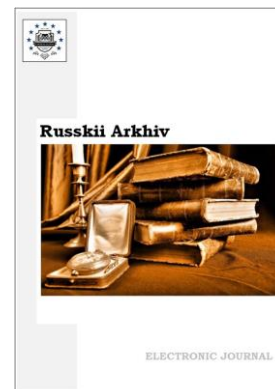


Copyright © 2022 by Cherkas Global University



Published in the USA  
 Russkii Arkhiv  
 Has been issued since 1863.  
 E-ISSN: 2413-726X  
 2022. 10(2): 137-148

DOI: 10.13187/ra.2022.2.137  
<https://ra.cherkasgu.press>



## Cuisine and Household Economy of the Non-Urban Population of the USSR in the 1930s-1950s: First Person Story

Preparation for publication, introductory article and comments

Olga V. Druzhba <sup>a, \*</sup>, Mariya V. Krasnoslobodskaya <sup>a</sup>, Sof'ya D. Likhoded <sup>a</sup>

<sup>a</sup> Don State Technical University, Russian Federation

### Abstract

The disappearance of the natural character of the household in the non-urban space of our country stretched for several decades. The traditions associated with the production, preparation and storage of food were most persistently preserved. The article is based on six formalized interviews with rural residents about the peculiarities of home life in the 1930s-1950s. The questions concerned the structure of the household, methods of storing food, the diet of everyday food, the device of the kitchen hearth, recipes for cooking. As a result of the survey, the time of the mass transition of rural families to modern kitchen technologies, which occurred in the 1960s, was determined.

**Keywords:** USSR, 1930s-1950s, household, kitchen style, food self-sufficiency, cooking methods, nutrition structure.

Вопреки закреплённому на законодательном уровне равенству граждан Советского государства, на протяжении десятилетий сохранялся разрыв в наборе доступных благ, товаров и услуг между городом и сельской местностью. Не только колхозники, но и жители лесхозов, промхозов и рабочих поселков, как в довоенное, так и в послевоенное время жили, по сути, натуральным хозяйством, что не могло не влиять на их домашний уклад, структуру повседневного питания, комфорт и качество жизни.

Способы ведения домашнего хозяйства вызывают интерес, как правило, в исследованиях этнографического и историко-культурного профиля. Зарубежные исторические школы к настоящему моменту уже подробно исследовали вкусовые предпочтения и методы приготовления пищи в различных западноевропейских культурах, в основном, на протяжении Средних веков и Нового времени (Ревель, 2004; Монтанари, 2009). Кухня народов мира, в том числе и нашей страны, с большим интересом изучается антропологами и историками (Похлебкин, 1978; Vlaskina, 2022).

Советский быт, в том числе, структура питания (диета), методы приготовления пищи, исследуется преимущественно на материале городского населения с акцентом на период позднего СССР (Geist, 2012; Gronow, Zhuravlev, 2011; Глущенко, 2015 и др.). Однако в предвоенные и послевоенные годы основную массу населения СССР составляли жители

\* Corresponding author

E-mail addresses: [odruzhba@yandex.ru](mailto:odruzhba@yandex.ru) (O.V. Druzhba), [mari.krasnoslobodskaya@mail.ru](mailto:mari.krasnoslobodskaya@mail.ru) (M.V. Krasnoslobodskaya), [sophia333dmitrievna@gmail.com](mailto:sophia333dmitrievna@gmail.com) (S.D. Likhoded)

села. В 1939 г. соотношение было 1:2, в 1950 г. – 1:1,5. Городское и сельское население по численности сравнивалось лишь в 1961 г. Кухонный быт жителей малых населенных пунктов, способы приготовления и хранения продуктов питания, типичные на этапе перехода от традиционных схем питания к моделям индустриальной эпохи, находятся на периферии исследовательского интереса. А между тем, память о том, что составляло повседневный рацион питания большинства населения страны, стремительно исчезает.

Задачей серии интервью, проведенных авторами осенью 2022 г., помимо этого вопроса, стало выяснение момента появления у негородского населения элементов современного кухонного уклада. Характерными признаками этого были приняты: появление пищевых товаров и полуфабрикатов фабричного производства в продуктовом наборе семей, приобретение холодильников, переход к широкому использованию домашней герметичной консервации продуктов. Последний из признаков связан с переходом к новому типу нагревательных устройств для термообработки пищи – газовых и электрических печей.

Натуральный характер домашнего хозяйства массовых слоев русского народа терял свои позиции постепенно, на протяжении десятилетий. Сначала, во второй половине XIX в., на смену домотканым полотнам пришли фабричные ситцы, понемногу чуни домашнего пошива вытеснялись сначала ремесленно изготовленной обувью, затем и фабричной. Проведенные интервью свидетельствуют, что кухонный обиход крепко держался на своих традиционных позициях. Чрезвычайно высокая доля продовольствия собственного производства в рационе питания сохранялась в сельских местностях РСФСР и восточных районов Украинской ССР вплоть до 1960-х гг. Все опрошенные упоминали архаичные приемы огородничества и собирательства, практиковавшиеся их семьями вплоть до 1950-х гг. включительно.

Традиционный рацион питания сельских жителей в первые послевоенные десятилетия полностью повторял тот, что отмечался в пред- и послереволюционные годы в крестьянской среде. Это преимущественно растительная пища, каши и супы в основном на воде, потому что мясное бывало на столе не часто. Основой питания были крупы (кукуруза, пшено, овсянка, перловка) и корнеплоды. Источником мяса была не домашняя живность, а дичь. Рыбалка и охота в послевоенные годы в сельской местности проходила без учета правил, установленных государством для этих промыслов. Рыба ловилась сетями, а на охоту выходили по мере возникновения необходимости.



**Рис. 1.** Выездная торговля. 1952 г. Колхоз им. 1-й Конной армии, станица Буденновская, Пролетарский район, Ростовская область. Фотография М.М. Морозова. Личный архив О.М. Морозовой

Россия – страна холодного климата с непродолжительным сезоном получения свежих продуктов растениеводства, что делало жизненно важным процесс длительного хранения еды. Респонденты рассказали о редких способах заготовки еды без термической обработки. Смекалка и находчивость народа породили множество рецептов блюд из простых ингредиентов и действенных методов хранения продуктов. Люди отлично приспосабливались к природным условиям и местным ресурсам еды.

Популяризация консервирования на основе термической обработки, маринадов и герметичности началась еще в 1930-е гг. На это в немалой степени была нацелена «Книга о здоровой и вкусной пище», подготовленная Наркоматом пищевой промышленности СССР. Но повсеместно, в том числе и в сельской местности, эта технология стала использоваться только к концу 1960-х – началу 1970-х гг. Это было не в последнюю очередь связано с появлением более простых и эффективных газовых печей, работавших на сжиженном или природном газе. До этого летом во время заготовок на зиму использовались примусы и керогазы – приборы с одной конфоркой, а потому с низкой пропускной способностью. Тем не менее, и эти приборы были прогрессом, потому что до появления керогазов сельские жительницы летом готовили пищу на открытом воздухе, в устраиваемых во дворах примитивных печах.

Сельские магазины восполняли то, что не производилось в собственном хозяйстве. Старые фотографии объективно отражают крайне скромный ассортимент товаров. В предложении автолавки – баранки, конфеты, обувь – резиновые и кирзовые сапоги, кожаные туфли ([Рисунок 1](#)). Стационарная точка сельпо торговала водкой, папиросами «Казбек» и «Беломорканал» и чем-то на развес, вероятнее всего, сахаром ([Рисунок 2](#)).



**Рис. 2.** Магазин сельской потребкооперации. 1952 г. Ростовская область. Фотография М.М. Морозова. Личный архив О.М. Морозовой

Рассказы более молодых респондентов звучат позитивнее, чем у старшей группы собеседников. Это подтверждает, что в послевоенное время продовольственная ситуация в стране стала постепенно меняться в лучшую сторону. В ходе опросов задавались вопросы о времени, когда в семьях появился электрический холодильник, начала использоваться в домашних условиях герметическая консервация, обозначился переход к употреблению продуктов питания промышленного производства. Хотя производство холодильников в СССР началось в конце 1940-х гг., массовым явлением советского быта они стали только в 1960-е гг. После этого в рационе селян появилось гораздо больше скоропортящихся продуктов, включая мясо.

Появление в СССР промышленных мощностей для производства пищевых консервов приходится на 1930-е гг. До этого консервы иностранного производства были в диковинку.

Новое направление находилось в ведении Наркомата пищевой промышленности СССР, перед которым стояла задача внедрения новейших технологий пищевой отрасли. Первый руководитель наркомата А.И. Микоян инициировал выпуск рыбных консервов из океанического сырья. Однако население долго не могло оценить относительно недорогие деликатесные крабовые консервы. По воспоминаниям одной из предвоенных студенток, после начала войны с нацистской Германией с полок магазинов в Новочеркасске исчезли все продукты, кроме камчатских крабов. Разнообразные консервы и иные «магазинные» продукты лежали на торговых полках в 1950-е гг., но население избегало их покупать. Только повышение денежных доходов граждан сделало более доступной и готовую пищевую продукцию. Она стала на постоянной основе появляться в рационе жителей небольших населенных пунктов только в 1960-е гг.

Критерием отбора респондентов выступали годы рождения до середины 1950-х и проживание в детские годы в сельской местности. В качестве иллюстраций к материалам опроса использованы фотографии М.М. Морозова, в начале 1950-х гг. – корреспондента районной газеты «Призыв» (Пролетарский район Ростовской области), находящиеся в личном архиве О.М. Морозовой.

## № 1

### Интервью с Софьей Григорьевной Чупрыновой (1929 г.р.)

Меня зовут Софья Григорьевна, родилась я в 1929 г. в деревне под Киевом. До войны, примерно в 1930-1940-е гг., мы питались хорошо, не сказать, что у нас было много разнообразных продуктов, но мы не голодали. В деревне, где я жила, в каждом доме было свое хозяйство. У нас были куры, которые несли яйца. Да так хорошо неслись, что мы соседям угощали. Были две коровы, которые давали много молока. Из этого молока мы делали сметану, творог, сыр, масло и сливки. Когда корова старела, ее резали на мясо. Также у нас были свиньи, их сначала хорошо откармливали, потом резали. Помню, как родители делали сало и солонину: хорошо промывали мясо и засыпали солью. Так оно в бочках и хранилось. Специй как таковых практически не было, зато было много трав. В то время бабки-повитухи варили из них всякие невкусные настойки, тем и лечились.

Рядом с деревней была мельница. Моя мама сама туда пешком ходила за мукой. Но потом началась война. Вместе с немцами в нашу деревню пришел голод. Сначала были какие-то запасы, но они быстро закончились. Мало того, что весь скот забрали, так у нас даже картошки не осталось. Страшное время было, мы ели клевер и лопухи. Еще я помню вкус желтой каши, из пшенки или кукурузы, то была единственная сытная еда в военное время.

Хлеб пекли до войны сами, рецепт простой был: мука, вода, дрожжи. А вот во время войны хлеб был больше похож на то, что мы в детстве, когда игрались, лепили в огороде из глины и палок. Казалось, что размачивали опилки и смешивали их с мукой.

Мяса, как до войны, так и после, было немного, но было, иногда отец с друзьями ходил стрелять дичь.

Ели мы из деревянных тарелок деревянными ложками. Готовили в большой печи. Она стояла в центре дома. На ней иногда спала я. Горячей она была почти всегда, так как ею грели дом. Летом, помню, готовили на улице. Не помню, что это было, но что-то похожее на яму с углями, сверху которой лежала каменная плита<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Земляные печи представляли собой очаг, вырытый в земле и перекрытый железным листом или каменной плитой, служившими опорой для кастрюль и сковород. Для удобства кухарки рядом делалось углубление для ног, чтобы она могла свободно сидеть, не склоняясь над жаркой плитой (Рисунок 3). Топливом для этого типа печи служили дрова, сухая степная трава, кизяки.



**Рис. 3.** Кухарка колхозного полевого стана у земляной печи. 1952 г. Ростовская область. Фотография М.М. Морозова. Личный архив О.М. Морозовой

Зимой еду хранили в сарае, там холодно было. А летом не особо помню. Единственное, что запомнилось, так это лягушка в молоке, как в ваших сказках. Честно, противно было пить, но мама говорила, что молоко это полезно.

Да, был голод, но мы справились. Как видите, жива, да и возраст уже приличный.

*Полевые материалы автора. Интервьюер С.Д. Лиходед.  
Хутор Шунтук Майкопского района Республики Адыгея. 1.11.2022*

## № 2

### Интервью с Верой Ивановной Якименко (1934 г.р.)

Я – Якименко Вера Ивановна, родилась в 1934 г. Жили мы до войны в шахтерском поселке Дзержинске Донецкой области<sup>1</sup>, имели отдельную квартиру в четырехквартирном одноэтажном домике барачного типа. Когда мне было около 4–5 лет, помню только то, что на самодельной мельнице мама молола кукурузу, из полученной муки мы потом варили кашу. А мельница эта выглядела так: к лавке была вертикально приделана метровая труба диаметром до 10 см, сверху надевалась труба большего диаметра; между ними был зазор, в который засыпали зерно, и при помощи ручки на внешней трубе ее вращали, и так дробили зерно.

В 1946–1947 гг. жили в шахтном поселке 12-й шахты. Хлеб получали по карточкам, запасов еды не было никаких. Мама делила паек хлеба, сколько граммов давали, не помню, на двоих детей. Она резала его на 4 кусочка и на часах-ходиках показывала, когда к какой цифре подойдет стрелочка, тогда размачивала хлеб в кружке с водой, подогривала ее, и мы это сразу проглатывали, а потом опять ждали, когда стрелочка подойдет к следующей цифре.

Хорошо помню, как после войны мама насильно заставляла из пузырька пить рыбий жир, с ремнем в руках заставляла открыть рот и проглотить ложку жира. Весной и летом с крапивой и лебедой пекли оладьи. Бежали с другими детьми, когда цвела акация, есть ее цветы.

После войны шахтерам привозили продукты – какие-то проклятые американские.

<sup>1</sup> До 1938 г. – поселок Щербиновка, затем – город Дзержинск Сталинской области УССР (в настоящее время – Донецкая Народная Республика).

Очень тяжелые годы наступили после войны, в 1945–1947 гг. В 1947–1957 гг. ситуация обстояла чуть лучше, но все равно, деликатесами себя не баловали. Но когда отменили карточки, зимой 1947 г., мы вдоволь наелись хлеба. Покупали манку и сахар, все без карточек.

Традиционный дневной рацион выглядел примерно так. Утром: чай, суп или каша. Обед: на первое – борщ, на второе – молочная или обычная на воде каша, вареная картошка, редко мясные блюда. На ужин обычно ели то, что оставалось в течение дня. До 1960-х борщ варили на воде, суп – тоже вода. Ну а готовили мы все на обычной плите, а печка топилась углем. С появлением холодильника все осталось по-прежнему, только стали готовить надолго.

Семья моя относилась к рабочему шахтерскому слою. Мы держали коров, коз и выкармливали поросенка в 1950–1960-е гг. Раз в два года одну свинью для себя забивали. Тогда старались готовить колбасы, которые заливали топленным салом-смазьцем и держали в эмалированной емкости, но такое было очень редко. Имели огороды в полях, так как жили после войны уже в Краснодонском районе<sup>1</sup>. Когда у нас была корова, кашу варили на молоке. Какое-то количество молока надо было отдавать государству. Случалось, масло сливочное покупали в магазине и отдавали как налог на корову. Корову держать было не выгодно, поэтому заменили на двух коз<sup>2</sup>, а семья была – два взрослых и четыре ребенка.

Заготовки на зиму делали: мясо и сало солили, сало в деревянных ящиках, мясо – в глиняных макитрах<sup>3</sup>. Для приготовления супов соленое мясо – солонину – вымачивали. Огурцы, помидоры, яблоки и капусту солили в дубовых бочках. У каждого хозяина был свой метод.

Герметическую закупорку стали использовать только с 1960-х гг. Из ягод стали готовить компоты, а варенье готовили, как и в настоящее время.

Было время, в 1960-х гг. мы покупали колбасу по 1 руб. за 1 кг. Сейчас, наверное, такую только олигархи могут себе позволить. Сейчас и за тысячу такую не найти. Мясо стоило от 1 до 2,50 руб., сливочное масло стоило 2,50 руб. При Брежнев<sup>4</sup> временно, так говорили, произошло подорожание и до сих пор продолжается.

*Полевые материалы автора. Интервьюер А.С. Смирнова.  
Город Краснодон, Луганская Народная Республика, 5.09.2022*

### № 3

#### **Интервью с Владимиром Викторовичем Чупрыновым (1951 г.р.)**

Я – Владимир Чупрынов, дедушка Сони [Лиходед]. Родился я в простой семье: родители работали в промхозе, отец был бригадиром, а мама работала в больнице. Проживал я в Хабаровском крае до 16 лет, суровом и холодном крае, где минусовая температура достигала 45–50°. Так порой выйдешь на улицу, синичка под ноги упадет, замерзнет. Домой несешь, проверяешь, жива ли, греешь ее возле печи, а потом отпускаешь.

<sup>1</sup> Ворошиловградская область УССР (в настоящее время – Луганская Народная Республика).

<sup>2</sup> Несмотря на повышенное налогообложение подсобного хозяйства, из-за дороговизны белковых продуктов на рынке и в магазинах большие семьи все равно содержали и откармливали домашний скот, считая это экономически целесообразным. Родители респондентов в основном были рабочими и служащими, проживавшими в сельской местности и в небольших рабочих поселках. Эти категории граждан имели льготы по сельскохозяйственному налогу по Закону СССР от 8 августа 1953 г. ([Закон..., 1953](#)). Этим актом было снижено налоговое бремя на колхозников и других граждан, имевших подсобное хозяйство, с целью укрепления советской экономики и улучшения жизни людей. Однако затем было введено прогрессивное денежное налогообложение на домашний скот, что заставило хозяйства отказываться от содержания коров и заменять их козами, потому что налог за корову составлял 500 руб., а за дойную козу – 40 руб. ([Указ..., 1956](#)).

<sup>3</sup> Макитра – широкий глиняный конусообразный горшок с шероховатой внутренней поверхностью.

<sup>4</sup> Брежнев Леонид Ильич (1906–1982) – советский государственный и партийный деятель. Председатель Президиума Верховного Совета СССР в 1960–1964 гг. и в 1977–1982 гг. Первый секретарь ЦК КПСС в 1964–1966 гг. Генеральный секретарь ЦК КПСС в 1966–1982 гг.

В школу, случалось в метель, ходить по веревке. Сутробы были настолько высокие, что засыпали полностью все дома. Интересная деталь запомнилась. Когда мы со школы ходили в зимнее время, то пробивали пешней<sup>1</sup> лед, чтобы в реке не задохнулась рыба.

Длинными зимними вечерами всей семьей мы лепили по тысяче пельменей. Из заготовок у нас была капуста, картофеля по 100 мешков, соленая рыба в бочках. Соль и сахар в больших мешках хранились круглый год. А вот молоко замораживали во всяких емкостях и складировали в промерзавших насквозь коридорах, а потом размораживали и пили.

Но совсем другое это весна. Это покос на зеленых лугах Амура, лов рыбы кеты: ставили сеть и вытаскивали по 70 и более рыбин за раз. Эту рыбу мы засаливали, коптили. Особенно мне запомнилась корюшка, которая пахла малосольными огурцами. У коренных жителей Амура, ульчей<sup>2</sup>, мы брали икру ведрами, потому что сами они ее почти не ели, только с чаем засушенную. Мы же засаливали ее в тузлуке, это соляной раствор. Хранили мы это все в трехлитровых банках. Таких банок у нас получалось до 20 штук за сезон. Мы уже лет с пяти знали, как делать заготовку икры. Берется ложкой икра, очищается от пленок, затем готовится тузлук, и в нем вымачивается икра, потом надо сложить в баллоны и закрутить. Хранится икра в таком виде довольно долго.

В летнее время мясо и рыбу хранили в соли, они подвяленными были. Сало в ящиках с солью хранили. В основном ели свое. Хлеб сами пекли. Консервы в магазинах были всегда, но их не очень-то брали в принципе. Фрукты в основном были привозные, это был суровый край, там фрукты не созревали.

Овощи у нас росли на огородах. Огурцы мы сажали на высокие грядки, которые мы удобряли навозом. Огурцов собирали много, мы собирали их целыми бочками, засаливали, потом ели практически постоянно до того времени, пока не приходило время снова сажать их. А вот что касается помидоров, то тут дела обстояли намного печальнее. Если огурцы созревали хорошо, то для помидоров климат не совсем подходил. Мы срывали их еще зелеными, потом закапывали в сено в сарае, а к ближе к зиме доставали их бурыми.

Картошку мы сажали на делянках в тайге. Зачищали лес, сжигали его, он горел целый месяц, а потом на этом месте высаживали картошку. Урожай картошки был большой, когда приходило время ее собирать, у нас выходило по сто мешков.

Сколько себя помню, у нас всегда было много грибов. Лес рядом был в пешей доступности. Мы часто ходили туда с ребятами и отцом, собирали грибы. Их было настолько много, что мы срезали только шляпки, а ножки оставляли. Собирали грузди, рыжики, боровики, белые, подосиновики, подберезовики, маслята, шампиньоны. Их жарили вместе с картошкой, либо засаливали и хранили в деревянных бочках.

Также в тайге росло очень много ягод, но, что удивительно, мы никогда в моем детстве не делали из них варенье. Обычно мы их замораживали, в течение года ели либо перетертыми с сахаром, либо просто заваривали их кипятком.

Всю еду мы готовили на простой русской печи. Топили мы ее круглый год, ежедневно подкидывали дрова, чтобы она не переставала гореть, так как помимо приготовления пищи, мы еще отапливали ею дом.

Холодильники у нас появились только ближе к 1965 г., поэтому приходилось хранить продукты зимой в прихожей. Она не отапливалась, там температура была как на улице. Так все и хранили. Мясо замороженное у нас было. Свое хозяйство держали. Молоко мы замораживали и так хранили. Творог и масло сами делали из того молока, которое давала наша корова. Варенья у нас как такового не было, хотя жили рядом с лесополосой, вышли на улицу, вот, пожалуйста, ягоды, рябина, клюква. Дичь стреляли. Водились в наших краях рябчики.

Медведи иногда на территорию наших поселков заходили. Вот они как раз шли на гематогены. В больнице, где работала моя мама, была небольшая лаборатория, туда отвозили медвежью кровь, а там из нее делали батончики.

<sup>1</sup> Пешня – лом для создания прорубей, обычно с деревянной ручкой.

<sup>2</sup> Ульчи – тунгусо-маньчжурский народ, один из коренных малочисленных народов Севера, Сибири и Дальнего Востока Российской Федерации. Проживают в девяти поселках в нижнем течении Амура в Ульчском районе Хабаровского края. Численность по переписи 2002 г. составила 2913 человек, в том числе 2718 человек в Хабаровском крае.

Еще запомнилось мне такое блюдо из детства, которое сейчас уже никто не готовит и мало кто его понимает. Мы рыбу варили с картошкой. В основном все наши блюда были рыбные. Таких понятий, как шашлык у нас не было, на костре мясо мы не делали, делали иногда только рагу мясное в горшочках с картошкой, тушили его в печи.

Готовили солянку по своему рецепту, отличному от традиционного. Брели квашеную капусту и тушенку. Это было второе блюдо, но если добавить в солянку картошку и воду, то получалось первое блюдо.

Рыбы было много, ее долго варили, вываривая ее до такой степени, чтобы она рассыпалась. Это называли рыбной мукой, кормили этим скот.

Никогда, впрочем, не голодали. У родителей была хорошая работа, и еда у нас была всегда.

*Полевые материалы автора. Интервьюер С.Д. Лиходед.  
Город Сочи, 22.10.2022*

#### № 4

### **Интервью с Николаем Федоровичем Чайкой (1951 г.р.)**

Зовут меня Чайка Николай Федорович, родился я в 1951 г. в холодном городе Магадан на северо-востоке нашей страны. Прожил там больше 30 лет, потом пришлось переехать. Родители у меня совсем простые: мама работала комендантом на вахте, отец – машинистом.

Конечно, быт на юге и севере – совсем разные вещи. У нас холода было предостаточно, но до появления холодильника нужно было придумать, как правильно его организовать. Вот как сохранить картошку, когда на улице температура  $-40^{\circ}$ ,  $-50^{\circ}$  была? Она же просто-напросто замерзнет. Поэтому мой отец придумал интересный способ: делал лунку, складывал картошку в сетку и бросал под лед, ведь температура подо льдом  $+4-5^{\circ}$ . Там она не пропадала и не мерзла, а когда было нужно, картошку доставали.

Наш район в принципе был основан трестом «Дальстрой» только в 1932 г., и поэтому в основном все было привозное. В магазинах и на пайки часто выдавались консервы. Вот только к 1960–1970 гг. на Магадане начали строить фермы, и тогда мы стали питаться своим.

С чукчами, коренными жителями, я был знаком очень хорошо, узнал от них о том, как создать свой собственный естественный холодильник в полярное лето, когда солнце стоит на небе постоянно. В земле ведь вечная мерзлота, и они срезали верхний слой мха, который держит температуру, выдалбливали ямку, туда все складывали и хранили. Промерзшая земля позволяла сохранить продукты надолго.

А мясо они вялили на возвышенностях, где все продувалось. Так же поступали и с рыбой. К слову, так поступают и сейчас. Осенний улов рыбы, чтобы она не вымерзла и не стала безвкусной как бумага, чукчи сохраняли так: с вечера обваливали рыбу в снегу и складывали ее в штабеля как поленья. И получалась рыба, как бы запечатанная во льду как в вакууме, и так хранилась она и не вымораживалась, оставаясь практически свежей.

Северным летом хранили еду в наледях на речке, которые тают больше трех месяцев. Она могла лежать, пока не возникало надобности. Тоже своеобразный природный холодильник.

*Полевые материалы автора. Интервьюер М.В. Краснослободская.  
Город Ростов-на-Дону, 17.10.2022*

#### № 5

### **Интервью со Сталиной Анатольевной Лиходед (1953 г.р.)**

Меня зовут Сталина Анатольевна. Назвали меня так, потому что мой отец был очень предан Сталину, а я родилась в год его смерти. Спустя какое-то время, во время разоблачения культа личности Сталина, его даже начали прессовать, чтобы он поменял дочке имя, но папа настоял на своем.



Я родилась в Башкирии, Кубашевский район, в деревне Ургуш. Много интересного мне запомнилось из раннего детства. Я помню, такое блюдо на сковородке делали, называли мы ее «заваруха». Только никак не могу вспомнить, из чего она делась, то ли из гречневой муки, то ли из третьего сорта муки пшеничной, добавляя туда яйца и молоко. Потом в середине делали дырку и туда клали кусочек сливочного масла. И мы вот ложкой набирали это поджарившееся тесто, макали в масло и ели, очень вкусно было.

Хлеб пекли сами, в печке. Рецепт был простой: мука, вода, соль, дрожжи, но он всегда получался очень вкусным. Я до сих пор помню этот вкус, и вкуснее хлеба, чем тот, который пекла моя мама, я не пробовала.

Сахар был доступный. У нас росла смородина, крыжовник и черемуха. Из них делали варенье. Система осталась такая же, как и сейчас<sup>1</sup>. У нас целый сад черемухи был. Я помню, летом родители всегда спали в этом саду ночью. Эту черемуху сушили, потом в ступке мололи, делали из нее порошок и из этого порошка мы пекли пироги.

Мясо было в основном зимой. Резали свиней, мясные туши хранились в чулане, чтобы что-то приготовить, приходилось вот это мерзлое мясо отрезать острым ножом и только потом размораживать его в доме.

Молочные продукты хранили в зимнее время в холодной прихожей, а вот летом, спускали в ведрах в колодец. Там было достаточно холодно, поэтому молоко, масло, сливки, все это долго оставалось свежим.

Тяжело было, наверно, только родителям. Свое детство я запомнила счастливым и беззаботным.

*Полевые материалы автора. Интервьюер С.Д. Лиходед.  
Город Сочи, 16.10.2022*

## № 6

### **Интервью с Татьяной Дмитриевной Сапухиной (1954 г.р.)**

Меня зовут Сапухина Татьяна Дмитриевна. Родилась я в 1954 г. и всю свою жизнь прожила в Ростовской области, в селе Сафьяново. Семья у меня совершенно простая: мама поваром работала, а папа строителем. Он умер, когда я еще в начальной школе училась, не помню его совсем. Если говорить о том, кем работала я, то 30 лет посвятила товароведчеству, была довольна своей работой, все нравилось.

Вспоминаю детство, первое, что приходит на ум, так это как мы еду прятали и как выкручивались, чтобы она не пропала, холодильников же тогда не было. Помню, возле нашего дома протекал ручей, в нем всегда вода прохладной была. Мама моя брала кастрюльки, клала туда еду, и прятала под камешки, чтобы никто не увидел. На следующий день их доставала, и мы ели – все было свежее.

Припоминаю и такой интересный и удивительный факт, как мой дедушка лягушку сажал в молоко. Я подумала, он уже вообще с ума сошел, но как бы странно и смешно это не было, это правда помогало, молоко не кисло. Еще рыли ямы, обдывали их деревом, там тоже хранили. Подвалы и погреба были как у всех. Это, конечно, не сравнится с холодильниками сейчас. Еда там летом хранилась буквально пару дней, потом пропадала. Готовили маленькими порциями, чтоб не жалко было. Ну а первый холодильник появился у нас только в середине 1960-х гг., до этого спасались, как могли.

Не могу сказать, что с тех пор какие-то продукты или блюда мы перестали употреблять, но в нашем рационе появилось гораздо больше скоропортящихся продуктов. Стали есть, например, больше мяса.

В принципе, питались мы всем своим. Из всего, что росло во дворе, делали варенье. Помню, было оно очень вкусное и наваристое, сейчас такое не получается. Сад у нас был очень разнообразным, росли яблоки, смородина, клубника, малина, черемуха, крыжовник

<sup>1</sup> В отличие от современных рецептов варенья доля сахара тогда была раза в два выше – в пропорции 1,5-2 кг на 1 кг фруктов или ягод. Готовый продукт хранили в стеклянных банках под воценой бумагой.

и многое еще. Это мы собирали, сушили<sup>1</sup>, а мама варила варенье. А вместо сахара, когда заканчивался, использовали свеклу. Брали ее у соседки, она у нее прям сахарная росла, но так делали только в экстренных случаях. По большей части пользовались покупным сахаром, разница не сильно чувствовалась.



**Рис. 4.** Садовая печь-горнушка. 1950 г. Город Сталино (в настоящее время – Донецк). Фотография М.М. Морозова. Личный архив О.М. Морозовой

Еще мы, как и все люди, солили огурцы и помидоры в деревянных бочках, именно в подвале. Еще зеленые помидоры, капусту и арбузы. Также мочили и яблоки, это был мой любимый деликатес. А на зиму резали мясо бычка и свиньи, солили слоями в бочке, а сало хранили в ящиках.

Мы часто баловали себя икрой, ведь мой дедушка был умелым рыболовом. Вот что-то, а рыба всегда стояла на нашем столе. Запомнился лещ, его всегда было много. Его мы солили, вымачивали, потом вялили на воздухе.

На хозяйство не жалуясь, скот у нас всегда был большой: утки, куры, коровы, свинья. Поэтому питались мы разнообразно. Уток солили, делали окорок из свиной ноги. Держали по несколько коров, поэтому молочной продукцией тоже не были обделены. Делали сыр, сметану, молоко перегоняли на сепараторе<sup>2</sup> на сливочное масло. Делали массу творожную, сахарили и ели. Это очень вкусно.

В общем, кушали много чего, не голодали. По утрам мама готовила традиционную кашу, перловку, овсянку. Я не очень любила ее, ела, конечно, всегда через силу, но выбора у меня не было.

<sup>1</sup> Фрукты сушили или на солнце, накрывая их марлей, или в садовых печах горнового типа. Конструкция строилась над землей, опираясь на земляное или каменное основание. Печь протапливалась дровами. После угасания огня нарезанные фрукты помещали на железных протавнях в духовку. Изготавливался вариант печи с одноконфорочной плитой вместо духовки (Рисунок 4).

<sup>2</sup> Сепаратор – аппарат для разделения молока на разные фракции.

Готовили мы все в обычной русской печи. В печи сами пекли булочки, хлеб, пирожки. Добавляли всякие начинки: сладкие и мясо. Ну а летом пользовались керосинкой<sup>1</sup> и примусом.

Детство запомнилось очень хорошим и счастливым: игры с ребятами во дворе, бегали, прыгали, а главное – не голодали.

*Полевые материалы автора. Интервьюер М.В. Краснослободская.  
Город Ростов-на-Дону, 13.10.2022*

### Литература

[Власкина, 2022](#) – Власкина Т.Ю. Традиционная кухня казаков-некрасовцев // *Журнал фронтирных исследований*. 2022. №3. С. 207-218.

[Глушченко, 2015](#) – Глушченко И. Общепит. Микоян и советская кухня. М.: ВШЭ, 2015. 240 с.

[Закон..., 1953](#) – Закон о сельскохозяйственном налоге. М.: Госюриздат, 1953. 16 с.

[Кушкова, 2005](#) – Кушкова А. В центре стола: зенит и закат салата "Оливье" // *Новое литературное обозрение*. 2005. № 6(76). С. 28.

[Монтанари, 2009](#) – Монтанари М. Голод и изобилие. История питания в Европе. СПб: Александрия, 2009. 276 с.

[Похлебкин, 1978](#) – Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. М.: Пищевая промышленность, 1978. 303 с.

[Ревель, 2004](#) – Ревель Ж.Ф. Кухня и культура: Литературная история гастрономических вкусов от античности до наших дней. Екатеринбург: У-Фактория, 2004. 336 с.

[Указ..., 1956](#) – Указ Президиума Верховного Совета СССР о денежном налоге с граждан, имеющих скот в городах. М.: Госюриздат, 1956. 10 с.

[Geist, 2012](#) – Geist E. Cooking Bolshevik: Anastas Mikoian and the Making of the Book about Delicious and Healthy Food // *The Russian Review*. 2012. Vol. 71. No 2. Pp. 295-313.

[Gronow, Zhuravlev, 2011](#) – Gronow J., Zhuravlev S. The Book of Tasty and Healthy Food: The Establishment of Soviet Haute Cuisine / *Educated Tastes: Food, Drink, and Connoisseur Culture*. Ed. Strong J. Lincoln, 2011, pp. 24-57.

### References

[Geist, 2012](#) – Geist, E. (2012). Cooking Bolshevik: Anastas Mikoian and the Making of the Book about Delicious and Healthy Food. *The Russian Review*. 71(2): 295-313.

[Glushchenko, 2015](#) – Glushchenko, I. (2015). Obshchepit. Mikoyan i sovetskaya kuhnya [Public catering. Mikoyan and Soviet cuisine]. М.: VShE, 240 p. [in Russian]

[Gronow, Zhuravlev, 2011](#) – Gronow, J., Zhuravlev, S. (2011). The Book of Tasty and Healthy Food: The Establishment of Soviet Haute Cuisine. *Educated Tastes: Food, Drink, and Connoisseur Culture*. Ed. Strong J. Lincoln, pp. 24-57.

[Kushkova, 2005](#) – Kushkova, A. (2005). V tsentre stola: zenit i zakat salata Oliv'e [In the center of the table: the zenith and sunset of the Olivier salad]. *Novoe literaturnoe obozrenie*. 6(76): 28. [in Russian]

[Montanari, 2009](#) – Montanari, M. (2009). Golod i izobilie. Istorija pitaniya v Evrope [Hunger and abundance. History of nutrition in Europe]. Saint-Petersburg: Aleksandriya, 276 p. [in Russian]

[Pokhlebin, 1978](#) – Pokhlebin, V. V. (1978). Natsional'nye kukhni nashikh narodov [National cuisines of our peoples]. Moscow: Pishchevaya promyshlennost', 303 p. [in Russian]

[Revel', 2004](#) – Revel', Zh.F. (2004). Kukhnya i kul'tura: Literaturnaya istoriya gastronomicheskikh vkusov ot antichnosti do nashikh dnei [Cuisine and Culture: A Literary History of Gastronomic Tastes from Antiquity to the Present]. Ekaterinburg: U-Faktoriya, 336 p. [in Russian]

[Ukaz..., 1956](#) – Ukaz Prezidiuma Verkhovnogo Soveta SSSR o denezhnom naloge s grazhdan, imeyushchikh skot v gorodakh. Prinyat Prezidiumom Verkhovnogo Soveta SSSR 27 avg. 1956 g.

<sup>1</sup> Керосинка – бытовой нагревательный прибор для приготовления и разогревания пищи на открытом огне, работающий на керосине.

[Decree of the Presidium of the Supreme Soviet of the USSR on a cash tax on citizens who have livestock in cities. Adopted by the Presidium of the Supreme Soviet of the USSR on August 27]. Moscow: Gosyurizdat, 1956. 10 p. [in Russian]

[Vlaskina, 2022](#) – *Vlaskina, T.Yu. (2022). Traditsionnaya kuhnya kazakov-nekrasovtsev [Traditional Cuisine of the Nekrasov Cossacks]. Zhurnal frontirnykh issledovaniy. 3: 207-218.* [in Russian]

[Zakon..., 1953](#) – *Zakon o sel'skokhozyaistvennom naloge. Prinyat Verkhovnym Sovetom SSSR 8 avg. 1953 g. [Law on agricultural tax. Adopted by the Supreme Soviet of the USSR on August 8. 1953].* Moscow: Gosyurizdat, 1953. 16 p. [in Russian]

## **Кухня и домашнее хозяйство негородского населения СССР в 1930–1950-х годах: рассказ от первых лиц**

Подготовка к публикации, вступительная статья и комментарии

Ольга Владимировна Дружба<sup>a, \*</sup>, Мария Владимировна Краснослободская<sup>a</sup>,  
Софья Дмитриевна Лиходед<sup>a</sup>

<sup>a</sup> Донской государственный технический университет, Российская Федерация

**Аннотация.** Отмирание натурального характера домашнего хозяйства в негородском пространстве нашей страны растянулось на несколько десятилетий. Наиболее упорно сохранялись традиции, связанные с производством, приготовлением и хранением продуктов питания. Основой статьи стали шесть полуструктурированных интервью с жителями сельской местности об особенностях домашнего уклада в 1930-1950-х гг. Вопросы касались структуры домашнего хозяйства, методов хранения продуктов, рациона повседневного питания, устройства кухонного очага, рецептуры приготовления блюд. В результате опроса было определено время массового перехода сельских семей к современным кухонным технологиям, пришедшееся на 1960-е гг.

**Ключевые слова:** СССР, 1930-1950-е гг., домашнее хозяйство, кухонный уклад, продуктивное самообеспечение, способы приготовления пищи, структура питания

---

\* Корреспондирующий автор

Адреса электронной почты: [odruzhiba@yandex.ru](mailto:odruzhiba@yandex.ru) (О.В. Дружба), [mari.krasnoslobodskaya@mail.ru](mailto:mari.krasnoslobodskaya@mail.ru) (М.В. Краснослободская), [sophia333dmitrievna@gmail.com](mailto:sophia333dmitrievna@gmail.com) (С.Д. Лиходед)