



УДК 930.85

**СОВЕТСКАЯ МОДЕРНИЗАЦИЯ И КУЛИНАРНАЯ ПОЛИТИКА
КАК ФАКТОРЫ ТРАНСФОРМАЦИИ БЫТОВОЙ КУЛЬТУРЫ В СССР**

© И. В. ГЛУЩЕНКО

Национальный исследовательский университет – Высшая школа экономики,
кафедра наук о культуре
e-mail: ultra-irina@mail.ru

Глущенко И. В. – Советская модернизация и кулинарная политика // *Известия ПГПУ им. В.Г. Белинского.* 2012. № 27. С. 564–573. – В статье показано, как становление советского модернизационного проекта отражалось на пищевой культуре и практике советских людей, претерпевая изменения вместе с каждым серьезным поворотом социально-экономической политики государства в 1920–1930-е гг.

Ключевые слова: модернизация, советская кухня, советская история, повседневные практики, пищевая политика, пищевая культура.

Glushenko I. V. – Soviet modernization and culinary policy // *Izv. Penz. gos. pedagog. univ. im. V.G. Belinskogo.* 2012. № 27. P. 564–573. – The article demonstrates that the making of Soviet modernization project was reflected in the food culture and practices of Soviet people, undergoing transformations with every serious turn of social and economic policy of the state in 1920–1930s.

Keywords: modernization, soviet cuisine, soviet history, practices of everyday life, food policy, food culture.

История наций и государств осуществляется не только через значительные, судьбоносные события, но и через непрерывное изменение повседневных практик, привычек, моделей поведения людей. Новый общественный строй утверждает себя, создавая новые социальные институты, новые общественные структуры и отношения. Но полноценной социальной реальностью этот строй становится, формируя по-новому все сферы жизнедеятельности людей, в том числе и повседневную жизнь. Поэтому история не полна без истории быта, истории бытовой культуры, которую можно понимать как изменение системы повседневных практик, связанных с организацией быта, ведением домашнего хозяйства, удовлетворением каждодневных бытовых потребностей.

Органической частью бытовой культуры является культура приготовления и потребления пищи: ассортимент продуктов, технология и правила приготовления пищи, набор повседневных и праздничных рецептов. Пищевые практики, кулинарная культура никогда не бывают внеисторичны и асоциальны, они являются повседневным, бытовым воплощением социально-экономических, социально-политических и культурных характеристик общества, в котором формируются. И социально-экономические отношения входят в жизнь людей, в том числе, через бытовые практики, включая кулинарные. Изменяясь под влиянием социально-экономических трансформаций, со-

храняя одни традиции и отбрасывая другие, кулинарная культура, как и повседневная культура в целом, опосредует макроисторические перемены, утверждая их на микроуровне.

Становление и развитие «модернизационного проекта» в СССР обуславливали кулинарную политику государства и влияли на кулинарную практику населения. Каждый этап на этом пути отражался перемены не только на уровне «большой политики», но и на уровне повседневности, включая сферу общественного питания.

Разумеется, термин «модернизация» для обозначения перехода от традиционного аграрного общества к индустриальному введен в оборот лишь в 1960-е годы XX века, тогда как идеологи и практики советского государства формулировали задачу несколько иначе, говоря просто об индустриализации, а иногда дополняя ее ссылками на необходимость «культурной революции», понимавшейся как освоение комплекса знаний и навыков, а также бытовых практик, необходимых для жителей индустриального города. Вместе с тем, начиная с 1934 года, в советской пропаганде появляется термин «культурности» и «культурной жизни», предполагающей приобщение рабочего класса не только к бытовому, но и к эстетическим правилам и нормам. «Культурность не равна «высокой культуре» как системе ценностей... – пишет Н. Козлова. – Культурность подразумевала не только социально одобряемые

речевые практики, но и «культурный», т.е. нормативный литературный язык. Она предусматривала гигиену, еду и одежду. Эта идеологема включала программу правильного поведения на публике и маркирование связей между людьми через приобретение вещей, способ репрезентации завоеванной социальной позиции и самообразования достойного человека. Здесь область добровольной репрессии по отношению к самому себе, то есть самоограничения и самоконтроля, резко расширяется. Идеологические и телесные практики выступают в неразрывном единстве» [4, с. 161].

Неразделимость быта и эстетики в рамках этого понятия является важнейшей особенностью культурной политики советской модернизации. Таким образом, именно сочетание индустриализации с культурной революцией при неминуемо сопровождающей эти процессы урбанизации является советским «модернизационным проектом». При этом радикальным изменениям подвергаются самые разные сферы повседневной жизни, включая и кулинарные практики людей. Специфика советской модернизации, на которую хотелось бы обратить внимание в данной статье, состоит в том, что трансформация этих сфер происходила не стихийно, как во многих других случаях, а осуществлялась совершенно сознательно и последовательно, хотя в самой политике государства были разные этапы и она неоднократно корректировалась.

В связи с этим можно ввести понятие «советская кухня», не столько в смысле совокупности кулинарных рецептов, сколько в более широком смысле, как комплексе кулинарных, социальных и культурных практик, связанных с производством и потреблением пищи, сформировавшихся в 1920–1930-е годы и сохранявших свое значение вплоть до распада советского государства.

Если рассматривать развитие советской кухни с точки зрения исторических результатов, можно заметить, что специфика советского опыта состояла прежде всего в:

- беспрецедентной централизации, в попытке планомерного налаживания процесса под государственным контролем;
- в тотальной стандартизации рецептуры и вообще кулинарных практик общества (на протяжении нескольких десятилетий продовольственная рецептура трансформируется под общие задачи экономического развития);
- в преодолении старого сословно-классового деления общества, что вело к своеобразной «демократизации» питания, упрощению рецептов, распространению технологий, позволяющих готовить пищу быстро, из наиболее простых, дешевых и общедоступных продуктов.

При этом вопреки мнению ряда исследователей, ключевую роль играла не дефицитность тех или иных ингредиентов, которые заменялись более доступными аналогами, а именно дешевизна и простота продуктов в приготовлении (что, в свою очередь способствовало принятию решения о массовом производстве тех или иных продуктов и полуфабрикатов).

Пищевая индустрия СССР формировалась в качестве единого взаимосвязанного комплекса, работа которого должна была не только обеспечить советского человека необходимым количеством продуктов питания, но и сформировать его потребление, ежедневную диету, соответствующую потребностям современного индустриального общества.

В процессе социально-культурной трансформации не только исчезали из употребления некоторые продукты, связанные с традиционной «аристократической» или «буржуазной» кухней, но и наоборот, целый ряд кулинарных практик, ранее считавшихся элитными, неожиданно становятся массовыми. Одним из характерных примеров было повсеместное распространение домашнего чаепития – практики совершенно неведомой массовым низовым слоям российского общества в дореволюционный период, когда чай принадлежал к числу дорогих «колониальных товаров».

Советская система общественного питания (общепит) стандартизировала режим питания в течение дня. Этот режим дня оказывался, в свою очередь, тесно связан с распорядком фабричного производства и бюрократической работы, а также с потребностями работника этих сфер.

Уже в 1920-е годы отчетливо обозначились некоторые тенденции «кулинарной политики». Перемены, которые происходили в этой сфере, были не менее драматическими и масштабными, чем в других сферах жизни. Парадокс в том, что приходилось (на государственном уровне, используя административные механизмы) решать вопросы, связанные с приготовлением и потреблением пищи, по определению являющиеся в высшей степени индивидуализированными, поскольку затрагивались не только «биологические», но и культурные потребности людей, их вкусы, привычки, пристрастия.

Советское государство с первых дней своего существования ставило перед собой задачу «преодоления вековой отсталости России», но эта задача должна была решаться в контексте революционных и социальных преобразований, которые в свою очередь должны были стать основой форсированной индустриализации и, как следствие, урбанизации.

«Социальной базой большевизма был рабочий класс и, в более широком смысле, индустриальный город, интересы которого они в 1917–1920 годах отстаивали жестко и бескомпромиссно. В результате большевистское руководство оказалось поставлено перед необходимостью продолжать индустриализацию, начатую Витте и Столыпиным, опираясь на новые отрасли, которые были созданы в начале XX века, но делать это совершенно другими методами и темпами» [3, с. 351].

Рабочий класс, таким образом, выступал одновременно и социальной базой революции, и агентом модернизации. Но превращение огромной массы крестьянского населения в промышленных рабочих требовало радикальных культурных перемен и повсеместного изменения повседневных практик, описываемых в советской литературе термином «быт».

Приоритет государственной политики состоял в том, чтобы, как говорил народный комиссар продовольствия А. Микоян, накормить рабочего человека.

Соответствующим образом трансформировалась и доминирующая в обществе система питания, которая теперь должна была соответствовать потребностям современного индустриального общества. Готовить нужно было быстро. Отсюда одна из ценностей продукта, что он быстро готовится.

На фоне декларируемых ценностей пролетариата нарастала бюрократизация системы.

«В конечном счете, городские рабочие и интеллигенция, обеспечившие успех большевиков в Гражданской войне ценой невероятных усилий и жертв, сами оказались в положении социальных заложников военно-бюрократического аппарата. Этот аппарат, созданный для обеспечения диктатуры города над деревней, быстро обрел самостоятельные интересы, подчинил себе «передовые» городские слои, ради защиты которых он был сформирован. К началу 1920-х годов разросшаяся бюрократия уже окончательно стала главной опорой и сердцевинкой нового режима» [3, с. 347].

Когда к концу 1920-х годов окрепшая партийная бюрократия окончательно превращается в единственную политическую силу советского государства, весь спектр идей и лозунгов революции сужается до главной цели – ускоренного индустриального рывка. Прочие цели, лозунги и идеи оказываются полезны и интересны лишь в той мере, в какой они способствуют ускоренному движению по этому пути.

Однако советское руководство великолепно отдавало себе отчет, что начатая им общественная трансформация не сводима к решению технических вопросов и строительству заводов. Должен был измениться весь образ жизни людей.

Одним из аспектов этого преобразования стала кулинарная политика советского государства, ключевыми компонентами которой были унификация, распространение общепита, и «денационализация» многих продуктов, становившихся «интернациональными», вроде свинины, и «советизация» питания, выражавшаяся в снабжении населения пищевыми изделиями сугубо промышленного производства, вроде мясных, рыбных, овощных консервов, искусственных фруктовых вод, мороженого «эскимо» и т.п. Эта политика проводилась до известной степени стихийно уже в 1920-ые годы. В следующие десятилетия те же меры, хотя и с существенной корректировкой, стали осуществляться продуманно, квалифицированно и согласованно в своих политических и кулинарных частях.

Таким образом, можно выделить несколько этапов в развитии советской кулинарной политики, соответствующих этапам общего социального-политического развития страны.

Ранний период в истории советского государства был временем «военного коммунизма», за которым после окончания Гражданской войны наступает период Новой экономической политики (НЭПа). При этом целый ряд форм общественного питания, возник-

ших в условиях «военного коммунизма», с переходом к НЭПу не только не исчезают, но, напротив, получают дополнительное развитие. Можно говорить о единстве кулинарной политики этих двух периодов. Ключевыми ее элементами являются создание системы нарпита и фабрик-кухонь.

Эта политика построена на определенных приоритетах, которые не изменились с переходом от «военного коммунизма» к НЭПу. Социальная трансформация общества и усиление роли фабрики не только как центра производства, но и как центра коллективной жизни, усиливает значение заводских столовых. То же самое происходит и в государственных учреждениях, которые по своей организации во многом становятся похожи на фабрику. И, наконец, стремление освободить женщину от угнетенного положения в семье и сделать ее активным участником «социалистического строительства» усиливает эти же тенденции, поскольку борьба с «кухонным рабством» способствует распространению общепита в качестве альтернативы домашней кухне.

«Конечно, пока мы можем общественно организовывать «домашний» труд лишь кое-где, в больших городах, не можем всё это сразу распространить на всю изъятую Россию, но постепенно мы к этому подойдем. Мы не можем примириться с маленькой кухней-коптилкой на пять-шесть человек семьи, потому что мы прекрасно знаем, что можно за те же деньги, с тем же количеством труда, путем общественных кухонь и столовых, дать великолепную, здоровую, вкусную пищу в атмосфере светлой столовой, с хорошей музыкой, газетами, шахматами, в хорошей обстановке, дающей радость и отдых во время обеда; всё это можно дать за те же средства, которые затрачиваются на безотрадный домашний борщ, которым огромное большинство из нас в настоящее время, не поперхнувшись, питается и с каждой ложкой которого мы объедаем женскую вольность, женское достоинство, женское будущее», – писал Луначарский [5, с. 41].

В сборнике «Семья и брак в прошлом и настоящем», выпущенном в 1927 году, автор статьи «Семья и брак в условиях нового быта» М. Шишкевич рассказывает об изменении отношения к общественным столовым:

«Вспомним, в 1919–1920 гг. в больших городах большая часть населения была приписана к общественным столовым. В 1920 году общественные столовые обслуживали до 12 млн. населения. На первый взгляд кажется трудным предположить, чтобы можно было все-таки отказаться от домашней стряпни. Очень часто возражают: дома получше приготовлено. Или: придешь домой усталый, а тут тащись еще в столовую.

Однако, во-первых, когда дело идет о 1919 годе, то если было худо в столовых, то и дома из крупы без масла и картофеля много не сделаешь. Тогда было трудное, голодное время. С поднятием же нашего хозяйства положение изменяется» [10, с. 81].

Советское государство всячески поощряло распространение общественного питания, которое в перспективе должно было вытеснить домашнее приготов-

ление пищи если не полностью, то, по крайней мере, в качестве доминирующей нормы.

Поскольку социалистическое государство должно заботиться о благополучии трудящихся и в первую очередь, рабочего класса, организация общественного питания оказывалась для правительства первоочередной задачей не только в практическом плане, но и на идеологическом уровне. «Заводские столовые становились важным звеном в системе промышленного патернализма, – считает А. Генис. – Центр жизни смещался к месту работы: завод, игравший роль большой семьи, привязывал в себе, превращался в суррогатный дом» [1, с. 297]. Немалую роль играл и экономический аспект: массовое производство в масштабах общества обходится дешевле (в плане затрат времени и денег). Иными словами, переход от домашнего приготовления пищи к общественному питанию оказывался как бы аналогом перехода от ремесленного к индустриальному производству.

Ориентация на индустриальные методы сделала ключевым элементом советской кулинарной политики 1920-х годов даже не рабочие столовые, а фабрики-кухни. В 1923 году было образовано паевое товарищество «Народное питание». Своей задачей «Нарпит» считал борьбу за организацию социалистического общественного питания и вытеснение частного капитала из этой сферы. Под руководством «Нарпита» стали создаваться фабрики-кухни, поражающие размерами [См. 1, с. 296].

Об огромном значении фабрик-кухонь в после-революционные годы пишет и В. Похлебкин: «С чисто технической стороны общественное питание представлялось сразу после революции теоретикам как широкая сеть фабрик-кухонь и столовых... обеспечивающая огромные массы потребителей быстро и качественно горячим питанием в течение суток...» [9, с. 147]. Созданные начиная с 1920-х годов предприятия общественного питания формировали вкусы и привычки миллионов людей, резко изменивших образ жизни. Кулинарные рецепты общепита неизбежно проникали в домашнюю кухню.

И здесь главным критерием становился не вкус блюд, а их питательность. С точки зрения принципов нарождавшейся бюрократической централизации такой подход был рационален. Ведь понятие вкуса индивидуально, интуитивно, его трудно свести к формальным показателям. А граммы, калории и размеры порций, даже внешний вид можно легко стандартизировать и проконтролировать. С другой стороны, именно обезличенная бюрократическая стандартизация создавала потребность в индивидуальном «микромеджменте» со стороны руководства, вкусы и пристрастия которого тоже становились нормой, до известной степени компенсируя обезличенность системы. Это объясняет впоследствии постоянное личное вмешательство наркома продовольствия А. И. Микояна в решение многочисленных вопросов, явно стоящих ниже его политического уровня.

Впрочем, контроль далеко не всегда был эффективен. С воровством бороться было практически бес-

полезно, поскольку «бесплатные» продукты становились основой благополучия работников общепита и членов их семей. Эти «излишки» могли выменивать на другие товары, а позднее и продавать «налево». Известна судьба немецких и американских разделочных машин, появившихся на вооружении советского общепита в 1920-е годы. Повара воспринимали эти неподкупные механизмы как своих злейших врагов, и делали всё возможное, чтобы их извести. После войны подобные устройства были повсеместно выведены из строя.

Резкие перемены, наступившие в советском обществе на рубеже 1920-1930-х годов, в свою очередь, отразились и на кулинарной политике. «Великая депрессия» 1929-1932 годов, потрясая Запад, в СССР обернулась не менее грандиозными потрясениями «Великого перелома».

«Все расчеты, на которые опирался Сталин, рухнули. Страшные пророчества Троцкого о том, что строительство социализма обусловлено состоянием мирового рынка, оказались суровой правдой. Сталинское руководство на всех парах подошло к рубежу модернизационного рывка, и тут перед ним разверзлась пропасть мировой депрессии. И назад нельзя – значительные средства уже вложены в стройки, если остановиться – пропадут. А если двигаться вперед – это прыжок через пропасть в темноте, в неизвестность. Перед Сталиным встала простая альтернатива: или провал, фактическая капитуляция перед «правыми», либо продвижение ускоренными темпами через критическую экономическую полосу, форсирование экспорта и, следовательно, – еще более решительное наступление на крестьян, строительство лишь части запланированных объектов, чтобы можно было предъявить партии хоть какие-то осязаемые успехи и заложить хотя бы основу дальнейшего промышленного роста. Но и для этого следовало резко увеличить поставки хлеба государству и интенсивность строительства ключевых строек» [11, с. 199–200].

Коллективизация сельского хозяйства, сопровождавшаяся голодом в деревне и стремительным ростом промышленности, привела к резкому увеличению численности городского населения. Причем значительная часть «новых горожан» совсем недавно бежала из села и не имела ни навыков городской жизни, ни привычки к индустриальному труду. «У них не было привычки к промышленным типам труда, они не понимали, отчего на работу надо ходить каждый день, не прерываясь после полочки ради «праздника», который состоял в плясках и выпивке, – пишет российский антрополог Н. Козлова. – Их приучали к новому представлению о времени, выпуская законы, очень напоминавшие те, что действовали на заводах Англии в период промышленной революции. Их «нормировали» через закон о двадцатиминутном опоздании. Их соблазняли праздниками, физкультурными парадами, новыми формами досуга, которые дисциплинировали тело, помогали организовать вдруг появившееся свободное время» [4, с. 158].

К первой половине 1930-х годов советская экономика оказалась полностью огосударствлена, и на правительство в полной мере легла ответственность не только за обеспечение народа продовольствием, но и за организацию питания. Параллельно со строительством тяжелой индустрии разворачивается кампания по созданию гигантов пищевой промышленности.

Происходил постепенный переход от ориентации на фабрику-кухню к «реабилитации» домашнего приготовления пищи, правда, на основе новых продуктов, произведенных уже индустриальным способом.

Важной частью кулинарной политики советской власти было приучение населения к консервам. Именно потребление этой продукции наиболее эффективно связывает домашнее и общепитовское питание с массовым индустриальным производством. К тому же консервы подлежат длительному хранению, а следовательно, работая с ними распределительная система может в наибольшей степени продемонстрировать свою эффективность, решая вопросы в долгосрочной перспективе.

«Исключительно велика должна быть роль пищевых полуфабрикатов и консервов... Трудящиеся должны иметь в своем распоряжении фабричный продукт или полупродукт, требующий лишь небольшого подогревания, должны иметь к этому продукту приправы любых рецептов. Любого вкуса» [Цит. по: 8, с. 190].

В пищевой индустрии происходила самая настоящая революция. Шло создание новых отраслей, крупные индустриальные предприятия приходили на место полукустарным производствам. Строились мясокомбинаты, сахарные заводы, которых до революции в России не было, появлялись новые виды консервов – сгущенное и сухое молоко. Развивается и рыбная промышленность. Происходит механизация прибрежного лова, увеличение роли моторнорыболовных станций, повышается удельный вес консервированной, мороженой, копченой рыбы за счет соленой [8, с. 11]. Если засаливание рыбы было традиционной с древних времен технологией, позволявшей накапливать пищевые запасы на зиму, то теперь переработка и хранение рыбы связывались уже с индустриальными технологиями. Что в свою очередь резко меняло и способы её употребления, рецептуру, вкус пищи, даже отношение к ней.

Характеризуя организацию нового общественного питания, Микоян заявлял: «Всё должно быть налажено самым тщательным образом, с немецкой аккуратностью, с большевистской настойчивостью» [7, с. 18]. Типичной тенденцией данного периода становится укрупнение среднего размера предприятий. Нарком с гордостью подчеркивал, что «результатом капиталовложений явилось создание совершенно новых отраслей и резкое повышение удельного веса новостроек среди существующих предприятий. Выросли первенцы мощной пищевой индустрии: мясокомбинаты, консервные комбинаты, молочные комбинаты, маргариновые заводы, фабрики-кухни, мельничные комбинаты, комбикормовые заводы, моторный рыболовный флот и т.д.» [8, с. 5].

Изменение кулинарной политики в 1930-е годы было вызвано не только всё более очевидными для государства проблемами в сфере общественного питания, но и стремительным индустриальным рывком, включавшим и развитие пищевой промышленности. Создание пищевой индустрии СССР неразрывно связано с именем Анастаса Микояна, возглавившего соответствующий наркомат.

В 1934 году в газете «За пищевую индустрию» была опубликована статья Микояна «Пищевая индустрия во второй пятилетке». В ней сформулированы основные идеи советской пищевой политики: «Советской власти приходилось создавать пищевую промышленность почти на пустом месте. В наследство от царизма мы получили кустарного типа пищевые промысла с жалким уровнем техники, распыленные, оторванные от сырьевых баз, маломощные, способные удовлетворить лишь тот незначительный спрос, который предъявляла аграрная страна с небольшими промышленными центрами, с низкой заработной платой, где дешевые рабочие руки заменяли всю «технику» на пищевых промыслах... Крупные предприятия имелись в старое время лишь в сахарной, спиртовой, мукомольной, кондитерской и табачной промышленности...»

Объединенная в один наркомат снабжения, наша пищевая индустрия под непосредственным руководством Центрального комитета и вождя нашей партии и мирового пролетариата товарища Сталина приведена в течение первой пятилетки и первого года второй пятилетки по большинству отраслей к уровню действительной машинной индустрии» [Цит по: 8, с. 3].

По мере развития индустриализации и социальной модернизации советская власть перешла от попыток замены частного питания общественным к всепроникающей политике создания своего рода «тотальной кулинарии», итогом которой и стал феномен «советской кухни», чьи основные черты оформились и проявились к концу 1930-х годов.

«Великий перелом» 1929–32 годов, представлявший собой переход советского общества к форсированной индустриализации и массовой урбанизации, неминуемо знаменовал собой и новый этап в развитии кулинарной политики в СССР. Отныне развитие советской пищевой индустрии должно было тесно увязываться с общей системой народно-хозяйственных планов, а индустриализация общественного питания выходила на новый уровень.

19 августа 1931 г. было принято постановление ЦК ВКП (б) и Совнаркома «О мерах улучшения общественного питания трудящихся». Существовавшее на тот момент положение дел было оценено негативно. ЦК охарактеризовал состояние сети общественного питания: «... неудовлетворительность обедов, зависящая главным образом от плохой постановки дела самого общественного питания; антисанитарное состояние столовых, недопустимо небрежное обслуживание потребителя; слабая материально-техническая база и плохое ее использование; перегрузка предприятий общественного питания; отсутствие хозрасчета, бесхозяйственность и безответственность»

административно-технического персонала; низкая квалификация поварского персонала, уравниловка в зарплате, обезличка в организации труда и слабая трудовая дисциплина» [7, с. 5]. Начавшаяся в стране индустриализация должна была охватить сферу общественного питания, поднять её на новый уровень и организационно и технически. Постановление ЦК ВКП (б) требовало выделить общественное питание в Москве, Ленинграде и промышленных пунктах Донбасса и Урала из системы потребкооперации и организовать в этих районах государственные тресты и объединения народного питания в системе Наркомснаба, работающие на хозрасчете, создав для руководства их деятельностью в системе Наркомснаба СССР главное управление по народному питанию – «Союзнарпит» [7, с. 5].

В результате за период с 1931 по 1936 г. в Москве стало уже 26 фабрик-кухонь вместо 3, а столовых вместо 537 стало 2241, и в них получали завтраки и обеды уже не 870 тыс, а 2,5 млн человек [9, с. 157]. Как отмечает Похлебкин, «в штат фабрик-кухонь были включены врачи-эпидемиологи, токсикологи, работники пищевого санконтроля, врачи-диетологи... существовал огромный отряд служащих санитарно-гигиенического наблюдения, что объективно... делало эту категорию работников общепита одной из главных на фабриках кухнях» [9, с. 153].

Подводя итоги работы общественного питания в ходе первой пятилетки, Анастас Микоян сообщал: «Создано мощное хозяйство – Союзнарпит. Он включает 68 трестов и объединение «Вагон-ресторан». На 1 января 1932 года в нем насчитывалось 7 тыс. предприятий, а на 1 апреля 1933 года уже насчитывается 9850 единиц» [7, с. 11]. В рамках «Нарпита» работали не только фабрики-кухни, но также механизированные столовые, рабочие кафе, открытые рестораны, открытая сеть кафе-чайных, буфеты и киоски, столовые при предприятиях и учреждениях. У него была создана собственная распределительная сеть. Во всех этих предприятиях по данным на 1 апреля (1933) питается 5,5 млн человек ежедневно [7, с. 11]. В Москве 292 тыс. детей получали ежедневные горячие завтраки в школе [7, с. 16].

Нарастив масштабы общественного питания, власти всё более сталкивались с проблемой качества пищи, которое отнюдь не улучшалось пропорционально размаху производства. Стремясь сделать заведения общепита более привлекательными для трудящихся, решили обеспечить большее разнообразие предоставляемых ими услуг, диверсифицировать эти заведения по уровню обслуживания и качеству пищи. Речь, однако, не шла о социальной дифференциации, во всяком случае, такой подход последовательно отвергался на декларативном уровне. Напротив, предполагалось, что разные заведения общепита будут соответствовать разным жизненным ситуациям и бытовым практикам. «Этот вопрос надо поставить в порядке дня, надо взяться за организацию ресторанов разных видов – дешевых, средних и дорогих, чтобы были на любой вкус, как тебе нравится: если денег много и хочешь с шиком, – и это есть; не хочешь шика, хочешь просто

хорошо покушать, и это можно тебе предоставить; хочешь скромно пообедать, дешево, – и это имеется. Вот вопрос количественного роста кафе и ресторанов не только не снят, но стоит как насущная задача. Мы должны еще построить сеть специализированных ресторанов и кафе» [7, с. 19].

Комментируя этот подход, Похлебкин заявляет, что в СССР «хорошая, ресторанный, вкусная пища – это принадлежность лишь праздничного, редкого, а не повседневного стола, а сам праздничный и, следовательно, любой вкусный стол составляет не компонент регулярного, нормального питания, а один из элементов исключительного состояния и развлечения. Отсюда рестораны в СССР... расценивались не как столовые или пункты питания, а скорее как места праздного и праздничного времяпрепровождения, как увеселительные, развлекательные учреждения, где играла музыка, где пели и танцевали» [9, с. 150]. То есть – в ресторанах развлекаются, а в столовых – утоляют голод. Однако, если взглянуть на вопрос не ретроспективно – с точки зрения представлений более позднего времени, а исходя из ситуации и возможностей начала 1930-х годов, придется признать, что требование Микояна представляло собой радикальную корректировку проводимой политики и очевидный шаг вперед по сравнению со временем, когда гастрономические требования к пище сводились к минимуму.

Общая политика по отношению к семье и быту к началу 1930-х годов стала гораздо более консервативной. Семейные ценности вновь обрели поддержку государства, но возрождение «домашнего очага» в том виде, в каком он существовал и осмысливался в культуре дореволюционной России, было в любом случае невозможно – не только из-за того, что это не соответствовало идеологическим установкам советской власти, но и потому, что объективная ситуация изменилась необратимо.

Становясь заботой правительства, домашнее питание одновременно привязывалось к тем же нормам и рецептам, которые внедрялись в учреждениях общепита. Индустриализация производства не только изменяла практику домашнего приготовления пищи, но и влияла на вкусы населения. Домашнее питание советского периода радикально отличалось от досоветской домашней кухни и для него были характерны те же особенности, что для советской кухни в целом – стандартизация, упрощение и т.д. Культуролог Евгений Добренко отмечает, что на рубеже 1920-х и 1930-х годов в СССР произошла существенная трансформация семейной и бытовой жизни. «Новая социальная модель контаминировала утопию и реальность в худшей из возможных комбинаций: из утопии в реальность пришла (и на десятилетия там задержалась) коммунальная кухня, из реальности в утопию ушла идея освобождения женщины от стояния у плиты» [2].

Разумеется, подобный «негативный синтез» был в значительной степени вынужденным. Государство стремилось вовлечь женщину в общественное производство и нуждалось в её труде, но в то же время не могло полностью освободить её от домашних обязанностей

или создать для всех трудящихся благоприятные жилищные условия. Для того чтобы развивать одновременно и промышленность и жилищное строительство средств просто не было. Оставалось одно: максимально упростить и стандартизировать семейную работу на коммунальной кухне. Соответствующим образом изменился и подход к обеспечению рабочих семей необходимой им пищей. Вместо прежней ставки на централизованное производство «конечного продукта» на фабрике-кухне, теперь на первое место выходило массовое производство консервов, полуфабрикатов, продуктов, пригодных для быстрого приготовления в домашних условиях, стандартизация, унификация, упрощение и популяризация рецептуры. Иными словами, прежний курс на индустриализацию быта сохранялся, но привел к новым формам, когда фактически было реабилитировано домашнее приготовление пищи; однако сама семейная кухня оказалась лишь своего рода последним «сборочным цехом» гигантского пищевого конвейера, на который работали хлебозаводы, мясокомбинаты, научно-исследовательские институты и бюрократические учреждения.

Происходившая в СССР кулинарная революция почти полностью вытеснила из массового обихода продукты домашнего изготовления. Микоян считал это одним из важных завоеваний нового строя. В 1936 году в газете «За пищевую индустрию» он писал: «Особенно много еще готовят дома всяких пирогов, пирожков, блинов, пельменей. Но как только налаживается в том или ином городе фабричное производство хорошего качества булочек, булочных изделий, всяких пирожков, пельменей и др., все охотно начинают их покупать, бросают домашнее приготовление. Да это и понятно.

Современная советская женщина должна освободиться от примитивного труда, от обидной тяжелой домашней работы... Когда женщина видит, что за тот час, который она потратила на приготовление пищи дома, она может, работая на фабрике, сделать в десять раз больше и купить на свой заработок все необходимые товары, она старается от домашнего производства пищи отказаться» [8, с. 190].

Промышленное производство и домашний труд должны быть интегрированы технологически. Необходимо, «чтобы труд хозяйки или повара ограничивался поджаркой, подваркой или подогреванием продуктов» [8, с. 9]. Таким образом, с точки зрения организатора и идеолога новой советской кухни, массовое индустриальное производство и домашнее приготовление пищи больше не противопоставляются друг другу, а напротив, увязываются в рамках единого комплексного подхода, в основе которого общее изменение образа жизни, переход от традиционного общества – к индустриальному и урбанизированному.

Одним из направлений интеграции было домашнее употребление заранее приготовленных в столовой обедов. Но хотя такой подход в наибольшей степени соответствовал общей линии на превращение семейной кухни в конечный пункт технологической цепочки, организованной на государственном

уровне массовым его сделать не удалось. Имея возможность выбирать между самостоятельным приготовлением пищи и употреблением готовой продукции, семьи в подавляющем большинстве выбирали первое, несмотря на значительно большую затрату времени и дефицит ингредиентов, из которых можно было готовить. Скорее всего, дело было прежде всего в качестве столовой пищи – заметим, что во всех цитируемых выше фрагментах вопрос о вкусе еды в лучшем случае находится на заднем плане, если вообще присутствует. Самостоятельное приготовление пищи давало людям шанс – даже там где с продуктами было неважно – попытаться приготовить именно то, что им действительно нравилось, соответствовало их вкусам.

Несмотря на неудачу попыток массового внедрения в домашний обиход готовых обедов, семейная пища претерпевала существенную эволюцию, сближаясь со стандартами советского общепита. Этому способствовало массовое производство полуфабрикатов, формирование новых привычек и культуры питания через потребление людьми продукции того же общепита, общее изменение образа жизни населения. Советский общепит, несмотря на все свои очевидные недостатки, именно этому образу жизни в наибольшей степени соответствовал, а потому успешно формировал новые культурно-гастрономические стандарты.

В 1934 году А. И. Микоян характеризовал годы первой пятилетки – 1928–1932 – как «годы собирания распыленной пищевой промышленности в один кулак, годы, когда мы приступали к строительству настоящей пищевой промышленности, организованной по новейшим образцам техники... С 1928 по 1933 год ведено в строй свыше 700 новых, оборудованных предприятий» [8, с. 4].

Модернизация меняет даже самые базовые представления о питании. Современная кухня должна быть, по мнению Микояна, избавлена от сезонности. Все полезные и нужные продукты в том или ином виде должны быть доступны круглый год. «Перед работниками пищевой промышленности стоит задача перестроить питание населения ряда районов Советского Союза, в частности, увеличить потребление фруктов и овощей не только в сезонный период и не только в районах их произрастания. Задача пишевиков – резко увеличить консервирование овощей и фруктов, их замораживание и охлаждение для доставки в пункты потребления в свежем виде с таким расчетом, чтобы обеспечить возможность потребления различных фруктов и овощей в течение всего года, в том числе и в северных районах страны, население которых питается привозными овощами и фруктами.

Задача пишевиков заключается также в том, чтобы дать такой разбег развитию промышленности по переработке молока, в особенности производства сгущенного молока, не говоря уже о развитии маслоделия и сыроделия, в особенности сыров богатого ассортимента, чтобы сократить до крайнего минимума сезонное колебание потребления молока в пищу, сделать доступными молочные продукты в районах,

лишенных возможности получать вдоволь из ближайших пунктов цельное молоко» [8, с. 7].

Впрочем и в советской кулинарной практике сохранялось определенное присутствие регионализма и соответствующей вариативности, которая получила форму сохранения специфических национальных кухонь народов СССР. Этого, кстати, не отрицает и А. Генис: «В более выигрышной ситуации оказались национальные кухни народов СССР. Причиной тому были как лучшая сохранность традиционного уклада, так и национальная политика партии, которая, прокламируя дружбу народов, помогала сохранить лицо нерусским кухням. Каждая республика имела в Москве кулинарное посольство – ресторан с национальной кухней. В результате по-настоящему вкусная еда связывалась у советского человека с блюдами кавказского или среднеазиатского репертуара – плов, манты, чебуреки, сациви, чанахи, пити, цыплята табака, люля-кебаб» [1, с. 284].

Принципиальная новизна советского периода состояла именно в том, что происходила интернационализация кухни. Точно так же, как в общественную жизнь страны вливались миллионы представителей национальных меньшинств, так и в области питания традиции русской кулинарии смешивались с кухнями других народов.

Внедряя в «советскую кухню» элементы кулинарных традиций и практик разных народов СССР, Микоян одновременно стремился к распространению в советском обществе пищи, характерной для общества индустриального Запада. В этом смысле кулинарная модернизация была составной частью культурной революции, модернизации и европеизации быта, которая происходила в Советском Союзе стремительно, хоть и в весьма своеобразных формах. Советского человека нужно было приучить к новым продуктам. Делалось это, как и всё остальное, осознанно, последовательно и сверху.

«Сырodelие у нас отстало, и мы должны его быстрее развивать. Еще не все понимают вкус сыра, но нужно будить вкус к нему», призывает нарком [8, с. 139]. «Многие люди нашей страны не видели ряда продуктов, вырабатываемых нашей пищевой промышленностью, не знают о них. Недавно мне рассказывал один товарищ, что колхозник купил в фруктовом магазине 10 мандаринов, стал их есть с кожурой. Откусил – горько, не понравилось. Тогда ему разъяснили, что сначала кожуру нужно снять, а потом кушать. Он попробовал: вкусно. Как видите, нужно даже учить есть мандарины. У нас еще встречаются люди, которые никогда не видали их, как и много другого» [8, с. 164].

Кулинарные практики городских средних слоев и буржуазного класса должны стать нормой для победившего пролетариата. «Другой товарищ рассказывал мне, что в свое время, работая мальчиком у одной фабрикантши, он получал от нее бутерброды. Однажды она дала ему бутерброд с сыром. А он не знал, что такое сыр. Мальчик принес бутерброд домой. Ни мать, ни отец, ни соседи до тех пор не видали сыра. Стали гадать, что это такое» [8, с. 164].

Не меньше усилий прилагалось для того, чтобы распространить в обществе употребление колбасы, которая ранее считалась «иностранным» лакомством.

«Совершенной загадкой и для историка, и для образованного кулинара остается тот факт, что колбаса полюбилась русскому простому народу... С этой новой пищевой привычкой и вошел русский народ в XX век и проследовал по этой «колбасной дороге» вплоть до конца нашего столетия» [9, с. 100].

Государственная пропагандистская машина оказалась нацелена на рекламу определенных продуктов. «Надо начать развивать советскую рекламу, чтобы люди знали и покупали новые виды пищевых продуктов, чтобы развивать вкусы людей, чтобы внедрить в быт новые продукты и товары», говорит Микоян [8, с. 164]. Легко заметить, что здесь реклама, работающая в строгом соответствии с партийными задачами, имеет не столько коммерческую функцию, сколько просветительскую, она неотделима от других форм партийной пропаганды.

Пропаганда наряду с идеологическими задачами ставила перед собой цель, говоря словами литературоведа Ю. Щеглова, «государственного навязывания цивилизационной системы» [См. 12]. В выступлениях Микояна не видно четкого разграничения между коммерческой рекламой и культурной пропагандой. «Реклама – это раньше всего широкая пропаганда новых продуктов, которые должны вытеснить из потребления старое и внедрить новое. А разве можно этого достигнуть путем одного газетного объявления? Конечно, нельзя! Нужна упорная и длительная работа по пропаганде» [6, с. 30]. Реклама, по мнению наркома, должна быть в каждом сельпо, она должна будет не только продвигать на рынок продукты, но и призывать чаще и чище мыться, чтобы повысить спрос на мыло [См. 6, с. 30]. «Почему бы не выпустить такую рекламу: «Тот, кто не моется несколько раз в день, – тот кандидат в больницы» [6, с. 31].

Другими новыми продуктами, получившими в советское время массовое распространение стали маргарин, майонез и, наконец, мороженое, массовое промышленное производство которого стало возможно благодаря переносу в СССР по инициативе Микояна американских производственных технологий. Эти технологии в сочетании с оригинальной отечественной рецептурой породили продукт, ставший для советского общества не только своеобразным, хотя и несколько неожиданным для северной страны культурным символом, но и доказательством успеха советского проекта, предъявляемым как иностранцам, так, порой, и собственному населению.

Улучшение продовольственной ситуации в 1933–35 годах, когда гигантским перенапряжением сил страна смогла в основном реализовать планы сплошной коллективизации и форсированной индустриализации, позволило руководству вновь скорректировать кулинарную политику, расширив ассортимент товаров, поставляемых отечественной пищевой промышленностью.

И здесь, пожалуй, впервые после революции советским людям официально разрешается не только насыщаться калориями, но и получать удовольствие от пищи.

Сталинский лозунг «изобилия» и «зажиточной жизни» предстояло подтвердить кулинарной практикой. На прилавках появляются продукты, которые финский исследователь Юкка Гронов определил как «роскошь для простого человека» (*common luxury*) [13]. К их числу таких он относит икру, шоколад и шампанское, до известной степени та же задача была связана с массовым производством мороженого.

Из резолюций ЦК и наркомата пищевой промышленности 1936-37 годов видно, что шампанское являлось одним из важнейших приоритетов в сфере продовольственной политики. Производство шампанских вин налаживали не только в Крыму, но и в других винодельческих регионах СССР, например, в Грузии. На ВДСХ был в 1937 году открыт павильон виноделия. Микоян лично дегустировал продукцию Массандры и давал рекомендации по её улучшению [13, р. 25].

В эти же годы власти прилагают значительные усилия для развития коньячных производств в Армении. Несмотря на нехватку ресурсов, в эти программы вкладывались значительные средства. При этом в отношении пива, как отмечает Гронов, подобного энтузиазма не наблюдается. Производство растёт, но «внимания пиву уделяют куда меньше, чем более «изысканным» напиткам» [13, р. 28].

Советское шампанское действительно было народным. В 1930-е годы на Западе для рабочих цена шампанского была «недоступно высокой» [13, р. 35]. Иное дело, что западные рабочие имели куда больше возможности приобретать товары повседневного спроса, остававшиеся в СССР дефицитными, не должны были ютиться в бараках и коммуналках или стоять в многочасовых очередях.

Развивается и шоколадная промышленность, что отчасти связано с восстановлением новогоднего праздника в 1936 году. Тогда же начинается специальная предновогодняя торговля, где центральное место занимали сладости и елочные игрушки (затем – шампанское и мандарины). Несмотря на то, что производство шоколада требовало импортного сырья, а вечно недостающую валюту предпочитали тратить на закупку оборудования, импорт какао-бобов в СССР вырос стремительно, с 1,400 тонн до 4,600 тонн всего лишь за период 1934–35 годов. В 1936 году уже 7,100 тонн, а в 1937 году – 11,100 тонн [13, р. 50].

Политические «чистки», оказавшиеся катастрофой для ветеранов партии, открывали беспрецедентные карьерные возможности для молодого поколения образованных людей.

По словам А. Шубина, «маргинальные массы стремились сделать карьеру в партийных и государственных органах, а для этого нужно было освободить места от старых кадров» [12, с. 211]. Строились новые предприятия и на них создавались руководящие должности. Менялась социальная база власти. Гронов считает, что лозунг «хорошей жизни» и усиление по-

литических репрессий – прежде всего в рядах самой большевистской партии – совпали далеко не случайно. И то, и другое были разными сторонами общей политики, направленной на «консолидацию сталинского режима в СССР» [13, р. 4]. В 1937 году весь мир был потрясен Московскими процессами, на которых старые большевики публично признавались во всевозможных преступлениях против советской власти. «В том же году появилось на свет советское шампанское» [13, р. 5].

К середине 1930-х годов происходит консолидация сталинского режима. В кулинарной политике это выразилось в закреплении определенных практик, которые позднее были оформлены в вышедшей в 1939 году «Книге о вкусной и здоровой пище».

Эта книга оказалась не только сборником рецептов, но и своеобразным кодексом питания советского человека в индустриальном обществе. Особенно важно то, что кулинарные практики, описанные в книге, тесно связаны в ней с целым комплексом норм бытового поведения, составляющим основу «культурной жизни» граждан СССР.

Таким образом, становление и развитие советской системы общественного питания были связаны с общими процессами социальной трансформации и модернизации общества. Советская кухня подверглась стандартизации и упрощению в соответствии с общей логикой перехода к индустриальной организации и технологиям производства; на ней отразилось изменение социального состава общества и даже идеологические процессы, происходившие в СССР.

Создание советской кухни было частью государственной политики. Это было комплексное решение задач, направленных не просто на формирование привычек бытового поведения, но и на массовую перестройку системы питания, приучение населения огромной страны к индустриально приготовленной кухне, новым видам продуктов и новой системе питания. В ходе модернизации государство выстраивало быт, создавало новые ориентиры, повлиявшие на бытовые практики многих поколений. В течение 1930-х годов новый быт окончательно закрепился в повседневной жизни советских людей, но именно кухня, на наш взгляд, является наиболее законченным, полным и удавшимся проектом.

Индустриализация и урбанизация были ядром советской модернизации, но они не могли бы осуществиться без радикального изменения быта крестьянской страны, какой была Россия до революции. Важной составной частью трансформации бытовой культуры была «кулинарная революция», свершаемая как централизованно, в рамках общего модернизационного проекта, так и стихийно, в процессе приспособления быта людей к новым условиям жизни и труда. История советской пищевой промышленности и советской кухни – это неотъемлемая часть советской истории. Кулинарные практики, вошедшие в быт советских людей, изменялись в течение всего советского периода, многие из них остались после крушения СССР, став частью бытовой культуры постсоветской России.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Генис А. Колобок и др. Кулинарные путешествия. М.: Астрель, 2010. 416 с.
2. Добренко Е. Гастрономический коммунизм: вкусное vs. здоровое. Неприкосновенный запас 2009. № 2 (64). С. 155–173
3. Кагарлицкий Б. Периферийная империя. Россия и миросистема. М.: URSS, 2011. 456 с.
4. Козлова Н. Н. Социально-историческая антропология. ИД «Ключ», 1999. 192 с.
5. Луначарский А. О быте. Л.: Государственное издательство, 1927.
6. Микоян А. Добьемся изобилия пищевых продуктов. Партиздат ЦК ВКП(б), 1936.
7. Микоян А. Общественное питание на новую ступень. М.: Снабтехиздат, 1933.
8. Микоян А. Пищевая индустрия Советского Союза. Пищепромиздат. 1941. 286 с.
9. Похлебкин В. Кухня века. М.: Полифакт, 2000. 616 с.
10. Семья и брак в прошлом и настоящем. М.: Книгоиздательство «Современные проблемы», 1927.
11. Шубин А. Великая депрессия и будущее России. М.: «Яуза» Эксмо, 2009. 352 с.
12. Щеглов Ю. Романы Ильфа и Петрова. Спутник читателя. СПб: Издательство Ивана Лимбаха, 2009. 656 с.
13. Gronow, Yukka. (2003). Caviar with Champagne: Common Luxury and the Ideals of the Good Life in Stalin's Russia. Oxford – N.Y.: Berg. 196 p.