хватило, на целый год; но все остальное нужно было добывать. В 19 и 20 г. уже прямо голодовка была. Одною из мер к добыванию продуктов было принять участие в «огородной коммуне». Связь с родной деревней помогала выжить, однако ситуация со снабжением ухудшилась как и во всей стране: «Пока еще велся хлеб, привезенный из Ухори, спрятанный на чердаке дома, мы еще дышали. Боялись только реквизиций. Последние были в большой практике. Но затем в 1920 г. мы уже стали нуждаться, а временами голодать. Кое-что брат из с. Сарай, где он держался, п.ч. еще не было гонения на священников, присыпал со случаем. Однако становилось скучно за столом. Сахар за чаем заменяли куском черного, несоленого хлеба. Незабвенная моя было кусочек добытого сахара подложит мне, а сама ни за что не скушает. На дороге валявшуюся потерянную картофелину я поднимал и в карма-

³⁰ Гальковский Н.М. Борьба христианства с остатками язычества в Древней Руси. Харьков, 1916. Т. I. С. 103–105.

³¹ Гиляровский В.А. Москва и москвичи. М., 1983. С. 381.

³² Клепиков С.А. Питание русского крестьянства / под ред. А.В. Чаянова. Ч. 1. М., III Интернационал, 1920. С. 3, 4, 32, 38.

³³ Воронина Т.А. Традиции питания рязанских крестьян (XIX – начало XX века) // Рязанский этнографический вестник. № 60. Рязань: ООО «Фирма РИНФО», 2017.

³⁴ Борисов Ю.С. Эти трудные 20–30-е годы // Страницы истории советского общества. М., 1989. С. 122.

не приносил домой. Б. правитель канц. Губернатор, Пр-в (Правдолюбов. – С.Я.) нарочито ходил с мешочком на шоссе к плашкоутному мосту, по которому возили в город картофель из деревень, и собирал потерянные клубни. И ничего, набирал достаточно. Мы, интеллигенция, брошены были судьбой. Не могу сказать, чтоб крестьяне и рабочие относились жестоко к нам. Эта голодовка была последствием общего расстройства хозяйства, порожденного братской войной, и опытов социализма. Последствия опытов построения новой жизни были ужасны». В те же годы С.Д. Яхонтов стал свидетелем и такого явления как мешочничество. Однажды он увидел на Московской улице санные подводы с окоченевшими телами крестьян, оказалось, что это были мешочники, погибшие по пути на юг за хлебом: «Едут не только в вагонах, но и на вагонах, на крышах. Там замерзают». Помимо голода и холода, еще одним злом для мешочников были заградительные отряды, которые отнимали у них с трудом добытый хлеб: «Ужас!.. Так погибли миллионы!...». К этим бедам добавлялся страх перед незаконной реквизицией домашнего имущества и отнятие денежных сбережений в форме «аннулирования», с чем сталкивался не один С.Д. Яхонтов³⁵. О нелегкой доле мешочников, которые отваживались на опасное путешествие, писал А.Ю. Давыдов. Он отмечал, что в условиях запрета на свободную торговлю хлебом, чаем, сахаром, более 50 % товаров развозили по стране мешочники: «Часто ценой собственной жизни они преодолевали военные кордоны, и благодаря им тысячи семей смогли выжить»³⁶.

Нелегко было и с обеспечением беспризорных детей, которые буквально наводнили голодную страну. Открытие детской трудовой колонии им. А.М. Горького пришлось на зиму 1920 г. Первый руководитель колонии А.С. Макаренко писал в своей книге «Педагогическая поэма», что ему приходилось искать разные пути, чтобы приобрести продукты: «В то время существовало множество норм питания: были нормы обычные, нормы повышенные, нормы для слабых и для сильных, нормы дефективные, санаторные, больничные. При помощи очень напряженной дипломатии нам иногда удавалось убедить, упросить, обмануть, подкупить своим жалким видом, запугать бунтом колонистов, – и нас переводили, к примеру, на санаторную норму. В норме было молоко, пропасть

жиров и белый хлеб. Этого, разумеется, мы не получали, но некоторые элементы кондера и ржаной хлеб начинали привозить в большом размере. Через месяц-другой нас постигало дипломатическое поражение, и мы вновь опускались до положения обыкновенных смертных и вновь начинали осторожную и кривую линию тайной и явной дипломатии. Иногда нам удавалось производить такой сильный нажим, что мы начинали получать даже мясо, копчености и конфеты, но тем печальнее становилось наше житье, когда обнаруживалось, что никакого права на эту роскошь дефективные моралью не имеют, а имеют только дефективные интеллигенты». Чтобы приобрести муку для выпечки хлеба, А.С. Макаренко приходилось совершать тайные вылазки в губпродком, опродкомарм Первой запасной или в отдел снабжения какого-нибудь подходящего ведомства³⁷.

С окончанием Гражданской войны еще более обнажился продовольственный кризис в стране, поэтому первоочередной задачей государства стало восстановить производительные силы. На то время промышленность составляла всего 14 % от довоенного уровня, продукция аграрного сектора сократилась на треть. Административно-командная система хозяйства или политика «военного коммунизма» и введенная в 1918 г. продразверстка с конфискацией у крестьян хлеба вызывала у многих недовольство. Стремление во что бы то ни стало удержать власть стало причиной введения новой экономической политики (НЭП), которая была принята в марте 1921 г. на X съезде РКП(б) и чуть позже издания декрета «О замене продовольственной и сырьевой разверстки натуральным налогом»³⁸. Партией был провозглашен лозунг «Из России нэповской будет Россия социалистическая», поэтому была отменена карточная система распределения продовольствия и товаров в городе, а «пайковая» система заменена денежной формой оплаты. Государством была разработана система мер, направленных на обеспечение продовольствием жителей Советской России, что ознаменовалось сильнейшей либерализацией экономической сферы.

Основной задачей являлось укрепление социалистического сектора через создание крупной государственной промышленности. Для восстановления народного хозяйства было создано Управление предприятиями по обработке пище-

³⁵ Яхонтов С.Д. Моя жизнь в деревне и в Рязани. С. 63, 65, 57.

³⁶ Давыдов А.Ю. Мешочничество и советская продовольственная диктатура. 1918–1922 // Вопросы истории. 1994. № 3; Он же. Нелегальное снабжение российского населения и власть. Мешочники. СПб.: Наука, 2002.

³⁷ Макаренко А.С. Педагогическая поэма. М.: Молодая гвардия, 1977. С. 14, 21–22, 129.

³⁸ Директивы КПСС и Советского правительства по хозяйственным вопросам. Сб. документов. М., 1957. Т. 1.

вых и вкусовых веществ. Многочисленные пищевые производства, хлебопекарное, мукомольное, сахарного и др. производство, а также промислы были сосредоточены в ведении Наркомпрода и его местных органов. В 1921–1922 гг. вместо главков появилось много трестов – объединений, взаимосвязанных между собой или однородных предприятий. Они руководили работой по реконструкции предприятий пищевой промышленности, ведали снабжением их сырьем, оборудованием, топливом. Так появились центральные тресты «Чаеуправление», Жировой трест и др, а также тресты на местах, например, Управление объединения крахмало-паточных заводов Рязанской губ. (РЯЗПАТОКА, 1922–1927), Рязанский крахмало-паточный трест (КРАХМАЛПАТРЕСТ, 1927–1939), Рязанский государственный трест пищевой промышленности (РЯЗПИЩЕТРЕСТ, 1927–1930 гг.) и др. К концу 1922 г. около 90 % были объединены в 421 трест. Одновременно увеличился бюрократический аппарат и соответственно число госслужащих.

Во времена НЭПа были задействованы прежние системы частной и кооперативной торговли, причем, преимущество отдавалось кооперативам, которые создавались в городе и деревне. В 1925 г. в сельскохозяйственную кооперацию было вовлечено 28 % или 6,5 млн крестьянских хозяйств. Наибольшее распространение частный капитал получил на мелких предприятиях тех отраслей пищевой промышленности, которые были связаны с сельским хозяйством, – мукомольной, маслобойной, рыбной промышленности. О таких кооперативах, где можно было быстро купить еду, говорится в рассказе М.М. Зощенко (1894–1958) «Жалоба»: «Перед выходным я заскочил в кооператив что-нибудь купить в рассуждении ожидающих гостей. Куплена была разная дешевенькая снедь; и в том числе соленые огурцы. Но подавать гостям огурцы – это нерационально. И, купив их, я подумал: “Гости обопьются, и это будет лишняя канитель в хозяйстве”. И тогда я говорю работнику прилавка: – Купленные огурцы замени мне, милый друг, яблочной повидлой. – Но тот, будучи, наверно, в раздраженном состоянии, отказался это сделать»³⁹.

Кооперативы были даже в отдаленных от столицы деревнях. Например, в 1924 г. был создан Рязан-

ский районный союз производственных кооперативов и их объединений (РЯЗКУСТАРЬСОЮЗ)⁴⁰. В Уральской губ. в 1923 г. в сельской местности имелось 2852 частных, 1244 кооперативных и лишь 82 государственных предприятий⁴¹. Возрождение частного капитала в торговой сфере дало возможность торговать в магазинах, киосках, ларьках, в розницу и оптом и т.д., но постепенно шел сдвиг к стационарной торговле. В эти годы, после колбасы и яиц, стали очень популярными макароны и макаронные изделия. История их появления относится к 1920-м гг., когда была достигнута договоренность с рядом итальянских фирм о налаживании частных макаронных фабрик, которые изготавливали макароны только одного вида, известного в Италии как «цита». Начиная с 1930-х гг., макароны были только отечественного производства и стали стандартным блюдом советской эпохи⁴².

Однако введение НЭПа не решило проблему обеспечения продуктами населения России. В 1928 г. производилось 678 тыс. мяса, что составляло лишь 65 % от производства в 1913 г., рыбы вылавливалось только 83 % от показателей того же года.

3. Становление системы общественного питания в 1920-е годы

В условиях полной разрухи после Октябрьского переворота самой насущной задачей стало накормить приверженцев и защитников новой власти, поэтому уже 27 октября (9 ноября) 1917 г. был издан **декрет**, предоставляющий городскому самоуправлению право организовывать предприятия общественного питания, включая столовые, раздаточные пункты, народные чайные под контролем местных Советов рабочих и солдатских депутатов. Первые частные и кооперативные столовые появились в Москве в здании универмага «Мюр и Мерилиз» (современный ЦУМ) и на Петровке, еду в столовых для широкой публики выдавали по талонам. К началу 1919 г. только в Москве и Петрограде было создано 3 тыс. пунктов общественного питания, где столовались регулярно свыше миллиона человек⁴³. Однако в 1919 г. частные торговые заведения (не только лавки и магазины, но и рестораны, закусочные, частные столовые) были национализированы и закрыты. Это ухудшило ситуацию в стране и вопрос обеспечения продовольствием представителей советской власти, рабочих и крестьян стало более актуальным, поэтому од-

³⁹ Зощенко М.М. Собр. соч. В 3-х т. Т. 2. Л.: Художественная литература, 1986. С. 284.

⁴⁰ ГАРО. Ф. Р – 1989. Оп. 1. 1924–1927 гг.

⁴¹ Уральский статистический вестник. 1923–1924 гг. Т. 2. Сер. 1. С. 340.

⁴² Похлебкин В.В. Кухня века. С. 98.

⁴³ Там же. С. 147–150, 190–191.

Лозунги по общественному питанию

1. Без общественного питания нет революции быта, и невозможна победа коммунизма.
2. Самодействительность рабочих масс—залог успеха общественного питания.
3. Общественное питание повышает производительность труда и способствует хозяйственному возрождению страны.
4. Работница, береги свою столовую, помни, что она создана тобой, в твоих интересах.
5. От кухни и пекарни—в органы управления.
6. Каждая кухарка должна научиться управлять государством (Чечни).
7. Общественное питание—путь к новому быту.
8. Вместо сухого хлеба за рабочим столиком, вкусная и горячая пища в общественной столовой.
9. Организуя рабочие столовые—выполняем заветы Ильича.
10. Открывая в Международный женский день общественные столовые, мы приобщаем к делу социалистического строительства новые сотни и тысячи работниц.
11. От людек, от почки, корыт и кадок—иди, становись в ряды делегаток.

Тексты об'явлений в столовой

1. Не сори, не грязни, помни, что сор разводит заразу.
2. Помыл ли ты руки перед едой?
3. Если можешь, отмечь в книге заявлений способ исправления недостатков столовой.
4. Зайди после обеда в читальник.

Лозунги 1920-х годов в пунктах общественного питания

ной из основных мер по ликвидации напряжения в продовольственной сфере стало создание магазинов, столовых и других предприятий общественного питания.

В первую очередь это касалось партийной элиты, которая представляла теперь верхушку советского общества, жившую в соответствии со своим высоким статусом в привилегированных условиях. С переездом в Москву члены правительства сначала жили в лучших гостиницах, потом переехали в Кремль, который теперь представлял собой «закрытый городок». Осенью 1920 г. здесь жили 1082 членов партии, 929 чел. обслуживающего персонала (беспартийные), 1112 военных, 259 детей. Все они питались в здании Арсенала, где располагалась кухня. Ассортимент продуктов, выдаваемых для этих лиц был, конечно, не бедным, он включал, помимо хлеба, крупы, птицу, ветчину, вино, икру, орехи. Не страдали и другие, хотя менее привилегированные госслужащие, они регулярно получали по пайкам сахар, масло, колбасу, сало, солонину и др. Списки пайков, утвержденных в июле-августе 1922 г. для самых привилегированных лиц, начинались с имени В.И. Ленина, ему полагались 3,2 кг сахара и 1,6 кг масла. Число служащих и

секретарей кремлевской канцелярии колебалось от 100 до 200 чел., они получали 500 г сахара и 100 г масла. В пяти Домах Советов, расположавшихся в гостиницах «Националь», «Метрополь» и еще в трех больших зданиях в центре столицы, тоже были открыты столовые для работников центральных учреждений. Но поскольку они стояли по рангу ниже кремлевских, им выдавали менее значительные пайки и им приходилось даже стоять в очередях за хлебом, сахаром, мукой, сельдью, сушеными фруктами и леденцами⁴⁴.

Простым служащим и рабочим приходилось довольствоваться скромными пайками, часами выстаивать в длинных очередях и очень скромно питаться в столовых. Этнограф, фольклорист и языковед Г.С. Виноградов (1886–1945), составляя свою Программу по изучению и сбору детских игр и забав, учел одну импровизацию,

которая представляет собой одну из неформальных игр городской детворы Петрограда. Она отразила те трудные годы, когда хлеб выдавался по карточкам, а также особенности меню первых столовых: «В комнате тихо. Дети стоят гуськом, один за другим — «в очереди стоят за хлебом». Малыши подходят к столику, показывают клочки бумажек — «карточки» — ребенку, сидящему за столиком; ребенок отрезывает от клочка кусочек и дает подходящему один или два деревянных кирпичика, изображающих хлеб, который тот бережно несет в свой «дом». А потом составляется очередь перед столовой. Столовая за печкой; бойкий мальчик изображает заведующего.

— Сегодня суп хороший, — говорит одна девочка другой, — а вчера совсем был советский, мои дети не ели, пришлось на рынок идти и покупать картошку.

— А я вчера спекульнула хорошо, переменила селедки на молоко; у меня ведь ребенок маленький, — говорит другая. ...Дети входят в сад на кучу песку, и начинается торговля. При этом они великолепно имитируют современных торговцев:

— Кому яйца, кому яйца?
— Вот масло, самое свежее!

⁴⁴ Кондратьева Т.С. Указ. соч. С. 75–77, 79.



На конференции по общественному питанию, созванной „Нарпитом“. Президиум конференции: т.т. Сыромолотов, Халатов, Каменева и др.

Президиум конференции по общественному питанию в г. Москве. 1920-е годы.

- Кому лепешек, лепешек теплых, свежих?
- Вот картошка, граждане, картошка... Они знают, что соль нельзя продавать, и прячут мешочки с песком за рубашонки, показывая их украдкой покупателям. И обычная картина всех рынков Петрограда, где все продают и почти никто не покупает, повторяется в детской игре». Недостаток еды Г.С. Виноградову пришлось пережить и самому в 1920-е гг., когда он оказался с женой в г. Иркутске: «Время было непростое – огромные цены, трудности с покупкой продовольствия и мануфактуры, карточная система»⁴⁵.

В начале 1923 г. было создано коллективное объединение Нарпит (Народное питание), которому подчинялись 37 столовых в Москве, Ленин-

граде, Туле, Калуге и Ярославле, но меню тех лет продолжало желать лучшего. А. Ветлугин в своих воспоминаниях о голодной Москве 1918–1921 гг. упоминал «хлеб со жмыхами»⁴⁶.

В годы НЭПа общественные столовые сосуществовали с частными предприятиями общественного питания. Тогда же был открыт магазин «Елисеевский» на бывшей Тверской, 14, принадлежавший до 1917 г. А.Г. Елисееву. Роскошный прежде магазин, построенный в необычном архитектурном стиле, ожил только в 1921 г. и стал известен как «Гастроном № 1», поскольку по своему ассортименту он превосходил все остальные. Здесь также отваривались представители советской номенклатуры, для которых составлялись

⁴⁵ Виноградов Г.С. Этнография детства и русская народная культура в Сибири. (Этнографическая библиотека). М.: Восточная литература, 2009. – 896 с. С. 703–704, 764.

⁴⁶ Ветлугин А. Воспоминания о Есенине // Русское зарубежье о Есенине. В 2 т. / вступ. ст., сост и комм. Н.И. Шубниковой-Гусевой. М., 1993. Т. 1. С. 136.



Культ-уголок в одной из провинциальных столовых „Нарпита“.

Культурный уголок в одной провинциальной столовой «Нарпита». 1920-е годы

особые продовольственные наборы⁴⁷. При НЭПе оживилась торговля в ГУМе на Красной площади, известном с конца XIX в. как Верхние торговые ряды. Согласно «Положению о Государственном универсальном магазине» здание стали использовать для Наркомпрода, который возглавлял А.Д. Цюрупа, осуществлявший политику продовольственной диктатуры. В 1930 г. ГУМ был закрыт, здесь расположились различные министерства и ведомства, но у фонтана функционировал Торгсин и комиссионный магазин, но потом универмаг снова открыли⁴⁸.

Яркой фигурой того времени стали частные торговцы – нэпманы, которые олицетворяли собой советскую буржуазию⁴⁹. При них резко увеличились торговые обороты и вместе с тем развились спекуляция, поскольку сохранялась проблема дефицита. О таких предпринимателях 1920-х гг. М. Шагинян

писала: «Нэпманы разъезжают. Они магнетизируют собой огромные русские пространства, избавая их с курьерской скоростью, то на крайний юг (Закавказье), то на крайний север (Мурманск, Енисейск), часто назад и вперед без передышки». Колоритные, шикарно одетые нэпманы стали героями многих литературных произведений тех лет. Тогда же родились песни «Бублички», «Лимончики» на слова поэта Я. Ядова, которые распевали во многих ресторанах и кабаре. В 1922 г. в репертуаре Вахтанговского театра появилась постановка «Принцесса Турандот» по сказке К. Гоцци, спектакль «Зойкина квартира» по одноименной пьесе М. Булгакова в жанре легкого водевиля на нэпманскую тему. Начиная с 1922 г., нэпманы стали также персонажами журналов «Сатирикон», «Смехач», «Крокодил».

В годы НЭПа в ходу были блюда из субпродуктов. Актриса Рина Зеленая в своих воспоминани-

⁴⁷ Елисеевский, или Гастроном № 1 // <https://www.inpearls.ru/948852>. Дата обращения 11 сентября 2018 г.

⁴⁸ История ГУМа // <https://gum.ru/history/>. Дата обращения 11 сентября 2018 г.

⁴⁹ Демчик Е. «Новые русские», годы 20-е // Родина. 2000. № 5.

ях называет «пирожки с нутром телка», которые подавали в годы НЭПа в одном из заведений общенародного питания: «Ну, дорогая, сегодня я угощу вас ужином! Пальчики оближете!». По-видимому, начинка была приготовлена из рубца (требухи), блюда из субпродуктов вообще были очень популярны у русского народа⁵⁰

В Москве в 1925 г. работали частные рестораны «Эрмитаж», «Яр», «Савой» (Берлин) и др., где проводила время столичная богема и обеспеченные люди. По-прежнему считалось престижным посетить ресторан «Прага», где можно было хорошо поесть. Не случайно герой романа И. Ильфа и Е. Петрова «Двенадцать стульев» (1927) Ипполит Матвеевич повел Лизу Калачову именно в этот ресторан – «”лучшее место в Москве”, как говорил ему Бендер». Тогда он назывался «образцовая столовая МСПО» и, действительно, «”Прага” поразила Лизу обилием зеркал, света и цветочных горшков»⁵¹. Несмотря на трудные времена, официант предложил им телячьи котлеты, филе, расстегайчиков, семгу, свежую икру и водку, но за неимением средств Ипполит Матвеевич заказал только сосиски, два соленых огурца и большой графин водки.

Именно рестораны были тем местом, где можно было выпить водки и другой алкоголь, потому что в первые годы советской власти в стране действовал «сухой закон». Продажа водки была запрещена еще в период Русско-японской войны в 1904–1905 гг. С началом Первой мировой войны постановлением от 2 августа 1914 г. производство этилового спирта было сосредоточено только на обеспечении технических нужд фронта и медицинских целей. Это стало поводом для того, чтобы гнать самогон в домашних условиях. Вскоре самогоноварение приняло такие размеры, что в июле 1918 г. было принято постановление о запрете производства самогона и торговли водкой на период Гражданской войны, которое действовало до августа 1923 г.⁵² Несмотря на запрет, в селах Рязанской губ. в 1920-е гг. стали еще больше «гнать» самогон из картофеля, муки, свеклы, сахара и патоки. В Скопинском уезде самогон называли «монахом»⁵³. В с. Гиблицы Гиблицкой волости Касимовского уезда для выгонки самогона у крестьян имелись аппараты вроде перегонного куба⁵⁴. А.П.

Попов-Копцов отмечал, что в Пронском уезде, «когда не было водки и пива, употребляли самогон и денатурированный спирт»⁵⁵.

Самогон был распространен среди воспитанников детской трудовой колонии им. А.М. Горького, они добывали его на ближайшем хуторе. А.С. Макаренко писал: «Мы были окружены самогонным морем. В самой колонии очень часто бывали пьяные из служащих и крестьян». Один из них Головань, оправдывался: «Да что ж тут такого? Кто не пьет, спросите... У всякого аппарат, и каждый пьет, сколько ему по аппетиту. Пускай советская власть сама не пьет..., и в городе пьют, и у хохлов пьют». Причем наказание самогонщиков ни к чему не приводило: «Сколько уже милиция отбирала, и то ничего не вышло». А.С. Макаренко решился дать бой местным самогонщикам и уничтожить самогонные аппараты: «На другой же день я в городе добыл мандат на беспощадную борьбу с самогоном на всей территории нашего сельсовета». Да и причина такого решительного шага была понятна: «Вы же знаете: – запрещено законом варить самогонку. И хлеб же на это пропадает, а кругом же голод»⁵⁶. Таким образом, экономические трудности сказалась и на потреблении алкоголя, однако регламентированное ограничение его производства привело к масштабному самогоноварению.

Бурное развитие системы общественного питания в городах шло параллельно с приготовлением пищи дома. Даже при скучных пищевых запасах в каждой семье стоял вопрос, что приготовить на завтрак, обед и ужин, то есть сохранялось трехразовое питание. Кухня оставалась основным местом приготовления домашней пищи, но возможность иметь индивидуальную кухню была не у всех. Отдельная квартира с кухней была только у небольшой части горожан, большая их часть проживала в стесненных условиях. В первые годы советского периода жилищный вопрос стоял особенно остро, поскольку началось резкое переселение служащих, рабочих и других лиц, занятых в строительстве нового государства, из прежних мест жительства в квартиры, которые занимали ранее представители буржуазии. Выселенные из собственной квартиры, они могли здесь остаться жить в одной из комнат, но это создавало напряжение во взаимоотношениях с другими жильцами. Тем более,

⁵⁰ Зеленая Р. Разрозненные страницы. М., 2010. С. 53.

⁵¹ Ильф И., Петров Е. Двенадцать стульев. М.: Правда, 1982. С. 196.

⁵² Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. С. 46–47, 226–228.

⁵³ Ильинский В.И. Скопинская волость (того же уезда Рязанской губернии). Скопин, 1929. С. 77.

⁵⁴ НА РИАМЗ. Рукопись № 299. Д. 519. 1927 г. Л. 4.

⁵⁵ Там же. Рукопись № 376. Д. 522. 1930 г. Л. 1.

⁵⁶ Макаренко А.С. Указ. соч. С. 59–60, 62.

что многие из них преследовались новой властью, подлежали аресту или отправлялись в ссылку. Таким образом, классическая коммунальная квартира вмещала очень много жильцов, которым приходилось готовить еду на одной кухне. Отечественная литература богата произведениями советских авторов, которые не преминули оставить описание коммунальной квартиры и особенно кухни, на которой нередко возникали далеко не дружественные ситуации и баталии.

В домах, ранее принадлежавших частным лицам, еще имелась русская дровяная печь, поэтому в старинных особняках, заселенных многочисленными семьями, можно было приготовить на плите традиционные блюда – щи и кашу. Там, где печи не было, основными приборами для приготовления пищи служили буржуйка, примус, керосинка и керогаз. Буржуйка стала особенно незаменимой в условиях нового политического и экономического кризиса, когда практически всем не хватало топлива для большой обычной печи, которая еще присутствовала во многих домах состоятельных горожан. В романе М. Булгакова «Собачье сердце» (1925) есть такая фраза: «Революционный Петроград остался без подвоза дров и угля».

Буржуйка представляла собой небольшой металлический цилиндр, который сбоку соединялся с металлическим дымоходом. Такая печь быстро прогревала холодное помещение, хотя при прекращении топки очень быстро становилось холодно. Плоская поверхность верхней части печи использовалась для кипячения воды или приготовления пищи. Аналоги такой печи-толстобрюшки имелись в разных странах, например, в 1840-х гг. в США на небольших железнодорожных станциях и школьных классах. В России буржуйка исчезла после распространения центрального отопления и газовых печей. Название печи было связано с тем, что такая печка обходилась недешево: дров требовалось много, а эффективность топки была низкой⁵⁷. Есть и другое объяснение название, связанное с кризисом ЖКХ зимой 1917–1918 гг., когда «буржуи, лишившиеся в своих престижных жилищах дорогостоящих видов отопления (паровое, камины) вынуждены были обходиться скромной бочкой с трубой»⁵⁸. Один из авторов виртуального диалога выложил в сети Интернет воспоминания своего деда: «А вот версия от людей, которые

тогда жили, когда появилась (мне дед рассказывал): буржуйкой эта печь называлась, поскольку “характер” у нее как у буржуя – пока топишь – тепло, чуть перестал дровишки подкидывать – она и холодная и тепла не дает» (simpl(60,5R)). Своим объяснением происхождением названия буржуйки поделились другие участники диалога: «Она появилась в период буржуазной революции в России, отсюда и название» (Елена-Премудрая (49,6K)); «Печка получила название «буржуйки» вследствие своей «прожорливости», слишком много дров для отопления требовала, она делалась из тонкого листового железа, быстро нагревалась, так же быстро остывала» (Ad libitum (111K))⁵⁹. Буржуйка очень пригодилась во фронтовых условиях, а также в первые годы НЭПа, когда горожанам стали раздавать «подгородные огороды», но как бы то ни было, она ассоциируется с голодными годами Гражданской войны и разрухи первых послереволюционных лет.

В неблагоприятных для проживания коммунальных квартирах для приготовления пищи чаще использовалась керосинка, которая представляла собой 1-2-3-х фитильную керосиновую лампу с очень широкими фитилями⁶⁰, и примус. И керосинка, и примус очень чадили, а если представить, что их было много на кухне и хозяйки нередко одновременно начинали готовить еду, то картина представляется очень удручающей. Тем не менее, они вошли в историю как неотъемлемые атрибуты кухонной революции.

Характерной чертой первых послереволюционных лет стало изменение положения женщин, которых стали активно привлекать к производительному труду, а также к участию в управлении государством. Это касалось женщин, проживающих не только в городах – очень скоро политической агитацией были охвачены крестьянки. Например, в Чердынском уезде Пермской губ. на заседании Ныробского райкома обсуждался вопрос о вовлечении женщин в общественную жизнь и «изъятии их из круга традиционного семейного занятия». Это сказалось в большой занятости женщин в общественной жизни, но это не избавляло их от обязанностей готовить еду для членов семьи и ухаживать за детьми. С целью защитить советскую семью в стране появилась сеть государственных учреждений, охраняющих женщин и их труд, –

⁵⁷ Толковый словарь русского языка / под ред. Д.Н. Ушакова. М., 1934.

⁵⁸ Forum.ykt.ru/viewmsg.jsp?id=21760200. Дата обращения 9 декабря 2017 г.

⁵⁹ www.bolshoyvopros.ru/questions/26109-echka-burzhujka-tak... Дата обращения 9 декабря 2017 г.

⁶⁰ Керосинка, керогаз, примус – в чем разница? // Arhiv.ucoz.ru/publ/istorii_bit/1/kerosinka/14-1-0-125. Дата обращения 20 сентября 2018 г.

ясли, детские сады и школы. Сторонники общества настаивали на необходимости освободить советскую женщину от унизительного рабского труда по ведению домашнего хозяйства, в том числе от приготовления пищи. Пропаганда раскрепощения женщин вынуждала их уделять все меньше внимания семье, им было некогда готовить домашнюю еду, вот почему роль общественных столовых возрастила. Не только их мужьям, но и им самим нередко приходилось питаться вне дома. Эта тенденция вела к ослаблению функций крестьянской семьи, сохранявшей патриархальность, и нередко к ее распаду. Строительство социализма было ознаменовано внедрением в массы советской обрядности. И если в начале 1920-х гг. запись о совершенном таинстве еще скрепляла священник, то во второй половине 1920-х гг. антирелигиозная пропаганда вынудила перейти к новой форме заключения брака и появились «красные» свадьбы⁶¹.

Преследование верующих и официальное отлучение населения от веры и церкви тоже меняли жизненные стереотипы. После 1917 г. в свете атеистических установок запрещалось отмечать все религиозные праздники, а 1 февраля 1918 г. в стране перешли на григорианский стиль, хотя православная церковь осталась верной юлианскому календарю. В предреволюционные годы в России насчитывалось свыше 30 государственных праздников, среди которых преобладали праздники церковного календаря. В советский период сложился новый для русских цикл гражданских праздников, которые в своей основе были городские по происхождению и носили политический и идеологический характер. Новые праздники «красного календаря» начали складываться уже в 1918 г., а в начале декабря 1918 г. специальным декретом были установлены новые государственные праздники, из которых самым главным стали 7 ноября – День proletарской революции и 1 Мая – День Интернационала. Помимо них стали отмечать 1 января Новый год, 22 января – день 9-го января 1905 г., 12 марта – День низвержения самодержавия, 18 марта – День Парижской коммуны⁶². К 10-й годовщине Октября число праздников увеличилось вдвое. Среди них 8 Марта – Международный день работниц и крестьянок, 23 февраля – День Красной Армии и др. сопровождались торжественными заседаниями и праздничными концертами в Большом театре

в Москве и по всей стране. Новый год стал одним из наиболее популярных праздников, хотя в середине 1920-х гг. новогодняя елка была запрещена. В сельской местности праздничный календарь до начала 1930-х гг. не претерпел существенных изменений, здесь продолжали отмечать храмовые и местные праздники⁶³.

В отношении домашнего питания горожан в будни можно сказать, что в своей основе оно оставалось прежним: на первое готовили щи, на второе блюдо из мяса или рыбы, повседневными напитками были чай и кофе. Несмотря на ликвидацию сословий, женщины дворянского происхождения сохраняли прежние кулинарные традиции и готовили принятые в их семьях блюда. Это могли быть даже какие-то изысканные блюда французской, английской или немецкой кухни, давно уже получивших свою нишу в русской кухне. Но в условиях жесточайшего дефицита продовольствия или полного его отсутствия речь шла порой о простом куске хлеба, поэтому говорить о меню послереволюционных лет трудно. Тем не менее, центральные города и особенно столица стали быстро наполняться жителями других регионов и республик, которые привнесли много новых продуктов и блюд: «Началось проникновение провинциальных кулинарных особенностей в общероссийскую кухню, привнесение в нее нерусских явлений; значительно изменился и пополнился ее репертуар, причем на самом широком народном уровне, а не на узко ресторанном, как было в прежние времена»⁶⁴. Так, в русской кухне появился борщ, пельмени, вареники, украинское сало, куриный суп с лапшой, бефстроганов, котлеты «по-киевски», сырники и другие блюда.

В сельской местности пища в своей основе оставалась традиционной, к тому же еще сохранялись русские печи и печи-голландки, а также приспособленная к ним домашняя утварь. Сохранились и зональные различия, например, щи в северном регионе готовили с добавлением ячменной крупы и мучной заправки, в средней полосе клали в основном капусту, в Приуралье любили щи из капусты, но с крупяной засыпкой, а на юге к капусте добавляли столовую свеклу, но это уже был борщ. То же можно сказать и о других блюдах из мяса и рыбы. В средней и южной полосе России чаще готовили блюда из свинины, поскольку там больше

⁶¹ Чагин Г.Н. Крестьянская семья Северного Приуралья: традиции и новации в 1920–1930-е годы // Традиционная культура русского народа в период 1920–1930-х годов. С. 355–357.

⁶² Декреты советской власти. 10 ноября 1918 г. – 31 марта 1919 г. М., 1968. Т. 4. С. 190.

⁶³ Полищук Н.С. Указ. соч. С. 585–594.

⁶⁴ Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. С. 47.

было развито свиноводство. В Приуралье и Сибири ели баранину, на Крайнем Севере употребляли в пищу мясо оленей. Рыбу ели в приморской зоне и в бассейнах крупных водоемов. В целом, как верно пишет В.А. Липинская, «общее развитие русской кулинарии... к началу XX в. шло по пути дифференциации местных вариантов»⁶⁵.

Жители Вологодской губ. в 1920-е годы по-прежнему соблюдали прежний, веками заведенный уклад⁶⁶. Архивные материалы показали, что основой питания жителей Кадниковского и Вологодского уездов оставались хлеб и мучные изделия, особенно пироги, блюда из овощей, щи, каши. Традиционными оставались приемы обработки зерна, или опихивания его в ступах, битья льняного масла. В Вельском уезде, например, в числе излюбленных блюд были ржаные пироги, пересыпанные овсяным толокном, тертая редька с льняным маслом или толченым конопляным семенем с добавлением лука и кваса, редька ломтями, пересыпанная овсяным толокном, саламат, сухомес, или овсяное толокно, густо замешанное на воде без масла, сушонки – половинки репы, распаренные в деревянной кадке при помощи раскаленных камней, и другие блюда. В отношении овсяного толокна можно сказать, что оно продолжало составлять одну из главных приправ ко многим кушаньям⁶⁷. Повседневный рацион жителей Тотемского уезда, проживающих в бассейне р. Кокшеньги, был таким же скромным, как и ранее. Более разнообразным оставался праздничный стол, включавший пироги, шаньги из гороховой и пшеничной муки, соценки с начинкой из брюквы, пряженички в виде продолговатых булочек, обабнички – пироги с грибами и другие вкусные блюда. Правда, если раньше «дуранда» (сухие отжимки семян) шла на корм скоту, то в 1920-е гг. ее начали употреблять в пищу, и она даже повысились в цене: 250 руб. за пуд⁶⁸.

В Вологодской губ. еще в 1919 г. наблюдалось увеличение артелей по производству сливочного масла, известного своим замечательным вкусом. По сравнению с 1909 г., когда действовало только 19 маслодельных артелей на кооперативных началах, число артелей в Вологодской губернии увеличилось более чем в 27 раз. Однако годы Гражданской войны и реформы сельского хозяйства отри-

цательно сказались на маслодельном промысле. Кооперативные хозяйства по производству масла стали постепенно сокращаться и к началу 1920-х годов они пришли в упадок⁶⁹. В Каргополье в 1923 г., судя по сведениям ВОИСК, несмотря на трудное время, были еще устойчивыми традиции отмечать по заведенному обычаю храмовые праздники и готовить к ним праздничную еду⁷⁰.

В Касимовском уезде Рязанской губ. режим питания крестьян оставался прежним: утром – завтрак, включающий квас и картофель, хлеб, иногда похлебку; на обед подавали щи, обжаренный картофель, пшенную кашу; ужин состоял из тех же блюд. Из напитков употребляли квас, редко настоящий чай, заваривали сушеные травы и пили, закусывая хлебом или пирогами. Белый, пшеничный хлеб по-прежнему считался лакомством⁷¹. Корреспондент из Пронского уезда писал, что пища состояла из «кислого» ржаного хлеба, часто с примесью картофеля, свеклы и просяной и чечевичной муки, а в 1920-е гг. – овса и «конятника» (конского щавеля). Пища в основном была растительная – щи да каша, овощи ели в свежем и соленом виде⁷². Такой же была повседневная пища и в Скопинском уезде. Праздничная пища сдабривалась конопляным маслом и луком. Из напитков был распространен квас; чай пили реже, заваривая сушеные травы, липовый цвет, сухой вишневый лист, сушеные яблоки, малину, землянику, морковь или свеклу. Иногда чай делали из хлебных корок или заменяли его фруктовым чаем и самодельным кофе из ржи. В 1924 г. в продаже появился суррогатный чайный напиток, который стали пить чаще вследствие дороговизны настоящего, китайского, чая. В те же годы в Спасском и Рязанском уездах, помимо картофеля, капусты, моркови, огурцов, свеклы, редьки, лука, репы, брюквы, баклажанов, стали разводить помидоры. Овощи ели как свежими, так и солеными или квашеными, делали пастилу из сока свеклы и сушеных яблок⁷³. Меню крестьянина с. Бухове Раненбурского уезда включало черный ржаной хлеб, ржаное тесто из ржаной муки, окрошку с картофелем или капустой, редькой, хрена, суп или щи с картофелем без масла, отварной горох, пшенную кашу, жареный картофель⁷⁴.

⁶⁵ Липинская В.А. Указ. соч. С. 387.

⁶⁶ ГАВО. Ф. 4389. Оп. 1. Д. 166. Л. 2–3; Д. 188. Л. 7–12.

⁶⁷ ПА РАН. Ф. 849. Оп. 1. Д. 388. Л. 162.

⁶⁸ ГАВО. Ф. 4389. Оп. 1. Д. 144. Л. 14–15, 32–37, 42–43, 53, 72.

⁶⁹ Степановский И.К. Кооперация и вологодское артельное маслоделие. Вологда, 1922. С. 11.

⁷⁰ ГАВО. Ф. 4389. Оп. 1. Д. 146. Л. 9; Д. 149. Л. 2–3; Д. 208. Л. 14.

⁷¹ НА РГИАМЗ. ЭА ОИЭРК. Кн. I. № 3. Л. 13об.; Кн. III. № 60. Л. 1; № 69. Л. 2; Кн. IV. № 80. Л. 1.

⁷² Там же. Кн. IV. № 463. Л. 1.

⁷³ НА РГИАМЗ. ЭА ОИЭРК. Кн. III. № 49. Л. 2; Кн. IV. № 432. Л. 3; № 442. Л. 19; № 443, 445; Кн. I. № 3. Л. 13об.; Кн. 4. № 437. Л. 1.

⁷⁴ Там же. Д. 2510. Л. 1-2, 8.

Что же касается картофеля, то в начале XX в. он был распространен во многих регионах страны, но на Кавказе, в Средней Азии и за Уралом его выращивали мало или вообще о нем ничего не знали⁷⁵. В 1919 г., как отмечали исследователи, картофель стоял на втором месте после хлеба⁷⁶. В дальнейшем его посевные площади стали расширяться.

Можно сказать, что пища русского народа сохраняла в своей основе традиционность, что являлось по сути важным механизмом адаптации в обычной жизни и в периоды тяжелых испытаний.

4. Голод в 1922–1923 гг.

К началу 1920-х гг. в стране еще сохранялась тяжелая политическая обстановка, за время противостояния «белых» и «красных» запасы зерна были сильно истощены. В.В. Похлебкин писал, что массовый голод начался уже в 1919 г., к этому добавился неурожай 1920 г.⁷⁷ С.Д. Яхонтов, проживавший с семьей в Рязани, писал: «1921 год был особенно тяжел для нас. Голод, насилия, бесправие и произвол, грабежи. Несколько поддерживала еще религия. Церковь еще стояла; религия еще поддерживала падающий дух и надежду, что все это временное ослепление»⁷⁸. Именно в относительно мирный период строительства новой государственности в стране разразился голод, который охватил более 30 центральных губерний. По разным оценкам, голодало от 25 до 40 млн чел.

Природа уже как бы предвещала тяжелые времена. Из-за плохих погодных условий продолжительная засуха охватила и Московский уезд, где крестьяне потеряли урожай, семена и корма для скота. В отчетах по результатам обследования местных сел в 1920 г. указывалось: «Травы выжжены солнцем, овес низкорослый, яровой соломы будет мало»⁷⁹.

Особенно трудной сложилась ситуация в районах Поволжья, где весной 1921 г. не выпало ни капли дождя, из-за чего здесь выгорели все посевы. Историки полагают, что истинной причиной голода стала политика продразверстки, развернувшаяся в период военного коммунизма, которая усугубилась засухой. Согласно официальным данным, в течение зимы 1921–1922 гг. от голода в Поволжье погибло 5 млн. чел.

Непосредственным участником и свидетелем трагических событий тех лет стал писатель А.С. Неверов (Скобелев, 1886–1923). Уроженец Самарской губ., он во время голода ездил с другом за хлебом в Ташкент и уже через год вышла его книга «Ташкент – город хлебный» (1923). В ней он с беспощадной прямотой и драматизмом отразил последствия катастрофы в Поволжье: «Были лошади с коровами, и их поели, начали собак с кошками ловить». Герой повести подросток 12 лет Мишка Додонов, услышав от односельчан, что в далеком Ташкенте «хлеб больно дешевый», со своим другом едет добывать хлеб для своей матери и двух младших братьев. С трудом добравшись до Средней Азии, он зарабатывает немного денег и зерна и возвращается в родную деревню, где осталась только больная мать⁸⁰.

В период всеобщей нехватки продовольствия был создан Всероссийский комитет помощи голодающим (Помгол), который имел отделения по всей стране. Одновременно был создан Всероссийский церковный комитет помощи голодающим. В августе 1921 г. Святейший Патриарх Тихон обратился к главам разных христианских конфессий за пределами России с призывом о помощи, но и именно в это время Русской Церкви был нанесен тяжелейший удар – 23 февраля 1922 г. ВЦИК издал постановление об изъятии церковных ценностей.

Продовольственную помощь Советской России оказывали также ряд иностранных благотворительных организаций. Из них особо следует выделить Американскую администрацию помощи, или APA (от ARA – American relief administration), помощь которой с сентября 1921 г. по июнь 1923 г. составила около 80 % от всей зарубежной помощи, оказанной России. Только летом 1922 г. APA ежедневно обеспечивала продовольствием около 10,5 миллионов взрослых и детей, а всего эта организация поставила в Советский Союз 709 507 тонн продовольствия⁸¹. В 1921–1923 гг. APA оказывала помощь и в верхнедонских округах Царицынской губ. В станице Урюпинской были введены продовольственные карточки уже зимой 1920 г.,

⁷⁵ Похлебкин В.В. Кухня века. С. 213.

⁷⁶ Клепиков С.А. Указ. соч. С. 34.

⁷⁷ Похлебкин В.В. Кухня века. С. 147, 155.

⁷⁸ Яхонтов С.Д. Указ. соч. С. 79.

⁷⁹ Савостьянова О.П. Хозяйство крестьян Подмосковья в 1920–1930-е годы (по материалам селений Ленинской волости) // Традиционная культура русского народа в период 1920–1930-х годов. С. 161.

⁸⁰ В 1968 г. был снят одноименный фильм (режиссер Ш. Аббасов, Узбекфильм), в котором снимались В. Воробей, В. Косых, Н. Аринбасарова и др. На тему голода А.С. Неверов написал также пьесу «Голод» (1921), рассказ «За хлебом» (1921) и др.

⁸¹ Анишакова Ю.Ю. Гуманитарная миссия APA в Советской России: начало взаимодействия // Известия Самарского научного центра Российской академии наук. № 2. Т. 11. 2009. С. 112–117. Цитата по: Журкин А. Американская администрация помощи в России. К истории советско-американских отношений в 1921–1922 г. // История мировой культуры: традиции, инновации, контакты. М., 1990. С. 78.

однако продуктов для нее было. В декабре 1921 г. в Усть-Медведицком округе голодало 40 % жителей, в Хоперском округе – 11 %. Люди вынуждены были добавлять к пище различные суррогаты, ели кошек и собак. Действовавшие на местах комитеты АРА организовывали продовольственные пайки и столовые для взрослых. Голодающие получали кукурузу, из которой они могли приготовить суп, мамалыгу, кашу, хлеб и сухари. Детей кормили отдельно, им полагалась каша из маиса и кусочек хлеба, в воскресенье – какао и кусочек хлеба. Однако не всегда продукты, особенно маис, от АРА были хорошего качества⁸². В.В. Поклебкин считал, что объем этой помощи все-таки был ничтожен. Существенной была помощь норвежского путешественника Ф. Нансена, при содействии которого уже в 1919 г. было отправлено несколько тонн вяленой рыбы в одну из самых голодающих губерний. Но многие страны Западной Европы в 1923 г. не поддержали его инициативу оказания помощи России⁸³.

Однако советское правительство не смогло сразу справиться с масштабной социальной катастрофой, голод уносил все больше жертв. В Центральном государственном архиве Самарской области (ЦГАСО) сохранились многочисленные воспоминания свидетелей того времени о массовой гибели людей. Вот что сообщал в своем докладе от 15 февраля 1922 г. губернский инструктор А. Зворыкин: «Населением Ставропольского уезда съедено все, что только можно съесть: кора деревьев, солома с крыш, тряпье, какое скапливалось годами, все суррогаты до катуна включительно. Собирают лошадиный кал и в свежем виде перерабатывают его в пищу»⁸⁴.

Употребление суррогатов в пищу во время голода было характерно и для юго-восточных районов. По результатам обследования Царицынского губздравотдела, некоторые суррогаты хлеба содержали известняк, мел, гипс, глину, раковины и другие минеральные вещества, вредные для здоровья⁸⁵.

Долгое время считалось, что в Поволжье погибло наибольшее число голодающих. Однако источники показывают, что от нехватки про-

довольственных запасов скончалось огромное число жителей других регионов России, а те, кто остался в живых, прибегали к сбору съедобных дикорастущих трав. Крестьяне Вологодской губ. из-за нехватки хлеба ели головки клевера – кокшу, лебеду, крапиву, белый болотный мох, картофельную ботву. Иногда вместо хлеба употребляли плодоносные головки полевого хвоща – пестушки или пиستики, головки льна после обмолота куглину, из них же варили кашу. Ели также листья липы, перетертые с картофелем и мукой. Из мерзлой картошки пекли калачи⁸⁶. По воспоминаниям М.И. Добросердовой (1909–2012), уроженки Тамбовской губ., голод в 1920–1921 гг. коснулся и ее родных мест: «Мы ходили и собирали колосья от прошлогоднего проса, толкли и ели пышки, лепешки. Много не наберешь, хлеба не напекешь. Рожь в прошлом году – какая упала и сама выросла – ее собирали и пекли из нее. Ее называли “падалицей”»⁸⁷. Результаты наблюдений Центрального статистического управления, которое целенаправленно занималось изучением особенностей питания в городе и деревне, показали, что вследствие продовольственной разверстки, во время которой у населения хлеб изымался в принудительном порядке, и неурожаев питание сильно ухудшилось. В Вятской губ., например, в 1920-е годы в отдельных случаях доходило до того, что в пищу зачастую шли различные суррогаты (мякина, кора, жмыхи, глина и т.п.)⁸⁸.

Голод разразился и в многострадальном Крыму, где после Октябрьского переворота 1917 г. произошла смена шести правительств. Перебои с продовольствием здесь стали очевидны с декабря 1917 г., а в августе 1919 г. цена на хлеб по сравнению с 1913 г. повысилась в 100 раз. Тяжелая картина предстает в рассказе очевидца, который очутился в Крыму после того, как его покинула армия Врангеля: «Население жило все впроголодь, особенно страдали служащие, которым приходилось работать по 6–8 ч. в день... У некоторых оставались запасы круп, но не было топлива, чтобы варить их, и люди голодали при температуре в несколько градусов ниже нуля в комнате. Служащие недели через две-три стали

⁸² Савицкая О.Н., Самарова А.П. Голод 1921–1923 гг. в Хоперском и Усть-Медведицком округах Царицынской губернии и Американская администрация помощи (АРА) // Грамота. 2017. № 8(82). С. 171–174.

⁸³ Поклебкин В.В. Кухня века. С. 68.

⁸⁴ Ерофеев В. Историческая Самара // Историческая-самара. рф / каталог/самарская-персоналия/н/Неверов-але.... Дата обращения 20 сентября 2018 г.

⁸⁵ Булюлина Е.В. Заготовка лекарственных растений на юго-востоке России в начале 1920-х гг. // Грамота (Тамбов). 2016. № 8 (70). С. 37–40.

⁸⁶ Воронина Т.А. Традиционная и современная пища русского населения Вологодской области // Русский Север: Ареалы и культурные традиции / под ред. Т.А. Бернштам и К.В. Чистова. СПб.: Наука, 1992. С. 80–81.

⁸⁷ ПМА. Г. Москва. 2001 г.

⁸⁸ Перфильев Б.А. Питание сельского населения Вятской губернии в 1921, 1922 и 1923 гг. // Вятская жизнь. 1923. № 5–6. С. 24–30.

получать казенный паек в виде одного фунта хлеба (впоследствии он был уменьшен до $\frac{3}{4}$ фунта) в день, 1 фунта кофе, 1 фунта крупы, 1 фунта соли – в месяц. Этот паек так обрадовал: власть совсем не плоха»⁸⁹. В эпопее И.С. Шмелева «Солнце мертвых» (1923) нашла отражение ужасающая картина страданий жителей г. Алушты: «День ото дня страшнее, – и теперь горсть пшеницы дороже человека»⁹⁰. Особенно трагичными предстают 1921–1923 гг., когда из-за голода в Поволжье ждать помощи не приходилось. Работа КрымЦКПомгола стала заметна с апреля 1922 г., когда были открыты столовые или «питпункты» и организована продажа хлеба по низким ценам. В июле 1922 г. Помгол кормил 51 % голодающих. За весь 1922 г. было выдано 1 481 127 пайков (107 228 детских, 408 859 взрослых), за январь–февраль 1923 г. – 138 900 детских, 22 000 взрослых. К.Е. Сорин, автор статьи, опубликованной в газете «Правда» от 18 февраля 1922 г., писал: «Фунт хлеба в Алупке стоит до 160 000 руб. Все ужасы Поволжья имеются налицо в Крыму: целиком съеден весь скот и лошади, сельское население покидает свои жилища и наводняет города, процент смертности прогрессивно растет⁹¹. Исследователи считают, что Россия за период Гражданской войны, с учетом и голода, потеряла 11–15 млн чел.⁹²

Голод коснулся и сельских жителей Русского Севера, в отличие от Центральной России, об этом свидетельствуют ответы корреспондентов. Ответы корреспондентов на вопросы анкеты ВОИСК, разосланной по Вологодской губ., дают представление о бедственном положении с питанием в некоторых уездах. Они показывают, что крестьяне испытывали недостаток продуктов и стали хуже питаться, к тому же сказывались последствия Гражданской войны, унесшей жизни многих кормильцев. Большие трудности испытывали вдовы, обремененные сельскохозяйственными налогами, и особенно их дети, «не видевшие ни капли молока»⁹³. Трудную обстановку в Тишинской волости Кирилловского уезда в 1920 г. отмечал А.А. Шустиков, обездивший многие «захолустья» Вологодской губ. Из-за резкого подорожания хлеба крестьяне ели

не только овес или колоб (жмыхи), но и ржаную солому: ее высушивали на печке, толкли в ступе и полученную муку, вернее, пыль, смешивали с толченым жмыхом и пекли колобки⁹⁴.

Материалы Этнологического архива Общества исследователей этнографии Рязанского края (ЭА ОИРК), включающие ответы корреспондентов на разосланную в 1920-е гг. анкету, показали, что годы Гражданской войны наложили тяжелый отпечаток на экономическое состояние в стране, питание ухудшилось, особенно большие трудности были с хлебом, который выпекали с примесью суррогатов⁹⁵. Корреспондент из Сасовского уезда Рязанской губ. сообщал, что пища в будни включала в себя в основном ржаной хлеб круглой формы или пресные ржаные лепешки – преснушки, но хлеб пекли с примесью картофеля, свеклы, редьки, вики, чечевицы. В Шацкой волости с 1920 по 1923 г. вместо хлеба употребляли лепешки из картофеля с примесью просеянной муки, лебеды, травы, молотого овса, жмыхов. Корреспондент из Касимовского уезда писал в 1923 г., что в 1919–1922 гг., когда многие голодали, пекли маленькие пышки или блины в целях экономии, а потом снова стали пекь обычный хлеб⁹⁶.

Об ухудшении экономики крестьянского двора в 1920-е гг. свидетельствуют многочисленные письма крестьян в советские органы, в которых сельчане жаловались на высокие продналоги, на дороговизну фабричных изделий и продуктов питания. Причина их жалоб была очевидна: «разрушенные войной и голодом наши крестьянские хозяйства». Ситуацию усугубил голод, начавшийся во многих регионах страны. Крестьяне Скопинского уезда Рязанской губ. писали, что осенью 1924 г. от бездождя погиб урожай, весной 1925 г. ситуация повторилась и погибли озимые⁹⁷.

5. Развитие общепита во второй половине

1920-х – начале 1930-х гг.

Голод 1922–1923 гг. имел последствия как для всей страны, так и для людских судеб, и осознавая необходимость сохранения человеческих ресурсов в масштабе огромной страны (а теперь это уже был

⁸⁹ В Крыму после Врангеля (рассказ очевидца) / предисл. и подг. текстов В.В. Лаврова, комм. А.В. Мальгина // Крымский архив (Симферополь). № 2. 1996. С. 59–63. – Напечатано по: В Крыму после Врангеля (рассказ очевидца) // Воля России. Прага, 1925. С. 62.

⁹⁰ Шмелев И.С. Собр. соч. В 5-ти т. Т. 1. Солнце мертвых: Повести. Рассказы. Эпопея. М.: Русская книга, 1998. С. 462.

⁹¹ Зарубин А.Г., Зарубин В.Г. Без победителей. Из истории Гражданской войны в Крыму. Симферополь: Антиква, 2008. С. 501–505, 512, 528, 701.

⁹² Жиромская В.Б. Проблема красного и белого террора 1917–1920 годов в отечественной историографии // Труды Института российской истории РАН. Вып. 5 / отв. ред. А.Н. Сахаров. М., 2005. С. 240–265.

⁹³ ГАВО. Ф. 4389. Оп. 1. Д. 218. Л. 13–68 об.

⁹⁴ Там же. Ф. 4389. Оп. 1. Д. 144. Л. 14–15, 32–37, 42–43, 53, 72.

⁹⁵ НА РГИАМЗ. ЭА ОИЭРК. Кн. III. Д. 60, 69.

⁹⁶ Там же. Кн. I. № 3. Л. 13об.; Кн. III. № 60. Л. 1; № 69. Л. 2; Кн. IV. № 80. Л. 1.

⁹⁷ Крестьянские истории: российская деревня 1920-х годов в письмах и документах / сост., автор пред. С.С. Крюкова. М., 2001. С. 61–64, 74, 123.



. В кооперативном магазине. Фото А. Шайхет, М. Альперт. 1931.

Союз советских социалистических республик), советскому государству необходимо найти конструктивное разрешение продовольственной проблемы. После тяжелых голодных лет правительство наметила ряд мер по улучшению питания, и это вновь было связано с развитием общественного питания. Основные усилия по улучшению массового общественного питания были направлены на создание сети столовых для рабочих и в первую очередь на крупнейших предприятиях. Так, в Москве в 1923 г. были открыты столовые на заводе имени Ильича в Замоскворечье (ул. Большая Серпуховская) и на заводе «Серп и Молот» (у Курского вокзала), в 1924 г. при заводах «Динамо» и «АМО» (будущий ЗИЛ). В газете «Рабочая Москва» от 11 февраля 1925 г. была опубликована статья «Столовка и клуб старый быт изживут», в которой шла речь о строительстве столовой при фабрике Московского уезда «Пролетарская Победа»: «С весны мы приступаем

к постройке каменного двухэтажного здания. В первом этаже будет помещаться столовая с необходимыми службами на 250-300 чел., а в верхнем – библиотека-читальня, гимнастический зал, комнаты для разных кружков и служебное помещение. Столовая будет оборудована по последнему слову техники и гигиены с центральным водяным отоплением, с электрическим освещением и вентиляцией⁹⁸. При этом по-прежнему сохранялись привилегии для ответственных работников и партийной элиты. В 1927 г. лучшей столовой считалась столовая ЦК ВКП(б) – бывшая кремлевская, в которой работали профессиональные повара⁹⁹. В 1930-е гг. кремлевская столовая была открыта на ул. Грановского, дом 2.

В 1928 г. прежние названия блюд русской кухни в меню общественных столовых, которые считались «буржуазными», заменили на советские. Так, например, суп «консомэ протанье» из раз-

⁹⁸ <https://www.kramola.info/letopisi-proshlogo/kuhnya-sssr-ob...> Дата обращения 20 сентября 2018 г.

⁹⁹ Похлебкин В.В. Кухня века. С. 186, 194.

ряда первых горячих блюд заменили на «бульон с кореньями и зеленью», «суп мавританский» – на «суп со свежими овощами и помидорами», «консомэ жульен» – на «бульон с кореньями». Из вторых горячих блюд «матлот из рыбы» стали называть «котлеты из судака, фаршированные грибами и яйцами, соус с томатом», «осетрина а-ля-брюшет» – «осетрина, жареная куском». Мясные блюда также изменились: вместо «беф Мирантон» появилось название «говядина, запеченная в луковом соусе», вместо «бифштекс по-гамбургски» – «бифштекс с яйцом». «Соус голландский» был переименован на «белый яичный соус», «соус провансаль холодный» – на «соус из яичных желтков на провансальском масле». Из холодных блюд стоит указать на то, что холодное блюдо «майонез из дичи или рыбы» было наименовано «дичь или рыба под холодным белым соусом», что говорит о широком распространении слова «майонез» в русском языке и употреблении майонеза в пищу¹⁰⁰.

19 августа 1931 г. было принято постановление ЦК ВКПб и Совнаркома «О мерах улучшения общественного питания трудающихся», а 11 октября того же года – декрет о полном запрете частной торговли на территории СССР, поэтому любая попытка продажи пищевых продуктов преследовалась по закону. Эти меры способствовали тому, что сеть государственных предприятий общественного питания расширилась: в 1931 г. в стране насчитывалось 13 400 столовых, в 1933 г. – 38 463 столовых, в которых могли питаться рабочие и служащие. Еще одним нововведением тех лет было то, что по примеру зарубежного общепита в СССР стали открывать фабрики-кухни. Первая из них появилась в 1924 г. в г. Иваново-Вознесенске, а к 1 января 1925 г. в СССР насчитывалось 15 фабрик-кухонь и 153 механизированные столовые¹⁰¹.

В.В. Похлебкин приводит цитату из статьи корреспондента журнала «Огонек», посетившего первую фабрику-кухню в Москве в районе Боткинской больницы в 1927 г.: «Кроме обеденных столовых залов и магазина с полуфабрикатами, при фабрике есть еще буфет-закусочная. В ней все на 100 % состоит из произведений своей кухни, начиная от бутербродов с нежной, прозрачной белорыбицей и осетриной и кончая кусками залитого сметаной поросенка. Пирожные, покрытые воздушной пеной взбитых сливок, слоеные пирожки, хрустящие на зубах поджаристой корочкой, – все

это произведения фабрики-кухни»¹⁰². Конечно, трудно представить, что такое роскошное меню и изобилие деликатесов было доступно всем, но, вероятно, надо было и приукрасить действительность хотя бы ради надежды на то, что вкусная и дешевая еда будет радовать и простой народ. В те годы Москву стали чаще посещать приезжие из других республик, которые могли остановиться в гостиницах, где для них были открыты рестораны, а также иностранные туристы – для них имелась возможность жить в лучших гостиницах с достаточно изысканной для тех лет едой.

Вопросы с продовольственным обеспечением решал Народный комиссариат пищевой промышленности СССР, а в 1932 г. было создано Московское управление народного питания при Наркомате внутренней торговли СССР, в его ведении находилась сеть районных трестов столовых. Принятие постановления ЦК ВКП(б) 19 августа 1931 г. «О мерах улучшения общественного питания» было направлено на расширение сети столовых «с таким расчетом, чтобы в ближайшие 2-3 года удвоить число рабочих, служащих и членов их семей, обслуживаемых общественным питанием, с доведением числа обслуживаемых до 25 млн чел. и добиться полного охвата горячими завтраками школьников и детей, обслуживаемых дошкольными учреждениями». В нем указывалось на обязанность готовить профессиональные кадры для предприятий общепита через систему кулинарных школ.

Для упрочения отечественной экономики, строительства жилья требовалось немало средств. С этой целью в 1931 г. был создан Торгсин – Всесоюзное объединение по торговле с иностранцами, которое занималось обслуживанием иностранных гостей. Сюда также можно было сдать ценности в виде предметов из серебра и золота, драгоценных камней, предметы старины, валюту или обменять на пищевые продукты и другие потребительские товары. Главное здание Торгсина в Москве находилось на ул. Смоленская торговая площадь или Смоленский рынок (ул. Арбат, № 54/2, ранее 50-52), где до 1917 г. был открыт ресторан И.А. Зверева и чайный магазин Перлова, которые в 1928 г. снесли и на их месте было построено новое 5-этажное здание в стиле конструктивизма. Сначала это был «Универмаг № 100», но в начале 1930-х гг. появился еще один этаж и надпись «Уни-

¹⁰⁰ Продуктовые нормы обедов, отдельных блюд и прочих изделий общественных столовых. М., 1928.

¹⁰¹ Из истории общественного питания // <http://www.pitanie2007.ru/chto-bylo/material/367/>. Дата обращения 13 сентября 2018 г.

¹⁰² Похлебкин В.В. Кухня века. С. 102.

вермаг Торгсин». Описание ассортимента магазина сохранилось в романе М. Булгакова «Мастер и Маргарита» (1928), в нем упоминаются жирная плачущая розовая лососина, бочки с керченской отборной сельдью, пирамиды из мандаринов и т.д. Отделения Торгсина располагались по всей стране и принесли государству большую прибыль: за 1932–1936 гг. было сдано почти 100 тонн золота. Немецкий архитектор Р. Волтерс, работавший в 1933 г. в Сибири, видел Торгсин даже в далеком Красноводске. В 1936 г. Торгсин был упразднен и гастроном переименовали в гастроном «Смоленский» или «Гастроном № 2» (после Елисеевского магазина, известного под названием «Гастроном № 1»)¹⁰³.

Отделения Торгсина появились даже в таком отдаленном от столицы городке как Вельск Архангельской обл. О.Н. Марчук писала в своих воспоминаниях, как их спасали магазины: «Тот самый Хаммер, который при Горбачеве часто приезжал в Советский Союз и вроде помогал нам, в конце 20-х годов открыл по всей России сеть торгсинов, магазинов с продуктами и необходимыми промышленными товарами. Но наши обесцененные рубли ему были не нужны. Товары в этих магазинах продавали только за золото и серебро. К счастью, в нашем доме было довольно много серебряных вещей. Моя мама, выходя замуж, получила от своего дяди – купца Самылова – хорошее приданое. И вот мы, две маленькие сестры, с папой (мама умерла) брали серебряную ложку или что-нибудь другое и шли в торгсин. Чего только в этом торгсине не было! Я запомнила стоящие на полках, обернутые синей бумагой, громадные сахарные пирамиды, называемые сахарными головами. Каждая весила кг 4-5. Для нас, детей, притягательным был кондитерский отдел, где продавали конфеты и плитки швейцарского шоколада, горьковатого на вкус. Очень красивы были жестяные коробки с китайским и индийским чаем. Сначала мы шли к приемщику и сдавали свою ложку. Он взвешивал ее, пересчитывал на рубли и выписывал нам довольно крупную сумму. Мы покупали муку, сахар, соль, масло и еще что-нибудь вкусненькое для нас – девочек. Иногда это была плитка шоколада, а иногда полкило конфет. Однажды, я помню, папа купил фланели – синенькой, в мелкие цветочки – нам на платья. Счастливые, с полной сумкой продуктов мы возвращались домой. На письменном столе у

папы стояла массивная серебряная пепельница на ножках. Каждый раз мы вывинчивали одну ножку и несли ее в Торгсин». Хлеб тогда давали по карточкам печеными караваями, на неделю для всей семьи. О.Н. Марчук запомнила, как они с отцом и еще кем-то ездили в пекарню Попова, которая была на углу улиц Дзержинского и Новой. Там они получали целый мешок печеного хлеба: «Мешок клали на санки. Мишу садили на мешок и ехали домой. Миша всю жизнь помнил эти поездки и запах свежеиспеченного хлеба»¹⁰⁴.

На фоне напряженной ситуации с питанием все чаще стали появляться плакаты, призванные пропагандировать социалистические идеи и демонстрировать успехи советской экономики и культуры¹⁰⁵. Успех плакатного искусства тех лет заключался в том, что их создавали профессиональные художники. Нередко на этих плакатах изображались столовые, кухни, а персонажами часто становились женщины, которые наравне с мужчинами получали среднее и высшее образование и все больше вовлекались в различные отрасли народного хозяйства. Вот почему тема домашнего питания на плакатах отсутствовала, они, по сути, стали яркой и выразительной формой политической агитации. Создание системы общепита и его совершенствование отразились и в названиях плакатов: «Работница, борись за чистую столовую, за здоровую пищу!» (М.Ф. Бри-Бейн, 1931 г.); «Пятилетка общественного питания Л.С.П.О» (Д.А. Буранов, 1931 г.); «Развернем массовое строительство столовых!» (В.А. Гицевич, 1932 г.). Многие произведения советского изобразительного искусства сохранили образ женщины-работницы в красной косынке, активно вовлеченной в строительство нового быта. Домашняя кухня рассматривалась как обывательство, эту идею демонстрировали такие плакаты как «Долой кухонное рабство» (Г.М. Шегаль, 1931 г.); «Восьмое марта – день восстания работниц против кухонного рабства» (Б. Дейкин, 1932 г.).

6. Коллективизация. Голод 1932–1933 гг.

На фоне успехов по восстановлению народного хозяйства, разрушенного в годы революций и войн, все более очевидным становилось слабое развитие промышленного сектора. НЭП тоже исчерпал себя и был ликвидирован в 1927 г., поэтому руководство страны взяло курс на модернизацию страны, а именно на форсированную индустриа-

¹⁰³ <https://vladimirtan.livejournal.com/289331.html>. Дата обращения 11 сентября 2018 г.

¹⁰⁴ Василевский М.А., Марчук О.Н. Незабываемая радуга детства. Воспоминания о Вельске. Вельти, 1997. С. 74–75.

¹⁰⁵ Чайс Н.В. Советское общественное питание в плакатном искусстве // FutureRuss.ru/http://futureRuss.ru/worldculture/history_now_days/sovetskoe-obshhe... Дата обращения 22 августа 2017 г.

лизацию¹⁰⁶, однако средства для ее осуществления могло дать только сельское хозяйство. В связи с этим в конце 1920-х гг. правительство стало претворять в жизнь идею постепенного добровольного перевода мелких частных крестьянских хозяйств через кооперацию к крупному коллективному труду. Окончательное решение было принято на XV съезде партии в декабре 1927 г. Однако при быстром росте городского населения, огромных потребностей в сельхозпродуктах и сырье, в необходимости получения средств для нужд индустриализации это было сделать трудно, поэтому на деле это приобрело форму насилиственной сплошной коллективизации. В 1929 г. крестьян заставляли вступать в колхозы, частные земельные наделы обобществлялись, а откавшихся под видом «кулаков» подвергали гонениям. 30 января 1930 г. было принято постановление ЦК ВКП(б) «О мероприятиях по ликвидации кулацких хозяйств в районах сплошной коллективизации», в соответствии с которым началось «наступление по всему фронту». На деле репрессиям подверглись миллионы самых трудолюбивых слоев крестьянства, а деревня осталась без средств и рабочих рук. Огромное число крестьян было сослано в Сибирь. Подробно о трагической судьбе крестьян и спецпереселенцев в Западной Сибири писал С.А. Красильников, который посвятил процессу «социалистического раскрестьянивания» монографию¹⁰⁷. Сплошная коллективизация в Ярославской губ. во второй половине 1920-х годов сопровождалась варварскими методами. Параллельно создавалась система принудительных работ: «Страна все гуще покрывалась сетью лагерей, поселков спецпереселенцев («кулаков» и членов их семей). Их надо было наполнять. Вот, очевидно, зачем понадобилось отрывать от земли сотни тысяч хлеборобов»¹⁰⁸.

Курс на коллективизацию надолго определил пути развития советской деревни, создание коллективных хозяйств (колхозов) существенно повлияло на традиционный уклад русских крестьян.



ОБЕД В ПОЛЕ. (Колхоз «Ленинский путь», Хохольского р-на).
Зарисовка художника Л. СТОЛЫГВО.

«Обед в поле». Фото из Воронежской газеты «Коммуна». 1935

Хотя усадьба как место проживания, хранения продуктов и приготовления пищи сохранялась, но уменьшилась роль единоличного крестьянского хозяйства. При этом резко возросло значение приусадебного участка, ставшего практически единственным источником дохода семьи.

Жители подмосковного с. Коломенское и соседних селений постоянно снабжали столицу капустой и огурцами. Из других овощей выращивали картофель, морковь, брюкву, кормовую свеклу, горох, репчатый лук, а также зелень. Но усиление прогрессивного обложения сельскохозяйственным налогом зажиточных хозяйств с 1926 г. привело к снижению посевов в 1927 г. По воспоминаниям местных жителей, женщины прекратили выпекать собственный ржаной хлеб и покупали пеклеванный хлеб в городе. Кооперативная торговля давала большую выгоду. Так, в 1928 г. в Ленинской волости государственная торговля пищевыми продуктами давала доход на 42 250 руб., частная торговля – на 922 300 руб., а кооперативная торговля – на 4 523 000 руб. Доход государственной торговли держался на продаже спирта. Но перебои с продуктами уже сказывались: «Чай

¹⁰⁶ Полностью индустриализацию удалось завершить лишь к 1960-м гг.

¹⁰⁷ Красильников С.А. Серп и Молох. Крестьянская ссылка в Западной Сибири в 1930-е годы. М.: РОССПЭН, 2003.

¹⁰⁸ Горинов М.М. Советская страна в конце 20 – начале 30-х годов // Вопросы истории. 1990. № 11; Ерохина Т.В. К истории коллективизации сельского хозяйства в Угличском районе (1928–1932 годы) // История, архитектура, живопись, документы / Исследования и материалы по истории Угличского Верхневолжья. Вып. 3. Углич: Угличский музей, 1993. С. 100–101.

с солью пили, хорошо, если хлеб достанешь». Нехватка продовольствия в 1931 г. сопровождалась падежом скота, вызванным плохим кормом. Были введены натуральные повинности: государственные поставки проводили с приусадебных участков и единоличников. 20 февраля 1933 г. вышло постановление СНК СССР «Об обязательной поставке картофеля», поэтому была запрещена торговля картофелем до полного выполнения государственных поставок. «Тем не менее, — пишет О.П. Савостьянова, — в голодные годы коломенские колхозники отправляли в Москву так называемые красные обозы с овощами для рабочих фабрик и заводов. Бросая все силы на выполнение плана поставок государству и перевыполняя их, сами колхозники существовали за счет своих приусадебных огородов». В 1932–1933 гг. многие крестьяне подверглись репрессиям, а из тех селений, где проживали старообрядцы, было выселено более 100 семей кулаков и священников¹⁰⁹.

Показатели конъюнктуры народного хозяйства СССР за июль 1925 г. говорят о небольшом росте хлебных заготовок в регионах, наиболее урожайными оказались Украина и Крым, а Северный Кавказ и Волжский район почти ничего не дали. Вместе с тем, в официальных сводках не сообщалось, что страна вновь оказалась в тяжелом положении. В 1925 г. налоговая кампания особенно обострила отношения власти и крестьянства, из-за чего антисоветские настроения во всех слоях деревни усилились. В докладной записке внештатного инструктора Президиума ВЦИК Малкова от 27 июля 1932 г. сообщалось об антиколхозных настроениях и массовых выходах из колхозов в Раненбургском районе¹¹⁰. Во многих губерниях вновь появились признаки голода и вместе с тем употребление в пищу различного рода суррогатов и примесей. В Воронежской губ. у большинства крестьян закончились все запасы еды, начался падеж скота от бескормицы, в Саратовской губ. голодало около 300 тыс. чел., в Тамбовской губ. не хватало даже суррогатов¹¹¹.

Несмотря на достигнутые успехи в социалистической экономике, город постоянно нуждался в продовольствии и уже осенью 1927 г. горожанам и в первую очередь рабочим не хватало хлеба.

Хлеб оставался основным продуктом питания русских, поэтому в условиях подъема экономи-

ки актуальным стоял вопрос о его налаженном и бесперебойном производстве. В 1929 г. в Москве по проекту инженера Г.П. Марсакова был построен первый опытный хлебозавод с кольцевой системой производства. Вместе с тем, несмотря на приверженность населения к черному (ржаному) хлебу, доля белого хлеба увеличилась, его стали есть в обычные дни, в то время как до революционных событий пшеничный хлеб ели по праздникам. Но в целом хлеба не хватало. Учитывая опыт предыдущих лет, необходимо было вновь вводить нормированное распределение хлеба как наиболее важного продукта питания, поэтому 21 февраля 1929 г. было установлено его распределение по карточкам, который к концу 1930 г. получали более 30 млн чел. В Рязани, например, в феврале 1929 г. рабочим давали 650 г черного хлеба и 150 г белого хлеба, членам их семей 500 г, служащим — 200 г черного и 300 г белого хлеба. Давали также членам центрального рабочего кооператива, а остальные кормились за счет рынка¹¹². Анатолий С., житель г. Скопина Рязанской обл., вспоминал, что в 1931 г. хлеб и особенно белый давали только по карточкам шахтерам, железнодорожникам, военным и ответственным работникам¹¹³.

В течение 1929 г. хлебная норма на едока постоянно снижалась. Для работающего человека она уменьшилась с 500 граммов до 400 и даже 300 граммов в день. Кустари и ремесленники получали по 200 г, безработные — 100 г. Уменьшалась норма выдачи хлеба на детей, кооперированных кустарей, служащих и иждивенцев. Дети до трех лет получали до 160 г хлеба в день. Такие категории населения, как нетрудовое население или обыватели, вообще снимались со снабжения. Положение усугублялось тем, что нередко хлеб выдавали с суррогатами и примесями — опилок, соломы, щепок, песка, отходов овсяной муки, гнилой рыбы, испорченных овощей. За хлебом выстраивались очереди в 400-500 и более человек. На почве голода в стране усиливалось нищенство, взламывались магазины, не хватало соли, спичек, в Москве выстраивались очереди за колбасой и сельдью.

С 1 января 1931 г. была введена единая система снабжения по заборным книжкам, по которым приоритет отдавался индустриальным и фабрично-заводским рабочим, но списки и нормы постоянно пересматривались. В городах ситуация

¹⁰⁹ Савостьянова О.П. Указ. соч. С. 165, 178–179.

¹¹⁰ Istmat.info/fils/uploads/59759/garf_5446.82.25_.130-133_politsvodka_o_snabzhenii. Дата обращения 13 сентября 2018 г.

¹¹¹ Колодникова Л.П. Указ. соч. С. 195, 409.

¹¹² Кондратьева Т.С. Указ. соч. С. 89, 94–95.

¹¹³ ПМА, г. Скопин Рязанской обл. Записано от Анатолия С. 1997 г.

была лучше, чем в деревнях, особенно в Москве и Ленинграде. В 1931 г. по нормам Наркомснаба только рабочим особого списка выдавали больше продуктов, чем другим: 800 г хлеба, 4,4 кг мяса, 3 кг крупы, 1 кг муки, 2, кг рыбы, 400 г коровьего масла, 600 г растительного масла, 1,5 кг сахара, 10 яиц. Чая полагалось 300 г в год. Но даже этого продуктового набора было явно недостаточно, чтобы восстановить силы после тяжелой работы, соответственно и меню рабочего человека было самым скромным. Рабочие в совхозах и МТС получали пайки, включающие только хлеб, крупы, макароны, сахар и чай, что дает исчерпывающее представление об их пищевом рационе.

Несмотря на развитие системы общественного питания в стране возникла кризисная ситуация и в 1932–1933 гг. в стране вновь разразился голод, унесший до 7 млн чел. Советская историография не признавала существования кризиса этих лет как следствия таких форсированных мер как индустриализация и коллективизация, поэтому о разразившемся в стране голоде писали мало. Тем ценнее любые сведения об этом историческом периоде.

Участники экспедиций МГУ им. М.В. Ломоносова и Государственного республиканского центра русского фольклора собрали значительный материал во Владимирской и Калужской обл., свидетельствующий о том, что в голодные годы после Гражданской войны ели в основном картофель. Летом большим подспорьем были съедобные травы и листья: щавель, черемша, молодая крапива, позднее лебеда, кашка, клевер, липовый цвет и лист. Зимой ели кору с деревьев, сушеный мох, перемалывая их на «муку». В тяжелый 1933 г. стало еще хуже: «Ой, тут уж голод невыносимый! Ой, Боже мой! Мы и не видали никогда куска хлеба... А ели, что мы ели? Нарвешь вот этого вот свекольнику, наваляешь вот еты вот очистки картошные... Ходили по полям. Оставалась под зиму картошка в поле некопаная... она ж мерзлая, ходили весной эту картошку собирать. Этую картошку в ведро там или в таз, намочишь ее, тогда полупишишь эту шелушку – прочки, и прокрутишь на мясорубку». Однако приверженность традиционному укладу сохранялось, обед включал хлеб, обязательное первое блюдо – щи, сваренные из первой зелени – крапивы, лебеды и щавеля и кашу. Зимой ели

даже «муку» из древесной коры и гнилушек, высушенного мха¹¹⁴.

В начале 1930-х гг. голод затронул северный регион. О.Н. Марчук и ее брат М. Василевский запомнили, что в г. Вельске Архангельской обл. появился также коммерческий хлеб без карточек по килограмму в руки: «Цену Миша не помнит, но зато помнит громадные очереди. Потом с хлебом стало лучше, но ненадолго. В году 37 или 38 стало так плохо, что в очереди за хлебом стояли сутками. Если сегодня тебе хлеба не хватило, то очередь не расходилась, а стояла до следующего дня, ночью подменяясь другими членами семьи»¹¹⁵. В жизни вологодской деревни коллективизация началась с конца 1920-х гг., в ходе которой были уничтожены кооперативные хозяйства крестьян, деревня становилась колхозной. Теперь даже «личное хозяйство колхозника... регламентировалось многочисленными, установленными свыше нормами, и обладало более упрощенной структурой, чем большинство хозяйств крестьян до коллективизации»¹¹⁶. Некоторые изменения в питании вологодских жителей были связаны с появлением в 1920–1930-е гг. спецпереселенцев из других регионов страны. В основном это были украинцы, которые жили в Тотемском районе в поселках за д. Любавчихой и в Великодворье (Усть-Печенгский сельсовет). Такие же поселки «спецпоселенцев» появились в Междуреченском, Нюксенском и Тарногском районах¹¹⁷. Как показал опрос местных жителей в 1980-е гг., от украинцев местные жители научились выращивать в парниках помидоры, готовить борщ, луковый суп и другие блюда.

Многие из вологодских жителей отваживались тайно собирать на колхозных полях оставшиеся после уборки урожая остатки зерна, но по принятому правительством постановлению «Об охране имущества государственных предприятий, колхозов и кооперации и укреплении общественной (социалистической) собственности» они подлежали аресту. В народе этот закон был известен как закон «о колосках» или закон «семь – восемь», поскольку был издан 07.08. 1932 г. Многие из посягавших на «социалистическую собственность» были отправлены в ссылку¹¹⁸.

Бедствие огромного масштаба коснулось и юга России, включая бывшую территорию Области

¹¹⁴ Миронихина Л.Ф. Народная кухня в голодные годы // Традиционное русское застолье. Сб. статей. М., 2008. С. 307–308, 311.

¹¹⁵ Василевский М.А., Марчук О.Н. Указ. соч. С. 74-75.

¹¹⁶ Артемова О.А. Бюджеты хозяйств колхозников Вологодской области 30-40-х годов XX века как исторический источник // Актуальные проблемы археографии, источниковедения и историографии. Вологда, 1995. С. 353–355.

¹¹⁷ Свистунов М.А., Трошкин Л.Л. Междуречье: Очерки и документы местной истории (1137–1990). Вологда, 1993. С. 141.

¹¹⁸ ПМА. 15 июля 1986 г. С. Усть-Печенга, Тотемский район, Вологодская обл. Записано от Г.Ф. Протопоповой.

войска Донского. Несмотря на то, что о голоде на Дону писали многие авторы¹¹⁹, Т.Ю. Власкина обратилась к устным свидетельствам тех, кто пережил небывалый голод в то время, когда «еда становится мерилом качества жизни». По их рассказам, они ели испорченные продукты, отходы обработки зерновых, древесную кору, дикорастущие травы, кошек, собак, насекомых, падаль: «Народ был опухший, каждый ожидал смерть, деревянные дома отдавали за 1 пуд муки». Т.Ю. Власкина также приводит архивные свидетельства преследования властей за невыполнение поставок зерна в донских станицах, что рассматривалось как саботаж. В 1931–1932 гг. в одном только Нижне-Волжском крае было репрессировано 9386 чел.¹²⁰ Свидетельства других очевидцев голода в 1933 г. на Дону и Кубани выложены в сети Интернет по материалам общеказачьей газеты «Станица» (№ 34)¹²¹.

На сайте «Исторические документы» имеется подборка уникальных сведений, свидетельствующая о напряженной ситуации среди железнодорожных рабочих, вызванной форсированной коллективизацией и нехваткой продовольствия в стране. В числе материалов ГАРФа есть «Политсводка о снабжении», составленная по письмам рабочих, полученных редакцией газеты «Гудок» за период с 17 по 26 октября 1933 г. Один из них, например, составитель поездов на станции Чертково Юго-Восточной железной дороги К.М. Калиниченко обратился в газету с просьбой разобраться с выдачей обеденных карточек, поскольку питание за октябрь ухудшилось: «Мы не требуем ни спецсапог, ни мыла, хотя бы уже дали покушать хоть раз за дежурство». О той же ситуации с нормированием по пайкам рабочий кондукторского резерва на станции Ульяновск Евсеев писал: «При выдаче продуктовых карточек рабочих разделили на категории, как бы на классы. Как будто один буржуй, другой кулак, а третий – лишенец. На самом деле – лишили пайков 47 человек иждивенцев, в том числе школьников, нашу смену, заставляют сидеть голодными». Отчаяние читается в письме инвалидов транспорта из г. Ржева Западных железных дорог: «Инвалиды, которые от 20 до 30 лет работали на транспорте, надорвали здоровье, после 6 месяцев

лишаются всего. Неужели мы не заслужили куска хлеба из кооперации». Из письма Ф.П. Акулова, рабочего 26 дистанции пути ст. Ужур Томской железной дороги следовало, что «рабочие ст. Ужур Томской ж.д. вот уже 9 дней, как голодают, так как ОРС выдает хлеб из своих магазинов только на рабочую карточку... Обеды для ударников, кроме хлеба, ничем не лучше неударных обедов. Сахар и другие продукты ОРС не выдает уже 4 месяца, несмотря на то, что два месяца назад рабочие внесли авансы на сахар. ОРС тогда уверял, что сахар уже пришел, только не на что его выкупить, но сахару так и не выдали. Как мне жить на 800 грамм хлеба с 5 иждивенцами? Несмотря на то, что я ударник, председатель товарищеского суда и секретарь МК, не могу вытерпеть. Я массовик, но что я должен ответить рабочим, обращающимся ко мне о рабочем снабжении?»¹²².

Серьезные затруднения испытывали сельские жители Украины, Нижне-Волжского и Средне-Волжского края, Урала, Дальнего Востока, Казахстана и других районов, которые пытались найти замену настоящему хлебу и употребляли суррогаты, ели мясо кошек и собак, павших лошадей. На северном Кавказе ели еще и сусликов¹²³.

7. Общественное питание и продовольственное снабжение в 1934–1940 гг.

Голодные годы 1932–1933 гг. нанесли огромный материальный и моральный ущерб населению СССР. Тем не менее, перед правительством вновь встало задача как можно быстрее наладить снабжение жителей города и деревни, обеспечить их основными продуктами питания. С этой целью в 1934 г. был образован Народный комиссариат пищевой промышленности СССР. В конце 1930-х гг. по всей стране были созданы местные управления пищевой промышленности, которые подчинялись Министерству пищевой промышленности РСФСР. Так, в Рязанской обл., которое было образовано в 1937 г. после очередного административного деления, тоже появилось такое управление, которое руководило областными трестами, райпищекомбинатами и автономными пищевыми предприятиями местного подчинения¹²⁴. Это помогало координировать снабжение областного города и отдаленных населенных пунктов.

¹¹⁹ См., например: Осколков Е.Н. Голод 1932/1933. Хлебозаготовки и голод 1932/33 г. в Северо-Кавказском крае. Ростов н/Д: изд-во Ростовского ун-та, 1991; Трагедия советской деревни. Коллективизация и раскулачивание. Документы и материалы. В 5-ти т. 1927–1939. Т. 3. Конец 1930-1933 / под ред. В. Данилова, Р. Маннинга, Л. Виолы и др. М.: РОССПЭН, 2001.

¹²⁰ Власкина Т.Ю. Домашний мир на сломе эпох. Очерки традиционной культуры донских казаков (конец XIX – середина XX в.). М.: ЮНЦ РАН, 2011. 34, 35, 52.

¹²¹ <https://web.archive.org/web/20060901073928/> <https://cossacks.info/golodomor/> ... Дата обращения 20 сентября 2018 г.

¹²² Голод // Istmat.info/taxonomu/term/327. Дата обращения 13 сентября 2018 г.

¹²³ Дэвис Р., Уиткрофт С. Годы голода: Сельское хозяйство СССР, 1931–1933. М.: РОССПЭН, 2011. С. 416, 427.

¹²⁴ ГАРО. Ф. Р – 3795. Оп. 1. 1937–1941 гг.

Задача освоения зарубежного опыта технологических процессов и налаживания поточных линий по производству еды становилась все более актуальной. Особенно много сделал в этой сфере нарком пищевой промышленности А.И. Микоян (1895–1978)¹²⁵. Выступая 15 ноября 1935 г. на I Всесоюзном съезде стахановцев, он отметил недостатки в работе пищевиков и несовершенство заводского оборудования. Для изучения опыта по организации общественного питания и фабрик-кухонь в 1930-е гг. в Великобританию, США, Францию и другие страны неоднократно направлялись советские специалисты, в задачу которых входила не только близкое знакомство с технологическими процессами, но и закупка оборудования¹²⁶. Значительным результатом зарубежных поездок стало открытие в 1934 г. в Москве мясокомбината «Первый московский колбасный завод», который с тех пор стали называть «Микояновским». На мясокомбинате была налажена линия по производству новых мясных продуктов, включая колбасы таких сортов как «Докторская», «Любительская», «Чайная», «Телячья», «Краковская», сосисок «Молочные», колбасок «Охотничьи». Эта мясная продукция стала своего рода символом советского времени, потому что была свежая (ее быстро раскупали) и хорошего качества. Например, для производства 100 кг «Докторской» использовали 25 кг говядины высшего сорта, 70 кг полужирной свинины, 3 кг яиц и 2 кг коровьего молока. Замечательный вкус этой колбасы многие москвичи помнят до сих пор¹²⁷.

Тогда же в Москве появился майонез. Один из пользователей Интернета пишет: «Моя мама жила в доме, расположенном в двухстах метрах от “Смоленского” гастронома (кстати, сам термин “гастроном” придумал тоже Микоян). Она рассказывала, как москвичей в 1937 году (ей было 11 лет) приучали к использованию майонеза»¹²⁸. Для лучшей рекламы Наркомпищепром СССР в эти годы выпустил плакат с изображением «соуса майонез» в стеклянных баночках – «Прекрасная приправа ко всем холодным мясным, рыбным и овощным блюдам».

Еще одно событие запомнилось москвичам: 4 ноября 1937 г. на базе московского хладо-

комбината № 8 была открыта первая фабрика по производству сливочного и фруктового мороженого в СССР.

Вся система общепита в крупных городах выделялась из системы потребкооперации и становилась полностью государственной. Основным стратегическим направлением советской общественной кухни было развитие фабрик-кухонь. В итоге они привлекли большинство населения и в 1933 г. действовало 105 фабрик-кухонь, 533 механизированных и 38 463 ведомственных столовых, которые посещали служащие и рабочие. Общепит охватывал 14 млн чел., около 10 млн чел., занятых на других работах, и почти 10,5 млн школьников¹²⁹. Существовали и закрытые столовые. Но в целом столовых не хватало: в Москве общественным питанием в 1933 г. было охвачено всего 18 % населения¹³⁰. По сравнению со столицей в Ленинграде в 1935 г. общепитом было охвачено свыше 80 % промышленных рабочих.

В 1935 г. были отменены продовольственные карточки и продукты для домашнего обихода можно было купить в продовольственных магазинах и на рынках. Централизация производства и распределения продуктов через торговую сеть с неизбежностью регламентировала состав используемых продуктов. Это в первую очередь были хлеб, мука, крупы, мясо, рыба, овощи, сахар и другие продукты первой необходимости. На прилавках гастрономов в Москве и Ленинграде появилась соленая, копченая, вяленая рыба, красная и черная икра, колбасы, но такую роскошь могли приобрести только номенклатурные работники. К концу 1930-х гг. сеть специальных магазинов или спецраспределителей для обеспечения продуктами лучшего качества партийной верхушки и других привилегированных лиц расширилась. Н.В. Урусова (1874-1963) до эмиграции в Америку еще застала закрытые спецраспределители в 1930-е гг., о которых потом писала в своих воспоминаниях: «В смысле снабжения продовольствием и другими необходимыми предметами населения Москвы и других городов по всему пространству России дело обстояло так: для коммунистов было всего в изобилии. Роскошные выставки (конечно, не такие, как в благословенное царское время)

¹²⁵ Подробнее см.: Глушенко И. Общепит. Микоян и советская кухня. М., 2015.

¹²⁶ Моторина Т. Еще раз про советский общепит // Back-in-ussr.com / 2016 / 12 / esche-raz-pro-sovetskiy-obschepit.html. Дата обращения 20 сентября 2018 г.

¹²⁷ Кондратьева Т.С. Указ. соч. С. 114.

¹²⁸ <https://bleyes.livejournal.com/104758.html>. Дата обращения 20 сентября 2018 г.

¹²⁹ Из истории общественного питания // <http://www.pitanie2007.ru/chto-bylo/material/367/>. Дата обращения 13 сентября 2018 г.

¹³⁰ Похлебкин В.В. Кухня века. С. 78, 200.

в магазинах, так называемых “закрытых распределителях”, только соблазняли всех тех, кто не имел права входа в них». Вход для важных лиц был отдельным, из него выносили пакеты самых отборных закусок и фруктов. Другой вход предназначался для обычного народа, где всегда стояла «бесконечная очередь за порцией хлеба озлобленных людей, которым приходилось стоять не один час. Когда начались слухи о возможной войне с Германией, то предусмотрительная власть советов, начиная с 1939 г. стала понемногу выбрасывать кое-что и для пасынков, а в 1940 и 1941 г. можно было иметь и по 3 р. 50 коп. до 60 р. сколько хочешь сладостей в каждом магазине по кило или полкило. И те, что были 3 р. 50 коп. из сои, были очень сладки и неплохи. Можно было купить по 100 гр. масла, простояв у нескольких магазинов в очереди»¹³¹.

Сохранились воспоминания о трудностях с питанием и в дневнике художника П.Н. Филонова (1883–1941). Нелегкие обстоятельства его жизни заставляли его сводить до минимума небольшие запасы домашнего провианта. 30 августа 1935 г. П.Н. Филонов записал в дневнике: «Все это время, начиная с первых дней июня, я жил только чаем, сахаром и одним кило хлеба в день. Лишь один раз я купил на 50 к. цветной капусты да затем, сэкономив на хлебе, купил на 40 к. картошки, “раскрасавицы картошки”. Дней за 10 до 30 августа, вида, что мои деньги подходят к концу, я купил на последние чая, сахара, махорки и спичек и стал, не имея денег на хлеб, пекь лепешки из имевшейся у меня белой муки. 29, экономя все время на муке, я спек утром последнюю лепешку из последней горсти муки, готовясь по примеру многих, многих раз – жить, неизвестно сколько, не евши»¹³².

В советский период значительно расширился пищевой рацион за счет того, что повсеместно стали больше употреблять в пищу молока и молочных продуктов, а также других продуктов животного происхождения. Все это сделало молоко одним из самых необходимых продуктов. Для малоимущей части населения хлеб с молоком составляли минимальный прожиточный рацион. Сказалась и антирелигиозная пропаганда, которая осуждала многие религиозные обычаи и обряды, в том числе и соблюдение постов.

Сеть общепита включала также рестораны, кафе, кафетерии. В конце 1930-х гг. в стране уже

существовала сеть ресторанов, которые работали как государственные предприятия общественного питания. Их обслуживали профессиональные повара. В Москве рестораны были открыты в самом центре столицы в гостиницах «Националь» и «Метрополь», в которых проживали иностранные туристы. Здесь подавали лучшие блюда советской кухни, включавшие национальные блюда народов СССР. Особенно полюбились блюда народов Средней Азии и Кавказа: лагман, шашлык, харчо, сациви, цыпленок табака, хинкал, люля-кебаб, хачапури, чахохбили и др. Общение за столом сопровождалось живой музыкой и танцами. В Москве был открыт первый ресторан национальной кухни народов СССР «Арагви». Однако из-за высокой стоимости еды рестораны могли посещать далеко не все.

Столовые были в санаториях и домах отдыха, для которых разрабатывалось диетическое питание по сезонам. Обед в доме отдыха, например, мог включать в течение недели суточные щи из кислой капусты с мясом или щи ленивые со сметаной, жареных карасей, отварного судака по-польски с картофелем и огурцом соленым, сладкую гурьевскую кашу, печеные яблоки и т.д. Расширялась сеть закусочных, чайных, кафе, кафетерии, а также буфетов, открытых на каждой железнодорожной станции. Названия столовых типа «Пельменные» и «Бlinные» говорят сами за себя – они тоже стали очень популярными в больших и малых городах. Конечно, можно говорить об ограниченности «столовского» меню, но сосиски, пельмени, блины, блинчики, сырники, котлеты, отварные макароны, яичница, крученые яйца, омлет и другие калорийные блюда быстро давали ощущение сытости, что было как раз и важно в то время. В.В. Похлебкин писал, что, начиная с 1917 г., общественное питание с учреждениями довольно разнообразного профиля к 1940 г. сделало колоссальные успехи, а 1920–1930-е гг. можно считать «временем великого перелома в пищевой, гастрономической, кулинарной ориентации многочисленных масс простого народа»¹³³.

Знаменательным событием тех лет было издание в 1939 г. кулинарной «Книги о вкусной и здоровой пище», которую по своей значимости и замечательным цветным иллюстрациям можно считать первой советской кулинарной книгой¹³⁴.

¹³¹ Урусова Н.В. Материнский плач святой Руси. М.: Русский паломник, 2006. С. 381–382.

¹³² Филонов П.Н. Дневник. ГРМ. Сектор рукописей. Ф. 156. Д. 28. Цит. по: Ковтун Е.М. Вступительная статья // Павел Николаевич Филонов. 1883–1941. Л.: Аврора, 1988. С. 5.

¹³³ Похлебкин В.В. Кухня века. С. 87–88, 95, 232.

¹³⁴ Книга о вкусной и здоровой пище. М.: Пищепромиздат, 1939.

Она содержала многочисленные рецепты повседневных и праздничных блюд, которые сами по себе должны были свидетельствовать о благополучии советской пищевой отрасли. Книга была подготовлена группой диетологов под руководством директора Института питания М.И. Певзнера, которые в течение нескольких лет разрабатывали теоретические основы советской кухни. Несмотря на помпезность издания предлагаемые ими блюда уже давно стали неотъемлемой частью русской традиционной кухни и легко встраивались в контекст советской кухни. На первом месте стояли бульоны, отварное мясо, молочные каши, кисели, что, собственно, прочно вошло в состав меню советских ресторанов, кафе, столовых. Автор популярной в сети Интернет статьи «Кухня СССР: общепит, идеология, технология» справедливо пишет: «В основе кухни советской лежали характерные для нее продукты и рецепты. Возникшая на основе многовековой русской кулинарии, она восприняла весь устоявшийся к началу XX в. продуктовый и рецептурный набор»¹³⁵.

Судя по содержанию первой кулинарной книги, она включала достаточно разнообразное меню в будни и праздничные дни. На самом деле вводился своего рода стандарт: первое, второе и третье блюдо как наиболее подходящий вариант для советского труженика. В столовых стало принятым подавать на первое щи, борщ, солянку, уху, на второе – жареное мясо или рыбу, котлеты, с гарниром из жареного картофеля или картофельного пюре, с отварными макаронами или гречневой кашей, на третье – чай, компот или кисель. Нельзя также сказать, что это меню было ограниченным. К чести советских женщин, они пытались разнообразить домашнее меню и приготовить еду как можно вкуснее, невзирая на профессиональную занятость. Почти в каждой семье сохранялись семейные традиции, велись кулинарные записи блюд, которые передавались от поколения к поколению. Тем более, что многие домохозяйки помнили рецепты блюд еще с дореволюционной эпохи. Другое дело, что при небольших доходах семьи ассортимент продуктов был существенно ограничен, и порой меню домашнего обеда сводилось к минимуму.

«Книга о вкусной и здоровой пище» легла в основу питания в школах и в дошкольных учреждениях, вот почему меню во всех этих учреждениях

тоже стало стандартным¹³⁶. В конце 1930-х гг. было обращено внимание на школьное питание – в школах ввели бесплатные горячие обеды. В Москве они были лучше – в 1936–1939 гг. дети получали на большой перемене завтрак из 2-3 блюд – котлету с кашей или с картофельным овощным пюре и стакан чая, молока или кофе, яблоко, грушу.

С созданием таких подразделений пищевой промышленности как Главрыба, Главпиво, Главсоль и т.д. в 1930-е гг. особенно процветала реклама, направленная на пропаганду советского образа жизни, подразумевающего благополучие и достаток в каждой семье. Считается, что фраза «Реклама – двигатель торговли» принадлежит А.И. Микояну. Из огромной массы плакатов выделялись те, что рекламировали советские продукты, например, реклама Моссельпрома сопровождалась такой надписью: «Трехгорное пиво выгонит вон ханжу и самогон». Реклама мороженого, предложенная Главмолоко Наркомпищепрома СССР, свидетельствовала о производстве разных сортов полюбившегося в народе лакомства: «Зимой и летом вкусно и полезно. Сливочное. Шоколадное. Кофейное. Ореховое». Главмясо стало популяризировать котлеты в виде американских гамбургеров, на плакатах имеется надпись «Горячие Московские котлеты с булочкой». Тогда же появился плакат «Фруктовые и минеральные воды – исключительно из натурального сока». Рекламные плакаты были напечатаны и в связи с выпуском в 1937 г. на Харьковском тракторном заводе первых холодильников. В 1940 г. их было произведено уже 3500 штук¹³⁷.

В довоенный период сформировались основные советские праздники – День Великого Октября (7 Ноября), 1 Мая, День Красной Армии (23 февраля), 8 Марта и др. Горожане к ним готовились заранее, приобретая продукты в розничной сети или на рынке. Любимым праздником стал Новый год (31 декабря), к которому готовили обильное застолье. Украшением праздничного стола было «Советское шампанское» – игристое вино, которое появилось в 1936 г. благодаря виноделу А. Фролову-Багдееву и стало широко рекламироваться Наркомпищепромом СССР. В последние минуты старого года все сидели за домашним столом и прислушивались к бою кремлевских курантов, возвещавших о наступлении нового года под хрустальный звон бокалов. Новогодние елки дома по-

¹³⁵ <https://www.kramola.info/letopisi-proshlogo/kuhnya-sssr-ob...> Дата обращения 20 сентября 2018 г.

¹³⁶ История школьного обеда в России и за рубежом // <https://www.ucheba.ru/article/2239#.....> (дата обращения 22.08.2017).

¹³⁷ Ульянов В.Н. Советская индустриализация в пищевой промышленности // <https://article.unipack.ru/63166.20.12.2016>. Дата обращения 11 сентября 2018 г.

явились только в 1936 г., с января этого года стали ставить елку в Доме Союзов и в Кремле.

Еще одним крупным событием тех лет стало открытие в 1939 г. в Москве Всесоюзной выставки достижений народного хозяйства (ВДНХ), что было приурочено к XVIII съезду ВКП(б), состоявшемуся в марте 1939 г. Социалистическая система хозяйства стала господствующей формой, поэтому не случайно, что успехи сельского хозяйства наглядно демонстрировались в отдельных павильонах.

В советской историографии ситуация на селе рисовалась вполне положительной с приведением цифр, которые свидетельствовали о значительных продовольственных и сырьевых ресурсах страны накануне войны. Они сообщали, что в 1940 г. было произведено 38,3 млн тонн товарного зерна – это на 17 млн тонн больше, чем к началу Первой мировой войны¹³⁸. В художественной литературе тоже создавался образ благополучной деревни и говорилось о победе колхозного строя, но действительное положение жителей села было далеко не легким. В 1940 г. численность колхозников составляла 131,0 млн чел., из общей численности населения СССР 194,1 млн чел. это составляло 67,5 %¹³⁹. В стране насчитывалось более 250 тыс. колхозов, объединявших 93,5 % крестьянских хозяйств. На самом деле накануне Великой Отечественной войны эффективность аграрного сектора экономики была крайне низкой.

Колхозная экономика находилась в кризисном состоянии, проявлением которого стали затруднения с продовольствием в городах и в сельской местности. Они возникли зимой 1939 г. и особенно ощутимыми стали в Советско-финскую войну, которая вошла в историю как «Зимняя война», поскольку продолжалась с 30 ноября 1939 г. по 12 марта 1940 г. Так, в декабре 1939 г. из свободной продажи исчезли хлеб и мука, чуть позже начались перебои и с другими продуктами. Реакция продовольственных рынков не замедлилась: цены резко подскочили. И хотя карточная система официально еще не была введена, фактически страна вновь перешла на нормированное снабжение. Из-за нехватки ресурсов с 1 декабря 1939 г. правительство запретило свободную продажу муки и печёного хлеба в сельских местностях¹⁴⁰. По воспоминаниям жителя г. Вельска Архангельской обл. в 1939 г., когда началась война, в магазинах

вообще все пропало, кроме белого хлеба по 4 руб. 40 коп. за килограмм, что по тем зарплатам было очень дорого: «Всю зиму бедствовали. К весне, когда заключили мир, сначала появилось толокно, и весь город питался блинами из толокна. Потом появились галеты, концентраты и прочие продукты. С этого времени и до начала войны с Германией вельчане жили неплохо, в смысле питания. Промышленных же товаров было очень мало. У Миши записаны цены на некоторые продукты. Хлеб выпекался отличного качества, подовый, карафами по 4 кг. Черный хлеб стоил 1,05 руб. за килограмм, пшеничный – 1,50 руб. за кг, а белый – по 3 руб. или 4,40 руб. за кг. Почти всегда продавали брусничное варенье местного производства и прекрасные пирожки с ливером. Базар процветал. В базарный день весь город был там. Многих цен Миша не помнит, но помнит, что мясо стоило 12–15 руб. за кг, а вот зайцы, которых зимой привозили возами, стоили 3-4 руб. заяц, а кровяного отдавали и за 2 рубля. Там же покупали дрова, сено для скота и все прочие вещи»¹⁴¹.

Накануне войны в ряде республик и областей СССР имелись случаи заболевания отдельных колхозников и их семей по причине недоедания. В числе нуждавшихся в помощи были Киевская, Рязанская, Воронежская, Орловская, Пензенская, Куйбышевская области, Татарская АССР. В колхозах Новосибирской области наблюдался большой падеж скота. В 1940–1941 гг. многие крестьянские семьи, спасаясь от тяжелых условий жизни, стремились переселиться в город. Некоторые из колхозников в своих заявлениях указывали на отсутствие хлеба как на главную причину их желания покинуть родные места. Колхозники выживали за счет подсобных хозяйств, они разводили домашний скот, выращивали картофель, капусту, морковь и другие овощи, которыми снабжали еще и горожан¹⁴². Домашнее меню рядового колхозника было очень скромным, все те же щи да каша. Но и на селе в 1938 г. появилось 3.654 предприятий общественного питания – кухни, столовые, а в 1940 г. их было более 17 тыс. В.В. Похлебкин считал, что советская кухня сложилась в конце 1920 – первой половине 1930-х гг.¹⁴³, но нельзя не учитывать годы голода, которые явно усугубляли общую ситуацию в стране и порой сводили пищевой рацион до минимума. Начальным

¹³⁸ Достижения Советской власти за 40 лет в цифрах. М., 1957. С. 154.

¹³⁹ Народное хозяйство СССР за 70 лет юбилейный статистический ежегодник. М., 1987. С. 373.

¹⁴⁰ Война и общество. 1941–1945. Книга 2. М.: Наука, 2004. С. 51.

¹⁴¹ Василевский М.А., Марчук О.Н. Указ. соч. С. 74–75.

¹⁴² Война и общество. 1941–1945. Книга 2. С. 51–53.

¹⁴³ Похлебкин В.В. Кухня века. С. 200–204.

этапом становления советской кухни целесообразнее все же считать период, начиная с 1917 г. вплоть до начала войны, которая вновь усугубила ситуацию с обеспечением продовольствием и вместе с тем продемонстрировала образец выживаемости русских в экстремальной ситуации.

Заключение

Революционный 1917-й год стал предвестником глобальных изменений в традиционной культуре русского народа, одновременно с обострением политической ситуации резко обозначился продовольственный кризис, который выразился в перебоях с поставками хлеба как наиболее важного продукта питания. Не случайно для поддержки горожан уже в апреле 1917 г. появились хлебные карточки. Для предотвращения экстремальной ситуации нормирование продовольствия, включая хлеб, пшеничную муку, сахар коснулось и регионов, осуществлялось по всей стране. Сельские жители продолжали кормиться за счет собственного натурального хозяйства, хотя им приходилось снабжать армию продовольствием и фуражом. После событий в октябре 1917 г. вопрос обеспечения населения продовольствием стал самым насущным, была объявлена монополия хлебной торговли, но продовольственная диктатура, сменившаяся продразверсткой, усугубила отношения государства и крестьян.

Дальнейшая деятельность государственных структур по формированию нового образа жизни была тесно связана с нормированием продуктов питания и прежде всего хлеба. В отличие от классового характера начального нормирования продуктов первой необходимости в 1919 г., последующие пайки в 1920 г. уже предназначались в первую очередь для партийной элиты, для обычных членов партии и служащих государственного аппарата, а потом уже для остальных групп населения, т.е. пайки не были едиными и распределялись неравномерно.

Особенностью начального периода советской истории стало становление системы общественного питания в городах в 1920-е гг., включая фабрики-кухни, столовые, что было сопряжено с большими трудностями. Советской власти пришлось в крайне трудных условиях решать проблему снабжения жителей города и села продуктами. Для этого были задействована частная и кооперативная торговля, оживившаяся в условиях НЭПа.

Отдельная страница в истории Советской России – это голод, разразившийся в стране в 1921–1923 гг. Наибольшие жертвы понесло Поволжье, однако не менее пострадали северные и южные регионы. В ходе выживания использовались различные традиционные суррогаты.

Несмотря на тяжелые годы разрухи и нищеты, правительство наметила ряд мер по улучшению питания. Однако с ликвидацией НЭПа в 1926 г. наступил товарный кризис, поэтому правительство вновь стало вводить карточную систему на основные продукты и товары. Жесткая дисциплина начального периода сказалась на режиме дня и на достаточно долгом отсутствии работающих людей дома, что повлекло расширение сети предприятий общественного питания (общепита) на предприятиях и в учреждениях по всей стране.

Кризис государственных хлебозаготовок осенью 1927 г. привел к общему недостатку продовольствия в городах. Пытаясь разрешить продовольственные проблемы, правительство стало проводить политику сплошной коллективизации в деревне, которая сопровождалась преследованием и насилием высылкой наиболее трудолюбивой части крестьянства. Вместо индивидуальной собственности утверждалась колхозная собственность, за которую пришлось заплатить слишком дорогую цену.

Учитывая опыт предыдущих лет, в городах необходимо было вновь вводить нормированное распределение хлеба как наиболее важного продукта питания, поэтому с 1929 г. было установлено его распределение по карточкам, а в 1930 г. продукты распределяли по тщательно разработанной системе государственных пайков. Коллективизация, а также продовольственный кризис в городах в 1928–1931 гг. и особенно дефицит хлеба в деревне стали предпосылкой массового голода, который разразился в 1932–1933 гг. Страна и в дальнейшем не смогла избежать затруднений с продуктами питания, что потребовало введения карточек на хлеб во время кризисных ситуаций в деревне в 1936–1937 гг. и в 1939–1941 гг.

Постоянное нормирование продовольствия стало причиной того, что создание системы общественного питания шло с большим трудом, оно к тому же не смогло широко охватить всю страну. Однако обедать на работе в столовой стало нормой для каждого, кто работал. Домашнее меню пополнилось новыми блюдами из картофеля и риса.

В целом надо отметить, что перемены в пищевом рационе русских в период с 1917 г. по 1940 г. проходили в свете политических и экономических установок, что соответствовало советской идеологии, хотя нельзя скрывать, что эти перемены проходили в трудных условиях адаптации жителей города и деревни к новому режиму. Очевидно, что в первые годы советской власти традиционная культура русского народа подверглась сильнейшей встряске, перемены в жизни крестьян привели к изменению веками устоявшегося патриархального уклада.

Советский период был отмечен значительными переменами в жизни русского народа, вызванными изменением политического строя и создания новой советской экономики. Эти изменения коснулись домашнего быта, питания дома и на работе. Формирование облика «советского человека» вызвало к жизни новые поведенческие установки, которые выразились в большей занятости женщины в производственной сфере и в создании системы питания в школах и дошкольных учреждениях.

Традиционная пища русского народа в довоенный период подверглась сильному воздействию в ходе установления нового государственного строя, однако в своей основе она сохранила свою основу, которая базировалась прежде всего на преобладании хлеба, мучных изделий и круп. В сфере домашней кухни она оставалась незыблемой, а введение новой системы общественного питания в виде столовых и фабрик-кухонь привело к определенной стандартизации меню, на содержание которого повлияли дефицит продовольственных продуктов.

