«Книга о вкусной и здоровой пище» XXI века – социальные трансформации и традиции

В статье анализируется новое издание книги «О вкусной и здоровой пище» как источник по социальной истории. Кулинарный рецепт и практика его представления отражает особенности эпохи и времени. Проведенный анализ показал, что кулинарные книги в СССР испытывали влияние политической системы и обладали пропагандистскими функциями. Современное издание выявляет социальные трансформации, произошедшие в обществе.

Ключевые слова: кулинарные книги, практики потребления еды, пропаганда, социальные трансформации, СССР, рецепт.

Могильный Н.П. Книга о вкусной и здоровой пище. Сер. Кулинарная энциклопедия. М.: Эксмо, 2020. 592 с.

Для изучения различных аспектов повседневности, вопросов антропологии большую роль имеют кулинарные рецепты и кулинарные книги. Практики потребления пищи гибко реагируют на все процессы социально-экономической жизни населения, отражают не только культурные традиции народа, но и саму историческую эпоху. Название рубрик, их периодичность, предисловие, комментарии редакции, непосредственно сам рецепт – все это при внимательном прочтении помогает лучше понять особенности эпохи, специфику повседневной

Попова Ольга Дмитриевна,
доктор исторических наук,
профессор кафедры социологии,
и.о. зав. кафедрой истории
России, историографии
и источниковедения Рязанского
государственного
университета имени
С.А. Есенина (Рязань),
od-porova@mail.ru

жизни общества и может быть объектом изучения. Особый интерес представляет практика публикаций кулинарных рецептов в концепции преемственности эпох, перехода от одной формы общества к другому.

Сегодня купить кулинарную книгу не проблема. Большой выбор на разный вкус и кошелек. А когда-то в нашей стране была самая главная и самая известная книга о кулинарии – это «Книга о вкусной и здоровой пище». Первое издание датируется 1939 годом, потом книга многократно переиздавалась. Издание было культовым, мечтой многих хозяек. Как отмечает О.Н. Яхно, «в каждой семье была большая поваренная книга [имеется в виду «Книга о вкусной и здоровой пище». – О.Д.]. А если не было, то ее обязательно старались купить. Она была лучшим подарком, бестселлером, который берегли, передавали из поколения в поколение» [6, с. 49].

Некоторые хозяйки даже обращались к самому А.И. Микояну с просьбой помочь приобрести это издание. *«Эту хорошую кулинарную книгу мне пришлось видеть случайно. В течение года я писала в разные учреждения, в редакцию «Пищевая индустрия», мне ответили, что редакция ликвидирована, книга не выпускается. Я очень прошу Вас, уважаемый товарищ Микоян, помогите нам – молодым хозяйкам»,* – писала жена майора Валентина Щацкая в 1950 г. [4, Л. 116]. В это время готовилось очередное издание книги и секретариат Микояна обещал просительнице выслать новое издание наложенным платежом.

Хотя ради справедливости следует отметить, что при нарастающем дефиците в СССР данная книга превращалась в определенный миф о мнимом благополучии и становилась скорее украшением книжной полки (этому способствовали красочность и размер издания) и символом неведомой беспроblemной жизни при прозрачном коммунизме, чем реальным пособием в приготовлении завтраков, обедов и ужинов. А в жизни хо-

зайки часто пользовались другими рецептами, которые записывались на бумажках, салфетках, в специальных тетрадках. Условно их можно назвать «Как из ничего сделать все».

Однако по сей день «Книга о вкусной и здоровой пище» может служить символом качественных и универсальных рецептов и стимулирует ностальгические чувства (рецепты «как у мамы», «как у бабушки»). Поэтому не случайно, что бренд «Книга о вкусной и здоровой пище» и сегодня может пользоваться спросом у покупателей. И этот бренд используют современные книгоиздатели. В 2020 г. в издательстве «Эксмо» вышло очередное издание труда Н.П. Могильного «Книга о вкусной и здоровой пище» [2]. Данное издание на рынке уже 15 лет. Как утверждают издатели, данная книга предлагает концепцию, сходную с образцом 1939 г., но адаптированную для постсоветского периода.

Листая данную книгу, можно проследить, как изменились социальные ориентиры общества, представления о повседневных практиках потребления еды, о нормах организации быта. Составитель новой книги Николай Петрович Могильный продолжил традиции классического издания: в книгу включили статьи о рациональном питании, на полях разместили небольшие справочные статьи, рецепты, распределенные по группам.

Однако вводные статьи значительно изменились по своему содержанию. Здесь мы можем увидеть совершенно новые мотивы, которые трудно было представить в 1939 г., в стране, пережившей голод. В 1939 г. ставилась задача стимулировать процесс потребления гражданами товаров, которые начала выпускать пищевая промышленность: консервы, колбасные изделия, деликатесы. Необходимо было заставить народ стремиться зарабатывать и тратить деньги, вернуть народу нормальные практики потребления пищи, сформиро-

вать культуру питания, рационального потребления продуктов. В XXI веке вводная статья наполнена совершенно другими мотивами. Новым стал раздел под названием «Факторы риска». Автор пишет об умеренности в потреблении еды, диетах, проблемах ожирения. Если в издании 1939 года еда не связывалась с кодом праздника [3], то настоящее издание говорит о праздничных застольях как об обязательном, но вредном элементе праздничной культуры современного человека, который стал врагом человеческому здоровью: «Так повелось, что основной приметой любого праздника в семье стал обильный стол. Пришли гости – сели за прекрасно сервированный, благоухающий ароматами закусок и блюд стол и несколько часов кряду за разговором буквально истязают свой организм» [2, с. 8].

Совершенно изменились акценты по отношению к алкоголю. В 1930-е годы в целях пополнения государственного бюджета и поддержки отечественных винных заводов значительно активизировалась продажа алкогольной продукции. Ответственность за злоупотребление алкоголем государство возлагало на самих граждан, повысив меры административной ответственности [5]. Издания 1939 и 1952 гг. пропагандировали успехи винодельческой промышленности и пытались сформировать культуру грамотного потребления алкоголя. «Мы же хотим теперь воспитать у всего советского народа вкус к отличным виноградным винам, к прекрасному советскому шампанскому, к превосходным советским коньякам», – декларировало издание 1952 г. [1, с. 80]. В издании 2020 г. об алкоголе говорится исключительно как о вредном факторе, который способен погубить организм, об опасных последствиях употребления алкоголя даже «для аппетита». «Заглядывая в очередной раз в рюмку, вспомните о последствиях», – предупреждает нас Н.П. Могильный [2, с. 39]. Хотя ради

справедливости необходимо отметить, что в издании 2020 г. место алкогольным напиткам все же нашлось. Если в 1920–1930-е годы власть старательно боролась с самогонварением и пыталась рекламировать производимые в стране вина, то в издании 2020 г. читателям предлагают попробовать некоторые алкогольные напитки домашнего производства. Преимущественно это домашние настойки, наливки и вина, приготовленные с использованием плодов фруктов и ягод. При этом составитель напомнил читателям их старинные названия. Мы можем узнать, чем «Ерофеич» отличался от «ратафии», и попробовать приготовить их в домашних условиях.

Красочные вклейки также присутствуют. В издании 1939 г. преимущественно размещались фотографии советских пищевых предприятий и реклама новых пищевых товаров, например, томатного сока и майонеза. В издании 2020 г. на цветных вклейках – фотографии различных блюд с рецептом внизу. Следует отметить, что проследить логику отбора фотографий трудно: здесь и рецепты домашней пиццы, выпечки, запеченной рыбы и др.

В издании 1952 г. появился раздел «Кухня», в издании 1967 г. – разделы «Питательно, разнообразно, вкусно», «Быстро», «Экономно», «Праздничный стол». В новом издании этих разделов нет. Конечно, сегодня очень трудно давать советы хозяйкам по обустройству кухонного пространства, слишком разные возможности по площади, кухонной мебели, кухонной техники. Остается реальностью и кухня площадью в 5,5 м², появились и большие гостиные, соединенные с кухней площадью более 20 м². Изменилась и кухонная утварь. В 1939 г. читателям рассказывали о невиданном чуде – «холодильном шкафу», а издание 1967 г. в разделе «Кухня и посуда» повествовало об электроприборах –

миксере, мясорубке в сопровождении фотографий. Сейчас эти статьи ушли в заметки на полях, лишенные иллюстраций. Зато появился новый раздел – «Блюда, приготовленные в микроволновой печи», что объяснимо: микроволновки не просто широко доступны, но и популярны, поскольку позволяют сократить время приготовления.

А вот некоторые разделы из прежних изданий, наверное, были бы полезны и современным хозяйкам: советы по рациональной организации приготовления обеда, составлению меню, принципы приготовления экономных и быстрых блюд. Это всегда востребовано, но, к сожалению, не проработано автором. Хотя в самом наборе рецептов есть некоторые варианты «ленивых» блюд для самых занятых, например, рецепты из рыбных консервов.

Предлагаемые рецепты в новом издании поделены на разделы: «Закуски», «Первые блюда», «Мясо», «Рыбы», «Каша» и др. Это продолжает традиции прежних изданий. Однако концепция некоторых блюд принципиально изменилась. В наборе рецептов стремительно сократился разрыв между «богатыми» блюдами и блюдами, рассчитанными на более скромный кошелек. Составитель взял ориентир на срединный статус читателя. Например, в издании 1939 г. присутствовали блюда из крупы и бобовых, которые могли подаваться как самостоятельное блюдо на обед или ужин: битки из риса, пшена или манной крупы, запеканка рисовая, пшенная, манная. В новом издании автор остановился на разнообразии только каш. Сократилось количество блюд из картофеля. Появился новый раздел «морепродукты», который свидетельствует о большой популярности среди населения средиземноморской кухни. Вводная статья рассказывает о пользе мидий, морских гребешков, кальмаров, креветок, морских ушек и водо-

рослей, затем идут рецепты. Хотя следует отметить, что использование в пищу данных продуктов было обычным для некоторых регионов бывшего СССР. Так, например, в Одессе хозяйка всегда могла порадовать гостей пловом с мидиями, однако морепродукты тогда не считались деликатесами, скорее, наоборот.

В рыбном разделе появилось много универсальных рецептов под названием «рыбная поджарка», «рыба, запеченная по-русски», «рыба, запеченная по-московски». В таких рецептах не упоминается, какой именно вид рыбы подойдет для того или иного способа приготовления, предлагая хозяйке самой решить этот вопрос, исходя из возможностей рынка и величины кошелька. А вот рецепт приготовления осетра только один, он вынесен на красочную цветную вклейку, в то время как издание 1939 г. предлагало несколько вариантов приготовления осетра в заливном, вареном или запеченном виде.

Таким образом, наблюдается удивительный парадокс: в стране, шедшей к коммунизму и объявившей равенство, «Книга о вкусной и здоровой пище» не стеснялась давать резко социально дифференцированный набор рецептов, а в настоящее время, когда социальный разрыв между богатством и бедностью налицо, новое издание это пытается завуалировать.

Присутствует в современном издании и раздел, посвященный консервированию, хотя в настоящее время этот вид деятельности у домашних хозяек менее популярен. Представленный ряд рецептов варенья не очень большой, причем сами рецепты испытали определенные новации. В частности, наверное, хозяйки конца 1930-х удивились бы таким рецептам, как «варенье из помидор», «варенье из зеленых помидор», «цукаты из арбузных корок». Не нашлось здесь места и компотам. Зато желающие могут освоить премудрости приготовления кваса по старинным рецептам и лимонада.

Сохранились в оформлении книги и заметки на полях, но кардинально поменялось их содержание. В изданиях советского времени в них много рассказывалось о пищевых продуктах, производимых в СССР, о некоторых продуктах и специфике их приготовления, реже присутствовали полезные советы по ведению домашнего хозяйства и приготовлению разных блюд. В издании 2020 г. автор больше внимания сосредоточил на полезных советах и кухонных хитростях. При этом отсутствуют иллюстрации, поэтому некоторые рекомендации теряют смысл. Например, совет «для удаления косточек из вишни советуем пользоваться косточковыбивателем, это ускорит работу» [2, с. 2] выглядит наивным и бессмысленным, в то время как рисунок действительно удачных моделей мог бы помочь с выбором этого кухонного приспособления в магазине.

Отказ от рекламы различных продуктовых товаров, производимых в стране, вполне понятен, поскольку сегодня весьма сложно говорить правдиво о составе того или иного продукта. Это советский читатель, прочитав о составе сгущенного молока, мог быть уверен, что покупает именно этот состав в магазине. Безусловно, о существовании некоторых продуктов в СССР многие только и узнавали со страниц этого издания, ни разу не видя ананас, артишоки, бананы. Автор издания 2020 г. помимо полезных советов знакомит читателей с различными поговорками, высказываниями великих людей о кухне и еде, интересными фактами о тех или иных блюдах. Например, читатель может узнать, что сахар из свеклы в нашей стране начали производить только на рубеже XVIII–XIX веков, а при Петре был употребим термин «покал». Такие статьи значительно расширяют кругозор, но менее практичны в ведении домашнего хозяйства.

Подводя итоги, можно сделать вывод, что бренд «Книга о вкусной и полезной пище» и сейчас продол-

жают существовать, но в измененном виде. Практики повествования обществу о вкусных и полезных рецептах – это социальные практики, которые напрямую воспроизводят социальные и политические трансформации. Кулинарные книги и кулинарный рецепт не могут существовать сами по себе, они вписаны в социальную реальность, отражают наши повседневные практики. Безусловно мы можем точно сказать, что в нашей стране традиция домашней кухни не просто не исчезла, а она укрепляется, хотя и претерпевает изменения вслед за политическими и социальными реформами.

Литература:

1. Книга о вкусной и здоровой пище / Ред.: проф. О.П. Молчанова, проф. Д.И. Лобанов, М.О. Лифшиц, Н.П. Цыпленков. М.: Пищепромиздат, 1952. 452 с.
2. *Могильный Н.П.* Книга о вкусной и полезной пище. Сер. Кулинарная энциклопедия. М.: Эксмо, 2020. 592 с.
3. *Попова О.Д.* Кулинарный код культуры праздника в советском обществе // Новейшая история России. 2016. № 2 (16). С. 252–267.
4. Российский государственный архив экономики. Фонд 8543. Опись 1. Дело 1839.
5. *Суменкова М.В., Катомина В.А.* Административно-правовые меры борьбы с пьянством в России: история и современность // Genesis: исторические исследования. 2020. № 5. С. 81–95.
6. *Яхно О.Н.* Полезные книги о вкусной пище: традиция XIX в. и советский эталон питания // Вестник РУДН. Сер. История России. 2007. № 3. С. 48–54.

Olga Popova,

Doctor of History, Professor of the Department of sociology, Head of the Department of Russian history, historiography and source studies, Ryazan State University named after S.A. Yesenin (Ryazan, Russia), od-popova@mail.ru

«The Book of delicious and healthy food» of the XXI century: social transformations and traditions

This article is about a new edition of «The Book of delicious and healthy food». The author shows that the culinary recipe and the practice of its presentation reflect the peculiarities

of the era and time. The USSR cookbooks are shown to be influenced by the political system and to serve as propaganda. The modern edition demonstrates the social transformations that have taken place in society.

Keywords: cookbook, practice of food consumption, propaganda, social transformation, the Soviet Union, recipe.

Анна Попова

DOI: 10.37492/ETNO.2021.64.2.014

Сыщик Добрынин – современный дядя Степа, или Возращение к образу работника правопорядка в современной массовой культуре

Статья показывает возвращение в современную массовую культуру образа идеального работника правоохранительных органов – сыщика Добрынина. Автор анализирует стихи Д.М. Плоткина (Рязань) о сыщике Добрынине, выделяет основные черты образа полицейского, а также сравнивает его с образом самого известного советского милиционера в массовом искусстве – дядей Степой.

Ключевые слова: образ, дядя Степа, имидж полиции, сыщик Добрынин, детская литература, Дмитрий Плоткин, Сергей Михалков.

Попова Анна Дмитриевна,
доктор исторических наук,
профессор Рязанского
государственного
университета имени
С.А. Есенина (Рязань),
a.d.porova16@gmail.com

Одна из актуальных задач в сфере взаимоотношений общества и государства в современной России – повышение уровня взаимного доверия. Это проблема касается и взаимоотношений между органами правопорядка и населением. Сложные годы перехода к рыночным отношениям серьезно повлияли на работу органов правопорядка, что не могло не сказаться на их имидже. Одно время в массовой культуре работники правоохранительных органов показывались преимущест-