

DOI: 10.55959/MSU0130-0083-8-2023-64-2-97-117

О.Д. Попова

**«КНИГА О ВКУСНОЙ И ЗДОРОВОЙ ПИЩЕ» 1952 г.
В СИСТЕМЕ ИДЕОЛОГИЧЕСКИХ МИФОВ СССР**

O.D. Popova

**THE 1952 “BOOK OF TASTY AND HEALTHY FOOD”
IN THE SYSTEM OF IDEOLOGICAL MYTHS OF THE USSR**

Аннотация. Статья посвящена «Книге о вкусной и здоровой пище» 1952 г. в контексте развития агитации и пропаганды в СССР. Это красочное и богато иллюстрированное издание не только являлось руководством по приготовлению пищи, но и ставило задачу сформировать в общественном сознании представление об успехах социалистического строительства. «Книга...» декларировала успехи развития пищевой промышленности и жилищного строительства в СССР. Впервые в ней появляется описание социального пространства — кухни как места приготовления еды, при этом речь шла об индивидуальной кухне, появлении газовых плит и холодильников. Автор статьи показывает, что издание не в последнюю очередь ставило цель стимулировать покупательную активность граждан ради пополнения государственного бюджета. Рецепты, представленные в книге, были ориентированы на разные имущественные слои населения и лиц разного рода занятий. Рекламировались деликатесные товары: черная икра, артишоки, шампанское, осетрина и др. В то же время часть рецептов была ориентирована на работающих женщин, и в книге были широко представлены полуфабрикаты, выпускаемые пищевой промышленностью. Однако обращение к реальным условиям жизни граждан в данный период позволяет заключить, что для многих читателей книга была лишь мифом о счастливой жизни. Как показывает анализ обращений граждан к власти, многие даже не имели надежд на улучшение, а процесс модернизации жилого фонда проходил с нарушением норм социальной справедливости. Демонстрируемое

Попова Ольга Дмитриевна, доктор исторических наук, заведующий кафедрой истории России, историографии и источниковедения Института истории, философии и политических наук Рязанского государственного университета имени С.А. Есенина

Popova Olga Dmitrievna, Doctor in History, Head, Department of Russian History, Historiography and Source Studies, Institute of History, Philosophy and Political Sciences, Ryazan State University named after S.A. Yesenin

od-popova@mail.ru

ORCID: 0000-0001-5131-7970

в книге продуктивное изобилие оставалось лишь на бумаге. Даже в крупных городах продукты в обычные продовольственные магазины поставлялись неравномерно. Еще более мозаичной была ситуация в провинции. В условиях плановой экономики некоторые продовольственные товары доставлялись на большие расстояния. Всё это создавало предпосылки для продуктового дефицита, а «Книга о вкусной и здоровой пище» призвана была выполнять прежде всего идеологическую миссию.

Ключевые слова: практики питания, история повседневности, советская мифология, продуктовый дефицит, советский быт, обращения граждан.

Abstract. The article examines the 1952 “Book of Tasty and Healthy Food” in the context of the development of mass agitation and propaganda in the USSR. This colorful and richly illustrated publication was not only a guide to cooking, but also set the task of planting the idea of the achievements of socialist construction in people’s mind. The book proclaimed the triumph of the Soviet food industry and housing construction development. It was the first to describe such a social space as the kitchen, a place for cooking, and it dealt with a personal kitchen, and the appearance of gas stoves and refrigerators. The author shows that the guide, not least of all set the goal of stimulating the buying activity of citizens in order to replenish the state budget. The recipes presented in the book were aimed at different income strata of the society and people of various occupations. The book advertised delicatessen products: black caviar, artichokes, champagne, sturgeon, etc. At the same time, some of the recipes were targeted at working women, and the book featured a wide selection of convenience foods produced by the food industry. However, turning to the actual living conditions of citizens in this period allows us to conclude that for many readers the book was just a myth of a blissful life. The analysis of appeals made by citizens to the executive bodies shows that many of them did not even entertain the hope for the change for the better, and the process of modernization of the housing stock continued in violation of the norms of social justice. The abundance of food that was demonstrated in the book existed solely on paper. Even in large cities the distribution of food supplies to regular grocery stores was uneven. The situation in the provinces was even more patchy. In a planned economy, some foodstuffs were shipped over long distances. All this created the prerequisites for food shortage, and the “Book of Tasty and Healthy Food” was intended to fulfill, above all, an ideological mission.

Keywords: nutritional practices, history of everyday life, Soviet mythology, food shortages, Soviet way of life, citizens’ appeals.

* * *

В 1952 г. 500-тысячным тиражом вышло новое издание «Книги о вкусной и здоровой пище» — одно из самых красочных изданий данной книги, впервые появившейся в 1939 г. Оно сразу же получило признание у читателей и стало чрезвычайно популярным. Как сообщал министр пищевой промышленности СССР И. Сиволап заместителю председателя совета министров СССР А.И. Микояну, новое

издание «Книги о вкусной и здоровой пищи» пользуется громадным спросом со стороны населения, в связи с чем просил дать указание дополнительно отпечатать 250 тыс. экземпляров книги¹. Интересно добавить и тот факт, что книга печаталась за рубежом, в Германии, и себестоимость одного экземпляра составляла примерно 18–20 руб., при отпускной цене Союзопткниготоргу в 11,25 руб. В итоге, общая сумма убытка при тираже в 250 тыс. экз. составляла около 2 млн руб.² В последующие годы данная книга неоднократно переиздавалась. В 1954 г. тираж составил 500 тыс. экз., в плане на 1956 г. тираж уже был определен в миллион экземпляров. В то же время другие книги издательства «Пищепромиздат» печатались тиражом примерно 3 тыс. экз.³ Таким образом, данное издание явилось одним из самых массовых изданий литературы для широкого круга читателей, не имевшим на первый взгляд идеологической направленности. Если оно продавалось ниже себестоимости, значит, не было источником прибыли, и можно предположить, что правительство СССР видело какие-то другие дивиденды от выпуска этого продукта.

Целью книги, как и ранее, было формировать новые социальные практики питания, побудить население покупать различные продукты, в том числе и деликатесные, использовать в пищу продукцию новых пищевых предприятий и тем самым наполнять бюджет страны. Особенность идеологической пропаганды состоит в том, что используются все каналы массовой коммуникации, как прямые, так и косвенные. Можно предположить, что на издание 1952 г. советская пропаганда накладывала не только чисто утилитарные функции по обучению людей приготовлению еды, но и идеологические функции по воспитанию народных масс. Скрытая пропаганда, как известно, — один из мощных механизмов конструирования определенных идей в массовом сознании и внушения целей развития.

В конце 1940-х гг. страна постепенно изживала последствия войны, в 1947 г. были отменены карточки. И это внушало оптимизм населению. Как писала, например, Людмила Фрейдлин, чье детство пришлось на 1950-е гг. в Ростове-на-Дону: «С отменой карточек выяснилось, что существуют другие продукты, кроме силоса и затирухи»⁴.

Однако общий уровень жизни населения по-прежнему оставался низким, поэтому в системе идеологии необходимо было создать

¹ Государственный архив Российской Федерации (ГА РФ). Ф. 9269 Оп. 1. Д. 66. Л. 30.

² Там же. Л. 37.

³ Там же. Д. 90. Л. 21, 56.

⁴ Фрейдлин Л. Царство, где никто не умирает. Ростов-на-Дону, 2010. С. 17.

надежды на более светлое будущее. Важным механизмом формирования таких надежд как средства пропаганды является миф — вера в светлое будущее. Как отмечает О.А. Хасбулатова: «Мифологическое знание — это знание, которое базируется не на доказательствах, а на вере и убеждении, предписываемых идеологической системой. Постепенно, в результате применения комплекса технологий, вымысел начинает восприниматься как подлинное, реальное событие, становится примером для подражания»⁵. При достаточно низком уровне жизни миф создает представление о том, что смысл жизни — это стремление к этому идеальному существованию, которое когда-то обязательно настанет. Люди нуждаются в иллюзиях, они выполняют компенсаторную функцию: пусть сейчас пока плохо, но потом будет замечательно. Представляется необходимым проследить, какие мифологемы формировало новое издание «Книги о вкусной и здоровой пище», какие образы идеального существования она создавала.

Первой такой мифологемой было представление о надвигающемся изобилии. Издание начиналось со статьи «К изобилию», которая была напечатана на уплотненных вкладках, текст располагался на фоне фотографий, призванных это изобилие символизировать. На одной фотографии изображались поля колосющейся пшеницы, на другой хлебобулочные изделия, на третьей продукты мяскокомбинатов — колбасы, окорока и др.

Сам текст был направлен на то, чтобы показать успехи социалистического строительства. В нем пестрели цифры, сообщавшие о быстрых темпах развития пищевой промышленности, росте национального дохода, приводились выдержки из сообщений Центрального статистического управления СССР. Например, утверждалось, что в 1950 г. национальный доход СССР по сравнению с 1940 г. увеличился в сопоставимых ценах на 64%⁶. Все эти данные соответствовали публикуемым в прессе данным об итогах выполнения государственного плана за 1951 г. В частности, в сообщении Центрального статистического управления при совете Министров СССР сообщалось, что в стране увеличилась продажа мяса на 32%, колбасных изделий на 29 %, рыбопродуктов на 14 %⁷. Здесь же говорилось о четвертом снижении цен, которое состоялось 1 марта 1951 г. Данный факт в «Книге о вкусной здоровой пище» не упоминается, но глава «К изобилию» строилась в рамках той же идеи заботы о трудящихся, которую пропаганда вкладывала в это событие.

⁵ Хасбулатова О.А. Технологии создания мифа о равноправии полов: советские практики // Женщина в российском обществе. 2018. № 4 (89). С. 50.

⁶ Книга о вкусной и здоровой пище. М., 1952. С. 9.

⁷ Сталинское знамя. 1952. 30 января. С. 1.

Система агитации и пропаганды использовала очень наглядные, доходчивые иллюстрации, которые можно сравнить с картинками из учебника математики для начальной школы. Например, журнал «Советская женщина» за июль-август 1952 г. использовал образ весов, на чаше которых в 1947–1948 гг. лежала только одна баночка с икрой, а в 1952 г. к ней добавились 4 пачки масла, кусок сыра и колбасы за одну и ту же сумму денег⁸. Таким образом, «Книга о вкусной и здоровой пище» органично вливалась в создаваемый миф о приближающейся сытой, обеспеченной жизни, доступной всем.

Основная часть вводной статьи «К изобилию» повторяла текст из издания книги 1939 г. Идеологическое воздействие строилось на противопоставлении мира социализма миру капитала. Например, в тексте приводились воспоминания М. Горького о том, в каких тяжелых условиях трудились рабочие, выпекавшие хлеб в пекарнях до революции. При этом, естественно, умалчивалось о таких, например, эпизодах, как знакомство советской делегации в 1936 г. с передовым опытом пищевой промышленности в США. А.И. Микояна поразила тогда технология изготовления хлеба: «Америка далеко ушла вперед в смысле механизации производства хлеба. На заводе к хлебу не прикасается человеческая рука. На заводе машина разрезает хлеб на ломтики, затем эта же машина завертывает его в бумагу и с момента хлебопечения до момента, пока человек берет хлеб для того, чтобы его съесть, к нему не прикасается человеческая рука»⁹.

Такие разделы, как «Основы рационального питания», «Выбор блюд для обеда, завтрака и ужина», «Порядок приготовления обеда», «Сервировка стола», практически полностью повторяли тексты издания 1939 г.

Серьезной же новацией издания 1952 г. был раздел под названием «Кухня». Впервые данное издание обратилось к этому социальному пространству, при этом следует обратить внимание, что фотографии конструировали образ не кухни в коммунальной квартире, а именно квартиры с индивидуальной кухней. Таким образом, мы видим еще одну мифологему — о скором решении жилищной проблемы в стране.

Сопроводительный текст в первую очередь давал практические советы по поддержанию порядка в кухонном пространстве: хозяйке настоятельно рекомендовалось проводить ежедневную уборку кухонного помещения, тщательно мыть ведро для пищевых отхо-

⁸ Касимовский Е. Пять снижений цен // Советская женщина. 1952. Июль-август. С. 3.

⁹ Российский государственный архив социально-политической истории (РГАСПИ) Ф. 84. Оп. 3. Д. 24. Л. 21.

дов, ежедневно выносить мусор, а раз в неделю производить уборку особо тщательно: «обмести и протереть стены, окна и двери, так как на них оседает много пыли и грязи»¹⁰. При этом для поддержания чистоты рекомендовалось отделать стены керамической плиткой или покрасить масляной краской. В действительности кафель был тогда материалом дефицитным, поэтому в основном в домах были крашенные стены. Людмила Фрейдлин вспоминала, что в моде был так называемый накат, который наносился малярами валиками в виде различных узоров¹¹.

Фотографии формировали образ идеального пространства: на них показана кухня с газовой плитой, шкафами, мойкой с проточным водопроводом и кухонным оборудованием — холодильником. Демонстрировалась современная по тому времени мебель: кухонные навесные шкафы, столы, табуретки. Для многих читателей образ кухни на фотографиях, безусловно, был просто сказкой. Нагревательным приборам был посвящен в книге отдельный подраздел. О достоинствах использования газовой плиты говорилось: «газовая плита наиболее экономична и дает возможность быстро приготовить пищу»¹². Нельзя не согласиться с этими словами. Газификация домов значительно облегчала быт граждан. Людмила Фрейдлин появление в их доме газовой плиты оценивала как «освобождение от печного плена»: «Мы получили отменного качества ленинградскую плиту с легкими “крыльями” по бокам. В тесной кухоньке они были очень кстати, на них можно было ставить кое-какую посуду»¹³.

Данные страницы «Книги о вкусной и здоровой пище» перекликались с другими каналами агитации и пропаганды, формирующими представление о том, что всем гражданам СССР доступно комфортное жилье. Например, журнал «Советская женщина» в 1952 г. в богато иллюстрированной статье каменщика Николая Ольшанова рассказывал о высоких темпах жилищного строительства, фотографии демонстрировали не только новые жилые дома в Москве, Запорожье, Сталинграде, но и интерьеры новых квартир: комнату, ванну с газовой колонкой и кухню с газовой плитой¹⁴.

Однако для многих семей эти фотографии выглядели не более чем красивой картинкой, их быт протекал совсем в других условиях. По данным, которые приводит Е.Ю. Зубкова, через 11 лет после

¹⁰ Книга о вкусной и здоровой пище. М., 1952. С. 33.

¹¹ Фрейдлин Л. Указ. соч. С. 21.

¹² Книга о вкусной и здоровой пище. М., 1952. С. 36.

¹³ Фрейдлин Л. Указ. соч. С. 39.

¹⁴ Ольшанов Н. Строим для мира // Советская женщина. 1952. Май–июнь. С. 19.

войны, в 1956 г., специальная проверка, проведенная в 85 городах, 13 рабочих поселках и 144 сельских районах Брянской, Великолукской, Калининской, Калужской, Новгородской, Орловской и других областей, подвергшихся оккупации или находившихся в прифронтовой зоне, показала, что 1844 семьи проживали в землянках или полуземлянках, в развалинах зданий проживали 1512 семей, в подвалах и полуподвалах — 3130 семей, в приспособленных нежилых помещениях — 32 555 семей¹⁵.

Даже в Ленинграде, который интенсивно восстанавливался после войны, далеко не все могли мечтать о такой кухне, образ которой был представлен на фотографиях в книге. Например, акты обследования состояния жилищного фонда фиксируют наличие печей в доме и закупку дров и угля на зиму. Например, акт от 19 августа 1953 г. Ленинградского домоуправления Невского РЖУ свидетельствовал, что в порядке подготовки домов к зиме отремонтировано 30 печей и 12 плит, подлежат ремонту 8 печей и 6 плит¹⁶. А в домах, принадлежащих домоуправлению № 30 Невского Райжилуправления, отремонтировано 28 печей, в одном доме нет центрального отопления, в домах имеются холодные уборные¹⁷.

Специфика Ленинграда состояла еще и в том, что город, имевший достаточно большой и разноплановый жилищный фонд, испытывал на себе последствия уплотнения. И порой, даже наблюдая газификацию своего дома, некоторые люди не могли рассчитывать на появление газа непосредственно в их жилых помещениях. Например, женщина, проживавшая на проспекте Обуховской обороны, жаловалась председателю райисполкома, что 20 лет живет в Ленинграде и все эти годы — в подвале: «Сейчас, когда после войны прошло 11 лет, такое большое строительство, обидно проживать в обществе крыс и мышей. В этом подвале я потеряла свое здоровье, но все же последний остаток жизни хочется пожить по-человечески. Кроме того, живя в подвале, я лишена на всю жизнь удобств, которые есть у людей. Проводят в доме газ, но в подвале не положено»¹⁸.

Другой житель города, А. Терентьев, жаловался в газету «Вечерний Ленинград», что весь их дом на Корпусной улице газифицирован, и только в его квартире не сделана подводка к плите. Мастера объясняли это тем, что место для плиты спланировано неудачно, и

¹⁵ Зубкова Е.Ю. Послевоенное советское общество: политика и повседневность. 1945–1953. М., 2000. С. 55.

¹⁶ Государственный архив Санкт-Петербурга (ГА СПб). Р-2. Оп. 7. Д. 146. Л. 15.

¹⁷ Там же. Л. 28 об.

¹⁸ Там же. Ф. 2. Оп. 7. Д. 290. Л. 60 об.

переместить ее отказались¹⁹. И такое письмо в газету было не единственным.

Поэтому для многих жителей нашей страны в то время по-прежнему были актуальными другие нагревательные приборы, о которых в книге упоминалось, но их фотографий не было. Это дровяная плита, керосинка, примус и керогаз. И эти приборы не имели перспектив скорого исчезновения из обихода граждан. Например, жители одного из домов на Морском проспекте, проживающие «сверху», жаловались в Ленжилотдел, что живут в антисанитарных условиях, в помещениях отсутствует кухня, они вынуждены готовить пищу на керосинках в углу, отгороженном за счет комнат фанерной перегородкой, там же находится санузел. Авторы письма просили разрешить выгородить кухню и провести в нее газ. Ответ за подписью зам председателя исполкома Ждановского райсовета депутатов трудящихся был лаконичен: «газифицировать ваши квартиры не представляется возможным из-за отсутствия кухонь»²⁰. А в Рязани среди мероприятий по выполнению плана товарооборота Рязанским горпромторгом в 1954 г. предполагалось открыть два магазина по продаже керосина — на Ленинском проспекте и в Приокском поселке²¹.

В провинции продолжали строить дома, в которых многих благ цивилизации изначально не было предусмотрено. Например, когда в Рязани в 1951–1952 гг. строили для работников Сельскохозяйственного института дом, который вошел в историю как «дом Солженицына», в нем из удобств имелись только холодная вода и канализация. Сам дом был деревянным, в квартире проживало по две семьи²². Были и дома, вообще лишенные канализации. В 1954 г. в городе были 22 лошади, которые перевозили ассенизаторские бочки²³.

Для многих мечтой была не просто отдельная квартира с горячей водой и газом, а хотя бы какие-то нормальные условия жизни. Исследование В.Н. Горлова и С.Н. Артемова показывает, что в подмосковных городах многие рабочие проживали в общежитиях, буквально в антисанитарных условиях: десятки человек в одном запущенном помещении, отсутствие столовых, грязные раковины и туалеты, редкая смена постельного белья и т.п. Продолжительность ожидания квар-

¹⁹ Вечерний Ленинград. 1952. 24 июня. С. 2.

²⁰ ГА СПб. Ф. 1008. Оп. 2. Д. 535. Л. 44-45.

²¹ ГА РО. Ф. Р-6. Оп. 2. Д. 197. Л. 19.

²² Говорит Рязань: истории, радости, детали: сборник воспоминаний рязанцев / Сост. С.Н. Крючкова, М.С. Пилипенко; ред. Е.А. Анисина и др. Рязань. М., 2022. С. 78.

²³ ГА РО. Ф. Р-6. Оп. 2. Д. 188. Л. 30.

тиры составляла в среднем десять лет. Например, почти 25 тыс. человек, работавших на текстильных фабриках города Орехово-Зуево, вынуждены были после войны проживать в 70 общежитиях рабочей молодежи²⁴. Общежития находились в ветхих, разваливающихся бараках дореволюционной постройки. Жилищная проблема особенно остро заставляла ощущать социальное неравенство и формировала чувство обиды на советское государство. «Канализацию не делают, несмотря на обещания. Что же это такое, когда же мы заживем по-человечески. В отдаленных уголках нашей Родины и то люди живут с удобствами, хотя бы элементарными, а мы в 10 км от Москвы живем как дикари, носим помой и нечистоты с 1, 2, 3, 4 и 5 этажей, превращая свои комнаты в уборные», — писали депутату Верховного Совета СССР И.А. Лихачеву жильцы общежития в г. Бабушкин²⁵.

Некоторые граждане, устав бороться с чиновниками и жилищными службами, обращались в самые высокие инстанции. Например, рабочий, проработавший 12 лет на комбинате им. Тельмана в Ленинграде, дважды обращался к депутату Верховного совета СССР К.Е. Ворошилову и жаловался на тяжелые условия проживания: «В комнате 18 метров проживает две семьи. Моя семья занимает 9 метров, проживает три человека. Жить на 9 метров невозможно. Как это все надоело. Каждый день всевозможные ссоры из-за жилищных условий»²⁶. В данной ситуации такое понятие, как «кухня» и приготовление на ней «вкусной и здоровой пищи» в сознании автора письма, очевидно, просто отсутствовало.

В апреле 1951 г. завод «Красногвардеец» в Ленинграде закончил переоборудование квартиры из прачечной на 6-м этаже в доме по ул. Блохина и заселил туда своих рабочих и служащих. Однако до радости от новоселья было далеко: потолки постоянно протекали, а от чердака веяло холодом. После нескольких лет борьбы с местными чиновниками жители написали Н.С. Хрущеву. Весьма показательно выглядит стремление авторов выразить гордость за свою страну и в то же время призыв к руководителям спуститься до бытовых проблем советских граждан: «В настоящее время, когда техника в СССР находится на таком высоком уровне, когда человек вторгается в сферы, которые раньше были достоянием фантазии, когда на службу человеку поставлена атомная энергия и т.п., некоторые организации не могут решить простых задач, касающихся нашего быта, и занимаются лишь отписками. Дорогой Никита Сергеевич!

²⁴ Горлов В.Н., Артёмов С.Н. Проблемы подмосковных общежитий рабочей молодежи в послевоенные годы // История: факты и символы. 2022. № 3 (31). С. 12.

²⁵ Там же. С. 11.

²⁶ ГА СПб. Ф. 2. Оп. 7. Д. 290. Л. 36.

Мы знаем, что Вы заняты серьезными государственными делами и Вам некогда рассматривать подобные вопросы, но нас вынуждают обратиться к Вам тяжелые бытовые условия нашей квартиры»²⁷.

Кроме описания помещения кухни раздел «Кухня» в «Книге о вкусной и здоровой пище» представлял и советы по хранению продуктов. Этот раздел ярко отражает новации, которые начали входить в быт советских граждан. Данное издание не рассматривало вариантов хранения больших запасов, мясные и рыбные продукты рекомендовалось приобретать на один-два дня, а сухие продукты — муку, сахар, макаронны — на несколько дней. «Холод, как известно, — лучшее средство сохранения продуктов в течение длительного времени», — справедливо утверждало издание. Фотографии и текст представляли два способа сохранения продуктов в новых квартирах. Первое — это шкаф под окном, в котором была тонкая стена и маленькое отверстие, что в холодное время позволяло поддерживать низкую температуру. Такие шкафы получили очень большое распространение во многих домах постройки 1950–1960-х гг., в некоторых городах народ называл их «Европа» (другой вариант «Россия»). Такие шкафы (а у многих они имеются до сих пор) позволяли хранить и в теплое время года консервы, некоторые овощи.

Другая фотография в «Книге...» представляла новинку технического прогресса — холодильник: «Для хранения продуктов в домашних условиях промышленность выпускает небольшие, весьма удобные холодильные шкафы, охлаждаемые при помощи специальной машины, которая работает электричеством»²⁸. Авторы утверждали, что в холодильнике можно хранить двух-трехдневный запас продуктов на семью из 4–5 человек. Одновременно предлагалось использовать специальную морозильную камеру для приготовления льда. Эта камера была невелика, поэтому авторы книги пока не предусматривали практику хранения мясных продуктов долгое время и заготовки мороженых ягод и овощей.

С использованием заморозки продуктов для длительного хранения познакомился А.И. Микоян еще во время своей поездки в США в 1936 г., однако его предложение запустить производство бытовых холодильников для граждан И.В. Сталин тогда не поддержал. Массовое производство холодильников началось только в послевоенное время, когда промышленность, работавшая на войну, стала переоборудовываться на мирные рельсы. Однако холодильник был роскошью во всех смыслах слова. Промышленность была не в состоянии быстро удовлетворить массовый спрос. По утверждению Е.П. Луч-

²⁷ Там же. Ф. 1008. Оп. 2. Д. 535. Л. 87–88.

²⁸ Книга о вкусной и здоровой пище. М., 1952. С. 35.

киной, к 1962 г. холодильник был менее чем у 5% семей в стране²⁹. Кроме того, это была дорогая покупка, доступная далеко не каждой семье. В 1952 г. газета «Вечерний Ленинград» от 27 мая приглашала читателей в магазин «Пассаж» приобрести холодильники марки ЗИС-Москва, при этом сообщалось, что цена снижена с 3500 до 2500 руб.³⁰ Это была одна из самых популярных марок холодильников, известная своим высоким качеством. Интересно, что некоторые модели этих холодильников выпускались с замком, позволяющим закрыть его на ключ. Условия проживания в коммунальной квартире повлияли и на этот элемент роскоши. Если хозяин смог приобрести холодильник, то явно был в состоянии приобретать и дорогие деликатесы, которые необходимо было спрятать от соседей. Интересно, что современная промышленность и сейчас выпускает холодильники с возможностью установить электронную блокировку двери на определенные часы. Вот так: если раньше закрывали холодильник от соседей, то сейчас от самого себя. Другим объявлением в июне 1953 г. «Вечерний Ленинград» сообщал о начале выпуска холодильников марки «Ленинград», объемом 45 литров³¹. Он был меньше по размеру, одновременно объявление сообщало, что цена на него будет ниже по сравнению с другими марками. Предполагалось, что предприятие будет выпускать по 150 холодильников в месяц. Безусловно, такими темпами невозможно было удовлетворить спрос населения.

С ростом производства стали появляться разнообразные модели холодильников, цены на которые были различны и, соответственно, различной была их доступность. Например, холодильник марки «Ока» в 1959 г. можно было приобрести за 2100 руб., а марки «Украина-70» — за 850 руб., за аналогичную цену реализовывали холодильник «Север»³². Если в Ленинграде горожан приглашали купить холодильник, то в провинции его приходилось доставать. И появление такой техники в семье было источником радости независимо от ее потребительских качеств. Как вспоминает Людмила Фрейдлин: «Техническим чудом воспринимался в нашей коммуналке первый холодильник “Кавказ”, добытый в результате многомесячных переключек, беготни и волнений. Его крошечная морозилка быстро зарастала льдом и требовала частой разморозки. При включении

²⁹ Лучкина Е.П. Бытовая техника как способ отражения повседневной жизни первостроителей Братска // Музеи в культурном пространстве молодых индустриальных городов. Материалы II научно-практической конференции. Братск, 2021. С. 35.

³⁰ Вечерний Ленинград. 1952. 27 мая. С. 4.

³¹ Вечерний Ленинград. 1953. 13 июня. С. 2.

³² Антонов А.П., Руднев А.М., Малков И.И. Розничные цены на товары длительного пользования / Под ред. А.Т. Кузнецова и Ш.Я. Турецкого. М., 1959. С. 32–33.

“Кавказ” сотряслся, как в малярном приступе, в нем вибрировали продукты, а мы сладостно улыбались, просыпаясь ночью от этого грюка»³³.

Важной новацией издания был принципиально новый иллюстративный ряд. Он вносил заметный вклад в формирование мифа о зажиточной жизни. В издании 1939 г. в основном были размещены черно-белые фотографии на плотных вкладках с изображением пищевых комбинатов и сценами производства пищевой продукции. В 1952 г. вкладки стали цветными, и теперь на них были изображены красочные фотонатюрморты. Это были и фотографии, представляющие обед на скорую руку из сосисок с гарниром из зеленого горошка, отварных пельменей, консервов. Другие вклейки демонстрировали изображения деликатесов: балык из осетрины, разнообразные сыры, банки с черной осетровой икрой и др. Некоторые вкладки выполняли роль рекламы товаров, производимых предприятиями СССР, например, томатного сока, майонеза, шпрот, сухих завтраков, молочной продукции и др. Кроме цветных вкладок в данном издании присутствовало и много черно-белых фотографий различного плана: это изображения производственного процесса на предприятиях (только эти фотографии были значительно меньше), технологические фотографии, демонстрирующие процесс обработки рыбы или тушки птицы, а также фотографии некоторых готовых блюд. Например, раздел «Выбор блюд для обеда, завтрака и ужина» сопровождался фотографией запеченного молочного поросенка, а раздел «Сервировка стола» — яркой фотографией празднично сервированного стола. В целом издание представляло собой шедевр полиграфической продукции и должно было производить сильное впечатление на читателя.

Основной принцип оформления макета книги остался таким же, как в издании 1939 г.: рецепты располагались по центру страницы, однако примерно 1/4 ее была отведена полям, на которых размещалась различная информация: о продуктах, которые выпускала советская промышленность, варианты меню обеда, советы по технологии приготовления того или иного блюда, рассказывалось о различных фруктах и овощах, которые росли в СССР и за рубежом: инжире, кизиле, ананасах, бананах, фейхоа и др.

А вот структура книги немного изменилась. В частности, информация про сыры и консервы, которая располагалась на полях издания 1939 г., теперь была собрана в соответствующие разделы. Статья про сыры подробно рассказывала о разных видах сыров, ко-

³³ Фрейдлин Л. Указ. соч. С. 39.

которые выпускались советской промышленностью, разъяснялась разница между твердыми и мягкими сырами. Рассказывалось здесь и о деликатесных сырах, в том числе с плесенью. Авторы этого раздела понимали, что некоторые такие сыры непривычны советским потребителям, и поэтому достаточно подробно объясняли, что рокфор с голубой плесенью — это особый деликатесный продукт. Здесь же говорилось, что сыр является хорошей закуской или десертом, которая замечательно сочетается с вином. Однако в СССР сложилась другая практика потребления этого продукта — на завтрак в качестве бутерброда с маслом, а ценителей рокфора было вообще мало за отсутствием его в свободной продаже.

Иначе была представлена и информация про алкогольные напитки. В издании 1939 г. эта информация размещалась в статьях на полях в соответствующих главах: о красном вине в разделе «Мясо», а о белом вине в разделе «Рыба». В новом издании подробная информация о винах была по-прежнему размещена по полях издания, но одновременно появился раздел «О виноградном вине, водке и пиве». Основной мотив текста — реклама потребления вина вместо водки. В этот период отечественная промышленность расширила производство столовых, крепких и десертных вин.

Особое внимание в данном разделе уделялось «Советскому шампанскому» как элитному праздничному напитку. При этом текст подкреплялся ярким визуальным рядом. Фотографии праздничного стола с бутылками шампанского и другими алкогольными напитками были размещены на форзацах книги, имелись и отдельные фотографии в тексте с красивыми натюрмортом с бутылкой шампанского и тарелкой фруктов. Цветные наклейки также красочно изображали продукцию винных заводов, а на отдельной вкладке бутылка пива демонстрировалась в купе с тарелкой с парой сосисок и зеленым горошком.

Алкогольные напитки широко рекламировались в советской прессе. Например, газета «Вечерний Ленинград» регулярно размещала плакаты с призывом покупать шампанское. Причем в течение 1952–1953 гг. эти плакаты неоднократно менялись, как в изобразительном плане, так в текстовом: «“Советское шампанское” украшает стол!»³⁴; «Советское шампанское — лучшее виноградное вино!»³⁵; «В “Советском шампанском” гармонично сочетаются тонкий аромат, прекрасный вкус!»³⁶. Более того, реклама пыталась сделать акцент на эстетические качества напитка и даже на его полезные свойства:

³⁴ Вечерний Ленинград. 1952. 1 января. С. 4.

³⁵ Там же. 29 апреля. С. 4.

³⁶ Там же. 28 октября. С. 4.

«Налитое в бокалы шампанское искрится, пенится, играет»³⁷; «Советское шампанское» содержит виноградный сахар, кислоты, железо, фосфор и другие вещества, ценные для организма»³⁸.

Следует отметить, что в СМИ широко рекламировалось не только шампанское. В газете «Вечерний Ленинград» регулярно появлялись плакаты, призывающие покупать продукцию завода «Арарат» — марочные и ординарные вина и коньяки. Одновременно усиливалась реклама пива, которая также распространялась на страницах периодики. Кроме того, принимались различные меры к повышению продаж этого напитка. Например, в Ленинграде предполагалось открыть в 1953–1954 гг. 10 пивных залов во вновь строящихся домах³⁹.

Наверное, неслучайно издательство пищевой промышленности ответило отказом польскому инженеру Я.Л. Цесляку на его предложение издать в СССР «Производство плодовых вин, водок, ликеров и коктейлей в домашних условиях»: «К сожалению мы не можем воспользоваться этим предложением, т.к. наше издательство должно будет выпускать техническую литературу только для работников промышленных предприятий»⁴⁰. Представляется, что необходимость обеспечивать предприятия технической литературой здесь было вторично, первично же было именно не допустить производства алкоголя в домашних условиях и обеспечить покупку казенной продукции.

Ликероводочные заводы постоянно расширяли производство своей продукции. Например, на Ленинградском ликерно-водочном заводе в качестве плана ставилась задача увеличить в 1954 г. ассортимент цветных водочных изделий примерно на 8 наименований⁴¹. Росло, однако, потребление именно водочной продукции. Например, и.о. директора Ленинградского ликерно-водочного завода Бартуля докладывал председателю горкома КПСС тов. Черняеву: «Спрос населения на изделия нашего завода из года в год растет. За годом было реализовано водки и водочных изделий в 1950 году 2.437 тыс. дкл (декалитров. — О.П.), в 1951 г. — 2.967 тыс. дкл и в 1952 г. — 3.369 тыс. дкл.»⁴².

Собственно такое стимулирование потребления алкогольной продукции ставило такую же цель, что и в довоенное время — уве-

³⁷ Там же. 1953. 13 февраля. С. 4.

³⁸ Там же. 6 апреля. С. 4.

³⁹ ГА СПб. Ф. 7082. Оп. 2. Д. 653. Л. 23.

⁴⁰ ГА РФ. Ф. 9659. Оп. 1. Д. 132. Л. 40.

⁴¹ ГА СПб. Ф. 7082. Оп. 2. Д. 653. Л. 4.

⁴² Там же. Л. 3.

личить поступление средств населения в бюджет страны. Бутылка водки в начале 1950-х гг. стоила 40 руб. 50 коп.⁴³

В части непосредственно рецептов содержание книги также было доработано. За основу были взяты рецепты, которые присутствовали в издании 1939 г., однако были добавлены и новые блюда. Безусловно, можно проследить определенное влияние военного времени, когда было обращено внимание на необычные для нашей страны рецепты. Однако следует отметить, что способы приготовления еды голодного времени остались в прошлом.

Были переработаны технические разделы с советами по разделке мяса, рыбы, птицы. Рисованные иллюстрации заменены фотографиями. Особенно обращает на себя внимание раздел по обработке птицы. Здесь содержались советы по разделке не только кур, уток и гусей, но и тетеревов, рябчиков и фазанов. Кроме того, здесь же описывался весь технологический процесс обработки тушки птицы от ощипывания и потрошения до разрубки тушки на куски. Например, рекомендовалось при ощипывании птицы «кожу растягивать возможно сильнее пальцами левой руки, разрывы портят внешний вид птицы и способствуют высыханию при обжаривании»⁴⁴. Отдельные разделанные части курицы, как это выпускает современная промышленность, тогда купить было невозможно. И соответственно все рецепты касались только целой, неощипанной тушки курицы или гуся.

Так же, как и в издании 1939 г., в новом издании присутствовал большой разброс рецептов — от простых и доступных до деликатесных. Например, в разделе «Закуски» икре из свеклы, грибов, закуске из сельди противостояли блюда из осетрины, устриц, ветчины, буженины, заливного поросенка. В разделе «Рыба» приводились рецепты из севрюги, белуги, осетрины, в разделе «Мясо» большое место было отведено блюдам из первосортного мяса: жаренный поросенок, шашлык, шницель. В то же время предлагалось много блюд из овощей: котлеты овощные, котлеты морковные, картофельные пирожки с грибами. В разделах, посвященных блюдам из крупы и макарон, было много рецептов запеканок, крупяных биточков, т.е. блюд из доступных и простых продуктов.

Некоторые разделы были расширены, туда были добавлены новые рецепты. В частности, в разделе «Супы» появились новые варианты приготовления первых блюд. Например, издание 1939 г.

⁴³ Веселие Руси. XX век. Градус новейшей российской истории: от «пьяного бюджета» до «сухого закона». М., 2004. С. 338.

⁴⁴ Книга о вкусной и здоровой пище. М., 1952. С. 185.

представляло только два рецепта борща: мясной и грибной. В новом варианте появились борщ летний, борщ украинский, грибной борщ с черносливом. Значительно был расширен раздел молочных супов, кроме известной молочной лапши и молочного супа с рисом читатели 1952 г. могли попробовать молочный суп с клецками, с овсяными хлопьями. И появился новый подраздел супов: супы из ягод и фруктов. В прежнем издании было только пять таких рецептов, и они шли под названием «Холодные супы». В новом же издании в разделе «Холодные супы» и «Супы из ягод и фруктов» было помещено 18 рецептов. Был расширен раздел «Блюда из фасоли, гороха чечевицы». В него были добавлены блюда из фасоли, появились блюда из тушеной чечевицы. Много новых рецептов появилось в разделе «Тесто» и разделе сладких блюд: новые рецепты выпечки и начинки. На этот раздел повлияли и изменившиеся в годы Великой Отечественной войны отношения государства с церковью: появилось два рецепта кулича — именно под таким названием, а не «кекс». Кроме того, были добавлены рецепты тортов, пирожных, а также способы приготовления кремов из масла, сливок. Эти рецепты позволяли сделать стол торжественно-праздничным.

Таким образом, «Книга о вкусной и здоровой пище» создавала образ сытой и достаточной жизни, в которой хозяйка без труда может сделать выбор, что подать к столу. Этот образ поддерживала и реклама, которая массово распространялась на страницах некоторых изданий. Например, «Вечерний Ленинград» в 1952–1953 гг. регулярно размещал призывы покупать продукцию Ленинградского мясокомбината им. С.М. Кирова, сыры различных сортов, икру осетровых рыб, крабы и др. Кроме рекламы работали и другие каналы массовой коммуникации. Например, очень показательна публикация на страницах журнала «Советская женщина» под названием «Воскресный обед». В ней был красочно показан выходной день рабочей Трехгорной мануфактуры Нины Яковлены Авериной. Статья подробно, шаг за шагом рассказывала о том, как женщина утром после уборки квартиры совершает поход на рынок за свежими овощами и затем легко справляется с приготовлением весьма обширного воскресного обеда: закуска из сельди с винегретом, пироги, суп из белых грибов, тушеное мясо, компот. По утверждению авторов статьи, такой обед был приготовлен к двум часам дня. Отмечалось, что праздничный обед в этой семье обязателен для каждого воскресенья. Статья завершалась словами: «В хорошо оборудованной кухне, где есть газ, мусоропровод, горячая и холодная вода, можно легко готовить кушанья, особенно когда тебе помо-

гает дружная семья»⁴⁵. Репортаж сопровождался фотографиями, которые показывали хозяйку на рынке, у газовой плиты, у нарядно сервированного стола.

Однако миф о сытой, зажиточной жизни разбивался о реалии плановой экономики: разнообразие возможных блюд на столе большинства советских граждан было иллюзией. Например, цветные вклейки в «Книге о вкусной и здоровой пище» демонстрировали яркие фотографии различных блюд: запеченой курицы, выпечки, готовых полуфабрикатов. Не так просто было купить все эти продукты, о которых повествовали «Книга...» и советская периодика. Дефицитом был даже такой простой в производстве напиток, как пиво.

Так, летом 1950 г. директор Пинского межрайторга тов. Голубенко жаловался в газету «Правда» на неудовлетворительное снабжение города Пинска пивом. Не будем в данном случае заострять внимание на самом напитке. Здесь любопытно другое. Переписка в стенах Министерства пищевой промышленности показала, что в Пинск, который находится в Белоруссии, «ввиду недостаточности ресурсов пива, вырабатываемого предприятиями Белорусской ССР для удовлетворения потребности республики в летнее время [был], установлен дополнительный завод пива в Белорусскую ССР из гор. Ленинграда и Литовской ССР». Но данный продукт не был доставлен по назначению из-за проблем на железной дороге⁴⁶. То есть доставлять напиток, который вполне мог быть произведен на месте, предполагалось за сотни километров. Также жители города Гусь-Хрустальный жаловались в газету «Правда» в 1950 г., что в городе выстроен пивоваренный завод, но он не работает из-за нехватки сырья. Как писали авторы письма: «В эти жаркие дни пиво не будет производиться и вместо пользы завод будет приносить большой ущерб государству, а главное — это рабочие стекольщики будут летом без пива. Все рабочие стекольщики просим Вас принять немедленные меры и исправить положение дел и обеспечить нас доброкачественным пивом»⁴⁷.

Также весьма привлекательными в книге были вкладки с изображением дорогих сортов рыбы, черной икры, консервов. Однако опять же во многих городах граждане могли только смотреть на эти картинки, в магазинах была совсем другая картина. В Рязани, как отмечают документы горисполкома за 1953 г., город недополу-

⁴⁵ Воскресный обед // Советская женщина. 1954. Ноябрь. С. 47.

⁴⁶ Государственный архив экономики (ГАЭ). Ф. 8543. Оп. 1. Д. 1853. Л. 233.

⁴⁷ Там же. Л. 41.

чил 96 тонн рыбы, рыбных консервов 2 тыс. тонн, самой рыбой был очень узкий ассортимент: тюлька, салака, хамса⁴⁸. Воспоминания же Л. Фрейдлин свидетельствуют, что жители Ростова-на-Дону в 1950-е гг. вполне могли попробовать блюда из дорогих сортов рыб, но хорошую рыбу можно было купить исключительно на базаре. А в фирменном рыбном магазине на ул. Энгельса в наличии был только мороженный хек или камбала, и то надо было отстоять очередь⁴⁹. Очереди были за всем, что едят, что надевают. Очереди были за хлебом, сахаром, мукой макаронами. Основной ресурс продуктов — это был рынок. По словам того же автора: «Ехать куда-то за покупками смысла не было — везде одни и те же очереди. В очередях прошла большая часть нашей жизни. Очень часто, отстояв часа три, уходили нисчем»⁵⁰. Из сладостей послевоенного детства автор этих воспоминаний помнит только мамины пироги, а фантики от конфет, в основном карамели, собирали на улице, и это был предмет коллекционирования.

Уже в этот период начали складываться предпосылки для продовольственной проблемы, корни которой лежали в плановой экономике. Даже в крупных городах, которые снабжались очень хорошо, возможность приобрести продукты была различной. В этом аспекте очень показателен эпизод с совещания торговых работников по обмену опытом (секции продовольственных товаров) 21 января 1955 г. в Ленинграде. На заседании обсуждался доклад т. Ивановой, главного товароведа Ленинградской конторы «Гастроном», в котором докладчик рассказывала о механизмах воздействия на поставщиков продукции. Среди прочих мер, предпринятых в Гастрономе № 1 (бывший знаменитый Елисейевский магазин), в колбасном отделе был установлен электрифицированный щит, на котором высвечивались наименование товара и его цена за 100 граммов. Первоначально после его появления щит показывал 26 наименований товара, в магазин пригласили представителей мясокомбината, Мясомясло-торга. После этого «Гастроном» стал снабжаться в первую очередь, на 5-й базе было выделено специальное место с надписью «товар для магазина № 1 Гастроном». В результате ассортимент возрос до 56 наименований⁵¹. Очень интересно обсуждение доклада. Некоторые выступающие прямо указали, что такое «ноу хау» Гастронома № 1 привело к урезанию фондов у других магазинов. Т. Чайковский,

⁴⁸ ГА РО. Ф. Р-6. Оп. 2 Д. 120. Л. 17.

⁴⁹ Фрейдлин Л. Указ. соч. С. 20.

⁵⁰ Там же. С. 22.

⁵¹ ГА СПб. Ф. 7082. Оп. 2. Д. 716. Л. 18.

представитель мясокомбината, подчеркнул, что фонды магазина составляли 1,8 тонн колбасных изделий, после появления такой выставки Гастроному № 1 стали опускать около 3 тонн, т.е. сняли с фондов других магазинов и передали туда. Об этом говорила тов. Витковская, главный товаровед Октябрьского райпищеторга: «Если для сети “Гастронома” не хватает товара на все магазины, то что же остается нам? Нам ведь ничего не дают»⁵².

В этом же докладе прозвучал еще один любопытней эпизод. Иванова рассказала, что ей пришлось применять различные меры воздействия на производителей кондитерских изделий, вплоть до публикации статей в газете «Ленинградская правда». Она буквально уговаривала коммерческого директора кондитерской фабрики им. Крупской т. Шестака организовать выставку-продажу всех кондитерских изделий с целью изучения покупательского спроса. Это говорит о том, что сам производитель не был заинтересован в сбыте своей продукции⁵³.

Еще один характерный пример: газета «Советская Латвия» в июле 1952 г. опубликовала жалобу потребителя о том, что в магазине «Диетические продукты» нет этих самых диетических продуктов: в рыбном отделе продается в основном селедка и сушеная вобла, нет в продаже свежей рыбы, нет виноградных вин, сока, лесной дичи, обезжиренных сыров, яиц, масла. По указанию заместителя министра пищевой промышленности СССР поставка продуктов в данный магазин была усилена⁵⁴. Таким образом, уже началось формирование зависимости полноты прилавка магазинов от доступа к административному ресурсу.

В Рязани в 1953 г. в продаже практически не было растительного подсолнечного масла, а имеющиеся сорта масла (арахисовое, соевое и кунжутное) не пользовались спросом населения, узок был выбор круп⁵⁵. Накануне выборов народных судей, 12 декабря 1954 г., рязанский мясокомбинат был вынужден выпрашивать у Облторгоотдела дополнительно 34 тонны мяса и 2,9 тонны колбасы для поставки в буфеты и торговые точки на избирательных участках⁵⁶.

При этом проявлялась еще одна проблема доступности продуктов: не все товары были по карману жителям послевоенного СССР. Та же Л. Фрейдлин вспоминает, что в начале 1950-х гг. в магазинах

⁵² Там же. Л. 25.

⁵³ Там же. Л. 9.

⁵⁴ ГАЭ. Ф. 8543. Оп. 1 Д. 2356. Л. 27.

⁵⁵ ГА РО. Ф. Р-6. Оп. 2 Д. 120. Л. 17.

⁵⁶ Там же. Д. 197. Л. 116.

стали появляться колбасы и охотничьи сосиски: «Дорогушие они были — два рубля 90 коп. Мы их никогда не брали»⁵⁷.

Не менее яркие в этом плане воспоминания рязанки Нины Семёновны Анциперовой, 1946 г. рождения: «Мы не были избалованными, у нас не стояли конфеты или печенье коробочками или пакетами. И мороженое мне и моей сестре бабушка покупала фруктовое за пять копеек только тогда, когда получала пенсию. Очень редко»⁵⁸.

Таким образом, издание «Книги о вкусной и здоровой пище» 1952 г. продолжало, как и предыдущее, играть важную роль в идеологии и пропаганде. В 1939 г. основная задача была — простимулировать покупательский спрос для наполнения бюджета страны. Эта же задача ставилась и в послевоенные годы. Поэтому в книге большое внимание уделялось рекламе таких дорогих товаров, как шампанское, деликатесы. Появление их хотя бы редко, на праздничном столе, создавало в сознании граждан представление о приближении сытой жизни.

В то же время более ярко по сравнению с 1939 г. оформилась идеологическая функция данного издания. Красочные иллюстрации создавали миф о наступающей счастливой и сытой жизни, составляющим элементом которого было представление о продовольственном изобилии. Причем этот миф усиливался противопоставлением «двух миров»: советским гражданам стали доступны продукты, которые в капиталистическом мире могли быть потребляемы только представителями имущих слоев. Кроме этого, в 1952 г. советское мифотворчество дополнялось еще и образом удобной и светлой квартиры, ростом технического прогресса в быту (газовые плиты, холодильники). Эти образы должны были создать представление о раскрепощении женщины от тяжелого домашнего труда. На практике многие читатели могли только мечтать об отдельной квартире, продолжали жить в коммуналке или в общежитии и, разглядывая яркие иллюстрации, читая рецепты, только по описанию представляли вкус некоторых блюд и необычных продуктов.

References

Freydlin L. *Tsarstvo, gde nikto ne umirayet* [A Realm Where Nobody Dies]. Rostov-na-Donu: Bulat, 2010. 103 p.

Gorlov V.N., Artomov S.N. *Problemy podmoskovnykh obshchezhitiy rabochey molodezhi v poslevoyennyye gody* [Problems of Suburban Dormitories of the Working Youth in the Post-War Years] // *Istoriya: fakty i simvolyy*. 2022. N 3 (31). P. 7–18.

⁵⁷ Фрейдлин Л. Указ. соч. С. 18.

⁵⁸ Говорит Рязань: истории, радости, детали ... С. 78, 85.

Khasbulatova O.A. *Tekhnologii sozdaniya mifa o ravnopravii polov: sovetскиye praktiki* [Technologies for Creating the Myth of Gender Equality: Soviet Practices] // *Zhenshchina v rossiyskom obshchestve* [A Woman in Russian Society]. 2018. N 4 (89). P. 49–59.

Luchkina E.P. *Bytovaya tekhnika kak sposob otrazheniya povsednevnoy zhizni pervostroiteley Bratska* [Household Appliances as a Way of Reflecting the Daily Life of the First Builders of Bratsk] // *Muzei v kul'turnom prostranstve molodykh industrial'nykh gorodov. Materialy II nauchno-prakticheskoy konferentsii* [Museums in the Cultural Space of Young Industrial Cities. Acta of the Second Scientific and Practical Conference]. Bratsk: Poligraf, 2021. P. 32–37.

Veseliye Rusi. XX vek. Gradus noveyshey rossiyskoy istorii: ot "p'yanogo byudzheta" do "sukhogo zakona" [Making Good Cheer in Rus'. Twentieth Century. The Degree of the Contemporary Russian History: From the "Drunken Budget" to the "Dry Law"]. Moscow: Probel-2000, 2007. 476 p.

Zubkova E. Yu. *Poslevoynnoye sovetское obshchestvo: politika i povsednevnost'. 1945–1953* [Post-War Soviet Society: Politics and Everyday Life. 1945–1953]. Moscow: ROSSPEN, 2000. 230 p.

Поступила в редакцию
24 октября 2022 г.