

Научная статья
УДК 94(47).084.8
DOI 10.37724/RSU.2022.77.4.006

Кулинарные книги в системе управления практиками питания в период Великой Отечественной войны

Ольга Дмитриевна Попова

Рязанский государственный университет имени С. А. Есенина, Рязань, Россия
od-popova@mail.ru

Аннотация. В статье анализируются кулинарные книги периода Великой Отечественной войны. Автор рассматривает брошюры, изданные в блокадном Ленинграде, Москве, сибирских городах. Немаловажное участие в их создании принимали ученые-ботаники, специалисты Всесоюзного научно-исследовательского института, работники общепита. Привлеченные в статье мемуары современников показывают особенности быта, специфику пищевых практик населения в годы войны и потребность в таких специальных изданиях. Проведенный анализ позволяет сделать вывод о том, что с помощью новых кулинарных рецептов решались наиболее насущные проблемы: борьба с авитаминозом, использование в пище дикорастущих растений, белковых дрожжей, налаживание в тылу сбора полезных растений для нужд фронта. Особенно большое значение такие издания имели в блокадном Ленинграде. В тылу же они нацеливали население на более привычную деятельность: сбор грибов, ягод, плодов деревьев. В статье показано, что кулинарные книги сыграли значимую роль в системе управления обществом. Брошюры предназначались в первую очередь не для домашнего использования, а помогали в организации питания в столовых на предприятиях, в армии. Издания позднего периода Великой Отечественной войны свидетельствуют о стремлении наладить уже более обыденные практики — потребление в пищу сладостей из растительного сырья и мороженого.

Ключевые слова: кулинарные книги, питание, Великая Отечественная война, управление, блокада, голод.

Для цитирования: Попова О. Д. Кулинарные книги в системе управления практиками питания в период Великой Отечественной войны // Вестник Рязанского государственного университета имени С. А. Есенина. 2022. № 4 (77). С. 55–63. DOI: [10.37724/RSU.2022.77.4.006](https://doi.org/10.37724/RSU.2022.77.4.006).

Original article

Cool Books as a Guide to Food and Nutrition during World War II

Olga D. Popova

Ryazan State University named for S. A. Yesenin, Ryazan, Russia
od-popova@mail.ru

Abstract. The article analyzes cook books of World War II. The author focuses on cook books published in Leningrad under siege, in Moscow, in Siberian cities. Cook books were a result of collaborative work of botanists, specialists of the All-Russian Research Institute and cooks. The analyzed memoirs show the peculiarities of everyday life, the peculiarities of food intake in wartime, the importance of cook books promoting wise eating in wartime. The analysis of the materials enables the author to conclude that new recipes solved many urgent problems, such as vitamin deficiency, wild plant consumption, plant gathering and foraging for the need of the front. Such cook books were especially important in Leningrad under siege. In rear regions, cook books instructed people to gather mushrooms, berries, fruit. The article shows that cook books played an important role in public management. Cook books, which were meant for home use, were also used in canteens, in the army. Cooks books published in the late-war period show that people tried to reintroduce pre-war culinary practices, such as vegan sweets and ice-cream.

Keywords: cook books, nutrition, World War II, management, siege, hunger.

For citation: Popova O. D. Cool Books as a Guide to Food and Nutrition during World War II. *The Bulletin of Ryazan State University named for S. A. Yesenin*. 2022; 4 (77):55–63. (In Russ.). DOI: 10.37724/RSU.2022.77.4.006.

Как известно, в условиях войны в СССР сложилась жесткая продовольственная обстановка. Тяжелое положение было обусловлено потерей значительной части провизии из-за массового отступления, гибелью продуктовых запасов, оккупацией сельскохозяйственных районов, мобилизацией большого количества работоспособного мужского населения и техники. Хлеб, приготовленный из муки пополам с лебедой, стал хрестоматийным примером тяжелого жизненного уровня населения как в тылу, так и на фронте.

Представляют интерес попытки властей урегулировать этот вопрос и внедрить в обществе практики питания, продиктованные войной. Поэтому важно исследовать, какие кулинарные книги выпускались во время Великой Отечественной войны, и какие практики они пытались сформировать. Разумеется, в сложные голодные годы нельзя представить себе издание очередной «Книги о вкусной и здоровой пище», которая вышла в 1939 году [см.: Книга ... , 1939], рецепты из которой остались в памяти людей как символ спокойной мирной жизни. Между тем в годы войны появились тонкие брошюры, отпечатанные на плохой газетной бумаге и призванные спасти от смерти, вызванной дистрофией. Многие из них даже не содержат упоминаний о тяжелых испытаниях, которые переживала в тот момент страна, объяснений, почему издание предлагало употреблять в пищу порой совершенно необычные продукты. Только глядя на обложку, на год издания можно понять тяжесть условий жизни читателей, которым предназначалось издание. Предназначались брошюры в большей части не для домашнего использования, а в сфере общепита, а также для командиров войсковых соединений, руководителей предприятий.

Самые трудные испытания в вопросах питания и выживания выпали на долю Ленинграда, который с осени 1941 года оказался в блокаде. Именно там появились первые кулинарные брошюры, в которых со всем трагизмом описаны механизмы выживания в условиях окружения. В ходе бомбардировки 8 сентября в городе были уничтожены Бадаевские склады, кроме того, из-за постоянных обстрелов с полей не собрали почти весь урожай, а овощи — это поставщики витаминов в организм, в том числе витамина С. Дистрофия чревата такими болезнями, как цинга и куриная слепота. По воспоминаниям А. Д. Беззубова, который трудился во Всесоюзном научно-исследовательском институте (НИИ) витаминной промышленности Ленинграда, в блокадном городе удалось избежать эпидемии цинги, несмотря на тяжелое положение с продуктами [Филиппов, 2005, с. 130], что стало возможным благодаря напряженной работе сотрудников НИИ. Как вспоминает А. Д. Беззубов, опираясь на собственный печальный опыт, когда в годы Гражданской войны из-за цинги он потерял почти все зубы, в первые же дни блокады на совещании в горкоме ВКП (б) он поднял вопрос о грозящей опасности. С началом блокады осенью 1941 года было решено организовать группу, в которую вошли химики, биохимики, инженеры, в ходе напряженной работы создавшие технологию получения витаминного настоя из хвои деревьев. Ежедневное употребление 100–200 грамм этого напитка должно было поддерживать необходимый уровень витамина С. Такие разработки позволили перейти к массовому выпуску: хвойные установки работали на производствах, в армии, больницах блокадного города. Заготовкой хвои занимались бригады женщин, которые получали армейский тыловой паек [Там же, с. 132]. Популяризация рецепта изготовления витаминного настоя происходила и при помощи радио.

В 1943 году в издательстве «Медгиз» была выпущена брошюра В. А. Девятнина «Способы изготовления С-витаминных препаратов из растительного сырья», в которой был учтен опыт работы ученых блокадного Ленинграда. Вначале автор уделил внимание традиционным источникам витамина С — салатам, овощам и ягодам, особое внимание акцентировалось на плодах шиповника и облепихи. Однако этот раздел был небольшим, и основное внимание обращалось на нетрадиционные, но доступные способы получения витамина С, в частности из хвои и листьев деревьев. Кроме того, автор перечислял возможные ошибки, которые могли привести к потере витамина, например, уточнялось, что при заготовке хвои важным условием было сохранение хвои, иначе витамин С быстро терялся. Отдельно говорилось о необходимости дробления, поскольку другим способом разрушить восковой слой, покрывающий хвою, не представлялось возможным [Девятнин, 1943, с. 27]. Как показала практика блокадного Ленинграда, это было важное замечание. Так, сотрудники НИИ не просто отработали технологию производства напитка, но и осуществляли проверку предприятий, которые запустили хвойный настой в промышленное производство. В

результате выяснилось, что наиболее высоким качеством отличался хвойный настой, производимый на ликеро-водочном заводе Ленинграда, а три других предприятия выпускали напиток, в котором содержание витамина С было минимальным из-за неправильной обработки хвои: ее не дробили, а резали ножницами [Филиппов, 2005, с. 133].

В брошюре В. А. Девятнина приводилось несколько рецептов получения витаминного настоя. Для самого простого способа указывалось, что для изготовления настоя на 100 человек необходимо заготовить 5 кг хвои, измельчить ее деревянным или железным молотком и залить 15 литрами холодной воды. Особо оговаривалось, что нельзя использовать железную или медную посуду [Девятнин, 1943, с. 31]. Более сложным, но более эффективным был диффузный метод с использованием трех бочек. В этой же брошюре подробно описывалась методика получения настоя из листьев липы и березы. Для изготовления напитка из березовых листьев требовался 1 кг сырья на 4 литра воды. В целом в брошюре Девятнина очень четко указывались довольно простые и доступные методы предупреждения цинги, и она предназначалась как для командного состава, так и для руководства тыловых служб, сотрудников медицинской службы.

На фоне тотальной дистрофии пришлось столкнуться с еще одной проблемой — это куриная (ночная) слепота. Болезнь распространялась не только в самом городе, но и в действующей армии, где снабжение было лучше. Особенно заболевание угрожало зенитчикам и разведчикам: они не могли вести службу в темное время суток. Известный артист Ю. В. Никулин, служивший в годы Великой Отечественной войны во внутреннем кольце блокады, писал: «Как только наступали сумерки, многие слепли и только смутно, с трудом различали границу между землей и небом. Правда, несколько человек на батарее не заболели куриной слепотой и стали нашими поводырями. Вечером мы выстраивались, и они вели нас в столовую на ужин, а потом поводыри отводили нас обратно в землянки» [Никулин, 1992, с. 95]. В своих воспоминаниях артист рассказывает, что попытки решить проблему отваром из сосновых игл не дали результатов (возможно, не была знакома технология). Улучшение наступило только после того, как на батарею выдали бутылку рыбьего жира: зрение тут же начало возвращаться, когда каждый принял по ложке этого лекарства вечером и получил такую же порцию утром. Проникновенно звучат слова Никулина: «Как мало требовалось для того, чтобы его восстановить» [Там же]. Дед автора данной статьи, профессор Рязанского педагогического института имени С. А. Есенина И. П. Попов, которому пришлось вынести все тяготы блокады, обороняя Дорогу жизни, также вспоминал, что рыбий жир получал регулярно, и говорил: «Я пил его как величайшее лакомство».

К решению продовольственной проблемы привлекались и сотрудники Ботанического сада Академии наук СССР, которые рекомендовали использовать в пищу дикорастущие растения Ленинградской области. Впервые пособие на эту тему, «Дикие съедобные растения», подготовленное под редакцией академика Б. А. Келлера, было выпущено в Москве в сентябре 1941 года и содержало описание лесных и болотных растений Московской области.

Пропаганда использования в пищу дикорастущих растений проводилась в блокадном Ленинграде с мая 1942 года: читались лекции, транслировались передачи на радио. Немного позднее появились пособия, ориентированные на использование растительности Ленинградской области, главной задачей которых было не просто научить готовить какие-либо блюда из подручных продуктов, но и обучить население отличать съедобные растения от ядовитых, поскольку в Ленинградской области таких было достаточно [Филиппов, 2005, с. 138]. Сотрудники Ботанического сада Академии наук СССР подготовили к публикации брошюру «Главнейшие дикорастущие пищевые растения Ленинградской области» [Голлербах, Корякина, Никитин, 1942]. Данное издание меньше всего походило на кулинарную книгу. Большое внимание авторы уделили химическому составу растений, их питательной способности. Кроме в целом хорошо известных растений, которые в России издавна традиционно использовали в пищу (щавель, лебеда), давалась информация о менее известных растениях, таких как рогоз широколистный, манник наплывающий, береза, дуб, водяная лилия и др. Например, ярутку полевую, сурепку рекомендовали использовать в салатах, пастушью сумку и клевер — для изготовления щей или пюре, корни лопуха и водной лилии — для помолы в муку или добавления в тесто. Всего было описано 37 съедобных растений и два пригодных в пищу лишайника. Здесь же содержались указания, где произрастают эти травы, что упрощало их поиск жителям города. Например, про сусак зонтичный уточнялось, что он встречается в самом Ленинграде на берегах реки Карповка. В пищу рекомендовалось употреблять корневища этого растения, перемолотые в муку, или в печеном виде [Там же, с. 20]. Чтобы читатели смогли распознать растения, в книге помещались их иллюстрации, которые делали сами художники

Ботанического сада. Как вспоминает В. К. Маркова, иллюстраторы рисовали с натуры, которую им потом разрешалось съесть [Филиппов, 2005, с. 141].

Подобное издание было подготовлено также в 1942 году сотрудниками Ленинградского университета и санитарно-эпидемиологической лаборатории Балтийского флота. Оно было адресовано бойцам, командирам Красной армии и военно-морского флота, а также гражданскому населению. В пособии оговаривалось, что в период войны «могут создаваться большие продовольственные затруднения для населения крупных городов и военных баз, обусловленные блокадой и иными обстоятельствами» [Гуцевич, Шиврина, 1942, с. 4]. Следует отметить, что это не было дословным повторением труда сотрудников Ботанического сада. В издание С. А. Гуцевича и А. Н. Шиврина попали растения, которые труженики научно-исследовательского учреждения в свое описание не включили. Все это позволяет сделать вывод о том, что работу по описанию съедобных растений вели несколько коллективов параллельно и такая деятельность была необходима.

Еще одно издание, появившееся в блокадном Ленинграде, — пособие, составленное в Главном управлении ленинградских столовых, ресторанов и кафе [Троицкая, Пиневиц, Рябинин, 1942]. Оно главным образом предназначалось для предприятий общественного питания. Здесь уже к авторскому коллективу принадлежали не только ученые-биологи, но и профессиональные повара. Научные сотрудники привели описание съедобных растений, а поварами был написан раздел с конкретными рекомендациями по приготовлению из этих растений различных блюд. В водной части сообщалось, что работа проводилась опытными кулинарами Ленинграда Главного управления ленинградских столовых, ресторанов и кафе, в процессе ее подготовки был проведен ряд экспериментов. Книга состояла из трех разделов: салаты, первые и вторые блюда. Например, рецепты вторых блюд включали способы приготовления оладий из крапивы, запеканки из крапивы, щавеля и крупы, котлет и биточков из дикорастущих растений и круп. Горячие супы предлагалось готовить по такому же принципу, как щи из щавеля или молодой крапивы. Одновременно давались варианты холодных первых блюд. Например, один из вариантов щей из дикорастущих растений включал в себя: крапиву, щавель, лебеду, борщевик, сныть, подорожник, клевер, минимальное количество муки, жира, соли.

В 1942 и 1943 годах вышли в свет два пособия по применению ботвы: «Использование в пищу ботвы огородных растений и заготовка ее впрок» и брошюра научных сотрудников Ботанического института В. И. Чиркова и В. Ф. Корякиной «Ботва овощных растений». Первое издание являлось переизданием с некоторыми сокращениями и дополнениями книги «Съедобная ботва огородных растений Северной полосы России», вышедшей в 1918 году. В изданиях рассматривались более знакомые продукты, к использованию в пищу предлагались верхушки как традиционных растений (капусты, салатов, шпината), так и менее привычных (свеклы, брюквы, моркови). Были и совершенно необычные варианты: ботва картофеля, помидоров и огурцов, в частности отмечалось, что картофельная зелень придает супам приятный вкус. Оговаривалось, что употребление картофельной ботвы в пище в большом количестве вредно из-за повышенного содержания салонина [Чирков, Корякина, 1943, с. 38]. Здесь же печатались рецепты разнообразных супов: «Суп из ботвы морковной, турнепса, брюквы и сельдерея с мукой», «Суп из ботвы репы и ревеня с крупой» и др. Данные издания были рассчитаны прежде всего на предприятия общественного питания и столовые.

Кроме этого, в 1942 году было выпущено пособие, адресованное уже непосредственно гражданам для домашнего использования и содержащее советы по заготовлению впрок ботвы растений [Дмитриевский, Семенов, 1942]. Авторы возлагали большую надежду на полученный урожай и, следовательно, на достаточное количество ботвы. Ее рекомендовали сушить, а также консервировать в виде пюре. Прокрученную через мясорубку массу предлагали упаривать до густоты теста, а затем закатывать в банки или бутылки. Еще одним способом сохранения ботвы была ее засолка в стеклянной таре или бочках.

Рекомендации по использованию в пищу того, что растет под ногами, стали издаваться не только в блокадном Ленинграде, но и в других городах СССР. Особенно широко использовались природные ресурсы Сибири. Для заготовки дикорастущих грибов и ягод привлекались отряды из школьников, бригады из неработающего населения формировались в райцентрах и городах. Только из Иркутска в 1942 году на заготовку дикорастущих плодов и ягод был отправлен 1 361 человек, из которых сформировали 98 бригад [Шалак, 2022, с. 235]. Выпускаемые пособия предназначались не для домашнего использования, а для организации массовых заготовок. Рекомендации относились также к более широкому кругу продуктов. В 1942 году вышло несколько пособий по заготовке продуктов на зиму: «Маринование плодов и овощей» [Листовничий, 1942], «Заготовка и

переработка грибов» [Шатров, 1942]. Печатались эти издания в различных городах страны: в Москве, Ташкенте, Кирове. Например, пособие по заготовке грибов вышло в свет в Кирове, его целью была организация сбора и заготовки грибов для нужд армии, а также, по возможности, выращивание их в домашних условиях. В первой части содержалось описание наиболее известных съедобных грибов, во второй подробно изображалось оборудование заготовительного пункта, в третьей рассказывалось о различных способах приготовления грибов: варка, сушка, мариновка, засолка.

Способы использования в пищу некультивируемых растений продолжали раскрываться в издании Н. И. Раевского «Сбор и переработка дикорастущих зелени, плодов, ягод и грибов» [Раевский, 1943], выпущенном в Москве. Данная книга содержала как известные наработки, так и немало новой информации, посвященной заготовке традиционных продуктов — ягод, грибов. Издание включало рецептуру приготовления уже более привычных продуктов — яблочного и ягодного уксуса, масла из орехов, ягодного и плодового вина. В 1943 году в столице вышла брошюра «Витаминные растения и их использование в пище» под редакцией В. В. Ефремова. Здесь авторы говорили не только про хвою растений, но и такие привычные продукты, как шиповник, грецкие орехи. В отдельных разделах описывалось получение каротина (провитамина А) из трав люцерны, клевера, крапивы, кислицы, приводились рецепты приготовления различных блюд, например, рецепт каротинного пюре из люцерны.

Кроме витаминов, важной проблемой было получение белка: продукты, его содержащие, оказались еще большим дефицитом, чем источники поступления витаминов. Так, в блокадном Ленинграде было решено использовать белковые древесные дрожжи, количество белковых веществ в которых в 2,5 раза выше, чем в мясе. Производство дрожжей запустили на кондитерской фабрике имени А. И. Микояна. Как вспоминал А. Д. Беззубов, эксперименты дали хороший результат: первые партии дрожжей с успехом применялись для лечения дистрофии [Филиппов, 2005, с. 135]. Затем изготовление дрожжей распространялось на те предприятия, где это было возможно, и полученный продукт внедряли как добавку к пище. Например, в марте 1942 года на красильно-отделочной фабрике в городе Орехово-Зуево смогли наладить производство около 100 кг прессованных дрожжей в сутки, которые использовались для питания рабочих [Короткова, Потемкина, Плужник, Коротков, 2020, с. 10].

Как вспоминал К. К. Никольский, производством белковых дрожжей занимался завод № 30 Министерства авиационной промышленности, эвакуированный в город Куйбышев, на котором тыловик трудился: «Конечный продукт представлял собой серую слизистую массу с довольно неприятным запахом. С добавлением этих дрожжей на заводской фабрике-кухне готовились первые блюда. Эта добавка в некоторой степени компенсировала отсутствие пищи, содержащей белки. “Аромат” этих дрожжей буквально висел во всех помещениях фабрики-кухни» [Никольский, 2010, с. 36]. Для того чтобы расширить применение этого продукта в пищу, в Москве было подготовлено и издано пособие В. М. Каганова и О. П. Молчанова «Домашние блюда с дрожжами» [Каганов, Молчанова, 1944]. Авторы описывали технологию, которая позволяла избавиться от неоприятного запаха: для этого дрожжи следовало долго варить или прожаривать. Затем приводились рецепты блюд, которые рекомендовалось приготовить: соусы для заправки салатов, паштеты, бутерброды, супы. Все эти рецепты уже претендовали на статус нормального блюда, а не дурно пахнущего супа, который должен был поддерживать силы. Например, для приготовления паштета из дрожжей предлагалось выпарить дрожжи, добавить овощи, ржаные сухари или гороховую муку, специи, все хорошо перемешать, выложить на блюдо и украсить зеленью. Здесь печатались также рецепты голубцов, картофеля, каш и биточков с использованием дрожжей, которые повышали питательную ценность блюд. Из дрожжей научились делать даже сладости. В известной повести братьев Вайнеров «Эра милосердия» («Место встречи изменить нельзя») один из главных героев, Шарапов, испытывал постоянное чувство голода, и, когда в столовой управления увидел объявление: «Имеются в продаже белковые дрожжи (суфле) в качестве дополнительного бескарточного блюда», выбил чек сразу на три порции: «Попробовал суфле — это было довольно вкусно, и я с удовольствием выпил все три стакана» [Вайнер А. А., Вайнер Г. А., 2001, с. 117].

К концу войны выходили издания, так или иначе напоминающие мирную жизнь, посвященные сладостям и мороженому. В 1944 году опубликована брошюра В. С. Грюнера «Сладкие блюда без сахара» [Грюнер, 1944]. Она рассказывала о приготовлении различных сладких блюд из сахаристых овощей: свеклы, моркови, тыквы. Автор описывал, как их сушить, делать из овощей сироп, пюре и как в конечном итоге использовать для приготовления выпечки, варенья. Например, на основе сиропа из тыквы или свеклы предлагалось сварить различные виды варенья

(из ягод, яблок). Также рекомендовалось запекать фруктовое или овощное пюре для получения домашней пастилы. Здесь же содержались рецепты выпечки пряников, печенья, домашних лепешек и булочек. Из орехов и сиропа можно было сделать конфеты по принципу козинака и халвичную пасту. Некоторые из перечисленных в брошюре рецептов представляют интерес и сегодня. Любопытно, что следующее издание с аналогичным названием появилось в свет в 2009 году.

Мороженое как лакомство, которое стало массово распространяться в предвоенные годы, в период Великой Отечественной войны почти не изготавливалось. В Ленинграде цеха по производству мороженого использовались как хранилища для овощей, а потом в некоторых из них стали делать суфле для питания школьников. Однако, как только осажденный Ленинград сбросил оковы блокады, уже с 28 апреля 1944 года начали выпускать фасованное мороженое — до 80 т в месяц [Богданов, 2007, с. 109].

В Москве желанное лакомство можно было купить уже в 1943 году, а известный марш пленных немцев летом 1944 года многим запомнился еще и тем, что на улицах появились тележки с мороженым. Правда, по воспоминаниям современников, для многих оно было недоступно: цену за порцию выставляли очень высокую [Богданов, 2007, с. 112]. Можно предположить, что для власти продажа этого лакомства была определенным источником пополнения бюджета, как и продажа алкоголя, табака и продуктов роскоши. Поэтому весьма говорящим оказался выпуск пособия «Новые виды сырья в производстве мороженого», увидевшего свет в 1944 году в Москве [Азов, 1944]. Автор предлагал использовать различные виды наполнителей из овощей: тыквы, моркови, кабачка, свеклы, картофеля. Среди тыквенных растений рекомендовалось применять арбузы и дыни. В целом данная книга касалась не рецептов по производству мороженого, а описывала питательные свойства овощей и правила их хранения для получения лучшего результата, а также способы обработки. Еще одним наполнителем, который можно было добавлять, был солодовый экстракт. Особо отметим указания по применению томатов. В публикации сообщалось, что данный продукт пригоден для изготовления щербетов по типу фруктового мороженого без использования сливок или молока. Такой десерт сохранился на советских прилавках и в мирное время, иногда его можно встретить и сейчас.

С мороженым связаны воспоминания тех, кто своими глазами увидел победную Москву 9 мая 1945 года: «В этот день многим москвичам запомнился седой полковник танкист с Золотой Звездой Героя Советского Союза на груди. На углу Петровки и Столешникова он выкупил у продавщицы мороженого целый короб с ее товаром, перекинул лямку ящика с мороженым через свою красную шею и стал бесплатно раздавать встречным ребятишкам вожделенные брикеты. Мороженое продавалось только по коммерческой цене и стоило очень дорого. Для многих детей оно было недоступным лакомством. Короб с мороженым быстро опустел. Тогда полковник позвал к себе вторую продавщицу. Кто-то участливо заметил, что он и так много потратил. Полковник возразил: “Товарищ дорогой... Я за эту детвору жизни своей не жалел. Так неужели же в такой праздник я буду рубли рассчитывать...”» [Богданов, 2007, с. 113]. Можно предположить, что это был не единственный случай. О подобном эпизоде студентам, в числе которых был и автор данного исследования, рассказывал в 1994 году Ю. И. Малышев — преподаватель права Рязанского государственного педагогического университета, который 9 мая 1945 года был курсантом военного училища в Москве. Только по его воспоминаниям мороженое раздавал детям генерал на Красной площади. Об одном человеке сообщается от этих двух источников или о разных, остается только догадываться.

Таким образом, кулинарные издания периода Великой Отечественной войны имели большое значение в управлении обществом. Власть пыталась использовать механизмы агитации и пропаганды с тем, чтобы внедрить в жизнь новые социальные практики по сбору дикорастущих растений, показать населению новые и нетрадиционные источники питательных веществ, организовать работу по производству витаминных настоев, новых белковосодержащих блюд. Одновременно кулинарные брошюры, изданные в годы Великой Отечественной войны, свидетельствуют о крайнем напряжении сил советского народа в годы испытаний. На создание этих текстов была направлена мощь научного потенциала ученых, большую роль сыграли сотрудники научных учреждений Ленинграда. Кулинарные рецепты, возникшие в блокадном городе, предназначались для выживания. В глубине тыла положение было лучше, и там силы направлялись на заготовку ценных продуктов, произрастающих в дикой природе, для улучшения снабжения фронта.

Список источников

1. Азов Г. М. Новые виды сырья в производстве мороженого. — М., 1944. — 36 с.
2. Богданов И. А. Лекарство от скуки, или История. — М., 2007. — 189 с.
3. Вайнер А. А., Вайнер Г. А. Место встречи изменить нельзя : роман. — М., 2001. — 432 с.
4. Голлербах М. М., Корякина В. Ф., Никитин А. А. Главнейшие дикорастущие пищевые растения Ленинградской области. — Л., 1942. — 102 с.
5. Грюнер В. С. Сладкие блюда без сахара. — М., 1944. — 31 с.
6. Гуцевич С. А., Шиврина А. Н. Съедобные дикорастущие травы (краткое описание и употребление их в пищу). — Л., 1942. — 56 с.
7. Девятнин В. А. Способы изготовления С-витаминных препаратов из растительного сырья. — М., 1943. — С. 31.
8. Дмитриевский С. П., Семенов В. И. Заготовка ботвы овощных растений на зиму в домашних условиях. — Л., 1942. — 24 с.
9. Каганов В. М., Молчанова О. П. Домашние блюда с дрожжами. — М., 1944. — 20 с.
10. Книга о вкусной и здоровой пище. — М., 1939. — 435 с.
11. Короткова А. В., Потемкина Н. М., Плужник О. М., Коротков О. В. Химики города Орехово-Зуево и района в годы Великой Отечественной войны // Педагогическое призвание : сб. ст. II Междунар. науч.-метод. конкурса : в 3 ч. — 2020. — С. 8–15.
12. Листовничий М. Ф. Маринование плодов и овощей. — М. ; Л., 1942. — 29 с.
13. Богомольный А. И. Переработка плодов и овощей (сушка, соление, квашение, маринование). — 1942. — 37 с.
14. Никольский К. К. Все для фронта, все для победы! // Фотон-экспресс. — 2010. — № 6 (86). — С. 35–37.
15. Никулин Ю. В. Почти серьезно. — М., 1992. — 574 с.
16. Раевский Н. И. Сбор и переработка дикорастущих зелени, плодов, ягод и грибов. — М., 1943. — 62 с.
17. Троицкая О. В., Пиневич Л. М., Рябинин А. М., Дубровская В. А. Использование в пищу дикорастущих съедобных растений : [сб. ст.]. — Л., 1942. — 56 с.
18. Филиппов Э. В. Питание в годы Великой Отечественной войны. Челябинск, 2005. — 263 с.
19. Чирков В. И., Корякина В. Ф. Ботва овощных растений. — Л., 1943. — 49 с.
20. Шалак А. В. Роль природных источников питания в экстремальных условиях (на примере Сибири в годы Великой Отечественной войны (1941–1945 гг.) // Иркутский историко-экономический ежегодник : сб. ст. — Иркутск, 2022. — С. 229–241.
21. Шатров М. Н. Заготовка и переработка грибов. — Киров, 1942. — 34 с.

References

1. Azov G. M. *Novye vidy syr'ja v proizvodstve morozhenogo* [New Types of Raw Materials for Ice Cream]. Moscow, 1944, 36 p. (In Russian).
2. Bogdanov I. A. *Lekarstvo ot skuki, ili Istorija* [A Cure for Boredom, or History]. Moscow, 2007, 189 p. (In Russian).
3. Vajner A. A., Vajner G. A. *Mesto vstrechi izmenit' nel'zja* [The Meeting Place Cannot Be Changed]. Moscow, 2001, 432 p. (In Russian).
4. Gollerbah M. M., Korjakina V. F., Nikitin A. A. *Glavnejshie dikorastushhie pishhevye rastenija Leningradskoj oblasti* [Main Wild Edible Plants of the Leningrad Region]. Leningrad, 1942, 102 p. (In Russian).
5. Grjuner V. S. *Sladkie bljuda bez sahara* [Sweet Dishes without Sugar]. Moscow, 1944, 31 p. (In Russian).
6. Gucevich S. A., Shivrina A. N. *S#edobnye dikorastushhie travy (kratkoe opisanie i upotreblenie ih v pishhu)* [Wild Edible Plants (a Concise Description and Recipes)]. Leningrad, 1942, 56 p. (In Russian).
7. Devjatnin V. A. *Sposoby izgotovlenija S-vitaminnyh preparatov iz rastitel'nogo syr'ja* [Herbal Medicines Containing Vitamin C]. Moscow, 1943, p. 31. (In Russian).
8. Dmitrievskij S. P., Semenov V. I. *Zagotovka botvy ovoshhnyh rastenij na zimu v domashnih uslovijah* [Preservation of Haulm for the Winter]. Leningrad, 1942, 24 p. (In Russian).
9. Kaganov V. M., Molchanova O. P. *Domashnie bljuda s drozhzhami* [Home Recipes with Yeast]. Moscow, 1944, 20 p. (In Russian).
10. *Kniga o vkusnoj i zdorovoj pishhe* [Book of Tasty and Healthy Food]. Moscow, 1939, 435 p. (In Russian).
11. Korotkova A. V., Potemkina N. M., Pluzhnik O. M., Korotkov O. V. Chemists of Orekhovo-Zuevo during World War II. *Pedagogicheskoe prizvanie : sbornik statej II Mezhdunarodnoj naucho-metodicheskogo konkursa : v 3 chastjah* [Teaching Vocation: Proceedings of the 2nd International Research Competition]. 2020, pp. 8–15. (In Russian).

12. Listovnichij M. F. *Marinovanie plodov i ovoshhej* [Pickled Fruit and Vegetable]. Moscow, Leningrad, 1942, 29 p. (In Russian).
13. Bogomol'nyj A. I. *Pererabotka plodov i ovoshhej (sushka, solenie, kvashenie, marinovanie* [Preserving Fruit and Vegetables (Drying, Brining, Pickling, Marinating)]. 1942, 37 p. (In Russian).
14. Nikol'skij K. K. Everything for the Front, Everything for the Victory! *Foton-jekspress* [Photon-Express]. 2010, no. 6 (86), pp. 35–37. (In Russian).
15. Nikulin Ju. V. *Pochti ser'ezno* [Without Kidding]. Moscow, 1992, 574 p. (In Russian).
16. Raevskij N. I. *Sbor i pererabotka dikorastushhih zeleni, plodov, jagod i gribov* [Harvesting and Processing Wild Herbs, Berries, Fruit and Mushrooms]. Moscow, 1943, 62 p. (In Russian).
17. Troickaja O. V., Pinevich L. M., Rjabinin A. M., Dubrovskaja V. A. *Ispol'zovanie v pishhu dikorastushhih s#edobnyh rastenij* [Eating Wild Edible Plants]. Leningrad, 1942, 56 p. (In Russian).
18. Filippov Je. V. *Pitanie v gody Velikoj Otechestvennoj vojny* [Food during World War II]. Chelyabinsk, 2005, 263 p. (In Russian).
19. Chirkov V. I., Korjakina V. F. *Botva ovoshhnyh rastenij* [Vegetable Haulm]. Leningrad, 1943, 49 p. (In Russian).
20. Shalak A. V. The Role of Food Sources in Extreme Life Conditions (at the Example of Siberia during World War II (1941–1945). *Irkutskij istoriko-jekonomicheskij ezhegodnik* [Irkutsk Historical and Economic Almanac]. Irkutsk, 2022, pp. 229–241. (In Russian).
21. Shatrov M. N. *Zagotovka i pererabotka gribov* [Harvesting and Processing Mashrooms]. Kirov, 1942, 34 p. (In Russian).

Информация об авторе

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

Сфера научных интересов: история повседневности, история ментальности, история александровской модернизации, ментальные трансформации в модернизационном процессе, мемуары как исторический источник, кулинарные книги как исторический источник.

Information about the author

Popova Olga Dmitriyevna — Doctor of History, Head of the Department of Russian History, Historiography and Source Studies at Ryazan State University named for S. A. Yesenin.

Research interests: history of everyday life, history of mentalities, history of Alexander II's reforms, mental transformations triggered by reforms, memoirs as a historical source, cookbooks as a historical source.

Статья поступила в редакцию 28.05.2022; принята к публикации 10.10.2022.

The article was submitted 28.05.2022; accepted for publication 10.10.2022.