

*О. Д. Попова*

## Кулинарный код культуры праздника в советском обществе

В современной науке весьма эффективным представляется осмысление процесса культурных и повседневных трансформаций через систему культурных кодов. Под понятием «культурный код» понимают знаково-символическую систему, где знаки не только «замещают» реальные объекты, но и определяют характер коммуникативной деятельности. Коды реализуются в знаково-символьной форме и определяют характер коммуникативной деятельности<sup>1</sup>. Как отмечает О. А. Дормидонтова, каждая национальная культура отличается набором специфических языковых образов, символов, образующих особую систему кодов, с помощью которой носитель языка описывает окружающий его мир. Человека окружает огромное количество кодов, которые связаны с различными видами деятельности: анатомический (или телесный), природный, растительный (вегетативный, фитоморфный), зооморфный (анимальный, териоморфный), перцептивный, соматический, антропоморфный, предметный (вещный или артефактный), гастрономический (пищевой), акциональный (поведенческий) и др.<sup>2</sup> Через призму культурных кодов современные исследователи анализируют различные процессы: функционирование политической власти, систему передачи культурных ценностей<sup>3</sup>.

Культурные коды также выполняют важную роль в механизмах поддержания и конструирования новой социальной реальности. В переломные моменты происходит ломка старых и появление новых культурных кодов. Весьма интересным и плодотворным является изучение в этом аспекте праздничной культуры. Е.А.Филатова предлагает рассматривать праздничную культуру через следующую систему кодов: собы-

**Попова**  
**Ольга Дмитриевна,**  
*доктор исторических наук, профессор,*  
*Рязанский государственный университет имени С. А. Есенина (Рязань, Россия)*

тийно-акциональный, пространственно-временной, декоративно-оформительский, эмоциональный, цветосветовой, кулинарный<sup>4</sup>.

Нельзя не согласиться с мнением ряда авторов о том, что в XX в. праздничная культура во многих странах стала способом пропаганды и формирования нового образа жизни, распространением политических идей. Как отмечает израильский исследователь Е. Подех, различные политические режимы по-разному относились к праздничному календарю. В частности, в Ираке каждый новый режим стремился создать новый праздничный календарь, в то время как в Сирии политические коллизии происходили с сохранением старых праздников<sup>5</sup>. В России в первые годы советской власти произошли коренные изменения кодов праздничной культуры. В современных исследованиях происходит процесс осмысления таких проблем, как динамика советского праздничного календаря, складывание советского праздничного ритуала в 20-е гг. XX в., трансформация религиозных праздников, праздник как система социализации и пропаганды<sup>6</sup>.

Большинство ученых сходятся во мнении, что основной формой новой массовой культуры в 20-е гг. становятся массовые мероприятия: митинги, шествия, демонстрации. Немецкий исследователь С. Клохр приходит к выводу, что массовые мероприятия как часть праздничной культуры были обязательной составляющей всех тоталитарных и авторитарных режимов XX в. — в Италии, Германии, Советском Союзе. Однако именно в СССР они приобрели наибольшее распространение<sup>7</sup>.

В значительно меньшей степени изучена советская праздничная культура через традицию потребления пищи, праздничной кулинарии. Между тем пищевые практики также испытывают на себе все противоречия государственной машины. Как отмечает И. В. Сохонь, первые годы советской власти коренным образом изменили российский кулинарный культурный код<sup>8</sup>. Бытовая революция 1920-х гг. содержала в себе попытки внести два новшества в быт человека: фабрика-кухня и дома-коммуны<sup>9</sup>. Советские плакаты тех времен пытались внушить народу мысль о преимуществе общественного



Шегаль Г. «Долой кухонное рабство! Даешь новый быт» (1931)

питания и призывали отказаться от кухонного рабства. Идея фабрик-кухонь подкреплялась идеей «домов-коммун». Некоторые проекты предлагали наиболее обобществленные формы коммунистического проживания: общие спальни, раздевалки и коммунальные удобства. Идеологические задумки молодого государства порой не соответствовали действительности (во время гражданской войны, новой экономической политики). Это создало разные практики потребления еды и приобретения продуктов. Продуктовые пайки, талоны, фабрики-кухни сосуществовали с такими видами предпринимательской деятельности, как частные рестораны и отпуск домашних обедов.

Все это привело к тому, что в идеологических реалиях революционной России еда как элемент праздничной культуры существенно потеряла свое значение. Однако удалить кулинарную составляющую из системы советского праздника оказалось не так просто. Безусловно, это было связано и с физиологией человека. Сытная еда всегда вызывает чувство наслаждения и удовольствия, поэтому даже в самые суровые годы голода, холода, максимального напряжения человеческих ресурсов люди стремятся сохранить кулинарную составляющую праздника, радуя себя и близких чем-то вкусным.



Гицевич В. А. «Развернем массовое строительство столовых!» (1932)

Конечно, это понятие порой бывает различным и зависит от условий жизни. Г. Задорожников, вспоминая свое детство, которое проходило в оккупированном во время Великой Отечественной войны Севастополе, рассказывает, что на его десятилетие мама и бабушка в качестве праздничного блюда приготовили ему жареную картошку с яичницей и салат из одного помидора. До слез трогают его слова: «Ничего подобного я не ел несколько месяцев. Мои прекрасные, дорогие мои люди, я помню Вас всегда»<sup>10</sup>.

Кроме причин физиологического характера, на сохранение пищевого кода в праздничной культуре повлияли экономические и социальные факторы. Во второй половине 30-х гг. негласно происходит возвращение к традиционному семейному быту и к традиционной культуре питания. Этому способствовали следующие обстоятельства. На основании решения XVII Всесоюзной партийной конференции ноябрьский

(1934 г.) Пленум ЦК КПСС принял решение об отмене с 1 января 1935 г. карточной системы снабжения хлебом. С 1 октября 1935 г. было отменено нормированное снабжение всеми остальными продуктами питания<sup>11</sup>. Как отмечает Е. Осокина, карточная система превратилась в серьезную обузу для экономики. Для того чтобы поднять производство, было необходимо восстановить у людей интерес к зарабатыванию денег. Разнообразие продуктов должно было побуждать советского человека к тому, чтобы больше работать, зарабатывать и больше потреблять<sup>12</sup>. Одновременно с объявленным равенством классов происходит выделение советской элиты. Научные, творческие и партийные деятели начинают получать особые продовольственные пайки, для них строится элитное жилье. Многие пользуются услугами домработниц. Вновь становятся популярны торжественные банкеты. Например, Агния Константиновна Серова (сестра первого мужа Валентины Серовой — летчика А. Серова), вспоминая о жизни четы В. Серовой и А. Серова, писала: «Он очень добрый был к нам, сестрам. А Вальку на руках носил! И без конца — банкеты, банкеты!»<sup>13</sup> А. Серов неоднократно вместе с супругой приглашался на приемы в Кремль, которые проводил И. В. Сталин. А уже после гибели летчика на банкет 21 декабря 1939 г. в честь 60-летия вождя были приглашены вдовы Валентина Серова и Ольга Чкалова<sup>14</sup>.

Вместе с этим меняются кулинарные коды праздничной культуры и система передачи их обществу. Знаковым стал выпуск «Книги о вкусной и здоровой пище», которая выдержала множество изданий, и каждое последующее смогло отразить время и дух эпохи. Отражением сталинской эпохи считаются издания 1939–1952 гг. В современной отечественной и зарубежной литературе сложилась четкая тенденция, связывающая появление культовой кулинарной книги с деятельностью А. И. Микояна, который в 1934–1938 гг. занимал пост наркома пищевой промышленности. Российская исследовательница И. В. Глущенко продемонстрировала содержание политических кодов в «Книге о вкусной и здоровой пище», проанализировав цитаты из речей И. В. Сталина, А. И. Микояна, которыми были наполнены издания 1939 и 1952 г.<sup>15</sup> Американский исследователь Е. Гейст отмечает, что выпуск «Книги о вкусной и здоровой пище» стал кульминацией кулинарной революции под руководством А. И. Микояна и отражением противоречивости сталинской эпохи<sup>16</sup>. Как свидетельствуют документы издательства «Пищепромиздат» за 1939 г., данному изданию уделялось особое внимание. Отчеты об этапах подготовки книги шли отдельной строкой, бумага для книги из фондов Госплана выделялась по особым статьям, а не в счет общего фонда издательства, первый тираж планировался в 250 тыс. экземпляров<sup>17</sup>. Очень показательны, что цветные вкладки в книге, выполненные на плотной розовой бумаге, были посвящены успехам советской пищевой промышленности.

Обращает на себя внимание то, что в изданиях 1939 и 1952 гг. употребление таких кодов, как «праздник», «праздничное застолье», в прямом виде отсутствует. Основной лейтмотив книги заключается в том, что советская пищевая промышленность



**Молочный поросенок. Иллюстрация  
из «Книги о вкусной и здоровой пище»  
(1952)**

достигла огромных успехов и способна накормить строителей коммунизма разнообразно, вкусно, и при этом освободить их от бремени ведения домашнего хозяйства. Например, с 1952 г. цветные вкладки отображали только кулинарную тематику. А непосредственно в этом издании упор был сделан на изображение консервов и блюд, приготовленных из них. Одновременное внимательное изучение рецептов позволяет сделать вывод о том, что набор рецептов был не просто разнообразным, но и рассчитывался на разный уровень доходов населения. На страницах книги можно было найти технологию приготовления блюд из осетрины, молочного поросенка и др., которые традиционно считались украшением праздничного стола, а также простые рецепты приготовления недорогой рыбы и субпродуктов. В тоже время четко прослеживаются коды «свободный рабочий», «освобождение от эксплуатации», «равенство». Основной идеологической целью было показать доступность простым гражданам тех блюд, которые до революции употребляли в пищу только представители буржуазии и «эксплуататоров». Можно предположить, что подобным зашифрованным кодом, свидетельствующим о победе советского народа над угнетателями, был рецепт приготовления артишоков. Возможно, их появление в данной книге было обусловлено весьма забавным эпизодом, который произошел с А. И. Микояном во время его первого путешествия в Америку в 1936 г., но не вошедшим в его известные опубликованные воспоминания «Так было»<sup>18</sup>. А. И. Микоян и его делегация добирались до Америки морским путем и, соответственно, вся делегация в это время питалась в ресторане французского парохода «Нормандия». В один из дней в меню были включены артишоки. Как отмечал сам А. И. Микоян, ему вспомнились литературные романы, где буржуазия объедалась артишоками, и он заказал их для всей делегации. Когда этот деликатес был подан, никто из присутствующих не знал, как его есть. Попробовали жевать листья, но они оказались

очень невкусными, и все блюдо осталось на тарелках. Только позже, в Америке, им рассказали, что надо высасывать из корневой части артишоков содержимое<sup>19</sup>.

Следует отметить, что в довоенные годы советская власть старалась избегать сопоставления кодов «праздник» с «праздничной едой» в специальных женских журналах. Если «Книга о вкусной и здоровой пище» являлась большим дефицитом, то женские журналы, такие как «Работница», «Крестьянка» были более доступны и выступали как механизм массовой пропаганды. Анализ годовых подшивок женских журналов за 1939-й–1940-е гг. показал, что кулинарные рецепты публиковались не очень часто, особенно на страницах «Крестьянки». Журнал «Работница» (периодичность 36 номеров в год) в 1939 г. обратился к кулинарной теме 13 раз, в 1940-м — 6 раз. При этом можно четко выявить соотношение кодов «еда» и «сезонные продукты»: рубрика «Кулинария» заметно активизировалась в конце лета и осенью. Как средства агитации и пропаганды, женские журналы уделяли большое внимание советским праздникам. Необходимо сказать, что журнал поздравлял читателей с наступающей торжественной датой: публиковал соответствующие теме материалы не в месяц празднования, а накануне. Как правило, подобный выпуск сопровождался яркой обложкой и заглавной статьей о празднике. Например, апрельский номер «Работницы» (№ 12, 1940 г.) начинался с красочной обложки на тему Первомайского праздника, а затем следовала статья о выдающихся женщинах советской эпохи. При этом каких-либо хозяйственных или кулинарных рубрик в этом номере представлено не было<sup>20</sup>.

В послевоенные годы облик журналов «Работница» и «Крестьянка» постепенно меняется; трансформируется и кулинарный код культуры. Кулинарные странички появляются значительно чаще. Иногда можно встретить и прямые сопоставления культурных кодов — «праздник — праздничный стол». В частности, октябрьский номер «Работницы» 1953 года не только напечатал материал, посвященный празднованию очередной годовщины революции, но и посвятил рубрику «Кулинария» теме праздничного стола<sup>21</sup>. Журнал «Крестьянка» в 1958 г. сопоставил понятия «Великий Октябрь» и «праздничное застолье». Оба журнала опубликовали примерное меню праздничных блюд: «Работница» причислила к ним плов, бифштекс с яйцом, зразы из телятины. Интересно, что на страницах журнала в качестве одной из закусок предлагалось приготовить «сельдь рубленую», которая фактически принадлежала к традиционным блюдам еврейской кухни и называлась «форшмаком». «Крестьянка» не только опубликовала рецепты праздничных блюд (гусь, запеченный с яблоками, жаркое, свинина с овощами), но и дала советы по сервировке праздничного стола<sup>22</sup>.

Определенные изменения в кодах праздничной культуры происходят в 60-е гг. XX в. Это связано не только с падением тоталитарного режима, но и с изменением отношения власти к проблемам быта советских граждан. Годы «оттепели» вошли в историю массовым строительством жилья, попыткой облегчить домашнюю повседневную жизнь открытием

«Домов быта», кулинарий и др. Меняется и место женщины в обществе. Она рассматривается уже не только как активный строитель коммунизма, но и хранитель домашнего очага и семьи. Как отмечают авторы исследования «Изменение в социокультурном облике и повседневной жизни советской женщины-горожанки в период „оттепели“», в дополнение к основным ролям — работницы и общественницы — женщине была предложена роль хозяйки<sup>23</sup>. Изменяется визуальный образ женщины на страницах газет и журналов. Издания 1967 и 1969 гг. «Книги о вкусной и здоровой пище» уже принципиально отличались от предыдущих: исчезли политизированные цитаты из речей А. И. Микояна, И. В. Сталина, и появились новые разделы, в частности «Праздничный стол». Глава, посвященная этой теме, начиналась словами: «Встреча семьи, близких, друзей за праздничным столом — одна из отличных традиций нашего радушного и гостеприимного народа»<sup>24</sup>. Далее освещались вопросы: что приготовить, как подать, как сервировать праздничный стол. Исходя из текста данной главы, можно увидеть, что праздничный стол должен был состоять из закуски, праздничного супа, горячего и сладкого. В качестве праздничного супа предлагался горячий бульон с пирожками, а горячего — различные блюда из мяса или рыбы. Более того, авторы данного издания допускали, что в «особенно парадных случаях в меню праздничного блюда может входить два и даже три вторых горячих блюда»<sup>25</sup>. Таким образом, праздник ассоциируется с такими кодами, которые в нашей стране традиционно обозначаются выражением «пир на весь мир». Особый интерес представляет в издании ответ на вопрос: «Кто и когда должен готовить праздничный обед?» Ответственность за это ложилась на плечи трудящейся женщины, которая должна была готовить либо в день праздника, либо накануне: «Используя короткий предпраздничный день, можно успеть приготовить все или почти все блюда праздничного стола накануне»<sup>26</sup>. Здесь же хозяйкам предлагалось в качестве закусок использовать те готовые продукты, которые производит советская промышленность: колбасы, мясные и рыбные копчености и консервы, готовые соленья. Авторы книги предостерегали хозяек от стремления поражать гостей обильным застольем. Здесь видна двойственность позиций: с одной стороны, в особых праздничных случаях допускалось два или три горячих блюда, с другой стороны, авторы призывали не переживать тех, кто по разным причинам не может приготовить блюда для этого шикарного стола. В свою очередь на страницах женских журналов «Работница» и «Крестьянка» соотношение таких кодов, как «праздник» и «праздничная еда», стали регулярными. В кулинарных рубриках постоянно появлялись рецепты под заголовком «Праздничный пирог», «К Новому году столу» и др.

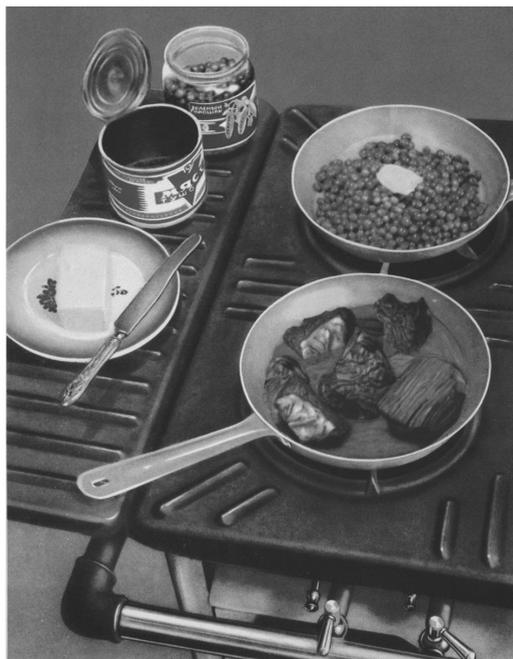
В 1959 г. вышла в свет книга Р. П. Кенгиса «Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов», ставшая классической книгой, раскрывающей тайны кондитерского искусства, и неоднократно переиздававшаяся<sup>27</sup>. Само издание было лишено каких-либо политизированных или научно-популярных статей — весь текст но-

сил сугубо технологический характер. Иллюстрации демонстрировали профессиональные приемы работы с тестом, инструментами и кремом. Вместе с тем данное издание весьма тесно связано с праздничной культурой, поскольку очень доступно объясняло хозяйкам приготовление одного из важнейших элементов праздничного застолья — сладостей.

Праздничная культура невозможна без алкогольных напитков. Как отмечает Л. В. Борисова, хмельные напитки на Руси были известны с древности и подавались на праздничный стол. Фразеологических оборотов, поговорок и выражений, которые накрепко связывали понятия «праздник» с темой питья в России, множество. Например, «праздник любить — пиво варить»<sup>28</sup>. В первом издании «Книги о вкусной и здоровой пище» информация об алкогольных напитках была слита с основной частью рецептурной частью.

Статьи о вине, игристых винах была вынесены на поля, где размещались различные дополнительные сведения. Так, статьи о белом вине находились в разделе «Рыба», о красном — в главе «Мясо». Таким образом, вина рассматривались не как элемент праздника, а как дополнение к основному блюду. Все эти статьи носят скорее рекламный характер, рассказывая про культуру употребления вина: к какому блюду следует употреблять красные и белые вина, к какому — сухие, к какому — крепленые и полусладкие. Сведения о выпускаемом в СССР пиве размещались одновременно с рецептами приготовления раков. При этом можно отметить и весьма скудный выпускаемый ассортимент напитка: четыре сорта светлого и четыре сорта темного. Безусловно, целью подобных заметок было поднять покупательный спрос населения на продукцию советской винодельческой промышленности.

Также авторы попытались привлечь внимание к вновь созданному бренду — «Советскому шампанскому»: «По своим свойствам — игристости, легкости, свежести, вкусу и тонкости бунета — „Советское шампанское“ превосходит все другие игристые вина»<sup>29</sup>. Как вспоминал в 1971 г. Эдуард Яковлевич Клоц, директор завода шампанских вин «Новый



**Консервы. Иллюстрация из «Книги о вкусной и здоровой пище» (1952)**

Свет» в 30-е гг., именно А. И. Микоян придумал название отечественному шампанскому. Когда игристые вина выпускались только на предприятии Абрау-Дюрсо, то на бутылках так и писали — «Абрау-Дюрсо», с указанием марки «сухое», «полусухое». С расширением производства возник вопрос о новом наименовании. На это Микоян предложил писать на этикетках «Советское шампанское». Правда, французы, узнав об этом, заявили протест, поскольку Шампань – французская провинция, где изготовлялось настоящее шампанское<sup>30</sup>. Решающим оказалось слово «Советское». Таким образом, в лексикон россиян вошло наименование, которое по сей день ассоциируется с Новым годом. Это культурный код подтверждался визуальным рядом. Цветные фотографии форзацев запечатлели бутылку шампанского на праздничном столе.

Позже в издании 1948 г., очень простом, без цветных вкладок и статей на полях, вся информация об алкоголе была собрана в отдельную главу «Виноградные вина»<sup>31</sup>. В следующем издании 1952 г. авторский коллектив пошел дальше: статья была расширена, она называлась уже «О виноградном вине, водке и пиве», и здесь яснее проступал код праздника<sup>32</sup>. В частности, в статье четко прослеживалась мысль, что до революции рабочий человек употреблял алкоголь от горя, а в советском обществе «имеет место употребление вина от веселья, от хорошей и сытой жизни». При этом завуалировано признавалось наличие элиты, которой доступно потребление шампанского. Здесь же продолжалась реклама успехов советской промышленности по производству вина, которому советский человек должен был отдавать предпочтение перед водкой. Раздел завершался словами: «Почти в каждой семье нередко ведется обсуждение вопроса об ассортименте напитков к празднику, к семейному торжеству или к встрече друзей. „Книга о вкусной и здоровой пище“ в этом обсуждении берет сторону тех, кто предлагает подавать к столу виноградное вино и пиво, а водку подавать в небольшом количестве, максимально ограничивая в ней и себя, и своих гостей»<sup>33</sup>. Таким образом, в 1952 г. праздник стал официально ассоциироваться в советской идеологии с праздничным застольем. В изданиях 1967 и 1967 гг. текст об алкогольной продукции нашел свое место в разделе «Праздничный стол».

Отдельно следует сказать о религиозных праздниках. Формально в СССР была провозглашена свобода совести, однако на деле страна была тоталитарным атеистическим государством. При этом публичное соблюдение религиозных обрядов: посещение храма, крещение ребенка, отправление треб — могло привести к серьезному порицанию со стороны общества. Необходимо подчеркнуть, что борьба с религией носила волнообразный характер. Наивысшего пика эта борьба достигла в 30-е гг., затем в годы Великой Отечественной войны наступил спад, и был даже период дружественных отношений с церковью; новая волна преследований началась при Н. С. Хрущеве. Несмотря на все гонения, религиозность в народе полностью не исчезла, хотя культурная религиозная традиция

претерпела глубокие изменения. Как отмечает И. Кометчиков, происходит процесс секуляризации традиции отмечать религиозные даты<sup>34</sup>. Нельзя не согласиться с Е. Е. Левкиевской, которая приходит к выводу в исследованиях, что именно кулинарный код позволил сохранить религиозные традиции. В народе прочно утвердилась традиция праздновать Пасху, а именно: печь кулич, красить яйца и т. п.<sup>35</sup>

Как свидетельствуют воспоминания писательницы Алисы Даншо, детство которой пришлось на 1960-е гг., Пасху в их семье праздновали всегда: «Пасхальный обед входил в число пяти главных семейных застолий года (субботние обеды и ежевечерние чаепития с забежавшими на огонек друзьями в расчет не принимались), а по затраченным усилиям занимал первое место»<sup>36</sup>. Для праздника заранее закупались продукты. В условиях дефицита необходимо было достать яйца, миндальные и грецкие орехи, сахарный песок, сливочное масло, мороженую треску, судака на заливное, зеленый горошек, окорок, курицу и др. Самым сложным, по словам автора, было достать в страстную пятницу килограмм творога. Автор отмечает, что кулич в их доме не пекли, его с успехом заменял кекс «Весенний».

Тот, кто хотел отметить Пасху с настоящим куличом, имел возможность освоить технологию его приготовления. Если в рецепте из «Книги о вкусной и здоровой пище» 1939 г. блюдо, которое подходило для праздничного пасхального стола, называлось кексом<sup>37</sup>, то в издании 1952 г. появился рецепт кулича, и именно с таким названием<sup>38</sup>. Этот рецепт сохранился и в более поздних изданиях (в 1960-е гг.), во время нового пика антирелигиозной борьбы<sup>39</sup>.

В своих воспоминаниях Алиса Даншо пишет о том, что в их семье было принято отмечать день Ангела Веры, Надежды, Любви, поскольку одна из родственниц носила имя Вера. Торжество сопровождалось праздничной трапезой в кругу родных и друзей и выпечкой праздничного пирога<sup>40</sup>.

70–90-е гг. XX в. внесли в повседневную действительность советского общества такое явление, как нарастающий продуктовый дефицит. Жизнь советского человека наполняется понятиями «дефицит», «очередь», процесс покупки продуктов в общественном сознании граждан ассоциируется с такими терминами, как «достать» редкий товар, который «выбрасывали» и «давали» в магазинах. Многие продукты, призванные стать украшением праздничного стола и обозначенные в «Книге о вкусной и здоровой пище», были просто недоступны. В народе анекдотично воспринимался рецепт «Осетрина заливная»: «отварите спинки минтая и „заливайте“ гостям, что это осетрина»<sup>41</sup>. Однако не все были настроены так позитивно. В «письмах во власть» 1966–1967 гг. уже видно нарастание недовольства народа. Так, например, рабочие из Волгограда в коллективном письме на имя Л. И. Брежнева и А. Н. Косыгина в декабре 1966 г. писали: «И опять-таки только по газетам и радио мы, советские люди, живем в материальном положении не хуже из всех других

стран, хорошую рыбу как: осетрину, кету и их икру мы в продаже не видим, потому что она за границей. Правительство говорит так: „Народ и партия едины“. Где же мы едины, когда правительство живет при коммунизме, а мы в нищенстве»<sup>42</sup>. Как отмечает Н. Н. Зарубина, дефицитом были не только объективно редкие и дорогостоящие продукты (икра, деликатесные сорта мяса и рыбы, импортные фрукты и т. д.). Во многих городах сложно было купить товары первой необходимости, составляющие основу полноценного питания и привычного меню, — гречку, сахар, масло, мясо, колбасы. Безусловно, это повлияло и на праздничную культуру советских граждан. Продукты к празднику заранее «доставались». В советской культуре сложился определенный круг блюд, который повторялся почти каждый праздник, поскольку скудный и однообразный ассортимент магазинов не позволял воплощать в действительность большой ассортимент рецептов. Неизменным блюдом праздничных советских застолий стал салат «Сельдь под шубой», состоящий из продуктов, которые гарантированно присутствовали в магазинах: картошки, моркови, лука, свеклы и селедки. Практически во всех семьях подавался салат, известный под разными названиями («Столичный», «Мясной», «Оливье»), основу которого составляли вареное мясо или колбаса, вареный картофель, соленый огурец. Позже хозяйки по своему вкусу стали добавлять в него зеленый горошек, вареные яйца, вареную морковь, яблоки. Алиса Даншох отмечает, что в ее семье традиционно к празднику готовили рыбу под маринадом<sup>43</sup>. Данный рецепт распространил еще в довоенное время журнал «Крестьянка». Основу блюда составляла обжаренная рыба, которую затем погружали в маринад из моркови, лука, помидоров и специй. Преимуществом данного рецепта было то, что для него подходила любая недорогая рыба: треска, минтай, хек. Таким образом, «Сельдь под шубой», «Оливье», «Салат мясной», «Рыба под маринадом», «Советское шампанское» превратились не просто в названия продуктов, товаров и рецептов, а в определенную систему кодов, которые создавали систему праздничной кулинарной культуры советского общества.

Во второй половине 1980-х гг., когда вместе с перестройкой рухнула советская плановая экономика, продуктовый дефицит приобрел тотальный характер. В создавшихся условиях советские хозяйки стали изобретать множество различных способов приготовления блюд из того скудного ассортимента продуктов, которые можно было найти на полках магазинов. Первый январский номер «Одесского вестника» за 1993 г. не только поздравлял читателей с наступившим Новым годом, но и содержал подборку рецептов приготовления сладостей для детей: козинаков из хлопьев «Геркулес», халвы из манной крупы, трюфелей из муки, маргарина и сахара, а также суфле из хлеба и яблок<sup>44</sup>.

Порой самый обычный традиционный салат становился праздничным блюдом исключительно из-за дефицита и дороговизны продуктов. Так, например, «Приокская газета» опубликовала рецепт салата «Мимоза» под девизом «для праздничного стола» или «в праздник можно позволить». В инструкции набор продуктов для салата рассматривал-

ся как существенный расход, который могли позволить себе хозяйки только ради праздника, что позволяет судить об уровне жизни россиян в 1993 г. Перечень включал: 8 яиц, 1 луковица, 200 г сметаны, 1 банка консервов, 150 г сыра, 10 г сливочного масла<sup>45</sup>. 8 яиц были дороги для обычной рязанской семьи, яйца выдавали по талонам (по талону на 1 месяц — 10 яиц).

Таким образом, на формирование кулинарного кода советского праздника влияли различные факторы: экономические и политические. Первоначально советская власть сделала попытку отделить коды праздничной культуры от культа еды и праздничной пищи. Подобные эксперименты были вызваны неспособностью руководства молодой республики экономически обеспечить страну, а также весьма фантастическими представлениями о возможных формах советского быта. По этой причине процесс возвращения кулинарного кода в систему советского праздника происходил вначале постепенно, негласно, и был связан с процессом формирования новой элиты и потребностями экономики. Рост производства в пищевой промышленности позволил не только наполнить прилавки магазинов, но и потребовал повысить покупательную активность граждан. Поэтому «Книга о вкусной и здоровой пище» стала одной из форм агитации и пропаганды. Тем не менее, кулинарный код праздничной культуры как таковой вернулся окончательно только в 60-е гг. XX в. Одновременно с этим советская идеология изменила и содержание советских праздников, сформировав практически новый праздничный календарь, а ряд старых дореволюционных праздников сохранялся в общественном сознании именно благодаря кулинарной традиции.

Специфика советского быта (дефицит товаров, определенный ассортимент советской пищевой промышленности) создала особую систему кулинарных ассоциаций стереотипных праздничных блюд, которые сформировали систему кулинарных кодов, характерную только для советского общества.

---

<sup>1</sup> Аванесова Г. А., Купцова И. А. Коды культуры: понимание сущности, функциональная роль в культурной практике // В мире науки и искусства: вопросы филологии, искусствоведения и культурологии. 2015. № 47. С. 30.

<sup>2</sup> Дормидонтова О. А. Коды культуры и их участие в создании языковой картины мира (на примере гастрономического кода в русской и французской лингвокультурах) // Вестник Тамбовского университета. Сер. Гуманитарные науки. 2009. № 9 (77). С. 202.

<sup>3</sup> Uysal M., Semerci F. Analysis of dwelling patterns using cultural codes; the case of Konya // Gazi University Journal of Science. Vol. 27. Iss. 3. 2014. P. 993–1004; Sannikov S. Semiosis of power in semantic type of culture: Methodological prolegomena in Scholé // Gazi University Journal of Science. Vol. 8. Iss. 2. 2014. P. 378–398.

<sup>4</sup> Филатова Е. А. Коды праздничного ритуала // Вестник Гуманитарного университета. 2013. № 2 (2). С. 132–139.

- <sup>5</sup> *Podeh E.* Celebrating Continuity: The Role of State Holidays in Syria (1918–2010) // *British Journal of Middle Eastern Studies*. Vol. 40. Iss. 4. 2013. October. P. 428–456.
- <sup>6</sup> *Шаповалов С. Н.* Государственные праздники в Советском Союзе: зарубежный опыт исследования // *Теория и практика общественного развития*. 2009. № 3–4. С. 225–232.
- <sup>7</sup> *Klohr C.* *Soviet Mass Festivals, 1917–1991*. Pittsburgh, 2013.
- <sup>8</sup> *Сохань И. В.* Женщина и гастрономический код культуры // *Женщина в российском обществе*. 2010. № 4. С. 56.
- <sup>9</sup> *Лебина Н.* Советская повседневность: нормы и аномалии. М., 2015. С. 42–43.
- <sup>10</sup> *Задорожников Г.* Мемуары старого мальчика (Севастополь 1941–1945). Севастополь, 2012. С. 92.
- <sup>11</sup> *Торгушина Е. В.* Эволюционное развитие сферы товарного обращения в России: специфика постреволюционного периода // *Вестник Поволжского государственного университета сервиса. Сер. Экономика*. 2014. № 2 (34). С. 245.
- <sup>12</sup> *Осокина Е.* За фасадом «сталинского изобилия»: Распределение и рынок в снабжении населения в годы индустриализации. 1927–1941. М., 1999. С. 231.
- <sup>13</sup> *Пушнова Н.* Валентина Серова. Круг отчуждения. М., 2002. С. 72.
- <sup>14</sup> Там же. С. 77, 95.
- <sup>15</sup> *Глуценко И. В.* Общепит. Микоян и советская кухня. М., 2010.
- <sup>16</sup> *Geist E.* *Cooking bolshevik: Anastas Mikoian and the making of the book about delicious and healthy food* // *Russian Review*. Vol. 71. Iss. 2. 2012. April. P. 295–313.
- <sup>17</sup> Государственный архив Российской Федерации. Ф. 9659. Оп. 1. Д. 11. Л. 321–331.
- <sup>18</sup> *Микоян А. И.* Так было. М., 2014. С. 238.
- <sup>19</sup> Российский государственный архив социально-политической истории. Ф. 84. Оп. 3. Д. 266. Л. 13.
- <sup>20</sup> Работница. 1940. № 12.
- <sup>21</sup> Работница. 1953. № 10. С. 30.
- <sup>22</sup> Крестьянка. 1958. № 11. С. 30–31.
- <sup>23</sup> *Виниченко И. В., Днепровская А. А., Рыженко В. Г.* Изменение в социокультурном облике и повседневной жизни советской женщины-горожанки в период «оттепели» // *Исторические, философские, политические и юридические науки, культурология и искусствоведение. Вопросы теории и практики*. 2011. № 7 (13): В 3 ч. Ч. II. С. 46–50.
- <sup>24</sup> Книга о вкусной и здоровой пище. М., 1969. С. 45.
- <sup>25</sup> Там же. С. 47.
- <sup>26</sup> Книга о вкусной и здоровой пище. М., 1969. С. 45.
- <sup>27</sup> *Кенгис Р. П.* Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов. М., 1959.
- <sup>28</sup> *Борисова Л. В.* Концепт «напитки» в кулинарном коде культуры // *Вестник Московского Государственного областного университета. Сер. «Русская филология»*. 2013. № 4. С. 9.
- <sup>29</sup> Книга о вкусной и здоровой пище. М., 1939. С. 232.
- <sup>30</sup> Российский государственный архив социально-политической истории. Ф. 84. Оп. 3. Д. 73. Л. 141.
- <sup>31</sup> Книга о вкусной и здоровой пище. М., 1948. С. 177–179.
- <sup>32</sup> Книга о вкусной и здоровой пище. М., 1952. С. 79–82.
- <sup>33</sup> Там же. С. 80.
- <sup>34</sup> *Kometchikov I.* The vows of socialism: A transformation of religious holidays in rural Nechernozemye in the mid-1940s – Early 1960s // *Gosudarstvo, Religiiia, Tserkov v Rossii i za Rubezhom*. Vol. 33. Iss. 2. 2015. P. 238–261.

- <sup>35</sup> *Levkievskaya E. E.* Easter food and easter feast in the soviet time as an instrument for the preservation of religious or family identity // *Etnograficeskoe Obozrenie*. Iss. 5. 2012. P. 58–70.
- <sup>36</sup> *Даншох А.* Кулинарные воспоминания счастливого детства. М., 2015. С. 108.
- <sup>37</sup> Книга о вкусной и здоровой пище. М., 1939. С. 286.
- <sup>38</sup> Книга о вкусной и здоровой пище. М., 1952. С. 287.
- <sup>39</sup> Книга о вкусной и здоровой пище. М., 1969. С. 342.
- <sup>40</sup> *Даншох А.* Кулинарные воспоминания... С. 44.
- <sup>41</sup> *Зарубина Н. Н.* От дефицита к диете: повседневные практики питания в советских и постсоветских анекдотах // *Социологическая наука и социальная практика*. 2015. № 2 (10). С. 138.
- <sup>42</sup> Государственный архив Российской Федерации. Ф. Р-5446. Оп. 101. Д. 1413. Л. 9.
- <sup>43</sup> *Даншох А.* Кулинарные воспоминания... С. 46.
- <sup>44</sup> Одесский вестник. 1993. 1 января. С. 6.
- <sup>45</sup> Приокская газета. 1993. 26 февраля. С. 4.

УДК 008:947.084

DOI 10.21638/11701/spbu24.2016.213

**Попова О. Д. Кулинарный код культуры праздника в советском обществе // Новейшая история России. 2016. № 2 (16). С. 252–267.**

**АННОТАЦИЯ:** В статье анализируются трансформация советского праздника через систему кулинарных кодов. Автор показывает, что система кодов в советском государстве создавалась при участии правительства и была механизмом управления обществом. Автор проанализировал кулинарные книги и публикации на страницах советских женских журналов. Проведенный анализ показал, что советская власть первоначально сделала попытку исключить кулинарный код из системы праздничной культуры. Основной формой праздников были митинги и демонстрации. Однако кулинарный код советского праздника долгое время существовал негласно. В 30-е гг. XX в. успехи пищевой промышленности стимулировали возвращение праздничной трапезы в систему советского праздника. Праздничные банкеты становятся обязательным элементом жизни советской элиты. Первое издание «Книги о вкусной и здоровой пище» пропагандировало успехи советской пищевой промышленности. В статье показано, что официальное возвращение кулинарного кода в систему пропаганды произошло в 60-е гг. XX в. В это время советская власть стала уделять больше внимания быту советских людей. Традиционные женские журналы «Работница» и «Крестьянка» стали публиковать подборки праздничных рецептов накануне праздников. «Книга о вкусной и полезной пище» 60-х гг. издания давала советы по организации праздничного стола. Анализ также показал, что советский быт создал особую систему праздничных блюд и кулинарных кодов. Дефицит продовольственных товаров привел к появлению определенного набора рецептов праздничных блюд, которые повторялись почти каждый праздник и почти в каждой советской семье. Кулинарный код помогал сохранять в памяти народа и религиозные праздники.

**КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА:** кулинарный код, праздничная культура, советский праздник, агитация и пропаганда, кулинарные книги, женские журналы

**СВЕДЕНИЯ ОБ АВТОРЕ:** доктор исторических наук, профессор, Рязанский государственный университет имени С. А. Есенина (Рязань, Россия); [od-popova@mail.ru](mailto:od-popova@mail.ru)

**FOR CITATION:**

Popova O. D. **The Changing Culinary Mores of Celebratory Life within Soviet Society**, *Modern History of Russia*, no. 2, 2016. P. 252–267.

**ABSTRACT:** This article analyzes the transformation of Soviet celebrations through the lens of culinary mores. The author shows how a system of culinary mores within the Soviet state was eventually created with the participation of the government and became a mechanism of social control. The author's analysis is based off an examination of culinary books and publications in the pages of Soviet women's magazines. The author's analysis of these publications reveals that the Soviet government initially tried to exclude any sort of culinary idea from the system of festive culture. The main forms of celebration were to be rallies and demonstrations. Even so, the culinary side of Soviet holidays continued to exist in private. By the 1930s, progress in the food industry stimulated the return of festive food to the idea of the Soviet holiday. Banquets became a compulsory element of the life for the Soviet elite. The first edition of the Book about Tasty and Healthy Food propagandized the success of the Soviet food industry. By the 1960s, culinary mores had returned to the system of agitation. At that time the Soviet government began to pay more attention to everyday life of the people. The Soviet magazines Woman Worker and Peasant Woman started to publish collections of recipes before the holidays. Meanwhile, the Book about Tasty and Healthy Food now gave advice on how to organize a holiday dinner. The author substantiates the thought that eventually Soviet life created a special system of holiday meals and culinary mores. The deficit of food products also created a specific set of recipes for festive meals. This set was repeated every holiday and in every Soviet family. Such culinary mores even helped to preserve the memory among of the people of religious holidays.

**KEYWORDS:** culinary code, festive culture, the Soviet holiday, agitation and propaganda, cookbooks, women's magazines

**AUTHOR:** Doctor of History, Professor, S. Esenin Ryazan State University (Ryazan, Russia); [od-popova@mail.ru](mailto:od-popova@mail.ru)

**REFERENCES:**

- <sup>1</sup> Avanesova G. A., Kuptsova I. A. 'Kody kultury: ponimanie sushhnosti, funktsional'naja rol' v kul'turnoj praktike', *V mire nauki i iskusstva: voprosy filologii, iskusstvovedeniya i kulturologii*, no. 47, 2015.
- <sup>2</sup> Dormidontova O. A. 'Kody kultury i ikh uchastie v sozdanii yazykovoi kartiny mira (na primere gastronomicheskogo koda v russkoi i frantsuzskoi lingvokul'turakh)', *Vestnik Tambovskogo universiteta*. Ser. Gumanitarnye nauki, no. 9 (77), 2009.
- <sup>3</sup> Uysal M., Semerci F. 'Analysis of dwelling patterns using cultural codes; the case of Konya', *Gazi University Journal of Science*, Vol. 27, Iss. 3, 2014.
- <sup>4</sup> Sannikov S. 'Semiosis of power in semantic type of culture: Methodological prolegomena in Scholē', *Gazi University Journal of Science*, Vol. 8, Iss. 2, 2014.
- <sup>5</sup> Filatova E. A. 'Kody prazdnichnogo rituala', *Vestnik Gumanitarnogo universiteta*, no 2 (2), 2013.
- <sup>6</sup> Podeh E. 'Celebrating Continuity: The Role of State Holidays in Syria (1918–2010)', *British Journal of Middle Eastern Studies*, Vol. 40, Iss. 4 (October), 2013.
- <sup>7</sup> Shapovalov S. N. 'Gosudarstvennye prazdniki v Sovetskom Soyuze: zarubezhnyi opyt issledovaniya', *Teoriya i praktika obshchestvennogo razvitiya*, № 3–4, 2009.
- <sup>8</sup> Klohr C. *Soviet Mass Festivals, 1917–1991* (Pittsburgh, 2013).
- <sup>9</sup> Sokhan I. V. 'Zhenshchina i gastronomicheskii kod kultury', *Zhenshchina v russkoi obshchestve*, no. 4, 2010.
- <sup>10</sup> Leбина N. *Sovetskaya povsednevnost: normy i anomalii*. (Moscow, 2015).
- <sup>11</sup> Zadorozhnikov G. *Memuary starogo malchika. (Sevastopol 1941–1945)* (Sevastopol, 2012).
- <sup>12</sup> Torgushina E. V. 'Evoljucionnoe razvitie sfery tovarnogo obrashheniya v Rossii: specifika postrevoljucionnogo perioda', *Vestnik Povolzhskogo gosudarstvennogo universiteta servisa*, Ser.: Ekonomika, 2014, no. 2 (34).
- <sup>13</sup> Osokina E. *Za fasadom «stalinskogo izobilija»: Raspredelenie i rynek v snabzhenii naseleniya v gody industrializatsii. 1927–1941* (Moscow, 1999).
- <sup>14</sup> Pushnova N. *Valentina Serova. Krug otchuzhdeniya* (Moscow, 2002).
- <sup>15</sup> Glushchenko I. V. *Obshchepit. Mikoyan i sovetskaya kukhnya* (Moscow, 2010).
- <sup>16</sup> Geist E. 'Cooking bolshevik: Anastas Mikoian and the making of the book about delicious and healthy food', *Russian Review*, Vol. 71, Iss. 2 (April), 2012.

<sup>17</sup> Mikoyan A. I. *Tak bylo* (Moscow, 2014).

<sup>18</sup> Vinichenko I. V., Dneprovskaja A. A., Ryzhenko V. G. 'Izmenenie v sotsiokul'turnom oblike i povsednevnoi zhizni sovetskoj zhenshchiny-gorozhanki v period «ottepeli»', *Istoricheskie, filosofskie, politicheskie i juridicheskie nauki, kul'turologija i iskusstvovedenie. Voprosy teorii i praktiki*, no 7 (13), 2011, Part II.

<sup>19</sup> *Kniga o vkusnoj i zdorovoj pishche* (Moscow, 1969).

<sup>20</sup> Kengis R. P. *Domashnee prigotovlenie tortov, pirozhnykh, pecheniya, pryankov, pirogov* (Moscow, 1959).

<sup>21</sup> Borisova L. V. 'Kontsept «napitki» v kulinarном kode kultury', *Vestnik Moskovskogo Gosudarstvennogo oblastnogo universiteta*, Ser. «Russkaja filologija», no. 4, 2013.

<sup>22</sup> *Kniga o vkusnoj i zdorovoj pishche* (Moscow, 1939).

<sup>23</sup> *Kniga o vkusnoj i zdorovoj pishche* (Moscow, 1948).

<sup>24</sup> *Kniga o vkusnoj i zdorovoj pishche* (Moscow, 1952).

<sup>25</sup> Kometchikov I. The vows of socialism: A transformation of religious holidays in rural Nechernozemye in the mid-1940s – Early 1960s, *Gosudarstvo, Religija, Tserkov v Rossii i za Rubezhom*, Vol. 33, Iss. 2, 2015.

<sup>26</sup> Levkieskaya E. E. 'Easter food and easter feast in the soviet time as an instrument for the preservation of religious or family identity', *Etnograficeskoe Obozrenie*, Iss. 5, 2012.

<sup>27</sup> Danshokh A. *Kulinarnye vospominaniya schastlivogo detstva* (Moscow, 2015).

<sup>28</sup> Zarubina N. N. 'Ot defitsita k diete: povsednevnye praktiki pitaniya v sovetskikh i postsovetskikh anekdotakh', *Sociologicheskaja nauka i socialnaja praktika*, no. 2 (10), 2015.