

Ирина Глущенко

Идеальный шашлык

Интеграции различных кулинарных практик в советскую кухню в период индустриализации (1930–50-е годы)

В детстве у меня был набор открыток — кухня республик СССР. Там были сфотографированы неизвестные мне блюда: суп-бозбаш, чахохбили, манты ... Республики были советскими, а вот блюда — вроде бы нет. Какая-то в них была яркость, экзотичность, дерзость. Наши привычные блюда были гораздо проще, обыденнее. Однако и тут были неожиданности.

Впервые я столкнулась с общепитом в школе, поскольку в детский сад не ходила. Другие дети уже прошли детсадовский опыт, поэтому их не удивляли ни какао с пенками, ни серый хлеб с твердым брусочком масла сверху, ни мягкие, светло-коричневые котлеты. Дома у бабушки котлеты были совсем другими: темными, с поджаристой корочкой. Однако общепит бывал и вкусен, и тоже, по-своему, экзотичен: протертый суп с гренками, творожная запеканка, высокий омлет. Так кормили в хорошем доме отдыха.

Люди делились рецептами. Кто-то записывал под диктовку, кто-то вырывал листочки с рецептами из отрывного календаря, вырезал из газет и журналов. По сути, все они были попыткой преодолеть магазинное и столовское однообразие: хоть на секунду, но вырваться из привычного круга блюд и продуктов. Там предлагали, например, блюдо из половинок вареных яиц, украшенных шляпкой из половинки помидора. Белые точки наносились майонезом. Советская кухня — а к 1970-м годам она уже полностью сформировалась — переварила всё. И национальное разнообразие, и сословные различия, домашнее и фабричное, повседневное и праздничное.

Вернемся на несколько десятилетий назад. Пищевая индустрия СССР формировалась не как множество отдельных, не связанных между собой предприятий, а как единый взаимосвязанный комплекс, 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. Стандартизировались не только блюда, но и меню, а также 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. В обед — обязательный «горячий стол». Обед должен был состоять из трех блюд: суп, горячее второе, преимущественно мясное или рыбное блюдо, и сладкое на третье. Стандартное меню просуществовало до конца советского периода.

В самых разных произведениях тех лет встречаются описания общепитовского обеда. Так, в очерке А. Чаковского ПЕРВЫЙ ОТДЫХ немолодой рабочий-фронтвик впервые в жизни попадает в санаторий. На завтрак он получает хлеб с маслом, лапшу с мясом и стакан кофе, а на обед «багрово-красный борщ с белым сметанным пятном посередине, затем кусок жареного мяса с картофельным пюре и, наконец, кисель». На полдник отдыхающим дают стакан кофе с булочкой (Чаковский 1946, 101–102). Герой рассказа был потрясен столь богатым питанием.

Разумеется, общество, резко изменившее социальный порядок и образ жизни, не могло сохранить старую систему питания. Однако это был общемировой процесс. Не только в Советском Союзе, но и в западных странах XX век стал временем радикального отказа от традиционной кухни, внедрения индустриальных технологий. Не только в СССР, но и в европейских странах (не говоря уже об Америке) люди сетовали на исчезновение привычной вкусной пищи, приготовленной по домашним рецептам. Индустриализация диктовала свои законы. Традиционные рецепты предполагали наличие печи, поэтому все процессы стали другими (время приготовления, температурный режим и т. п.) При переходе к газовым плитам рецепты, как минимум, должны были трансформиро-

ваться. Позднее в западных странах сложилась даже целая индустрия поваренных книг, посвященных переписыванию традиционных рецептов для условий современной городской квартиры.

Можно утверждать, что советское государство проводило особую **кулинарную политику**. Некоторые черты кулинарной политики и условий, в которых она была реализована, многие исследователи считают специфически советскими. Это прежде всего **стандартизация и унификация**, а также **дефицит** товаров и продуктов.

Принцип стандартизации, логически вытекавший из перехода к индустриальному производству и соответствующему образу жизни, как и сами индустриальные технологии, был заимствован на Западе, но получил дополнительный импульс благодаря централизованному характеру советского планирования. Описание американской столовой середины 1930-х годов в книге И. Ильфа и Е. Петрова *Одноэтажная Америка* практически совпадает с тем идеальным образом заведения общественного питания, к которому стремились творцы советской кулинарной политики: «Тут грелись супы, куски жаркого, различной толщины и длины сосиски, окорока, рулеты, картофельное пюре ... Дальше шли салаты, винегреты, различные закуски, рыбные майонезы, заливные рыбы. Затем хлеб, сдобные булки и традиционные круглые пироги с яблочной, земляничной и ананасной начинкой ...» (Ильф/Петров 1961, 35) Если не считать экзотических ананасов, описанное здесь меню отличается от советского только количеством блюд, предлагаемых посетителю одновременно. Иными словами, советская и американская пища отличались друг от друга не потенциальным ассортиментом, а реальным выбором (или отсутствием характерного для советских учреждений зазора между первым и вторым).

Многие авторы обращают внимание на дефицит продуктов, который «обесмысливал кулинарное искусство» (см., например, Генис 2010, 283). Подобный подход типичен для исследователей советского быта, которые любые специфические черты данного образа жизни пытаются объяснить дефицитом, якобы органически и неизменно присущим всяким формам экономики, построенной на государственном контроле. Однако

эти объяснения, во-первых, не приближают нас к пониманию причин каждого конкретного явления и события, которые всё же различались между собой, а во-вторых, игнорируют целый пласт исторических фактов и связанный с ними жизненный опыт. Далекое не все товары были дефицитны, далеко не во все периоды дефицит был одинаково острой проблемой. В то же время советское общество в XX веке было далеко не единственным, столкнувшимся с проблемой дефицита продуктов. Напротив, с теми же трудностями в разные периоды сталкивались почти все европейские экономики — от Англии до Испании. Две мировые войны и связанная с ними экономическая разруха сопровождалась появлением дефицита по всей Европе. В то время как многие историки склонны видеть в государственном вмешательстве причину появления дефицита, хронологический анализ мер, принимавшихся в западноевропейских странах, демонстрирует обратное. В ходе Первой мировой войны нормированное распределение продовольствия и карточная система были введены в ряде воюющих держав: к подобным мерам прибегли Франция, Германия и Соединенные Штаты. Российская Империя была вынуждена ввести карточки в 1916 году. В годы Второй мировой войны — в Германии, Великобритании, Японии, даже в относительно благополучных Канаде и США происходило то же самое. Британское Министерство продовольствия организовало систему рационирования в первые же недели войны. Позднее карточная система распространилась на мыло, уголь, бензин и даже на одежду. В 1943 в Соединенных Штатах вводится нормированное распределение мяса, а также бензина и алкоголя. После окончания войны распределение по карточкам сохранялось во многих государствах Европы, причем не только проигравших войну, но и в странах-победителях. В Британии карточки на бензин были отменены только в 1950 году, на сахар и сладости — в феврале 1953 года, а на мясо летом 1954 года (см. *Zweiniger-Bargielowska 2002*). С 1949 по 1952 гг. карточная система действовала в Израиле. Советский Союз гордился тем, что здесь карточная система была отменена раньше, чем в западных странах — одновременно с проведением денежной реформы 1947 года. Несмотря на то, что с окончанием больших войн карточная система повсеместно

ушла в прошлое, предположения о возврате к ней начали живо обсуждаться в связи с мировым кризисом продовольственных цен в 2010–11 годах. В частности сайт Yahoo в Соединенном Королевстве и Ирландии весной провел среди своих посетителей опрос о возможности возврата к карточной системе в Британии, и значительная часть посетителей эту идею поддержала (см. <http://uk.answers.yahoo.com/question/index?qid=20110226053205AAjwUTY>). Именно стихийное возникновение продовольственных трудностей вызывало к жизни политику рационирования, проводившуюся правительствами.

Показательно, что как раз Книга о вкусной и здоровой пище (1939), ставшая нормативным документом советской кулинарии, игнорирует возможную нехватку продуктов (в отличие, скажем, от поваренных книг испанской фаланги, которые, напротив, стремятся упростить национальную кухню в соответствии с условиями дефицита и бедности). Таким образом, дефицит, будучи безусловно важнейшим фактором, сопровождавшим советский образ жизни, отнюдь не являлся главным и единственным мотивом для принятия кулинарных и прочих решений. Наоборот, именно стремление системы игнорировать дефицит, делать вид, будто его нет, рассматривать его в качестве «временных трудностей», которые пройдут сами по себе, обостряло проблему, делая нехватку того или иного продукта столь болезненной.

К недостаткам кулинарной политики относят также «упрощение и фальсификацию» рецептуры»¹. Однако подобного рода претензии можно предъявить практически к любой национальной кухне XX века. В странах, прошедших через индустриализацию, как правило, происходило упрощение рецептуры и фальсификация кулинарной традиции. Именно поэтому во Франции или Италии особенно ценятся рестораны, где посетителям предлагают «настоящую», аутентичную или традицион-

¹ А.Генис считает, что «гастрономия постоянно упрощалась и фальсифицировалась. Легко заметить, что в советских кулинарных книгах рецепты значительно короче, чем в дореволюционных. Вкусовая гамма сужалась до самых примитивных сочетаний. Отсюда — грубое применение сильнодействующих приправ, вроде горчицы, которая потому и стояла всегда на столе вместе с солью и перцем. В традиционных блюдах всё больше ингредиентов заменялись суррогатами или упразднялись. Исчезла кулинарная региональность, без которой был немислим дореволюционный обед. За несколько поколений из коллективной памяти исчезли и сами старинные блюда, и их названия. Советское меню — набор произвольных терминов, которые зависят больше от газеты, чем от кулинарии, — закуска «Космическая», котлета «Фестивальная», напиток «Юбилейный» (Генис 2010, 283).

ную кухню. Но эти заведения в крупных городах как правило являются весьма дорогими, представляя собой роскошь, недоступную массовому городскому населению.

В действительности, «упрощение и фальсификация» рецептов — неизбежное следствие демократизации кухни. Блюда из классических поваренных книг XIX века почти невозможно приготовить в домашних условиях без помощи прислуги. В любом случае, они недоступны для работающей женщины с ее ограниченным бюджетом времени. Демократизация общества на социальном уровне происходила в Европе XX века повсеместно, и также повсеместно сопровождалась «упрощением и фальсификацией» рецептуры, если традиционные блюда и их названия вообще сохранялись в массовом употреблении.

Существенное отличие советского опыта от западного состоит не в наличии тенденции упрощения, а в меньшей вариативности кулинарной практики. В провинциальных западноевропейских городах и сельской местности традиционные рецепты и блюда сохраняются лучше и являются более доступными. Напротив, советская система с ее тотальной централизацией и унификацией, в значительной мере устранила эту вариативность.

Можно сказать, что специфика советского кулинарного опыта состоит не в том, что он противостоит мировым тенденциям, а как раз в том, что в СССР эти тенденции были доведены до предела, принимая зачастую гротескные формы.

Если рассматривать развитие советской кухни с точки зрения исторических результатов, можно заметить, что специфику советского опыта можно охарактеризовать следующим образом:

- беспрецедентная **централизация**, попытка планомерного налаживания процесса под государственным контролем;
- тотальная **стандартизация** рецептуры и вообще кулинарных практик общества (на протяжении нескольких десятилетий продовольственная рецептура трансформируется под общие задачи экономического развития);

- преодоление 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** процессов в приготовлении (что, в свою очередь, способствовало принятию решения о массовом производстве тех или иных продуктов и полуфабрикатов).

Советская специфика заключается также в той **форме**, в которой проводилась политика кулинарной модернизации. Она была не стихийной, а вполне осознанной, связанной с общими задачами планирования. Причем в СССР любая политика проводилась последовательно и настойчиво, что возможно лишь в сверхцентрализованной системе, соблюдающей нормы единой идеологии. Заводские столовые строились во всем мире. Однако в СССР этой задаче придавали идеологический смысл: единение трудящихся.

Поскольку нормы питания были уравнительными, это привело к тому, что люди, привыкшие в «прошлой жизни» к обильной пище, лишились многих из привычных блюд. Зато часть малоимущих слоев впервые получила доступ к целому ассортименту продуктов, ранее для них недоступных. Эти базовые принципы сохранились в течение всей советской эпохи. Следует отметить, что кулинарная политика не оставалась неизменной на протяжении советской истории. Напротив, она трансформировалась вместе с социально-политической ситуацией и доминирующими тенденциями в политике и идеологии властей.

Основные тенденции советской «кулинарной политики» начинают складываться уже в 1920-е годы. Однако тогда она ещё не оформилась в последовательную и осознанную систему решений и мер. В следующем десятилетии внимание властей к соответствующему кругу вопросов усилилось. В ситуации стремительно меняющегося образа жизни и условий производства организация питания (не только обществен-

ного, но и индивидуального) становилась одной из стратегических задач, требующих внимания руководства на самом высоком уровне, что и было отражено в целом ряде принятых решений и в первую очередь — в назначении одного из ключевых лидеров страны – А. Микояна – на должность наркома продовольствия. Фигура Микояна в контексте государственной политики является здесь ключевой, поскольку именно ему пришлось на государственном уровне, используя административные механизмы, решать вопросы, связанные с приготовлением и потреблением пищи, по определению являющиеся в высшей степени индивидуализированными.

В условиях острой нехватки продовольствия и вынужденной централизации снабжения государство вполне естественно поощряло развитие сети общественного питания, как более удобного и простого инструмента для решения поставленных задач. Однако по мере развития советского общества менялись и задачи кулинарной политики. Провозгласив лозунг индустриализации, власть на первых порах стремилась к созданию всеохватывающей (для городского населения) системы общественного питания, построенной на промышленных основах. Эта задача не была решена в той форме и в тех масштабах, в каких её первоначально формулировали, но уже с середины 1930-х она утратила свою актуальность, уступив место по-своему куда более масштабному плану перестройки всей кулинарной практики общества в соответствии с единой системой норм и принципов, которые были бы сходными, как для общественных столовых, так и для домашнего питания. Основой подобного подхода оказывалась новая пищевая индустрия, которая должна была снабдить всю страну продовольствием, включая полуфабрикаты и кулинарные ингредиенты, общие для всех способов приготовления пищи. На уровне рецептуры та же задача решалась при помощи унификации и кодификации, осуществленных в ходе работы над Книгой о вкусной и здоровой пище. Таким образом, в развитии советской кулинарной политики довоенного периода можно выделить **три этапа**:

- стихийная централизация продовольственного снабжения и распределения в городах, порожденная условиями транспортной разрухи, гражданской войны и экономического кризиса;
- переход к сознательной политике, нацеленной на замену домашнего приготовления пищи общественным питанием, в рамках общей идеологии перестройки быта, освобождения женщин от «кухонного рабства» и насаждения коллективистских ценностей;
- постепенный отход от курса на вытеснение домашней кухни к курсу на её стандартизацию и включению в общую систему кулинарной политики, построенной на основе повсеместного внедрения индустриальных технологий и продуктов промышленного приготовления.

Первый этап в целом совпадает со временем Гражданской войны и Военного коммунизма. Второй — с периодом НЭПа и коллективизации. Третий этап относится к 1930-м годам, и его идеологию определила формула Сталина «Жить стало лучше, жить стало веселей», произнесенная в 1935 году. 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. В 1934 году в газете За пищевую индустрию была опубликована статья Микояна Пищевая индустрия во второй пятилетке. В ней сформулированы основные идеи советской кулинарной 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 вожда 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 книге: Микоян 1941, 3)

С одной стороны, стремительно росла численность городского населения, а с другой стороны, наращивать производство полуфабрикатов было эффективнее и проще, чем пытаться развивать систему столовых и фабрик-кухонь до масштабов, соответствующих новому уровню индустриализации и урбанизации. Наконец, эволюция пищевой промышленности ограничивалась материальными возможностями государства, которые в 1930-е годы существенно возросли, создав условия для развития целых новых отраслей по производству таких «предметов народной роскоши» (термин финского исследователя Ю. Гронова), как шампанское или шоколад.

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**, основные черты которой оформились и проявились к концу 1930-х годов.

Когда мы говорим о **советской кулинарной политике**, речь прежде всего идет о действиях государства, ориентированных на городское население. В конечном счете, по мере урбанизации и проникновения черт городского быта в сельскую жизнь, этот процесс распространился на всё население СССР. Но это произошло значительно позже, в 1960–70-е годы, одновременно с выравниванием формального статуса городских жителей и колхозников, когда государство провозгласило курс на постепенное преодоление различия между городом и деревней. В основном же разрыв между городской и сельской культурой питания оставался огромным, и только увеличивался по мере развития новой кулинарной практики в городе.

В середине 1930-х годов, явно идеализируя ситуацию на селе, Микоян заявлял: «Колхозник требует фабричных пищевых продуктов» (61). Нарком рассказывал своим слушателям о сельском магазине: «Огромный спрос на сосиски: 100 килограммов разошлись в три дня. В неделю раскупили 400 килограммов колбасы ... Требуют фасованного печенья ... В устойчивый ассортимент сельского магазина вошли горчица, перец, лавровый лист, питьевая сода, стиральный порошок» (163). Далее, живописуя успехи продовольственной торговли, нарком сообщает: «Наша деревня уже хочет кушать варенье, консервы мясные, рыбные и овощные, сгущенное молоко. Прямо поражаешься, как быстро в деревне узнали об этом» (там же). Микоян говорит об этом с восхищением, но и с некоторым испугом. Не успели им только предложить, как они хотят всё больше и больше. Б. Пильняк и С. Беляев в романе МЯСО описывают некую деревенскую столовую:

Пришли в столовую, — опять чистенько, светло, опрятно, просто, — опять вспомнился американский кэмп, где-нибудь в штате Нью-Джерси. Румяная женщина в больничном халате на первое дала суп с клецками, на второе свиную отбивную, компот из вяленых груш, кувшин молока. На столе стояли цветочки, гелиотроп, по углам произрастали фикусы. (Пильняк/Беляев 1936, 122)

Разумеется все эти рассказы не имеют ничего общего с реальным деревенским бытом. Однако они показательны в качестве некоего образца, культурной нормы, к которой должно стремиться советское снабжение.

В городах реальная картина тоже отличалась от той, которую рисовала пропаганда. Значительная часть населения жила в бараках или теснилась в коммунальных квартирах и постоянно сталкивалась с нехваткой продовольствия. Тем не менее, власти стремились максимально внедрить в массовое поведение определенные нормы, даже тогда, когда сами не могли в полной мере обеспечить их выполнение.

Вместо прежней ставки на централизованное производство «конечного продукта» на фабрике-кухне, характерной для 1920-х

годов, на первое место выходило массовое производство консервов, полуфабрикатов, продуктов, пригодных для быстрого приготовления в домашних условиях. 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. Он был уверен, что домашнее приготовление, например, пирожков ипельменей должно стремительно вытесняться фабрично приготовленными изделиями. Важным фактором домашней кухни должны были стать полуфабрикаты и консервы, чтобы максимально сократить и облегчить стадию первичной обработки продуктов, когда их можно лишь подогреть или поджарить. Ассортимент товаров, поставляемых на рынок, должен резко изменить кулинарные практики населения, сведя к минимуму подготовительную работу на кухне.

Готовые или полуготовые мясные и рыбные блюда, а также очищенные, легко подваренные паром (бланшированные) и затем замороженные овощи — шпинат, зеленые бобы, кукуруза в молочном возрасте, консервы, томатный сок и другие консервы из овощей и фруктов, готовые сухие завтраки из зерна, — всё это сводит к минимуму работу домашних хозяек, освобождает их от тяжелого кухонного труда, делает приготовление пищи доступным каждому трудящемуся, без особой кулинарной подготовки и с минимальной затратой времени и труда. (Книга о вкусной и здоровой пище 1952)

Таким образом, с точки зрения организатора и идеолога новой советской кухни, массовое индустриальное производство и домашнее при-

готовление пищи больше не противопоставляются друг другу, а напротив, объединяются в рамках единого комплексного подхода, в основе которого общее изменение образа жизни, переход от традиционного общества — к индустриальному и урбанизированному.

При таком подходе большое значение придавалось распространению консервов. Микоян отмечал, что роль пищевых **полуфабрикатов** и консервов в новом кулинарном порядке должна быть «исключительно велика» (Микоян 1941, 190). Это вполне естественно. Ведь 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. Другое дело, что для населения это была пища совершенно новая и непривычная. Похлебкин отмечает: «Русский народ, до Первой мировой войны никогда не выдававший консервов и привыкший только к разливным жидкостям в продаже ... был буквально шокирован американской «сгущенкой», которую ... разводили холодной водой (реже — кипятком)» (Похлебкин 2000, 126).

Микоян особо подчеркивал важность внедрения консервов в качестве массовой повседневной пищи:

Прежде консервы производились исключительно как закуска. Выпьет человек, и у него появляется аппетит к шпротам, скумбрии, сардинам, баклажанам, перцу. Мы же развиваем и будем развивать консервное производство по примеру Америки, где консервы являются не только закусочными продуктами. Мы консервируем цельные помидоры ... без приправ. Без приправ консервируем спаржу, цветную капусту, зеленый горошек, свежую молочную кукурузу. Вкус получается такой, будто кукуруза эта только что срезана с поля. (Микоян 1941, 133)

Однако спор между домашней и общепитовской кухней не затихал. И Микоян попробовал примирить спорящих, выдвинув идею «обедов на дом» — своеобразного компромисса между домом и столовой:

Есть такие мужья, которые хотят вместе с женами обедать не только раз в неделю, а каждый день. У него квартира не плохая, но готовить нельзя. Вот он, возвращаясь с работы, заходит в определенный пункт и берет обед на себя и жену. Отнюдь не обязательно всех загонять в столовую, если хотят, пусть обедают у себя на квартире. Для этого надо развернуть отпуск обедов на дом. (20)

Первые шаги по реализации этого подхода удовлетворили наркома:

К практике этого дела мы начали уже подходить в Донбассе. Тов. Каганович вернулся из Донбасса с предложением об отпуске обедов для членов семьи. Это предложение принято, оно утверждено ЦК партии на 100 000 человек для Донбасса. Нарпит это дело начал осуществлять, а когда им овладеем, пойдем дальше по этому пути. Это явится серьезным шагом в деле улучшения быта семьи рабочего, ИТР, служащего. Ближайший год, два, три надо широко развернуть это дело. (Там же)

Тогда же в массовый обиход входят судки – сооружение из двух или трех кастрюль, которые были скреплены ручкой и поставлены одна на другую. В таких судках можно было переносить как первые, так и вторые блюда.

Вообще, приносить домой готовую еду из столовой могло быть очень практичным и остроумным решением. Писатель Юрий Трифонов, описывая, правда уже, в конце 1960-х годов, говорит о возможности приносить еду из столовой как о невероятной привилегии: «Едва поселившись в Павлинове, она уже знала всех соседей, начальника милиции, сторожей на лодочной станции, была на «ты» с молодой директоршей санатория, и та разрешала Лене брать обеды в санаторской столовой, что

считалось в Павлинове верхом комфорта и удачей, почти недостижимой для простых смертных» (Трифонов 1973, 39).

Идея «обедов на дом» отозвалась даже в детской литературе. Николай Носов в романе-сказке Незнайка в солнечном городе (1958) описывает город-мечту. В этом городе имелось такое изобретение, как «кухонный лифт»:

... кухонные лифты имелись во многих домах Солнечного города. Они доставляли завтраки, обеды и ужины прямо в квартиры жильцов из имевшихся внизу столовых. Нужно сказать, однако, что жители Солнечного города редко пользовались возможностью принимать пищу дома, так как они больше любили питаться в столовых, где было значительно веселее. Там еду подавали обыкновенные малыши и малышки, с которыми можно было поговорить, пошутить, посмеяться. Здесь же еда подавалась при помощи лифта, с которым шутить, как известно, не станешь. Все же, в случае надобности, каждый мог пообедать у себя дома, хотя и без таких приятностей и удобств, как в столовой. (Носов 1991, 265)

Здесь Носов словно вторит Микояну, впрочем, подчеркивая, что питаться в столовой намного веселее, чем дома. Однако домашнее употребление заранее приготовленных в столовой обедов в наибольшей степени соответствовало общей линии на превращение семейной кухни в конечный пункт технологической цепочки, организованной на государственном уровне. И всё же массовым это явление сделать не удалось – ни в 1930-е годы, ни в 1960-е. 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 в качестве «столовской» еды — 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. Однако 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, изменение образа жизни населения. Советский общепит, несмотря на все свои очевидные недостатки, в наибольшей степени соответствовал именно этому образу жизни, а потому успешно формировал новые культурно-гастрономические стандарты.

Еще одной важной задачей было приучение советских граждан к массовому потреблению новых продуктов, произведенных промышленным способом. Кулинарные практики городских средних слоев и буржуазного класса должны были стать нормой для победившего пролетариата. Так, Микоян настаивал на том, что надо объяснять людям вкус **сыра**, поскольку многие до сих пор плохо понимают, что такое сыр («Сырделие у нас отстало, и мы должны его быстрее развивать. Еще не все понимают вкус сыра, но нужно будить вкус к нему» [Микоян 1941, 139]); сетовал на то, что люди не знают, как есть **мандарины**:

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 многого другого. (164)

Немешьюсилиийприлагалосьдлятого,чтобыраспространитьвобществе употребление **колбасы**, которая ранее считалась «иностраннным» лакомством. «Мы выводим колбасную промышленность на широкую

дорогу ...» (52), — говорил Микоян в одном из выступлений. Так же он настаивал и на широком распространении сосисок, убеждая, что «... **сосиски** ... должны быть массовым продуктом питания» (53), доступным самым широким слоям населения, причем не только в общественном питании, но и домашнем быту. В конце истории СССР колбаса настолько вошла в культуру советского потребления, что это, по выражению философа Кирилла Мартынова, был уже «не продукт ... скорее, мифологема и символ». Колбаса утвердилась в советском обществе в качестве «некоего символа материального благополучия» (Фанайлова 2010). Так же активно внедрялось распространение картофеля и томатов, превратившихся позже в привычный фон советского застолья.

Другими новыми продуктами, получившими в советское время массовое распространение, стали **маргарин и майонез**. В 1936 году Микоян, выступая на Второй сессии ЦИК СССР VII созыва, говорил:

Мы выработали в этом году 83 тысячи тонн маргарина. Некоторые возражали у нас против производства маргарина, потому что слышали, что в Европе маргарин делается из фальсифицированных продуктов. Мы же делаем маргарин из прекрасных растительных масел, к которым прибавляем молоко и яйца. На подсолнечном масле жарить мясо нельзя ... а на маргарине жарить очень хорошо. (Микоян 1941, 142)

Видимо, в этот момент экономически выгоднее было производить маргарин, а не подсолнечное масло. Поэтому Микоян доказывает, что мясо надо жарить на маргарине. Многие семьи не поверили и продолжали жарить на подсолнечном масле. «На маргариновых заводах мы приготавливаем также различного рода подливки, так называемые майонезы ... Мы сейчас приступили к производству майонезов у нас» (там же). В данном случае усилия по внедрению нового продукта дали более масштабный эффект. Массовое распространение салатов с майонезом в кафе, столовых и ресторанах в конечном счете привело к внедрению именно этих блюд в домашний обиход. Культ салата Оливье, характерный для совет-

ского общества вплоть до 1990-х годов, это результат политики Микояна. Даже в винегрет стали класть майонез.

Наконец, бесспорным и общепризнанным примером успеха нового продукта, возникшего и внедренного в массовое потребление в ходе индустриализации, можно считать советское **мороженое**, 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, предьявляемым как иностранцам, так, порой, и собственному населению.

Наконец, стандартизация питания в многонациональной стране приняла форму своеобразной кулинарной интеграции, когда блюда и рецепты, характерные для отдельных национальных кухонь, претерпев некоторую трансформацию, становились частью массового потребления всего советского народа.

В Книге о вкусной и здоровой пище 1952 года издания, «дружба народов» ярче всего проступает в «заметках на полях». И подается это так, что все народности, населяющие Советский Союз, рады поделиться с Россией своими дарами. Такое единение присутствует в описании магазина «Дары природы» (так назывались специализированные магазины, где продавались овощи, фрукты, сухофрукты, орехи, соленья, соки):

В больших решетках, на деревянных подносах и просто на бумажной подстилке выставлены всевозможные сорта яблок – белый налив, китайка золотая Мичурина, ранет, анис, апорт, знаменитая антоновка, шафран; маленькие и большие золотисто-оранжевые пирамидки мандаринов, апельсинов, лимонов, грейпфрутов; лучшие из лучших груши Крыма, виноград Изабелла, Ангур, Шасла, решетка с ереванскими персиками, вкуснее, нежнее, ароматнее которых нет нигде. (Книга о вкусной и здоровой пище 1952, 199–200)

Разумеется, этот ассортимент в полном великолепии присутствовал лишь в фантазии авторов. Редко бывало, чтобы всё это продавалось одновременно. «Идея интернационализма осуществилась на нашей родине только в сфере кулинарии, — писали П. Вайль и А. Генис,

— Мы угощаем своих иноземных знакомых пельменями. Русские рестораны на Брайтон Бич привлекают посетителей пловом. Американские кулинарные книги в русский раздел помещают соус сациви. Советский павильон на Всемирной выставке сервировал борщ и шашлык. Хотя ясно, что тут перечислены достижения северной, среднеазиатской, украинской и кавказской кухни. Но произошла интеграция, и все это теперь именуется русской кухней. Склонившись перед этим фактом, мы все же не забудем, что самым ярким, острым, живым и нарядным компонентом нашей кулинарии является ее кавказская ветвь. А внутри кавказской — грузинская. (Вайль/Генис 2001, 55)

В советской кухне несомненно присутствовал шашлык — но он был «ничейным». То был шашлык «вообще», адаптированный к нуждам советского человека. В Советском Союзе произошла определенная «деэтнизация» кухни, поскольку не только русское население приобщилось к блюдам из национальной кухни других народов, но и сама русская кухня, вместе с заимствованными с Запада блюдами, распространилась по всей территории страны далеко за пределами своего первоначального «этнического ареала». Именно в таком виде советскую кухню получили новые поколения, сформировавшиеся уже в 1960–70-е годы и воспринимавшие ее как нечто совершенно естественное. Даже после крушения СССР, когда кулинарные практики российского населения существенно изменились, а жизненный опыт пополнился за счет столкновения с совершенно новыми продуктами и блюдами, эта кухня остается своего рода базисом повседневного питания для миллионов людей. И «идеальный шашлык» занимает в ней почетное место.

Литература

- Без автора (1952): *Книга о вкусной и здоровой пище*. Москва.
- Вайль (2001), Петр/Генис Александр: *Русская кухня в изгнании*. Изд. 3-е. Москва.
- Генис (2010), Александр: *Колобок и др. Кулинарные путешествия*. Москва.
- Ильф (1961), Илья /Петров Евгений: *Одноэтажная Америка. Собрание сочинений*, т. 4. Москва.
- Микоян (1941), Анастас: *Пищевая индустрия Советского Союза*. Москва.
- Носов (1991), Николай: *Приключения Незнайки и его друзей*. Москва.
- Пильняк (1936), Борис/Беляев, Сергей: „Мясо“. В: *Новый мир*, N 4 (1936).
- Похлебкин (2000), Вильям: *Кухня века*. Москва.
- Трифонов (1973), Юрий: „Обмен“. В: Юрий Трифонов: *Долгое прощание. Сборник повестей и рассказов*. Москва, С. 5–62.
- Фанайлова (2010), Елена: „Анастас Микоян, человек и общепит“ In: *Радио Свобода*. 11.07.2010 <<http://www.svobodanews.ru/content/article/2096612.html>> (последнее посещение сайта 04.06.2014).
- Чаковский (1946), Александр: „Первый отдых“. В: Александр Чаковский: *Завоеванное*. Москва.
- <http://uk.answers.yahoo.com/question/index?qid=20110226053205AAjwUTY> (последнее посещение сайта 04.06.2014).
- Zweiniger-Bargielowska (2002), Ina: *Austerity in Britain: Rationing, Controls and Consumption, 1939-1955*. Oxford.