

УДК 130.2, 008

DOI:10.18413/2408-932X-2026-12-1-1-4

Парфенов В. А.

**Эволюция институтов общественного питания в СССР
(1920-1930-е годы): ключевые проблемы повседневности**

Санкт-Петербургский государственный университет,
Менделеевская линия, д. 5, г. Санкт-Петербург, 199034, Российская Федерация;
st064052@student.spbu.ru

Аннотация. Советская система общественного питания в 1920-1930-е годы стала важным элементом социокультурной трансформации, определившим специфику повседневной жизни и алиментарной культуры советского общества. В статье рассматриваются ключевые этапы становления институтов общественного питания, их роль в формировании новых моделей потребления и коллективных привычек. Анализируются постановления советского правительства, направленные на централизацию и стандартизацию питания, а также последствия для населения ликвидации частного сектора в этой сфере. Особое внимание уделено влиянию продовольственного кризиса и карточной системы на развитие первых государственных столовых и фабрик-кухонь. Исследование опирается на широкий круг источников, что позволяет всесторонне раскрыть социальные и культурные аспекты развития институтов питания. Производится реконструкция повседневных практик потребления, включая неформальные способы адаптации к дефициту и трансформации кулинарных традиций. Подробно рассматриваются механизмы идеологического воздействия через стандартизацию рациона, унификацию повседневных практик и привитие коллективистских ценностей. Оригинальность подхода заключается в сочетании институционального анализа с изучением повседневности, что позволяет выявить специфику советской алиментарной культуры и ее влияние на социальные отношения. В результате исследования показано, что советская модель общественного питания изначально формировалась вне логики кулинарного вкуса, что привело к устойчивой «антикулинарной» направленности системы. Делается вывод о том, что институты общественного питания выступали не только механизмом снабжения, но и важным инструментом социализации, дисциплинирования и конструирования алиментарных норм. Эволюция этих институтов отражает противоречивый характер советского проекта, в котором еда становилась полем идеологического воздействия, социальной адаптации и повседневного сопротивления.

Ключевые слова: общественное питание; СССР; конфликт; идеология; институциональные трансформации; пайковая система; фабрики-кухни; алиментарная культура

Для цитирования: Парфенов, В. А. (2026), «Эволюция институтов общественного питания в СССР (1920-1930-е годы): ключевые проблемы повседневности», *Научный результат. Социальные и гуманитарные исследования*, 12 (1), 160-171. DOI:10.18413/2408-932X-2026-12-1-1-4

V. A. Parfenov

**Evolution of public catering institutions in the USSR (1920s-1930s):
key issues of everyday life**

St. Petersburg State University,
5 Mendeleevskaya Line, St. Petersburg, 199034, Russian Federation; st064052@student.spbu.ru

Abstract. The article examines the evolution of public catering institutions in the USSR during the 1920s-1930s as a core element of Soviet alimentary culture and socialist everyday life. The relevance of the study lies in the need to analyze food practices not only as a sphere of material provision but also as a space of ideological, institutional, and cultural conflicts. In the context of industrialization, urbanization, and social transformation, public catering was conceived by the Soviet state as a tool for shaping a new way of life and a new type of individual. However, a persistent tension emerged between the proclaimed goals of modernization and the actual practices of food consumption. The novelty of the research consists in interpreting public catering institutions as a conflictual environment where centralized state control intersected with informal survival strategies, ideological norms, and everyday culinary habits. Drawing on regulatory documents, memoirs, journalistic sources and academic works on everyday life in the Soviet Union, the article outlines the key stages in the development of public catering, from the early state canteens of the Civil War and the New Economic Policy, to the factory kitchens and rationing system of the industrialisation period. Particular attention is paid to the formation of the “taste for necessity,” the marginalization of culinary diversity, and the prioritization of physiological nourishment, sanitary standards, and production efficiency. The study demonstrates that the Soviet public catering system was initially constructed outside the logic of gastronomic taste, which led to its long-term “anti-culinary” orientation. The article concludes that public catering institutions functioned not only as mechanisms of food distribution but also as instruments of socialization, discipline, and ideological influence. Their evolution reveals the contradictory nature of the Soviet project, in which food became a field of political regulation, cultural transformation, and everyday resistance.

Keywords: public catering; USSR; conflict; ideology; institutional transformations; ration system; kitchen factories; alimentary culture

For citation: Parfenov, V. A. (2026), “Evolution of public catering institutions in the USSR (1920s-1930s): key issues of everyday life”, *Research Result. Social Studies and Humanities*, 12 (1), 160-171, DOI:10.18413/2408-932X-2026-12-1-1-4

В отечественной науке исследования в области пищи происходили как правило в рамках этнографии, в контексте “культуры питания”, то есть в связи с конкретными этносами и их сущностными характеристиками. С.А. Арутюнов, советский и российский этнограф, писал, что систему питания образует «набор основных продуктов, употребляемых в пищу, и типы блюд, приготовляемых из них, наличие характерных дополнительных компонентов типа приправ и специй, способы обработки продуктов и приготовления блюд, пищевые ограничения и предпочтения, правила поведения, связанные с приготовлением и приемом пищи» (Арутюнов, 1981: 4). Здесь обнаруживается связь между питанием и иными формами быта, характеризующими каждодневное бытие человека как части социума. В

этнографическом смысле система питания национальна, является своеобразным маркером конкретной культуры.

Изучение питания было значительно развито и в контексте гастрономической культуры. Одно из наиболее подробных определений в отечественной науке было дано М.В. Капкан: «гастрономическая культура – это система правил, предписаний и образцов, определяющих способ приготовления пищи, набор принятых в данной культуре продуктов и их сочетания, практики потребления пищи, а также рефлексия над вышеперечисленными феноменами» (Капкан, Лихачева, 2008: 42). Здесь питание также связывается с принадлежностью к некоторому сообществу.

Впоследствии в отечественной культурологии выделилось понятие алиментарной культуры, призванное интегрировать сферу питания в предмет самостоятельной научной дисциплины. Алиментарная культура включает не только культуру питания, но и другие понятия о ритуалах, через которые пища участвует в формировании культурного кода определенной территориальной целостности, народности в конкретный исторический промежуток времени. В отечественной историографии понятие алиментарной культуры появилось в 2015 г. и было введено С.Н. Якушенковым, который определил, что алиментарная культура является «базовой частью любой этнической или национальной культуры, [которая] представляет собой систему культурных кодов, вокруг которых выстраиваются и остальные части культуры» (Якушенков, Сун Цзе, 2015: 247). В.В. Палаткин определяет, что «алиментарная культура – это культура потребления и производства пищи, которая функционирует «в обществе через систему пищевых кодов, включающих общие принципы, которые определяют многообразие вариантов системы питания (приготовления и потребления пищи), а также обуславливают механизмы смыслопорождения в сфере питания» (Палаткин, 2019: 3). Алиментарная культура фокусируется на общих закономерностях характера питания, что определяет широту исследуемых тем с точки зрения экономического, идеологического и социального фактора. Гастрономическая культура же направлена на рассмотрение более узких смысловых наполнений, символизма и пищевой эстетики. В некоторых случаях провести разграничение между определениями представляется достаточно сложным, поскольку предмет у алиментарной и гастрономической культуры один и тот же – пища. Однако определение алиментарной культуры более предпочтительно для настоящего исследования, поскольку выходит за рамки этнических культур, многообразие которых в Советском Союзе осложняет идентификацию собственно «советской» алиментарной культуры. Несмотря на то, что истоки советской алиментарной культуры опираются в том числе и на дореволюционную русскую культуру, и на традиции союзных республик, по большей части они базируются на заданных властью идеалах.

Общественное питание в СССР представляло собой неотъемлемую часть социалистической повседневности, отражающую не только идеологические установки, но и систему институциональных и культурных конфликтов. Советская модель общественного питания была призвана решить задачи индустриализации, урбанизации и социальной унификации, обеспечивая массовое обслуживание, стандартизацию рациона и продвижение коллективистских ценностей. Формирование советской модели питания сопровождалось напряжением между провозглашенными целями модернизации и реальной социально-экономической ситуацией. Институты общественного питания, выступая инструментами социализации и идеологического воздействия, становились ареной взаимодействия между государством и обществом. Настоящее исследование ставит целью проследить основные этапы эволюции институтов общественного питания в СССР, выявить ключевые особенности их функционирования и проанализировать влияние этих институтов на повседневную жизнь и культурные практики граждан. Основное внимание уделено изменениям в организации

общественного питания в контексте социально-экономических и политических трансформаций советского общества.

В новом государственном пространстве вопрос питания стоял достаточно остро ввиду постреволюционного экономического кризиса. Поэтому одним из главных вопросов для государства стал вопрос быстрого обеспечения населения питанием. Уже в ранние годы СССР отношение к пище выходит за рамки утилитарного насыщения и превращается в часть общей системы потребления, формируя устойчивые нормы, символические практики и модели повседневного поведения. И.В. Глущенко, российский историк, пишет: «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» (Глущенко, 2021: 566). Общественное питание, таким образом, проявлялось в качестве части общей алиментарной культуры и являлось инструментом внедрения социальных идеалов, которые конкретизировали образ нового советского человека.

Проблема обеспечения населения продуктами и питанием не была сугубо проблемой революции, она возникла еще в 1916 г., когда была установлена карточная система, с помощью которой рабочее население гарантированно получало некий минимум продуктов (Сюткин, Сюткина, 2013: 34). В конце октября 1917 г. был законодательно утвержден декрет “О расширении прав городских самоуправлений в продовольственном деле”, согласно которому «Городское самоуправление <...> имеет право превратить рестораны и трактиры в общественные столовые, работающие под руководством и контролем города...» (Лебина, 2015: 19). Таким образом был запущен процесс постепенного искоренения частных предприятий общественного питания. Как пишет исследователь советской повседневности Н.Б. Лебина, «аномалией стало существование частных ресторанов, кафе и трактиров» (Там же). Первым институтом общественного питания стали государственные столовые, система которых стремительно расширялась. «В Петрограде в 1920 году насчитывалось почти 700 общественных столовых» (Там же). Однако такие столовые сложно отождествлять с системой вкуса – в них приходили насыщаться чисто механически. При этом питание в таких столовых было крайне дешевым, а иногда и бесплатным. Это определенно привлекало часть населения. «Несмотря на все недостатки, столовское питание стало привлекать людей во время Гражданской войны, причем не кулинарной, а чисто организационно-коммерческой стороной: регулярностью получения пищи, дешевизной, если не сказать – дармовщиной, и, не в последнюю очередь, бесконтрольностью распределения столовской пищи, возможностью злоупотреблять здесь государственной щедростью» (Похлебкин, 2000: 202). Однако сами по себе заведения, хотя и подкупали своей социальной направленностью, оставались низкокачественными, что порождало сначала скрытое недовольство, а затем формировало и маргинальные формы потребления. Развитие черного рынка становилось одной из черт повседневности советского человека на фоне усиливающейся кормовой функции власти. К. Чуковский, современник этого периода, писал: «Бегаю по комиссарам и ловлю паек. Иногда мне из милости подарят селедку, коробку спичек, фунт хлеба – я не ощущаю никакого унижения и всегда с радостью, как самец в гнездо, бегу к птенцам, неся на плече добычу» (Похлебкин, 2000: 193).

Помимо официальных государственных столовых известны и частные столовые, носившие скорее характер исключения. Например, советский историк Н.М. Дружинин писал в своих дневниках о вегетарианской столовой на Сухаревке в Москве, о еврейской и о немногочисленных кооперативных столовых. Однако в условиях преимущественной монополии государства и относительно слабой нормативности в распределении открывались возможности для неформальных способов потребления. Известна практика двойных обедов,

когда в положенные для обеда часы можно было попасть сразу в две разные столовые и получить обеды (Похлебкин, 2000: 203).

Продолжала действовать система пайков, которой злоупотребляло население, старавшееся получить наиболее выгодные наборы продуктов: «Самым характерным в нашей жизни времени военного коммунизма было то, что все мы, кроме наших обычных занятий, таскали пайки. Пайков существовало большое разнообразие, надо было только уметь их выуживать. Это называлось "пайколовством"» (Лебина, 2015: 19). Само нормирование продуктов исходило из целевой категории, основывалось на социальном положении реципиента: «в Наркомпроде существуют чуть ли не 30 различных норм снабжения, каждая из которых имеет свое особое наименование и приурочена к какой-нибудь особой категории получателей: либо это некий «бронь-паек», либо «усиленный паек», или же «красноармейский», «фронтовой», «академический», «совнаркомовский», «транспортный» и т. д» (Похлебкин, 2000: 190). Иерархическая система пайков породила конфликтогенную почву: принцип «по труду» или «по заслугам» закреплял неравенство доступа к качественному питанию и вызывал напряженность в обществе. «Пайколовство» стало не просто повседневной практикой, но и свидетельством легитимации неформальных способов выживания в условиях нехватки ресурсов. Однако более характерным явлением повседневности были так называемые «мешочники» – в основном крестьяне, обеспечивавшие городское население продуктами питания. Это была одна из стихийных форм теневых практик потребления, с которыми боролись большевики. По данным наркомпрода, около 60 % получаемых населением продуктов шло именно по этому неофициальному каналу (Сюткин, Сюткина, 2013: 36). Причина таких практик кроется в затяжном экономическом кризисе, войне, и, как следствие, в хроническом недостатке продуктов питания, которое к тому же страдало отсутствием разнообразия. Этот способ взаимодействия между государством и обществом порождался глубоким социальным противоречием, поскольку единственная существовавшая система снабжения не справлялась с обеспечением населения питанием. В.В. Похлебкин считает, что именно в эти годы была заложена «антикулинарная» направленность советской системы питания: «все пороки советского общепита в смысле формирования меню и общей организации процесса питания были заложены именно в годы Гражданской войны, в первые трудные и скудные годы советской власти и потому оказались, к сожалению, «традиционными пороками», пороками, так сказать, органическими, не поддающимися существенному искоренению или исправлению и в дальнейшем. Главным пороком было, несомненно, то, что общественное, или точнее – государственно субсидируемое, питание с самого начала не ставило перед собой кулинарных задач» (Похлебкин, 2000, 189). Это же явление Н.Б. Лебина вслед за Пьером Бурдые называет «вкусом к необходимости» (Лебина, 2015: 23), то есть такому положению алиментарной культуры, при котором нормой становится формирование вкусовых предпочтений, соответствующих экономическим и идеологическим ограничениям. Главным ограничением являлся взгляд советского правительства на питание как на инструмент физиологического насыщения. Во-первых, из-за сложной экономической ситуации (то есть не было возможности для кулинарного разнообразия). И во-вторых, в противовес «буржуазному» изощрению, взгляд на разнообразие и сложившиеся традиции питания как на архаизм, ненужное изобилие. Унификация рациона и ликвидация «буржуазных» традиций питания символизировали насильственное преобразование вкусового пространства.

Экономический кризис и недовольство населения требовали правительственного ответа, который выразился в «новой экономической политике», в ходе которой разрешили торговлю и излишками продуктов, и, затем, свободную торговлю хлебом. Алиментарная культура времен НЭПа стремительно возвращалась к довоенному времени – и разнообразием рациона, и культурой общественного питания. Во многом НЭП был направлен на общее улучшение

экономической ситуации в послевоенном пространстве и, в свою очередь, решал вопрос продовольствия в качестве одного из главных вопросов довольства населения. О гастрономической части НЭПа в газете «Правда» писали так: «Три с половиной тысячи калорий – свои, кровью, великими смертями и смертью великих добытые “куски социализма”, и это лишь минимум, первый начальный минимум, добытый для пролетариата его промышленностью, его властью. Первая ступень, на которую трудно взобраться было, но от которой шагать дальше легко и радостно» (Сюткин, Сюткина, 2013: 46). Продразверстка заменялась продналогом – более предсказуемым и заранее известным объемом продукции. Это позволяло крестьянам планировать хозяйство и открывало возможности для сбыта продукции и заработка. При этом период 1921–1923 гг. – это период голода в Поволжье, и в то время, когда в столице открывались лавки с продукцией, на большей части советского государства население голодало. П. Сюткин находит этому частичное объяснение: «Произошло изменение продуктового ассортимента. В каждом городе, районе страны происходила большая опора на местный ассортимент (причиной тому – транспорт, неразвитая торговля, упадок технологий сохранения и консервирования). В этой связи в центральных районах уменьшается предложение, скажем, морской рыбы. Но, наоборот, растет потребление местных, локальных продуктов» (Сюткин, Сюткина, 2013: 50). Между тем разрешение торговли спровоцировало рост частных лавок, заведений общественного питания и рынков. А. Платонов в романе «Чевенгур» запечатлел это противоречивое время глазами своего героя Дванова: «Сначала он подумал, что в городе белые... Около вокзала – на базе губпродкома – висела сырая вывеска с отекавшими от недоброкачественной краски буквами. На вывеске было кратко и кустарно написано: “Продажа всего всем гражданам. Довоенный хлеб, довоенная рыба, свежее мясо, собственные соленья”» (Платонов, 2021: 143). Здесь же в пример можно привести и воспоминания публициста Шульгина, который пишет об опыте посещения заведения общественного питания времен НЭПа: «Я вошел в знакомый вестибюль посмотреть на аквариум, в котором плавали, очевидно, те же самые рыбки, что и десять лет тому назад, по крайней мере мне показалось, что узнал одну стерлядку. И поднялся в кабинеты. Гражданин лакей весьма предупредительно провел меня в оставленную для сего комнату. Через несколько минут собрались все, кому полагалось, принесли закуски и карточку, причем лакей, как и в бывалое время, почтительно-уверенно склонившись, ласковым басом уговаривал взять то или это, утверждая, что сегодня “селянка очень хороша”» (Шульгин, 1991: 309). Таким образом, в институтах общественного питания наблюдался возврат к дореволюционной кухне и традициям, от рецептов приготовления и сервиса с лакеями до французского обозначения блюд. Существование одновременно частной и государственной торговли создавало противоречия в идеологии, которые советская власть стремилась разрешать по-разному: от налогового регулирования частников до доносов. Совместное присутствие на рынке государственных заведений и частных создавало почву для подготовки государственного ответа, учитывая буржуазную ориентацию частных предприятий. Например, на одном из партийных заседаний 1927 г. был дан следующий комментарий: «Я хотел сказать, что в столовых надо бросить французский диалект – он нам не подходит. Это мелочь, но эти мелочи до сих пор продолжают, до сих пор еще пишутся на карточках на французском диалекте названия кушаний: сегодня а-ля-фуршет, шницель по-венски, суп а-ля-тюрбо и т. д.» (Лебина, 2015: 33). Такие мелочи в том числе создавали неблагоприятную почву для будущего частных предприятий. Н.Б. Лебина пишет: «однако в реальной повседневности создавалась норма свободного выбора места приобретения продовольствия» (Лебина, 2015: 29). Питание в городах стало более разнообразным, появились продукты, которые в принципе отсутствовали в военное время: разнообразная зелень, сезонные овощи и фрукты, яйца, масло, разнообразные виды мяса и круп.

При этом даже НЭП-кулинария не отличалась разнообразием технологий. Так, В.В. Похлебкин пишет, что владельцы частных точек питания были более озабочены прибылью, а не кулинарной ценностью, поскольку господствующей технологией обработки было отваривание, а специи и остроту напротив, убирали. В результате «для ее [пищи] приготовления не надо было иметь никаких особых кулинарных знаний» (Похлебкин, 2000: 251). Это определяло так называемую «вкусовую пустоту» – одну из характерных черт советской кухни. В этом смысле Похлебкин видит причину кризиса советской кухни именно в том, что она пренебрегала разнообразием технологической обработки пищи, что в любой национальной кухне невозможно.

Усиливающееся влияние частных предприятий и противостояние с государством стали одной из причин образования конкурентного института – Нарпита – и новой сети государственных столовых, которые имели значительные налоговые послабления: «К марту 1924 года существовало 37 столовых в Москве, Ленинграде, Туле, Калуге, Ярославле и даже в городах Сибири. Осенью 1924 года эти заведения обслуживали по 118 500 человек в день, а через год – по 273 650 человек» (Шульгин, 1991: 69). Общественные столовые рассматривались государством как институт питания, способный полноценно принять участие в построении нового типа человека. Необходимо было изменить сам повседневный уклад, традиции принятия пищи, поэтому советское правительство смотрело на домашнюю кухню и домашнее питание как на архаизм, тормозящий процесс создания нового быта. Подразумевалось, что питание вне дома позволит освободить человека от домашней рутины и труда, и эти силы будут направляться на производство. Общественная столовая, таким образом, «общественная наковальня, где будет выковываться и создаваться новый быт и советская общественность» (Кожаный, 1924: 8). Так в годы НЭПа были заложены основные особенности институтов общественного питания в СССР. Система была еще не оформлена, но обозначалась уже достаточно точно общими характеристиками:

- Всеобщность питания. Необходимость развертывания заведений не только на предприятиях, но и в санаториях, общественных учреждениях и городской среде.
- Априорное принятие системы вкуса как чего-то заранее известного и потому второстепенного. Организация системы питания как системы снабжения питанием, а не гастрономического разнообразия.
- Выведение на первый план физиологической потребности в насыщении и соответствии продукции санитарным нормам.
- Трудоемкая позиция государства. Необходимость освобождения человека от дополнительных трудовых затрат на кухне и укоренение идеала общественности через питание.

Формально-юридически НЭП завершилась в 1931 году, однако практические действия государственного руководства определили ее завершение в вопросе алиментарной политики уже к концу 20-х годов.

В эти годы система обеспечения продовольствием вновь осуществлялась по карточкам. Многие продукты находились в дефиците, что усугублялось тем, что «в период нормированного распределения из обихода почти исчезло привычное слово “магазин”. На некоторое время свою функцию обеспечения населения продовольствием утратили рынки: некоторые, как знаменитая московская Сухаревка, были ликвидированы» (Лебина, 2015: 46). В 30-е годы появилась система Торгсиновских магазинов, которые в обмен на драгоценности выдавали соответствующую валюту, на которую можно было приобрести различные товары, недоступные для получения нормированно, то есть по карточкам. Безусловно, были среди таких и продукты питания. Многие современники описывали такие обмены, когда за драгоценности приобретались хлеб, хлебобулочные изделия, масло, муку и другие базовые продукты. В условиях сильного дефицита продуктов многие граждане были готовы к таким

обменам. Вероятно, такой образ потребления можно назвать маргинальным, и более явным стал феномен блата – процесса получения продукции по знакомству, а следовательно, вне нормированного распределения. Расширение данного явления было следствием недоверия граждан по отношению к государственной системе снабжения. Государство было информировано о масштабах явления: в журналах выходили сатирические заметки и рисунки, высмеивающие получение продукции «по благу». Н.Б. Лебина приводит пример относительно феномена этимологии знаменитой «авоськи», которую «многие язвительно именовали <...> “напраской”, намекая на то, что поиски продуктов в советских условиях – это напрасные хлопоты» (Лебина, 2015: 49). В подобных условиях была очевидна необходимость трансформации системы распределения, выявления новых возможностей промышленности и перспектив развития институтов общественного питания. Советское правительство по-прежнему видело свой интерес в формировании всеобъемлющей системы общественного питания, способного освободить граждан от изнурительного быта дома. В связи с этим большая часть таких столовых находилась по месту работы, а рацион зависел от соответствия столовавшейся категории людей карточной системе. В.В. Похлебкин, пишет, что уже к концу 1932 года около 75 % промышленных рабочих обеспечивались системой общепита (Похлебкин, 2000: 274). При этом существовала и привилегированная группа ударных рабочих, для которых в местах общественного питания были введены свои столы и особый расширенный рацион питания.

В период индустриализации и первых пятилеток правительство ставило задачей наладить систему горячего и калорийного питания, чтобы оно было адекватно трудовым затратам пролетариата, трудящегося на заводе, и положительно сказывалось на производительности труда. Более того, продолжалась активная работа по внедрению воспитательной функции питания: от буржуазного индивидуализма к социалистическому общественному питанию. Мыслилось, что питание должно стать надындивидуальной средой, которая вносит свой вклад в формирование нового советского человека. Подобная попытка конкретизировалась в уникальном социокультурном институте, созданном в СССР, – фабрике-кухне. Фабрика-кухня мыслилась в качестве ультимативного социального института, способного удовлетворить всевозможные потребности пролетариата в пище. К подобному сооружению существовали конкретные требования для архитекторов: «В ней должно быть 3 или 4 этажа, подвал и полуподвал, причем подвальный этаж предназначался для холодильника и продуктовых складов, а полуподвал – для хлебозерки и комнат персонала фабрики. Первый этаж отводился под производственные помещения, включая лабораторию. Здесь же должны были размещаться гардеробы для посетителей, магазин полуфабрикатов и закусочная. Второй этаж – место для обеденных помещений, третий – для банкетных и праздничных залов. Рекомендовалось крышу здания делать плоской – для проведения обедов на открытом воздухе в летнее время» (Кузнецова, 2011: 70). Также зачастую в фабриках-кухнях размещались культурголки и комнаты отдыха, конкретизирующие ее социальную функцию и воспитательный характер. Фабрика-кухня была направлена на исполнение пролетарской мечты большевиков – освободить женщину от изнурительного домашнего быта: «Если в домашних условиях на приготовление обеда каждой хозяйкой тратится не менее двух часов, а иногда и более, то на приготовление обычного обеда на фабриках-кухнях первого поколения в 20-х годах уходило две минуты!» (Похлебкин, 2000: 263). Такие предприятия были оснащены оборудованием зарубежного производства. Подразумевалось, что приготовление блюд будет осуществляться на основе полуфабрикатов, изготавливаемых на тех же фабриках. Это обеспечивало ту самую быстроту подачи, являясь насущным проявлением технологичности в общественном питании.

Однако сеть фабрик-кухонь сталкивалась с систематическими проблемами в планировании. К примеру, один из руководителей краевого комитета общепита писал в

1931 г.: «В общем крайне ограниченном фонде продуктов для нужд общественного питания на II квартал особенно остро стоит вопрос об обеспеченности нужд питания картофелем» (Луночкин, Фурман, 2022: 61). А. Луночкин и Е. Фурман резюмируют, что «при потребности общепита Сталинграда на II квартал в 3 900 т картофеля его имелось в наличии всего 1 500 т, но все они были забронированы на посевные нужды, таким образом, для столовых картофеля не было совсем» (Там же). Сказывались и затянутые сроки строительства ввиду недостатка рабочей силы и материалов: так, фабрика-кухня на заводе «Баррикадный» к 1931 году была недостроена (Луночкин, Фурман, 2022: 60), а «на фабрике-кухне СТЗ в августе 1931 г. еще не было холодильника, поэтому скоропортящиеся продукты хранились в обычных помещениях и быстро приходили в негодность» (Луночкин, Фурман, 2022: 61). В то же время были проблемы с обеспечением некоторых фабрик столовыми приборами: в сталинградской газете «Борьба» указывали напрямую о недостатке ложек: «Доводится до сведения всех столующихся граждан, что с 27 сентября каждый гражданин должен иметь свою ложку. Ввиду того, что ложек на кухне нет» (Луночкин, Фурман, 2022: 62). С точки зрения обеспечения таких предприятий продуктами также происходили перебои.

Человеческий аспект оснащения фабрик-кухонь становился главной причиной отхода от системы вкуса. Кулинарное образование не являлось необходимым для персонала фабрик, поскольку предусматривалась работа с аппаратурой, а не сугубо продуктами питания: «кулинарные проблемы оказались в общепите уже не на втором, а на третьем плане. Ибо на первом были организационно-технические, на втором – медико-санитарные, а кулинарно-вкусовые превратились в какие-то дополнительные, подчиненные и, следовательно, – в третьестепенные. Причем формально все это было правильно» (Похлебкин, 2000: 268). В условиях огромного производства санитарные нормы являлись одними из основных, поскольку массовые отравления были недопустимы ввиду опасности катастрофического снижения производственных возможностей рабочих. Таким образом, отсутствие пространства для кулинарии было обусловлено социальным и производственным факторами. Не было ни места, ни потребности для серьезных кулинарных специалистов, которые к тому же были гораздо более малочисленны, чем сегмент технических специалистов, а их участие в собственно кулинарном процессе было сведено к минимуму. Более того, место для поваров было четко очерчено и идеологически, что подтверждается репликами заседания Ленсовета 1930-го года: «Я не хочу эту профессию ставить низко, она по сравнению со всеми другими кадрами рабочего класса должна занять свое место, но все же мы должны помнить, что повара – это люди старого покроя, остались от старого времени, когда приготавливали порции в ресторане, в кабаке. Они рассчитывали только на то, сколько после этого будет выпито пива или водки для хозяина. Вот с какой точки зрения оценивался товар. Побольше поперчить, посолить, чтобы больше выпили. Теперь общественное питание требует других поваров. Надо людей, которые знали бы, что двадцатикопеечный обед, который отпускается, должен быть хорошо приготовлен» (Лебина, 2015: 57). В то же время с точки зрения вкуса не было пространства для технической реализации: практически все рецепты были однообразно приготовлены способом варки или тушения, поскольку в условиях массового производства жарка была крайне трудно достижимым явлением. Институциональный конфликт формировался между государственной моделью централизованного снабжения и частной инициативой, практически полностью ликвидированной. Противостояние было не только экономическим, но и культурным: столовая вытесняла индивидуальность и гастрономический выбор, символизируя наступление на привычный уклад жизни.

Помимо проблем, фабрики-кухни имели реальное положительное влияние, поскольку наглядно продвигали образ общественного равенства через равенство порций еды, отмерявшейся аппаратами. И это, как пишет В.В. Похлебкин: «успокаивало, умиротворяло советского человека, укрепляло его веру в государственную справедливость, вселяло в него

прочное убеждение, что государственная организация не обманет его, как “частник”» (Похлебкин, 2000: 270). Сеть государственных заведений общественного питания стремительно расширялась, однако фабрики-кухни ориентировались скорее на обеспечение трудящихся, а некоторых из предприятий были и вовсе закрытыми, предназначенными для рабочих конкретных заводов. В государственной системе формировалась и сеть столовых, более мелких заведений общепита, однако, сохранявших те же цели развития – переход на рельсы общественного питания. Закономерно это выявилось и в расширении фабрик-кухонь на дочерние предприятия, которые из полуфабрикатов, изготавливаемых на головном предприятии, подавали горячую продукцию.

Перестройка общественного питания в 30-е годы носила общий характер стремления к улучшению рациона: подразумевалось, что в системе общественного питания необходимо осуществить отход от простого распределения к системе вкуса пищи. Прежде всего это стремление выражалось в идеологическом дискурсе. Приступивший к исполнению обязанностей наркома пищевой промышленности А. Микоян писал: «Советской власти приходилось создавать пищевую промышленность почти на пустом месте. В наследство от царизма мы получили кустарного типа пищевые промыслы 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» (Микоян, 1941: 3). Жесткие сроки воздвижения советской кухни провоцировали государство искать идеологический диалог с прошлым, на основе которого и строились новые традиции в питании. Многие ритуалы, принимаемые ранее за буржуазные, возвращались из сферы отказа в поле новых советских традиций, но уже с точки зрения их демократизации – ранее доступные только для элит, теперь пищевые блага были доступны всем. В 1939 году вышла первая «Книга о вкусной и здоровой пище», которая воплощала эти тенденции и являлась идеологическим артефактом, который фиксировал заданные государством общественные ориентиры. И. Глущенко пишет, что «Вся книга представляет собой своеобразную утопию; образ идеальной кухни, которая создается для самого передового в мире общества» (Глущенко, 2015: 138). В книге фигурировали типичные образы дефицитных продуктов – чая, шампанского. Ранее доступные только элитам, теперь они могли быть в употреблении каждого рабочего.

На примере эволюции институтов общественного питания становится ясно, как к началу 30-х годов в СССР были сформированы основные постулаты алиментарной культуры. Подразумевалось, что именно в пространстве общественности питание должно существовать и развиваться, уточняя и способствуя продвижению общественных идеалов. Помимо построения коммунистического общества в целом, советское правительство было заинтересовано в конструировании особого рода «советского человека». С точки зрения идеалов, советский человек должен был питаться здоровой и технологичной пищей. В то же время, такая пища в индустриальных масштабах большой страны лишалась некоторых вкусовых качеств и зачастую была менее вкусной, чем домашнее питание. В эти годы именно идеалы гигиеничности, технологичности и калорийности выступили в качестве доминант развития культуры советского питания. Сдвиг в пользу общественного характера питания способствовал, во-первых, достижению конкретных производственных задач, поскольку

освобождал рабочего человека от необходимости питаться вне предприятия. А во-вторых, от домашнего труда освобождалась и женщина, что также открывало новые производственные возможности. Именно индустриализация 1930-х годов закрепила и утвердила всеобщность и новые идеалы в питании. Трансформации активно обсуждались гражданами, создавая новый дискурс, оказывающий влияние как на культурные коды, так и на повседневную жизнь советского человека. Таким образом, эволюция институтов общественного питания в СССР в 1920–1930-е гг. представляет собой сложный и конфликтный процесс, в котором сталкивались идеология и практика, централизованный контроль и индивидуальные стратегии выживания, нормы социалистического быта и культурные кулинарные привычки. Анализ этих конфликтов позволяет глубже понять механизмы формирования алиментарной культуры советского общества и показать, как еда становилась полем не только политической борьбы, но и повседневного сопротивления.

Литература

- Арутюнов, С. А. (1981), *Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии*, Наука, Москва.
- Глушченко, И. В. (2012), «Советская модернизация и кулинарная политика», *Известия Пензенского государственного педагогического университета имени В. Г. Белинского*, 27, 564–573.
- Глушченко, И. В. (2015), *Общепит. Микоян и советская кухня*, Изд. дом Высшей школы экономики, Москва.
- Капкан, М. В. и Лихачева, Л. С. (2008), «Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования», *Известия Уральского государственного университета. Серия 2. Гуманитарные науки*, 55(15), 34–43. EDN: KHQNET
- Кожаный, П. М. (1924), *Долой частную кухню!* Нарпит, Москва.
- Кузнецова, Е. А. (2011), «Фабрика-кухня. Социальный заказ в советской архитектуре 20–30-х годов XX века», *Баладинские чтения*, 1, 69–72. EDN: RZAOVN
- Лебина, Н. Б. (2015), *Советская повседневность: нормы и аномалии. От военного коммунизма к большому стилю*, Новое литературное обозрение, Москва.
- Луночкин, А. В. и Фурман, Е. Л. (2022), «Организация рабочего питания в Сталинграде в годы первой пятилетки (1929–1933 гг.)», *Вестник ВолГУ. История. Регионоведение. Международные отношения*, 27 (1), 57–70. DOI: 10.15688/jvolsu4.2022.1.5; EDN: QFKPPU
- Микоян, А. И. (1941), *Пищевая индустрия Советского Союза*, Пищепромиздат, Москва.
- Палаткин, В. В. (2019), «Феномен алиментарной культуры: понятийный анализ», *Общество: философия, история, культура*, 3, 87–90. DOI: 10.24158/fik.2019.3.16; EDN: YZOVHN
- Похлебкин, В. В. (2000), *Кухня века*, Полифакт, Москва.
- Сюткин, П. и Сюткина, О. (2013), *Непридуманная история советской кухни*, АСТ, Москва.
- Шульгин, В. В. (1991), *Три столицы*, Современник, Москва.
- Якушенков, С. Н. и Сун, Ц. (2015), «Культурная безопасность и факторы развития национальной алиментарной культуры», *Каспийский регион: политика, экономика, культура*, 4, 247–253. EDN: VEEVSL

References

- Arutyunov, S. A. (1981), *Etnografiya pitaniya narodov stran zarubezhnoy Azii. Opyt sravnitel'noy tipologii* [Ethnography of the nutrition of the peoples of the countries of Asia. The experience of comparative typology], Nauka, Moscow, USSR (in Russ.).
- Glushchenko, I. V. (2012), “Soviet modernization and culinary policy”, *Izvestiya Penzenskogo gosudarstvennogo pedagogicheskogo universiteta imeni V. G. Belinskogo*, 27, 564–573 (in Russ.).
- Glushchenko, I. V. (2015), *Obshchepit. Mikoyan i sovetskaya kukhnya* [Public catering. Mikoyan and Soviet cuisine], Publishing House of the Higher School of Economics, Moscow, Russia (in Russ.).
- Kapkan, M. V. and Likhacheva, L. S. (2008), “Gastronomic culture: concept, functions, factors of formation”, *Izvestia. Ural Federal University Journal. Series 2. Humanities and Arts*, 55(15), 34–43 (in Russ.).
- Kozhanyi, P. M. (1924), *Doloi chastnuyu kukhnyu!* [Down with the private kitchen!], Narpit, Moscow, USSR (in Russ.).

Kuznetsova, E. A. (2011), “Factory-kitchen. Social commission in Soviet architecture of the 1920s–1930s”, *Balandinskiye chteniya*, 1, 69–72 (in Russ.).

Lebina, N. B. (2015), *Sovetskaya povsednevnost’: normy i anomalii. Ot voennogo kommunizma k bolshomu stilyu* [Soviet everyday life: norms and anomalies. From war communism to the grand style], Novoe literaturnoe obozrenie, Moscow, Russia (in Russ.).

Lunochkin, A. V. and Furman, E. L. (2022), “Organization of catering for workers in Stalingrad during the first five-year plan (1929-1933)”, *Science Journal of VolSU. History. Area Studies. International Relations*, 27 (1), 57–70 (in Russ.). DOI: 10.15688/jvolsu4.2022.1.5; EDN: QFKPPU

Mikoyan, A. I. (1941), *Pishchevaya industriya Sovetskogo Soyuza* [The Food Industry of the Soviet Union], Pishchepromizdat, Moscow, USSR (in Russ.).

Palatkin, V. V. (2019), “The Phenomenon of Alimentary Culture: A Conceptual Analysis”, *Society: Philosophy, History, Culture*, 3, 87-90 (in Russ.). DOI: 10.24158/fik.2019.3.16; EDN: YZOBHN

Pokhlebin, V. V. (2000), *Kukhnya veka* [Cuisine of the century], Polifakt, Moscow, Russia (in Russ.).

Syutkin, P. and Syutkina, O. (2013), *Nepridumannaya istoriya sovetskoi kukhni* [The true story of Soviet cuisine], AST, Moscow, Russia (in Russ.).

Shulgin, V. V. (1991), *Tri stolitsy* [Three capitals], Moscow, Russia (in Russ.).

Yakushenkov, S. N. and Song, J. (2015), “Cultural Security and Factors of Development of National Alimentary Culture”, *The Caspian Region: Politics, Economics, Culture*, 4, 247–253 (in Russ.). EDN: VEEVSL

Информация о конфликте интересов: автор не имеет конфликта интересов для деклараций.
Conflict of Interests: the author has no conflict of interests to declare.

ОБ АВТОРЕ:

Парфенов Василий Андреевич, аспирант кафедры русской философии и культуры, Институт философии, Санкт-Петербургский государственный университет, Менделеевская линия, д. 5, г. Санкт-Петербург, 199034, Российская Федерация; st064052@student.spbu.ru
SPIN: 4700-6654

ABOUT THE AUTHOR:

Vasily A. Parfenov, Postgraduate Student of the Department of Russian Philosophy and Culture, Institute of Philosophy, St. Petersburg State University, 5 Mendeleevskaya Line, St. Petersburg, 199034, Russian Federation; st064052@student.spbu.ru
SPIN: 4700-6654