

Женщина в российском обществе. 2024. № 1. С. 120—139.

Woman in Russian Society. 2024. No. 1. P. 120—139.

Научная статья

УДК 641.5: 316.346.2(47+57)''1960/1970''

DOI: 10.21064/WinRS.2024.1.8

**КУЛИНАРНЫЕ КНИГИ И ПРАКТИКИ ПИТАНИЯ
В СОВЕТСКОЙ ЖЕНСКОЙ ПОВСЕДНЕВНОСТИ 1960-х**

Ольга Дмитриевна Попова

Рязанский государственный университет им. С. А. Есенина,
г. Рязань, Россия, od-popova@mail.ru

Аннотация. Рассматриваются кулинарные книги и практики питания в период преобразований Н. С. Хрущева. Они стали ярким отражением противоречивых шагов власти в социальной политике. В то время официальная пропаганда возлагала на женщину двойную функцию — участницы общественного производства и хранительницы домашнего очага, которая должна была экономно и качественно вести хозяйство. В условиях повышающихся потребностей общества, нарастающего дефицита кулинарные книги ставили задачу упростить организацию быта. Будучи впервые обращены и к жителям сельской местности, они декларировали возможность иметь маленькое личное подворье, что входило в противоречие с идеей колхозного строительства 1920—30-х гг. Однако власти рассматривали индивидуальное хозяйство колхозника, садовые участки лишь как вспомогательный элемент в решении насущных проблем.

Ключевые слова: кулинарные книги, социальные трансформации, повседневная жизнь, гендерные роли, миграция из деревни в город, обращения граждан

Благодарности: исследование выполнено за счет гранта Российского научного фонда № 24-28-01217 «Советская повседневная жизнь в письмах граждан во власть 1950—70-х годов», <https://www.rscf.ru/project/24-28-01217/>.

Для цитирования: Попова О. Д. Кулинарные книги и практики питания в советской женской повседневности 1960-х // Женщина в российском обществе. 2024. № 1. С. 120—139.

Original article

COOKBOOKS AND NUTRITION PRACTICES IN SOVIET WOMEN'S EVERYDAY LIFE OF THE 1960s

Olga D. Popova

Ryazan State University named for S. A. Yesenin, Ryazan,
Russian Federation, od-popova@mail.ru

Abstract. The article examines cookbooks and nutrition practices during the Khrushchev period. They became a vivid reflection of the contradictory steps taken by the authorities in social policy. At that time, official propaganda assigned a dual function to women: a participant in social production and a keeper of the hearth, who was supposed to run the household economically and efficiently. In conditions of increasing needs of society and growing shortages, cookbooks set the task of simplifying the organization of everyday life. For the first time, cookbooks were addressed to residents of rural areas; they declared the opportunity to have a small personal farmstead, which was in conflict with the ideas of collective farm construction of the 1920—30s. However, the authorities viewed the collective farmer's individual farm and garden plots only as an auxiliary element in solving pressing problems.

Key words: cookbooks, social transformations, everyday life, gender roles, rural-to-urban migration, appeals of citizens

Acknowledgements: this work was supported by the Russian Science Foundation under grant № 24-28-01217 “Everyday life in Soviet people's letters to government officials in the 1950—1970s”, <https://www.rscf.ru/en/project/24-28-01217/>.

For citation: *Popova, O. D. (2024) Kulinarnye knigi i praktiki pitaniia v sovetskoj zhenskoj povsednevnosti 1960-kh [Cookbooks and nutrition practices in Soviet women's everyday life of the 1960s], Zhenshchina v rossijskom obshchestve, no. 1, pp. 120—139.*

Введение

Пища и процесс ее потребления являются важным элементом повседневной культуры. Сегодня история социальных практик, связанных с приемом пищи, в центре внимания историков, филологов, социологов, политологов. Например, Г. И. Кабакова рассматривает традиционное русское застолье, принятое в крестьянской среде, как мощный фактор, формирующий языковую культуру: поговорки, слова, выражения отражают различные акты праздничной культуры [Кабакова, 2016].

В современной как отечественной, так и зарубежной научной литературе достаточно прочно закрепился тезис о намеренном регулировании практик питания со стороны государства в тоталитарном обществе. Как отмечают Н. Л. Пушкарева и А. В. Жидченко, впервые попытку связать кулинарию и

тоталитаризм в современной отечественной науке более десяти лет назад осуществила томский философ И. В. Сохань [Пушкарева, Жидченко, 2021: 193]. Например: «Оформляя и нормируя практики, связанные с удовлетворением первичной и неотчуждаемой потребности человека в пище, гастрономическая культура оказывается той сферой, где наиболее эффективны дисциплинарные механизмы власти» [Сохань, Гончаров, 2013: 145]. Эта же мысль звучит в вводной части труда «Seasoned Socialism: Gender and Food in Late Soviet Everyday Life», в котором рассматриваются пищевые практики советского общества периода 1960—70-х гг. «Советские диетологи, эксперты по планированию питания и государственная система, которая их нанимала, наряду с ее многочисленными чиновниками, стремились влиять на то, что ели советские граждане и как они думали о еде» [Seasoned Socialism, 2019: 2]. В сборнике, вышедшем по результатам научной конференции в Гарвардском университете в 1993 г., посвященной еде в русской культуре и истории, преобразования советского времени сравниваются с периодом Петра Великого в части перемен бытовых практик россиян, в этот период еда приобрела идеологический характер [Food in Russian History and Culture, 1997: xviii].

Важным механизмом моделирования гастрономической культуры выступают кулинарные книги и рецепты. Культовой для советского общества является «Книга о вкусной и здоровой пище», которая вышла в 1939 г. и потом неоднократно переиздавалась. К ней обращается внимание как российских, так и зарубежных исследователей, когда речь заходит о практиках питания в СССР [Food in Russian History and Culture, 1997; Сохань, 2012; Geist, 2012; Seasoned Socialism, 2019; Попова, 2020, 2023].

Американский исследователь Е. Гейст отмечает, что выпуск «Книги о вкусной и здоровой пище» стал кульминацией кулинарной революции под руководством А. И. Микояна и отражением противоречивости сталинской эпохи [Geist, 2012]. Издание рассматривается как мощное средство агитации и пропаганды. В частности, И. В. Сохань пишет: «Это единственная кулинарная книга, где образцы гастрономической культуры тесно соединены с политической риторикой» [Сохань, 2012: 140].

В гораздо меньшей степени нашли отражение в современных штудиях издания 1952 и 1967 гг. Однако последовательный их анализ позволяет выявить не только политическую риторику государства, но и социально-экономические трансформации общества; установить, насколько соотносились с реальностью идеологические послы государства, и, следовательно, обнаружить истоки формирования мифов и заблуждений в общественном сознании. О. Н. Яхно подчеркивает утопичность формируемой картины мира в первом издании «Книги о вкусной и здоровой пище»: книга — механизм убеждения, что «светлое будущее реально» [Яхно, 2019: 119]. Зарубежные исследователи также отмечают, что послевоенное издание наиболее ярко выражало противоречие между реальной картиной мира и декларируемым изобилием, возвращало «буржуазные» концепции в официальную и частную жизнь [Food in Russian History and Culture, 1997: xxii]. Можно смело утверждать, что в последующих изданиях этот разрыв между рисуемой картиной мира и реальностью только усилился [Попова, 2020, 2023].

Однако «Книга о вкусной и здоровой пище» была не единственным кулинарным бестселлером советской эпохи. В 1960-х гг. ассортимент издаваемых

кулинарных книг резко возрастает. Цель статьи — рассмотреть кулинарные книги, выпускаемые в данный период, в системе социально-экономических трансформаций общества в годы правления Н. С. Хрущева. Автор полагает, что издание кулинарных книг обслуживало нужды социальных преобразований правительства и, более того, не просто ставило задачу сформировать новые социальные практики, но и помогало переживать начавшийся экономический кризис. Важным методологическим принципом исследования обозначенной проблематики является системный подход — рассмотрение кулинарных книг в системе социально-экономических преобразований. В этом аспекте большую ценность представляют не только сами кулинарные книги, но и работы, в которых раскрывается трансформация советской деревни, социальная политика государства. Немаловажным является обращение к образам художественной литературы, отражающей наиболее существенные проблемы дня, которые не рисковали обсуждать официальные издания.

Социальные преобразования 1960-х и женский вопрос

Новизна данного исследования состоит не только в заявленной проблематике, но и в том, что автор обращается, кроме классической «Книги о вкусной и здоровой пище», и к другим изданиям. Кулинарный утопизм 1930-х гг. носил чисто урбанистический характер, был обращен к городскому жителю [Сохань, Гончаров, 2013: 154], а 1960-х гг. в систему моделирования социальных практик через кулинарные книги попали и крестьяне, а также городские жители, занявшиеся сельским хозяйством на дачных участках. Вряд ли можно согласиться с утверждением И. В. Сохань, что «Книга о вкусной и здоровой пище» была единственной, которая демонстрировала пристальное внимание государства к мелочам повседневного [Сохань, 2012: 141]. Власть включала в систему социальной агитации и пропаганды весь ассортимент издаваемых кулинарных книг.

Новый этап существования кулинарных книг и их ассортимент в системе идеологической пропаганды тесно связан с новым социальным курсом Н. С. Хрущева. В этот период, как отмечает Е. М. Жидкова, были реабилитированы представления о допустимости материального благополучия в частной жизни. Появление системы массовой потребительской экономики датируется хрущевским десятилетием, когда на смену аскетизму пришли покупки впрок [Жидкова, 2011: 465]. Произшедшая революция в сфере быта коснулась трансформации стиля жизни, практик питания, переориентации в области массового потребления на ценности индивидуализма, уют, удобство, приоритет отдельной квартиры с собственной, а не коммунальной кухней. Эти процессы нашли отражение в публикации кулинарных рецептов и кулинарных книг. Через моделирование практик потребления пищи власть одновременно пыталась сформировать определенные коды советского сознания.

Именно в этот период были сделаны серьезные шаги по расширению сферы потребления. На XXII съезде КПСС советскую семью объявили «важнейшим орудием построения коммунизма» (цит. по: [Горлов, 2021: 11]). Аскетический коммунальный период стал постепенно заменяться устроенной частной жизнью советских людей. Если в 1930—40-х гг. семья пропагандировалась как прежде

всего единица строительства коммунизма, то в 1960-х она объявлялась очагом домашнего уюта.

Как показывает В. Н. Горлов, в самой системе власти коллеги Н. С. Хрущева весьма противоречиво оценивали его инициативы по развитию быта и повышению жизненного уровня. Например, В. М. Молотов считал, что «потребительство — это самое опасное». Именно в этот период термин «мещанство» начинает употребляться со стойким отрицательным смыслом [там же: 13]; все процессы проходят весьма неоднозначно. Именно противоречивость является ключевой характеристикой этой эпохи.

В 1960-х происходит процесс переосмысления многих идеологических установок 1930—40-х гг. Идеологическая система в очередной раз пересмотрела положение женщины в обществе. Если в начале 1920-х гг. предполагалось, что она будет в первую очередь активной строительницей коммунизма, все хлопоты о быте, готовке, воспитанию детей возьмут на себя различные социальные службы — дома быта, общественные столовые, ясли и детские сады, то теперь официальная пропаганда отводила женщине роли и активной работницы на производстве, и хранительницы домашнего очага. Она должна была сочетать две функции. Социальным институтам, созданным ранее, отводилась роль не «заменителей», а помощников в обеспечении быта советской семьи. Еда теперь не просто фактор, обеспечивающий физиологические потребности человека, как это предусматривала идеология 1920-х, или же источник стимулирования покупательской способности граждан, она ставится в центр домашнего уюта. А. Джейкобс отмечает, что советская пропаганда через систему кинообразов и кулинарных книг начинает связывать личное счастье женщины с кулинарными успехами на кухне. Все чаще кулинарные книги используют слово «хозяйка» [Seasoned Socialism, 2019: 36]. Именно домашний семейный воскресный обед, вечерний ужин или чай за совместным столом становятся символом семейного благополучия.

Весьма показательна статья в журнале «Советская женщина» в ноябрьском номере 1954 г. «Воскресный обед». Авторы попытались изобразить идеальный вариант воскресного дня работающей женщины. Героиня репортажа Нина Яковлевна Аверина — работница Трехгорной мануфактуры. Важную часть дня занимает приготовление праздничного воскресного обеда. С этой целью женщина с раннего утра едет на рынок, покупает необходимые продукты, а потом готовит обед из следующих блюд: закуска в виде винегрета, обязательные воскресные пироги, суп из грибов, тушеное мясо и компот из яблок и груш. По сообщению авторов статьи, такой сложный обед женщина приготовила к двум часам дня¹. Кроме пирожков с капустой в количестве 40—50 штук, по утверждению авторов, она еще готовит и пирог с вареньем к чаю. Думается, что даже сейчас, при наличии большого количества кухонной техники, приготовление такого обеда займет немало сил, а в то время занимало еще больше. Таким образом, конструировалось представление, что женщина в воскресный день должна была посвятить все свои силы домашнему хозяйству.

Противоречивость ситуации выражалась в том, что женщина оказывалась на двух работах сразу: на производстве и дома. По данным социологических

¹ Советская женщина. 1954. № 11. С. 46—48.

исследований начала 1960-х гг., свободное время занятых на производстве женщин в 1961 г. составляло 21,0 ч в неделю против 33,6 ч у рабочих-мужчин, а время, затраченное ими на ведение домашнего хозяйства, — 33,6 ч против 15,4 ч у мужчин. Работающая хранительница очага расходовала на домашние дела в среднем 4 ч 38 мин. Расчеты показывали, что время, которое женщина отдает ведению домашнего хозяйства в течение года, эквивалентно 112 рабочим дням [Жидкова, 2011: 467—468]. Как верно замечает И. Глущенко, противоречие эмансипации в СССР выражалось в том, что советская власть была в авангарде привлечения женщин к производственному труду, но весьма отставала в решении дилеммы «дом — работа». Стесненные жилищные условия, дефицит бытовой техники, продуктов значительно осложняли ведение домашнего хозяйства [Seasoned Socialism, 2019: 60]. В сборнике «Seasoned Socialism» авторы пытаются проследить гендерную асимметрию в сфере «добывания» и потребления съестного, закрепляя, например, приготовление праздничного мяса (шашлыки, стейки) за мужчинами как традицию праздничной культуры. Однако авторы рецензии на это издание отмечают, что была масса семей, в которых женщины и в праздник делали все от А до Я — от покупки мяса на рынке и его маринования до мытья шампуров после шашлыков [Пушкарева, Жидченко, 2021: 194].

Эта проблема нашла отражение и в художественной литературе. Большой общественный резонанс получила повесть Н. Баранской «Неделя как неделя», опубликованная в 1969 г. в журнале «Новый мир». Повествование идет от лица 26-летней Ольги Воронковой — успешной, согласно советской идеологии, женщины (кандидат наук, младший научный сотрудник НИИ, мать двоих детей, ее семья получила отдельную квартиру в новостройке Москвы). Утро выходного дня — субботы начинается с типичных дел: «Пока ребята возьмется с отцом, кувыркаются и пищат, я готовлю громадный завтрак. Потом отправляю детей с Димой гулять, а сама принимаюсь за дела. Прежде всего ставлю варить суп. Дима уверяет, что в столовой суп всегда невкусный, дети ничего не говорят, но суп мой всегда едят с добавкой. Пока суп варится, я убираю квартиру — вытираю пыль, мою полы, трясу одеяла на балконе (что, конечно, нехорошо, но так быстрее), разбираю белье, замачиваю свое и Димино в «Лотосе», собираю для прачечной, а детское оставляю на завтра. Провертываю мясо для котлет, мою и ставлю на газ компот, чищу картошку. Часа в три обедаем. Для ребят это поздно, но надо же им хоть в выходной погулять как следует. За столом сидим долго, едим не спеша. Детям надо бы поспать, но они уже перетерпели» [Баранская, 1981: 44—45].

Вечер рабочих дней также занят домашними делами и готовкой: «Я еду в автобусе, а на моих часах уже семь. Вот они [муж и дети] уже пришли... Только бы Дима не давал им напихиваться хлебом, не забыл поставить на газ картошку. Я бегу по тропкам, пересекая пустыри, взлетаю по лестнице... Так и есть — дети жуют хлеб, Дима все забыл, он углубился в технические журналы. Зажигаю все конфорки: ставлю картошку, чайник, молоко, бросаю на сковородку котлеты. Через двадцать минут мы ужинаем. Мы едим много. Я вообще первый раз за день по-настоящему. Дима после столовой тоже не очень сыт. Ребята — кто их знает, как они ели» [там же: 22].

Фактически у Ольги нет возможности даже спокойно прогуляться после работы: надо готовить ужин, кормить мужа и детей. «Напрасно пошла я пешком, раздумалась. Поздно! Я бегу вниз по эскалатору, задеваю людей набитой

сумкой, но остановиться не могу. Я не очень опоздала, но все трое уже ходили с кусками. У Димы был виноватый вид, и я ничего не сказала, а кинулась скорее на кухню. Через десять минут я поставила на стол большую сковороду с пышным омлетом» [там же: 31].

Оценивая свою жизнь, Ольга написала так: «Я лично увлекаюсь спортом — бегом. Туда бегом — сюда бегом. В каждую руку по сумке и... вверх — вниз: троллейбус — автобус, в метро — из метро. Магазинов у нас нет, живем больше года, а они еще недостроены» [там же: 8].

Каким образом предлагалось решить данную проблему? В ранг важнейшей задачи было поставлено расширение сети кулинарий и продажи полуфабрикатов. Например, на заседании секции общественного питания 13 марта 1958 г. в своем выступлении на 4-й общегородской конференции работников торговли по обмену опытом завпроизводством Невской фабрики кухни И. И. Разина говорила о перспективах развития предприятия. В планах фабрики ставилась задача увеличить производство: выпускать больше чищенных овощей, 10—12 тонн обработанного мяса, 4—5 тонн рыбы, кулинарные изделия, организовать соусный цех, реализовывать замороженные продукты и др. [ГА СПб, ф. 7082, оп. 2, д. 823, л. 74].

Общепит в то время мог мало помочь этой проблеме, столовые в основном решали проблему питания на производстве. Большую часть общепита составляли ведомственные столовые и буфеты, закрытые для посторонней публики. Рестораны или кафе были заведениями, доступными далеко не всем именно из-за малого их количества. Например, на 760-тысячный Куйбышев в 1956 г. приходилось всего 2 кафе и 4 ресторана, в Таганроге в 1968 г. на услуги столовых население тратило денег в 3 раза больше, чем на услуги ресторанов и кафе [Жидкова, 2011: 466]. Эту проблему изредка поднимали и средства массовой информации: от лица работницы завода «Шарикоподшипник» К. Чибисовой журнал «Работница» задавался вопросом «Почему в Москве мало хороших столовых?». Герои публикации пытались пообедать в ресторане «Киев», простояли в очереди час и ушли голодными, тогда как «в выходной день хорошо бы не стряпать дома, а отдохнуть по-настоящему»².

Общепит не мог удовлетворить запросы населения по выходным и праздничным дням. Поэтому в семьях сохранялась практика домашних обедов и праздничного застолья в условиях квартиры. Большинство праздников, даже такие многолюдные, как свадьба, отмечались по преимуществу дома, а не в ресторане. В этом плане очень показательны кадры из фильма «Москва слезам не верит», в котором свадьба Тоси отмечается дома и праздничный стол, за которым сидят гости, через дверной проем «продлен» из одной комнаты в другую.

Урбанизм и кулинарные книги

Эта политика находит отражение и в публикации рецептов, кулинарных книгах. Кроме культового издания «Книга о вкусной и здоровой пище», начинают выходить новые. В 1960-х гг. значительно возрастает количество выпускаемых книг по ведению домашнего хозяйства.

² Почему в Москве мало хороших столовых // Работница. 1953. № 11. С. 35.

В 1955 г. в издательстве Министерства торговли вышла «Кулинария», которая была рекомендована в качестве учебника для школ кулинарного ученичества. Издание 1959 г. было ориентировано уже и на промышленное производство, и на домашнюю кухню. «В новом издании книги “Кулинария” помещены рецептуры блюд и кулинарных изделий, которые можно приготовить не только в предприятиях общественного питания, но и домашних условиях», — писали авторы-составители в предисловии [Кулинария, 1959: 5]. От промышленного выпуска остались указания на пропорции продуктов, они указывались в граммах на порцию. Конечно, в домашних условиях отмерять 75 граммов салаки или 135 граммов свинины было не очень удобно.

На страницах женских журналов «Работница» и «Крестьянка» соотношение таких слов, как «праздник» и «праздничная еда», стало регулярным. В кулинарных рубриках часто появлялись рецепты под заголовком «Праздничный пирог», «К новому столу» и др. Рубрика «Кулинария» в начале 1950-х становится постоянной. Октябрьский номер журнала «Работница» за 1953 г. выходит с кулинарной страничкой под заголовком «Праздничный стол». Данный номер предлагал в качестве блюд праздничного меню студень из свиных ножек, закуску из сельди рубленой, борщ киевский, зразы из телятины, кулебяку, плов, песочное пирожное с миндалем и бисквитный торт на сметане³.

Также значительно возрастает спрос на кондитерские изделия. В журналах рецепты разнообразной выпечки, тортов, печенья публикуются постоянно. К рекламе полуфабрикатов, из которых можно было приготовить праздничную выпечку, подключились даже официальные партийные издания. Например, газета «Слава Севастополя» — орган Севастопольского горкома Коммунистической партии Украины опубликовала несколько рецептов пирогов и пирожных из готового теста, предварив их такими словами: «В магазинах кулинарии и полуфабрикатов организована продажа слоеного и песочного теста, хозяйки из него могут быстро приготовить вкусные и питательные пироги, пирожные, торты. Как это сделать?»⁴

В 1959 г. вышла в свет книга Р. П. Кенгиса и П. С. Мархеля «Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов», ставшая классической книгой, раскрывающей тайны кондитерского искусства, и неоднократно переиздававшаяся [Кенгис, Мархель, 1959].

В целом культура выпечки была очень распространена в народе. Пироги являлись блюдом, хорошо известным многим женщинам. В произведениях И. Велембовской, где еда символически связывает город и деревню, пироги пекут как жительницы села, так и городские женщины. Однако начинки у них разные. В романе «Сладкая женщина» главная героиня Анна привозит своего сына к матери в деревню и он пробует пирожок, приготовленный бабушкой: «Дома бабка выставила перед гостями студень, кисель и красивые пироги. Юра схватил пирог, но когда откусил, то сначала растерянно скривил рот, а потом тоскливо заплакал: в пироге был мокрый, пахнувший постным маслом, зеленый лук. “Эка что же они подделали над ребенком? — удивилась бабка. — Не ест ничего. Куда

³ Работница. 1953. № 10. С. 36.

⁴ Слава Севастополя. 1960. 9 января. С. 4.

же ты мне такого привезла?»» [Велембовская, 1988: 213]. В другой повести — «Женщины» — главные героини к празднику также пекут пироги, и опять речь идет о начинке. «А пирожки у нас мама с калиной уважает. Я ее тоже люблю, калину. Только от нее пахнет дюже, когда паришь...» — говорит Аля о своей матери, которая осталась в деревне [Велембовская, 2019: 115].

Книга Р. П. Кенгиса и П. С. Мархеля была нацелена на то, чтобы познакомить читательниц со всем разнообразным спектром выпечки: дрожжевым, песочным, слоеным тестом, разнообразными видами тортов и пирожных. Само издание было лишено каких-либо политизированных или научно-популярных статей, текст носил сугубо технологический характер. Иллюстрации демонстрировали профессиональные приемы работы с тестом, инструментами и кремом. Издание было тесно связано с праздничной культурой, поскольку очень доступно объясняло хозяйкам приготовление одного из важнейших элементов праздничного застолья — сладостей. Однако определенное влияние времени видно и здесь. Достаточно много места было уделено инвентарю. Формы для теста, отсадочные мешочки с насадками для крема, гребешки и другое промышленность не могла обеспечить в полном объеме, и купить в магазине все это было сложно. Поэтому авторы замечали: «Фасонные трубочки можно... сделать самим. Из куска жести или консервной банки вырезают ножницами треугольник, свертывают его в коническую трубочку, пропаявают оловом наружный шов, подрезают выступающие концы в широком месте и на узком конце или вырезают, или выпиливают разные зубчики» [Кенгис, Мархель, 1959: 12]. Казалось бы, просто, вот только где можно было достать куски белой жести, авторы не писали. Также подробно рассказывалось, как из бумаги сделать формы для тортов, давались другие технологические советы.

Появляются специальные издания, посвященные торжественному застолью. Заслуживает интереса книга Л. М. Лемкуль «Праздничный стол», вышедшая в 1971 г. В ее вводной части пища уже рассматривается не только как процесс удовлетворения физических потребностей, но и как источник удовольствия: «...пища является не только средством для обеспечения насущных жизненно необходимых потребностей человека. Питание должно удовлетворять также и эстетическим потребностям человека, пища должна доставлять удовольствие своим видом и вкусом. Человек нередко хочет получить наслаждение от еды. Недаром все торжественные случаи в жизни отмечаются праздничным столом» [Лемкуль, 1971: 5]. Воскресному совместному обеду уделяется большое внимание не просто как элементу отдыха, но и как механизму, который должен сплачивать семью, является важным моментом социализации: «Обыкновенно такие трапезы остаются в памяти всех членов семьи, дают возможность по-особому ощутить тепло домашнего очага. Особенно это нужно детям, которые должны впитывать домашние установки вообще и, кроме того, научиться вести себя за столом» [там же]. Книга состоит из 3 глав. Первая посвящена воскресным обедам, третья — праздничным обедам или ужинам. Вторая глава называлась «Если к Вам неожиданно пришли гости».

Первая глава содержит по 10 вариантов воскресных обедов для каждого сезона: зимы, весны, лета и осени. Набор рецептов предполагает закуску, первое блюдо, второе и десерт.

В отличие от «Книги о вкусной и здоровой пище», где сохранялся большой ассортимент блюд — от бюджетных до деликатесных, эта глава делала упор на средний бюджетный уровень. Например, много было вариантов приготовления различных блюд из фарша: тефтели, фаршированные кабачки и др. Немало было дано советов по экономии времени. Скажем, на первое предлагалось подать бульон с пирожками с начинкой из лука и яиц, а на второе — вареное мясо из этого бульона с тушеным картофелем.

Автор рекомендовала учитывать сезонность исходных продуктов, например весной и летом широко использовать молодые овощи. Один из комплексов содержал следующее меню весеннего обеда: салат из стеблей шпината и сельдерея, суп из молодой крапивы, тефтели, запеченные с молодой капустой; десерт — манный пудинг с клубничным соусом. Однако издание не отвечало на вопрос, где достать эти овощи. С молодой крапивой у хозяек проблем не могло возникнуть, а вот где можно было весной найти клубнику — это более сложный вопрос. Уже с середины 1950-х проблема снабжения горожан овощами поднималась в некоторых городах даже на страницах газет, а там, где не освещалась публично, фиксировалась в документах исполнительной власти. Например, в газете «Вечерний Ленинград» в 1953 г. были опубликованы материалы «Улучшить торговлю овощами и фруктами», «Покупатель говорит “плохо!”», в которых признавались серьезные недостатки в снабжении города свежими овощами, в частности картофелем. В качестве недостатка отмечалось невыполнение приказа А. И. Микояна № 533 от 20 июля 1953 г. о том, что в городе необходимо наладить продажу населению расфасованного отборного картофеля, в мешках и крафт-бумаге, развесом по 3 и 5 кг и расфасованной квашеной капусты в стеклянных банках по 1 кг [ГА СПб, ф. 7082, оп. 2, д. 661, л. 18]. Материалы горисполкома Рязани свидетельствуют, что если в Ленинграде не хватало отборного картофеля, то в Рязани летом 1953 г. некоторые торговые организации вообще не продали ни одного грамма свежей капусты, свежих огурцов [ГА РО, р-6, оп. 2, д. 120, л. 19].

Большой интерес представляет вторая глава «Если к Вам неожиданно пришли гости». Начинается она так: «Эта неожиданность подстерегает нас вероятнее всего в субботу или воскресенье. Но... каждая хозяйка должна быть в какой-то мере к этому готова» [Лемкуль, 1971: 97]. Следует отметить, что данная практика шла вразрез с традиционной русской обрядовостью, в которой существовала разветвленная система ритуалов приглашения на различные виды трапезы, и ее нарушение могло повлечь серьезный семейный разлад в семье: «Приглашение считается главным условием полноценного социального общения» [Кабакова, 2016: 140]. Даже похоронный обряд включал ритуал приглашения на поминки.

Книга закрепляла социальную практику внезапных визитов и общения, и не в рамках совместного похода в кафе или ресторан, а на домашней кухне. Набор рецептов свидетельствует, что хозяйка в любом случае, хоть на скорую руку, должна приготовить угощение. Предлагались разные варианты выпечки (кексы, печенье), набор различных закусок, салатов. Хотя их соответствие принципу «на скорую руку» весьма относительно. Например, оригинальными выглядят несколько советов, как подать в соусе имеющиеся дома котлеты.

Безусловно, их можно рассматривать как вполне дельные при наличии котлет в холодильнике хозяйки. А вот выпечка из опарного дрожжевого теста или блинчики с начинкой из сухих грибов — это уже хлопотные рецепты, которые вряд ли выручат хозяйку при появлении незваных гостей.

Относительно праздничных блюд интересно такое замечание: «Надо сказать, что эти блюда более дорогие и трудоемкие, но их готовят в семьях по такому поводу, когда не жаль потрудиться» [Лемкуль, 1971: 123].

Миграция женщин из деревни в город

Кулинарные книги в период преобразований Н. С. Хрущева испытали сильное влияние социальных трансформаций, которые происходили в плоскости «город — деревня». «Книга о вкусной и здоровой пище» 1939 и 1952 гг. ставила задачей пропаганду успехов пищевой промышленности и стимулирование пополнения государственного бюджета, и нацелена она была прежде всего на городского жителя. Особенно ярко это сказалось в издании 1952 г., в котором появляется раздел «Кухня», что, собственно, отразило строительство послевоенного жилья, которое в первую очередь отражало восстановление крупных городов страны после войны. Сельская местность в этих изданиях как таковая вообще не присутствовала. В период же преобразований Хрущева кулинарные книги начали отражать неоднородность социального пространства. Появились издания, обращенные к сельчанам. На это оказали влияние два фактора: усиленная миграция из села в город и возможность строительства индивидуального жилья. В 1948 г. принимается Указ Президиума Верховного Совета СССР «О праве граждан на покупку и строительство индивидуальных жилых домов», в котором говорилось: «...каждый гражданин и каждая гражданка СССР имеют право купить или построить для себя на праве личной собственности жилой дом в один или два этажа с числом комнат от одной до пяти включительно как в городе, так и вне города» [Сборник законов СССР... , 1956: 366].

С февраля 1958 г. началась постепенная паспортизация жителей села, в том числе крестьян, лишенных права получения паспортов согласно Постановлению ЦИК и СНК СССР от 27 декабря 1932 г. Колхозникам, выезжавшим в другие области, края и республики на сезонные работы («отходники»), органы милиции стали выдавать краткосрочные паспорта. Временные паспорта получали и выезжавшие из деревни в город на постоянную работу, учебу и др. И. Е. Зеленин отмечает, что на протяжении 1960—1964 гг. из деревни в город переселились почти 7 млн селян, в основном бывших колхозников [Зеленин, 2000: 404].

Однако этот же автор указывает на то, что миграция носила стихийный характер. Здесь сказались и негативные последствия реорганизации МТС, ущемление интересов владельцев приусадебных хозяйств, грубые ошибки местных властей, допущенные при преобразовании колхозов в совхозы, сселение деревень, инициированное Хрущевым, и др. При этом О. М. Вербицкая отмечает, что миграция происходила в первую очередь за счет молодых слоев сельского населения. Тяжелый физический труд, низкая механизация труда, слабая материальная заинтересованность — все это отбивало у молодежи желание выбирать сельскохозяйственную специальность [Вербицкая, 1992: 104].

Пища как маркер разделения города и деревни получила яркое отражение в произведениях И. Велембовской, где поднята тема миграции из деревни в город. Автор показывает, что одним из преобладающих движущих механизмов переезда в город является стремление уйти от тяжелого сельского труда. Например, мать главной героини Ани в повести «Сладкая женщина» отпускает свою дочь, хотя с неохотой, но с пониманием, что в городе работа все-таки полегче, а дома пришлось бы «в поле овес вязать или на лесозаготовку» [Велембовская, 1988: 197]. Еда сельских жителей — продукты подсобного хозяйства. В повести «За каменной стеной» в дом тетки главного героя Алексея, которая живет в с. Воротово, уже проникли элементы городской жизни: телевизор «Рекорд», горка с посудой, но еда остается именно сельской. На завтрак хозяйка подает вареные яйца, сало, отварную картошку [Велембовская, 2019: 138]. Как показывают исследования О. М. Вербицкой, жители села значительно отставали в использовании электрических приборов, да и само электричество достигло далеко не всех сел и деревень. В питании сельские жители больше употребляли натуральное мясо, а у рабочих значительная часть мясного рациона состояла из колбасы и копченостей [Вербицкая, 1992: 157].

Именно колбаса становится символом городской жизни в произведениях И. Велембовской. Например, в повести «Мариша Огонькова» одна из героинь потеряла здоровье во время голода военного времени: «Евгению военные годы сломили. Так болел желудок, что никакая еда была не радостью. Слишком много за эти годы съели всякой травы и гнили: мороженой картошки, побывавшего под снегом зерна, прелой свеклы. Молодые животы все переварили, а Евгения заболела всерьез» [Велембовская, 1988: 366]. Для нее колбаса выступает лакомством, символом недостижимой городской жизни и, возможно, лекарством. Она говорит дочери: «Знаешь, чего бы я съела бы, доченька... Кусочек той колбаски, которую отец-покойник привозил. Нарезана наискосок, и шкурочка так колесиком и остается.

— Где же нам колбасы взять, мама? Разве только Ромачок пришлет».

В повести «Дела семейные» прослеживается судьба братьев, выросших в разных условиях — в городе и деревне. Братья были поделены между матерью и ее сестрой из-за трудной жизни в деревне в послевоенные годы. Когда один из них, Валентин, узнал, что его забирает в город тетка, то он обрадовался и начал хвастаться: «Теперь каждый день колбасу буду есть! <...> И на поезде поеду» [там же: 505].

В других произведениях И. Велембовской еда выступает как символ коммуникации между городом и деревней. Деревенские везут в город продукты подсобного хозяйства, в село начинают проникать продукты пищевой промышленности. Однако однородности в доступности продуктов пока не существует. В повести «Женщины» одна из героинь, Аля, в качестве подарка на Новый год своей наставнице привозит двух петухов, которых было решено приготовить на праздничный стол. Также весьма показателен ее монолог во время приготовления праздничного ужина. «А майонез этот у нас и в деревне тоже продают, — заявила она, помогая делать винегрет. — Только мама у нас им брезгует, маслом заправляет. На этот счет она у меня отсталая. И технику не признает: я хотела электрическую печь купить, а она ни в какую» [Велембовская, 2019: 115].

Кулинарные книги для жительниц села

Одним из значимых кулинарных изданий, ориентированных на село, становится «Домоводство». Первое издание было выпущено в 1957 г., второе в 1958-м и переработанное — в 1959 г. Содержание этих изданий было шире, чем содержание «Книги о вкусной и здоровой пище», и охватывало оно весь цикл домашнего хозяйства. Книга начиналась с главы «Гигиена жилища и усадьбы» и давала советы по устройству дома. Она декларировала, что размер жилища должен быть не менее 8,25 м на каждого члена семьи. Однако все советы касались устройства дома без удобств: без канализации, с дровяной печью. В издании 1959 г. приводились картинка с планировкой дома на две-три комнаты. Здесь, как и в «Книге о вкусной и здоровой пище» 1952 г., нашлось место для рекомендаций по устройству кухни. Только речь шла не о газовой плите, кафеле на стенах, водопроводе — об этом жителям села даже не приходилось мечтать. Текст не скрывал, что в доме колхозника может не быть канализации: «Мойку удобно сделать в виде шкафчика. Внутри шкафчика, если нет канализации, ставится ведро для воды, а в верхнюю доску шкафчика вставляются два тазика» [Домоводство, 1958: 9]. Рекомендации сводились к обустройству внутреннего пространства и кухонной мебели. Рисунки и текст ненавязчиво показывали, что мебель для кухни хозяин может сделать самостоятельно: «Кухонный стол для удобства работы нужно делать высотой около 85 см с нижней частью в виде шкафчика с полками, закрывающимися дверцами и выдвигаемыми ящиками в верхней части» [там же: 8]. С этой целью приводились рекомендуемые размеры рабочего стола и табурета, текст сопровождался картинками. Безусловно, эти рекомендации были нелишними, колхозники расходовали на приобретение мебели гораздо меньше денег, чем семьи рабочих, поскольку строительство собственного дома, ведение домашнего хозяйства в значительной степени оттягивало финансы на другие нужды. Семья колхозника со средними доходами тратила в 1960 г. на мебель 279—430 руб. в год. По ценам того времени цена этажерки или тумбочки составляла 125—140 руб. [Вербицкая, 1992: 169].

Далее следовали разделы, посвященные домашним делам, рукоделию, пошиву одежды. Последний раздел сопровождался выкройками изящных платьев, изображением туфель на каблуках, что не вписывалось в условия жизни села. Большой раздел был посвящен кулинарии, в нем были представлены рецепты салатов, супов, вторых блюд. В целом объем рецептов в «Домоводстве» меньше, чем в «Книге о вкусной и полезной пище». Сами рецепты при этом проще и доступнее по технологии приготовления. Нет, к примеру, блюд из осетрины и пр. Специальный раздел посвящен выпечке. Здесь можно наблюдать определенное проникновение городской культуры. Кроме рецептов традиционных крестьянских пирогов, появляются рецепты пирожных, рулетов, кремов для наполнения эклеров. Как и в «Книге о вкусной и здоровой пище», представлен рецепт кулича и именно с таким названием. Также в «Домоводстве» был большой раздел рецептов по консервации и сохранению продуктов. Если в «Книге о вкусной и здоровой пище» раздел консервирования предлагал небольшой материал о заготовке фруктов и овощей, то в этом издании немало места отведено консервации рыбы и мяса. В частности, подробно излагалось, как солить и коптить рыбу,

заготавливать окорока, делать сливки, творог, сыр. Подробно рассказывалось, как приготовить колбасу в натуральной оболочке в домашних условиях, для чего рекомендовалось использовать свиные кишки [Домоводство, 1958: 236]. Инструкция сопровождалась подробными картинками. Также подробно рассказывалось об изготовлении домашней коптильни для мяса и рыбы, подготовке продуктов к копчению.

Еще один раздел был посвящен молочным продуктам, приготовлению кисломолочных изделий: сливок, творога, брынзы, простокваши. Одновременно приводились и некоторые рецепты из кисломолочных продуктов: творожной сырковой массы, творожной массы с медом и др.

Много информации находилось в разделе по содержанию домашней живности. Издание подробно рассказывало, как надо ухаживать за коровой, правильно доить ее, кормить: «Основу рациона молочной коровы должно составлять сено хорошего качества. В среднем его дают 3—3,5 килограмма на 100 килограммов живого веса. Если, кроме сена, корова ежедневно получает 12—15 килограммов сочных кормов, дачу сена можно уменьшить до 2,5—3 килограммов» [там же: 709].

В переработанном издании 1959 г. появился раздел, посвященный кроликам. Издание убеждало: «Разведением кроликов с успехом можно заниматься в условиях домашнего хозяйства. Для этого надо выбрать подходящую породу, организовать для них соответствующие условия кормления и содержания, научиться их разводить и правильно использовать» [Домоводство, 1959: 687]. Подробно говорилось о разных породах кроликов, о том, как снимать шкурку, готовить тушку к потреблению. В то время на кролиководство делали ставку как на источник получения мяса в более простых условиях: в городе, на школьном участке, в сельском доме.

Выращивание птицы и кроликов широко практиковалось в качестве элемента трудового воспитания детей. Например, в 1959/60 учебном году коллектив учащихся и учителей Магазской восьмилетней школы занимался выращиванием цыплят в зимний период. В результате правильного содержания цыплят был достигнут высокий процент их сохранности. Зимой из 2000 цыплят сохранилось 1660, что составляет 83 %, летом из 1400 цыплят — 1342, выращено 448 кроликов, от отдельных кроликоматок получено по 30—36 крольчат [Ласточкин, 2006: 57]. С 4 по 9 августа 1959 г. в Рязани проходил Первый Всероссийский слет юных кролиководов и птицеводов [Тюмасева, Орехова, 2006: 11].

Таким образом, книга «Домоводство» транслировала образ хозяйства, в котором у колхозника производство сельскохозяйственной продукции занимало важное место. Частное производство как бы поддерживалось властью, в отличие от политики сплошной коллективизации 1930-х. Доля личных подсобных хозяйств в агропроизводстве оставалась значительной. Например, в Ивановской области в конце 1950-х гг. они давали 57 % общего объема производства, 53 % производства молока, 87 % производства яиц [Жидкова, 2011: 469]. Одновременно в большой мере проявилась противоречивость политики советской власти. С одной стороны, власти вроде бы одобряли наличие частного подворья, с другой — приняли ряд мер, которые ставили под угрозу возможность заниматься своим хозяйством. В 1958 г. вышло Постановление «О запрещении

содержания скота в личной собственности граждан, проживающих в городах и рабочих поселках» (см.: [там же]).

В мае 1963 г. был принят Указ Президиума Верховного Совета РСФСР «О нормах скота, находящегося в личной собственности граждан, не являющихся членами колхозов» [О нормах скота... , 1963]. Согласно этому документу устанавливались нормы содержания скота в личной собственности. В частности, одной семье разрешалось держать не более одной коровы или одной козы. Официально государство такие ограничения объясняло тем, что основным производителем сельскохозяйственной продукции в стране являются колхозы, а в личной собственности скот может находиться только для удовлетворения личных потребностей.

Надо отметить, что народ отреагировал на это Постановление очень бурно. В Совет Министров СССР на имя Н. С. Хрущева поступило множество писем из Воронежской, Калининской, Кемеровской, Курганской, Омской, Новосибирской, Пензенской, Ростовской областей. Особенно некоторых авторов возмущало, что одну корову приравнивали к одной козе, что ударило по семьям, где козье молоко было весомым вкладом в питание семьи и помогало поддерживать стабильный жизненный уровень малоимущим слоям населения — с низкой зарплатой и большим количеством членов семьи: «Уважаемый Никита Сергеевич! Я мать семерых детей, хочу высказать Вам свою обиду не только от себя, а от всех многочисленных матерей, проживающих в сельской местности. Мы держим хозяйство не для наживы и обогащения, а с целью иметь возможность учить детей и вырастить их здоровыми. Если наше хозяйство привести в норму по Указу, то мы будем не в состоянии учить детей в средней школе, так как продуктов будет недостаточно и купить их будет не на что» [ГА РФ, ф. 5446, оп. 97, д. 1496, л. 88 об.].

В итоге в сельском хозяйстве начала складываться парадоксальная картина. Народ, проживающий в селе и в центре регионов с потенциально высоким уровнем производства мяса и молочных продуктов, стал испытывать в них острый недостаток. Например, житель Краснодара обращался с таким вопросом в газету «Известия»: «Больные, находящиеся на диетическом питании, где должны приобретать эти продукты? В данном случае в г. Краснодаре масла сливочного нет. До сих пор меня снабжала дочь, которая проживает и работает в Москве. В настоящее время вышел приказ о воспрещении приема посылок по почте с продуктами питания» [ГА КК, р-687, оп. 3, д. 1702, л. 128]. Власти Краснодара решить этот вопрос не смогли: «Ответ тов. Демек. На Ваше письмо, адресованное редакции газеты “Известия”, сообщаем, что торговля маслом животным действительно происходит с перебоями не только в г. Краснодаре, но и в городах и районах края. Полное удовлетворение населения маслом животным в настоящее время не представляется возможным из-за ограниченности ресурсов» [там же, л. 125].

Самая парадоксальная ситуация складывалась непосредственно на селе. Люди порой не могли купить молока детям, и им приходилось ездить в город. 26 января 1962 г. жители станицы Тбилисская совхоза Кропоткинский писали: «В 1958—1959 годах по предложению Никиты Сергеевича Хрущева население нашего совхоза сдало коров государству. На нашем отделении проживают

570 человек, а молоко продают ежедневно по 50 литров. О других молочных продуктах мы не можем даже мечтать. Остается только одно: ездить за 50 километров в город и там покупать молоко и молочные продукты. Дело уже дошло до того, что люди занимают очередь в 2—3 часа ночи, чтобы ребенок не остался без молока» [там же, л. 357 об.].

В «Домоводстве», как уже говорилось, был большой раздел по консервированию овощей и фруктов. Он был существенно больше, чем в «Книге о вкусной и здоровой пище», где в основном предлагались рецепты варенья (в том числе из апельсинов, лимонов и лепестков роз) и маринованных огурцов, помидоров, винограда и дыни. В «Домоводстве» засолка и маринады представлены, помимо рецептов из огурцов, помидоров и капусты, еще и рецептами из ягод, яблок, арбузов, свеклы и лука. Фрукты для варенья здесь использовались в основном те, которые растут в садах средней полосы.

В этот период начинает выходить большое количество изданий, специально посвященных консервированию. Например, книга «Консервирование овощей, фруктов и грибов в домашних условиях» подробно рассказывала о разных способах консервирования, соленьях [Шапиро и др., 1965]. Много внимания было уделено инвентарю. В частности, демонстрировались разные типы крышек для стеклянных банок, несколько видов закаточных машинок с одним или двумя роликами. Про машинку с одним роликом не скрывалось, что процесс закатывания банки с ее помощью продолжителен и требует физических усилий. Обращает на себя внимание и тот факт, что одна из моделей машинок разрабатывалась в Белорусском научно-исследовательском институте плодоводства, овощеводства и картофеля [там же: 13]. Издание «Домашнее консервирование» рассказывало не только о традиционных соленьях, мариновке и выгонке сока, но и о приготовлении салатов впрок, заготовке джемов для пирогов, закусовых консервов [Кравцов, 1958].

Можно предположить, что активизация публикаций таких изданий была вызвана интересом к консервированию как сельских, так и городских жителей. В «Домоводстве» в разделе, который касался усадьбы, представлена схема посадки плодовых деревьев около дома. Таким образом, издание декларировало возможность колхозникам заниматься выращиванием небольшого объема сельскохозяйственной продукции для своих собственных нужд. С 1949 г., после опубликования Постановления Совета Министров СССР № 807, началось стремительное развитие садоводческих товариществ в городах [О коллективном и индивидуальном огородничестве... , 1949]. Успех садоводства позволил значительно насытить рынок фруктами, в частности, цены на яблоки на рынке стали падать и в 1960 г. не очень отличались от государственных и даже бывали ниже их. Садоводческие участки стали значительным подспорьем для многих семей, особенно с низким уровнем дохода. Ярким в этом плане было письмо слесаря Н. Смирнова, который подробно расписывал бюджет своей семьи. На семерых приходилась зарплата только самого Николая в сумме 810 руб. За вычетом расходов на оплату жилья, бани оставалось 640 руб. в месяц — это 3 руб. в день (имеются в виду дореформенные деньги). Автор письма сетовал, что практически живет в бедности: «Трудно! Ребята не могут одновременно гулять, не хватает на всех одежды и обуви. Мы с женой ходим в стеганых ватниках. Каждый

свободный час времени мы отводим работе в саду. Там мы проводим все выходные дни» [РГАСПИ, ф. 509, оп. 1, д. 155, л. 23 об.]. Однако и здесь проявилась противоречивость действий советской власти. В 1961 г. садовые участки попали в орбиту борьбы с нетрудовыми доходами. Это наглядно отразилось в публикации журнала «Коммунист» «Кто не работает, тот не ест»⁵. В ней владельцев дачных участков определяли как стяжателей, хапуг и воров. Главной задачей статьи было формирование негативного общественного мнения по отношению к мелкой предпринимательской деятельности. Публикация достигла цели. Журнал «Коммунист» получил большое количество откликов читателей, которые выражали недовольство практикой торговли плодами дачных участков. Например, К. Е. Рвин предлагал полностью запретить членам садоводческих товариществ продавать выращенный урожай частным образом, обязав их организованно сдавать излишнюю продукцию в кооперативные организации для продажи населению по государственным ценам [там же, л. 131]. Можно предположить, что множественные кулинарные книги по консервированию должны были переключить владельцев излишков садовой продукции с продажи на заготовку в фонд домашних запасов.

Выводы

Таким образом, социальные трансформации 1960-х гг. оказали значительное влияние на повседневные жизненные практики. Очередная смена в системе идеологических установок относительно общественной роли женщин, изменение роли села в системе производства, миграционные процессы, развитие элементов частного сельского хозяйства, практик питания, ведение быта начинают находить отражение в художественной литературе, которой дозволяется освещать те или иные проблемы. Значительно меняются и кулинарные книги: теперь это элемент пропаганды, в которую впервые были вовлечены и жители сельской местности. Взятый властями курс на повышение жизненного уровня не был реализован. Фактическая жизнь граждан постоянно сталкивалась с противоречивыми указами советской власти: вовлечение женщин в производственную деятельность оборачивалось для них двойной нагрузкой, политика на селе не раз осуществляла смену вектора. Кулинарные книги здесь выступали определенным механизмом, который мог, так или иначе, смягчить эти противоречия, помочь вести домашнее хозяйство в условиях повышающегося спроса на качество продуктов питания и нарастающего дефицита. Поэтому кулинарные книги выполняют и чисто практическую функцию — помогают решать хозяйственные вопросы. Издания, обращенные к сельским жителям, декларировали возможность заниматься индивидуальным производством, способствовали повышению жизненного уровня. Однако, как показали практики принятия ряда нормативно-правовых актов, власть рассматривала индивидуальное хозяйство только как малый элемент, но не основной вектор развития сельского сектора экономики.

⁵ Коммунист. 1960. № 14. С. 13—21.

Список источников

- Баранская Н. Неделя как неделя // Баранская Н. Женщина с зонтиком: повесть и рассказы. М.: Современник, 1981. С. 3—54.
- Велембовская И. А. Сладкая женщина: повести, рассказы. М.: Сов. писатель, 1988. 544 с.
- Велембовская И. А. Сладкая женщина: (сборник). М.: Вече, 2019. 384 с.
- Вербицкая О. М. Российское крестьянство: от Сталина к Хрущеву, середина 40-х — начало 60-х годов. М.: Наука, 1992. 224 с.
- Горлов В. Н. Повышение уровня жизни советских людей как один из наиболее существенных результатов развития советского общества в 1950—1960-е гг. // История: факты и символы. 2021. № 2. С. 9—18.
- ГА КК (Государственный архив Краснодарского края).
- ГА РО (Государственный архив Рязанской области).
- ГА СПб (Государственный архив Санкт-Петербурга).
- ГА РФ (Государственный архив Российской Федерации).
- Домоводство. М.: Сельхозиздат, 1958. 547 с.
- Домоводство. М.: Гос. изд-во с.-х. лит., 1959. 776 с.
- Жидкова Е. М. Культура питания и реформы эпохи Хрущева // Коды повседневности в славянской культуре: еда и одежда / отв. ред. Н. В. Злыднева и др. СПб., 2011. С. 463—477.
- Зеленин И. Е. Аграрная политика Н. С. Хрущева и сельское хозяйство // Труды Института российской истории РАН, 1997—1998 гг. М.: Ин-т рос. истории РАН, 2000. Вып. 2. С. 394—425.
- Кабакова Г. И. Русские традиции застолья и гостеприимства. М.: Форум: Неолит, 2016. 464 с.
- Кенгис Р. П., Мархель П. С. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов. М.: Пищепромиздат, 1959. 368 с.
- Кравцов И. С. Домашнее консервирование плодов, овощей и ягод. Одесса: Одес. обл. изд-во, 1958. 96 с.
- Кулинария. М.: Госторгиздат, 1959. 403 с.
- Ласточкин В. Б. Трудовое воспитание в сельской школе в условиях перехода к всеобщему восьмилетнему образованию // Вестник Чувашского университета. 2006. № 6. С. 48—58.
- Лемкуль Л. М. Праздничный стол. М.: Пищ. пром-сть, 1971. 360 с.
- О коллективном и индивидуальном огородничестве и садоводстве рабочих и служащих: Постановление Совета Министров СССР № 807 от 24 февраля 1949 г. Доступ из справочно-правовой системы «КонсультантПлюс».
- О нормах скота, находящегося в личной собственности граждан, не являющихся членами колхозов: Указ Президиума Верховного Совета РСФСР от 6 мая 1963 г. // Ведомости Верховного Совета РСФСР. 1963. № 18. 9 мая. С. 317—318.
- Попова О. Д. «Книга о вкусной и здоровой пище» в системе формирования новых социальных практик питания в 1920—30-е годы // История: факты и символы. 2020. № 4. С. 21—31.
- Попова О. Д. «Книга о вкусной и здоровой пище» 1952 г. в системе идеологических мифов СССР // Вестник Московского университета. Сер. 8, История. 2023. № 2. С. 97—117.
- Пушкарева Н. Л., Жидченко А. В. Гендер и кулинарная основа культуры // Уральский исторический вестник. 2021. № 1. С. 193—195.
- РГАСПИ (Российский государственный архив социально-политической истории).
- Сборник законов СССР и указов Президиума Верховного Совета СССР (1938 — июль 1956 г.) / сост. М. И. Юмашев, Б. А. Жалейко. М.: Госюриздат, 1956. 500 с.

- Сохань И. В. «Книга о вкусной и здоровой пище»: гастрономические образы сталинской эпохи // Человек. 2012. № 6. С. 139—153.
- Сохань И. В., Гончаров Д. В. Социокультурная инженерия тоталитаризма: советский гастрономический проект // Политика: Анализ. Хроника. Прогноз: (журнал политической философии и социологии политики). 2013. № 2. С. 142—155.
- Тюмасева З. И., Орехова И. Л. На пути к природолюбию. Челябинск: Изд-во Челяб. гос. пед. ун-та, 2006. 66 с.
- Шапиро Д. К., Голомиток М. М., Захарич Ф. Ф. Консервирование овощей, фруктов и грибов в домашних условиях. Минск: Беларусь, 1965. 142 с.
- Яхно О. Н. Кулинарные книги как источник реконструкции кулинарной культуры // Уральский исторический вестник. 2019. № 1. С. 113—121.
- Food in Russian History and Culture / ed. by M. Glants, J. Toomre. Bloomington: Indiana University Press, 1997. 250 p.
- Geist E. Cooking bolshevik: Anastas Mikoian and the making of the book about delicious and healthy food // Russian Review. 2012. Vol. 71, iss. 2. P. 295—313.
- Seasoned Socialism: Gender and Food in Late Soviet Everyday Life / ed. by A. Lakhtikova, A. Brintlinger, I. Glushchenko. Bloomington: Indiana University Press, 2019. 373 p.

References

- Baranskaia, N. (1981) Nedelia kak nedelia [Week as week], in: Baranskaia, N., *Zhenshchina s zontikom: Povest' i rasskazy*, Moscow: Sovremennik, pp. 3—54.
- Domovodstvo (1958) [Housekeeping], Moscow: Sel'khozizdat.
- Domovodstvo (1959) [Housekeeping], Moscow: Gosudarstvennoe izdatel'stvo sel'skokhoziaistvennoi literatury.
- Geist, E. (2012) Cooking bolshevik: Anastas Mikoian and the making of the book about delicious and healthy food, *Russian Review*, vol. 71, iss. 2, pp. 295—313.
- Glants, M., Toomre, J. (eds) (1997) *Food in Russian History and Culture*, Bloomington: Indiana University Press.
- Gorlov, V. N. (2021) Povyshenie urovnia zhizni sovetskikh liudei kak odin iz naibolee sushchestvennykh rezul'tatov razvitiia sovetskogo obshchestva v 1950—1960-e gg. [Increasing the standard of living of Soviet people as one of the most significant results of the development of Soviet society in 1950—1960s], *Istoriia: fakty i simvol'y*, no. 2, pp. 9—18.
- Iakhno, O. N. (2019) Kulinarnye knigi kak istochnik rekonstruktsii kulinarnoĭ kul'tury [Cookbooks as a source of the gastronomic culture reconstruction], *Ural'skii istoricheskii vestnik*, no. 1, pp. 113—121.
- Kabakova, G. I. (2016) *Russkie traditsii zastol'ia i gostepriimstva* [Russian traditions of feasting and hospitality], Moscow: Forum, Neolit.
- Kengis, R. P., Markhel, P. S. (1959) *Domashnee prigotovlenie tortov, pirozhnykh, pechen'ia, prianikov, pirogov* [Homemade cakes, pastries, cookies, gingerbreads and pies], Moscow: Pishchepromizdat.
- Kravtsov, I. S. (1958) *Domashnee konservirovanie plodov, ovoshchei i iagod* [Home canning of fruits, vegetables and berries], Odessa: Odesskoe oblastnoe izdatel'stvo.
- Kulinariia* (1959) [Cooking], Moscow: Gostorgizdat.
- Lakhtikova, A., Brintlinger, A., Glushchenko, I. (eds) (2019) *Seasoned Socialism: Gender and Food in Late Soviet Everyday Life*, Bloomington: Indiana University Press.
- Lastochkin, V. B. (2006) Trudovoe vospitanie v sel'skoĭ shkole v usloviakh perekhoda k vseobshchemu vos'miletнему obrazovaniuu [Labor education in rural schools in the context of the transition to universal eight-year education], *Vestnik Chuvashskogo universiteta*, vol. 6, pp. 48—58.
- Lemkul, L. M. (1971) *Prazdnichnyi stol* [Festive table], Moscow: Pishchevaia promyshlennost'.

- Popova O. D. (2020) “Kniga o vkusnoĭ i zdorovoĭ pishche” v sisteme formirovaniia novykh sotsial’nykh praktik pitaniia v 1920—30-e gody [“The Book of Tasty and Healthy Food” in the system of forming new social food practices in the 1920—30s], *Istoriia: fakty i simvoly*, no. 4, pp. 21—31.
- Popova, O. D. (2023) “Kniga o vkusnoĭ i zdorovoĭ pishche” 1952 g. v sisteme ideologicheskikh mifov SSSR [The 1952 “Book of Tasty and Healthy Food” in the system of ideological myths of the USSR], *Vestnik Moskovskogo universiteta*, serii 8, Istoriia, no. 2, pp. 97—117.
- Pushkareva, N. L., Zhidchenko, A. V. (2021) Gender i kulinarnaia osnova kul’tury [Gender and the culinary basis of culture], *Ural’skiĭ istoricheskii vestnik*, no. 1, pp. 193—195.
- Shapiro, D. K., Golomshtok, M. M., Zakharich, F. F. (1965) *Konservirovanie ovoshcheĭ, fruktov i gribov v domashnikh usloviakh* [Canning vegetables, fruits and mushrooms at home], Minsk: Belarus.
- Sokhan, I. V. (2012) “Kniga o vkusnoĭ i zdorovoĭ pishche”: gastronomicheskie obrazy stalinskoĭ ėpokhi [“The Book of Tasty and Healthy Food”: gastronomic images of the Stalin era], *Chelovek*, no. 6, pp. 139—153.
- Sokhan, I. V., Goncharov, D. V. (2013) Sotsiokul’turnaia inzheneriia totalitarizma: sovetskiĭ gastronomicheskii proekt [Sociocultural engineering of totalitarianism: Soviet gastronomic project], *Politiia: Analiz. Khronika. Prognoz: (Zhurnal politicheskoi filosofii i sotsiologii politiki)*, no. 2, pp. 142—155.
- Tiumaseva, Z. I., Orekhova, I. L. (2006) *Na puti k prirodoliubiiu* [On the way to love of nature], Cheliabinsk: Izdatel’stvo Cheliabinskogo gosudarstvennogo pedagogicheskogo universiteta.
- Velembovskaia, I. A. (1988) *Sladkaia zhenshchina: Povesti, rasskazy* [Sweet Woman: Novels and short stories], Moscow: Sovetskiĭ pisatel’.
- Velembovskaia, I. A. (2019) *Sladkaia zhenshchina: (Sbornik)* [Sweet Woman: (Collection)], Moscow: Veche.
- Verbitskaia, O. M. (1992) *Rossiiskoe krest’ianstvo: ot Stalina k Khrushchevu, seredina 40-kh — nachalo 60-kh godov* [Russian peasantry: from Stalin to Khrushchev, mid 40s — early 60s], Moscow: Nauka.
- Zelenin, I. E. (2000) Agrarnaia politika N. S. Khrushcheva i sel’skoe hoziaĭstvo [Agrarian policy of N. S. Khrushchev and agriculture], *Trudy Instituta rossiiskoi istorii Rossiiskoi akademii nauk, 1997—1998*, iss. 2, Moscow: Institut rossiiskoi istorii Rossiiskoi akademii nauk, pp. 394—425.
- Zhidkova, E. M. (2011) Kul’tura pitaniia i reformy ėpokhi Khrushcheva [Food culture and reforms of the Khrushchev era], in: Zlydneva, N. V. et al. (eds), *Kody povsednevnosti v slavianskoĭ kul’ture: eda i odezhd*, St. Petersburg, pp. 463—477.

Статья поступила в редакцию 12.12.2023; одобрена после рецензирования 27.12.2023; принята к публикации 09.01.2024.

The article was submitted 12.12.2023; approved after reviewing 27.12.2023; accepted for publication 09.01.2024.

Информация об авторе / Information about the author

Попова Ольга Дмитриевна — доктор исторических наук, профессор, и. о. ведущего кафедрой истории России, историографии и источниковедения, Рязанский государственный университет им. С. А. Есенина, г. Рязань, Россия, od-popova@mail.ru (Dr. Sc. (History), Professor, Acting Head of the Department of Russian History, Historiography and Source Studies, Ryazan State University named for S. A. Yesenin, Ryazan, Russian Federation).