

УДК 94:314 (574) «1917/1991»

DOI: 10.17223/19988613/46/7

К.К. Абдрахманова

ОСОБЕННОСТИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ГОРОДСКОЙ ПОВСЕДНЕВНОСТИ ЦЕНТРАЛЬНОГО КАЗАХСТАНА В 1950–1970-е гг.

На основе анализа впервые вводимых в научный оборот архивных документов, а также материалов интервью анализируется уровень развития системы общественного питания Центрального Казахстана в 1950–1970-е гг. Проведен комплексный анализ культуры питания, а также степени удовлетворенности населения качеством обслуживания в ресторанах, кафе и столовых. Выявлены основные проблемы, с которыми сталкивалось население региона: неполный ассортимент блюд, дороговизна, анти-санитария. Весьма интересно было проанализировать структуру и рацион питания, дефицит продуктов питания и т.д.

Ключевые слова: история повседневности; городская повседневность; Центральный Казахстан; рацион питания; общественное питание.

Изменение общественно-политической ситуации и экономический рост со второй половины 1950-х гг. оказали существенное влияние на развитие всей сферы торгового обслуживания, в том числе и советского общепита. После сталинского периода пришла «оттепель» и в потреблении: советские и партийные органы наконец-то признали советского человека полноценным потребителем, который должен был получать разнообразную, вкусную и обильную пищу.

Директивные партийные документы пестрели планами, где предусматривалось увеличение сети общественного питания за пять лет не менее, чем на 50% [1–2]. Начиная с 1950-х гг., как отмечают исследователи О. Запорожец и Я. Крупец, главным принципом организации системы общественного питания стало активное использование научных теорий [3]. Обращение к науке как основному источнику знаний о правильном и здоровом питании можно наблюдать везде: от постановлений ЦК КПСС до кулинарных книг, где цитировались высказывания академика Павлова: «Нормальная и полезная еда есть еда с аппетитом, еда с испытываемым наслаждением» [Там же. С. 319].

Основным принципом в советском общественном питании становится соблюдение гигиены и санитарии, для чего велась активная пропаганда: «Мыть руки перед едой, есть на белых скатертях, мыть посуду» и т.д. Или: «Безукоризненная чистота и опрятность в кухне – важнейшее условие, от выполнения которого в значительной мере зависит качество приготовляемой пищи» [Там же. С. 320].

В целом следует отметить, что в 1950-е гг. происходит новое осмысление значений слов «здоровье» и «качество пищи». Если ранее под здоровьем понимали только отсутствие болезни, то теперь – это гармоничное, сбалансированное, правильное развитие организма. В книге «Кулинария за 1955 год» подчеркивается: «Чтобы быть здоровой, пища должна содержать в должной пропорции все питательные вещества, необ-

ходимые человеку для его жизнедеятельности и нормального развития» [Там же].

Эти тенденции стали отражаться в структуре выпускаемых блюд. В частности, в ресторанах Карагандинской области на первом месте находились мясные блюда (21%), затем овощные (7%) и рыбные (6%). Крупяные и мучные изделия составляли – 10%, сладкие изделия – 11%, холодные закуски – 15% [4. Д. 1488. Л. 417–418]. Однако провозглашенные принципы нередко оказывались чрезвычайно далекими от повседневной жизни. Безусловно, разнообразие питания можно было отследить в меню, но реально выбор блюд был ограничен двумя-тремя стандартными видами: «В меню одно, а подают другое...» [Там же. Д. 1945. Л. 230].

К концу 1950-х гг. проблему питания трудящихся решали разнообразные учреждения общепита: столовые, закусочные, кафе и рестораны. Функции каждого заведения общественного питания были четко прописаны. Столовые и закусочные были призваны «обеспечить нормальную работу социалистической промышленности и сельского хозяйства» [2], предоставляя работникам возможность перекусить в обеденный перерыв. Кафе предназначались для отдыха после работы, «чтения газет и журналов, легкого ужина и чашечки кофе» [3. С. 324], а рестораны – для дегустации изысканных блюд, а также для «развлечений и празднований знаменательных дат или семейных событий» [Там же].

Города Центрального Казахстана не были исключением из общего правила. В основном сеть общественного питания находилась в ведении Карагандинского треста столовых и ресторанов. В 1957 г. в системе треста столовых и ресторанов состояли 10 хозяйственных предприятий. С 1 января 1958 г. предприятия общественного питания города Темиртау в связи с реорганизацией были переданы системе Темиртауского Горсмешторга [5. Д. 202. Л. 82]. В 1958 г. в Темиртау были открыты ресторан № 4 и две столовые на 100 по-

садочных мест, павильон-пельменная на 24 посадочных места, столовая на вещевом рынке на 80 посадочных мест, 4 буфета [5. Д. 202. Л. 83]; в г. Балхаше – 2 столовые и 1 буфет; в городе Джезказгане – 2 столовые [5. Д. 201. Л. 105].

По состоянию на 1 января 1959 г. в Караганде функционировали 22 ресторана и столовые, тогда как в конце 1960 г. – 26 на 1 494 посадочных места [4. Д. 1488. Л. 416]. Закусочные и буфеты работали при промышленных организациях, и их количество в 1960 г. составило 66 точек на 586 мест [Там же. Л. 417]. С 1959 г. при диетической столовой (единственной на весь город) была организована продажа кондитерских изделий и полуфабрикатов. Эта же столовая являлась базовой для школьных буфетов [Там же. Л. 17].

Согласно архивным данным аналогичная тенденция прироста наблюдалась и по другим городам региона. В частности, в г. Джезказган в 1959 г. функционировали 25 столовых и ресторанов на 1 920 посадочных мест, тогда как в 1961 г. – 35 на 2 938 мест. В г. Темиртау в 1959 г. работали 22 столовые и ресторана на 2 078 посадочных мест, в 1961 г. – 41 на 4 296 посадочных мест [5. Д. 279. Л. 160].

Во втором полугодии 1961 г. в Караганде были открыты две столовые: столовая при школе № 53 на 124 посадочных места и столовая при артели «Ткач» на 20 посадочных мест. Помимо этого, при шахтах № 42 и 33 были открыты 2 буфета [Там же. Д. 343а. Л. 71].

С 1957 г. некоторые предприятия Карагандинского треста столовых и ресторанов были переведены на самообслуживание [6. Д. 35. Л. 3]. Вспоминает сторожил г. Караганды М.В. Фролова (1943 г.р.): «Обслуживание было хорошим. В столовых было самообслуживание. Брли то, что хотели поесть. Оплачивали на кассе. После убрали все за собой и уходили. Всегда было чисто. Столы были убраны. Вкусно пахло едой. Продавцы были вежливые. И продукты всегда привозили в столовую свежие. Никогда не слышала, чтобы кто-нибудь отравился в столовых. За этим в то время очень строго следили. Никогда не привозили просроченные продукты в столовую. В общежитии мы тоже питались в столовых. Так же мы ходили и в пельменные, где были не только пельмени, но и разные салаты и сладости к чаю»¹. (Здесь и далее в цитатах авторские орфография и пунктуация сохранены.)

Новые объекты системы общественного питания вводились согласно плановому графику, однако, как сообщают источники, этот процесс не всегда проходил своевременно. Из докладной записки за 1959 г. следует: «Из-за плохой работы строительных организаций Совнархоза из года в год срываются строительные работы на таких крупных объектах, как диетическая столовая, столовая на 32-м квартале и кафе-автомат. Наши неоднократные требования и ходатайства через партийные и советские органы ни к каким результатам не привели» [5. Д. 202. Л. 83].

Самыми распространенными и часто посещаемыми учреждениями общепита начиная с 1950-х гг. являлись столовые, которые в основном были закреплены за «заводами, учреждениями, совхозами, машинно-тракторными станциями для обеспечения нормальной работы социалистической промышленности и сельского хозяйства» [2]. Респондент Надежда Александровна Потапова, проработавшая всю жизнь на заводе ЖБИ, отмечает: «Где работаешь, там и питаешься»².

Выполняя свою основную задачу – накормить желающих, они становились совершенными механизмами массового воплощения советских идеологем в повседневность. Партийные директивы, да и сама практика пространственного размещения столовых, предельно четко обозначала желаемый социальный состав их посетителей. В директивных документах рабочие, служащие и учащиеся объявлялись основными клиентами общепита. Таким образом, к концу 1950-х – началу 1960-х гг. и в идеологическом дискурсе, и в повседневной практике усиливается связь общественного питания и производства. Питание вне дома зачастую приобретает оттенок «добровольно-принудительного», выступая своего рода производственной необходимостью.

Столовые, которые располагались при заводах и промышленных учреждениях, в большинстве оказывались малодоступными для неработающих на данных предприятиях горожан или приезжих. Ограниченный доступ превращался в «неприступность» общепита. Таким образом, известный социалистический принцип «кто не работает, тот не ест» из метафоры превращался в неотъемлемую часть советской повседневности. Перекусить во внерабочее время или неработающим (помимо дома) в городах региона городе было весьма не простым делом.

Несмотря на то что общественное питание было одним из основных направлений социальной политики и находилось под тщательным контролем партийных органов, положение в городах Центрального Казахстана в конце 1950-х гг. не претерпело значительных изменений. Как отмечал в 1958 г. начальник областного управления торговли А. Головин, «сеть общественного питания недостаточна и развивается крайне медленно. В связи с быстрым темпом увеличения численности населения в области существующая сеть общественного питания с работой не справляется» [5. Д. 279. Л. 234].

Многие учреждения общественного питания работали в антисанитарных условиях. В частности, столовая № 1 ОРСа треста «Сталинуголь» была очень грязной. Согласно отчету такие неисправности, как задымление плит, отсутствие или плохая работа водопроводной системы, отсутствие горячей воды, разрушение стен и потолков и т.д. являлись нормой [Там же. Д. 201. Л. 3].

Весьма интересное замечание, датированное 30 марта 1958 г., было нами обнаружено в архивных документах. В редакцию газеты «Советская торговля» поступи-

ла заметка-жалоба от работника вагона-ресторана Белова Алексея, который находился в командировке в г. Караганде. Жалоба его имела следующее содержание: «Мы всей бригадой вагона 131 пошли в город и решили пообедать хотя бы в одну из столовых по центральной улице. Зашли в три столовые, но они все были закрыты на обеденный перерыв. Кто-то из прохожих нам порекомендовали пройти в Центральный ресторан. Мы зашли в ресторан, заняли стол, посмотрели меню – меню, правда, обширное. Подошла к нам официантка и спросила заказ. Наш заказ был скромный из 4 блюд. Заказ был принят, одновременно она предложила купить водки. Мы отказались, так как зашли только пообедать. В ответ она отказала нам в обеде, мол, обеды только с водкой. Мы пригласили выйти администратору, фамилия ее Никитина, однако и она также нам ответила и еще надерзила. С трудом пообедали, заставила купить 9 бутылок водки. Хочется отметить, качество обедов было низкое, куда хуже простой столовой, выбора никакого не было. Холодные щи, винегрет из капусты, а на второе блюдо подали варенную печенку вместо жареной. Бесконтрольность и безответственность, принудительно вводят алкоголизм. Прошу редакцию об этом рассказать, чтоб другим неповадно было» [Там же. Л. 26]. Согласно данной жалобе следует, что потребитель был ограничен не только в обслуживании, но и в выборе меню. Жесткие условия, отсутствие конкуренции и выбора.

Были типичны для общепита и комплексные обеды, в них входили рыбные, мясные, овощные, крупяные, молочные и другие блюда. Однако скудность ассортимента и сомнительное качество блюд не редко являлись темой для обсуждения во многих годовых отчетах. К примеру, в докладной записке Карагандинского облторга за 1959 г. читаем: «На протяжении нескольких дней в столовых при шахтах нет мяса, овощей, сельди. Плохо снабжают птицей, нет творога, фруктов, а народ просит» [Там же. Д. 344. Л. 230].

Власть ориентировалась в ситуации, поэтому в 1959 г. было принято Постановление Совета Министров СССР «О дальнейшем развитии и улучшении общественного питания», обозначившее целью организовать централизованное производство полуфабрикатов для комплексного снабжения столовых, кафе, закусочных и других предприятий общественного питания» [7. С. 34]. Однако изменения произошли лишь в худшую сторону. В 1959 г., по сравнению с 1953 г., сократилась доля важнейших продуктов, используемых для приготовления пищи: птицы и мяса – с 35 до 31%, рыбной продукции – с 16 до 11%, овощей – с 30 до 17%, картофеля – с 36 до 22%, растительного масла – с 25 до 12%. Параллельно возрос удельный вес реализации в системе общественного питания продуктов, не требующих кулинарной обработки: консервов – с 10 до 15%, алкогольных и безалкогольных напитков – с 12 до 29%, колбасных изделий – с 13 до 31%, кондитерских – с 10 до 20% (подсчитано по: [8. Оп. 1/10. Д. 20. Л. 139–

242; Д. 25. Л. 12–298; Д. 28. Л. 1–157; Д. 31. Л. 1–158; Д. 34. Л. 2–341; Д. 51. Л. 1–216; Д. 56. Л. 1–209]). Начиная с этого периода реализация указанных товаров в буфетах, закусочных и палатках стала основным видом. К началу 1960-х гг. удельный вес продукции собственного производства снизился до 30%, тогда как удельный вес покупных товаров увеличился до 70% [5. Д. 343а. Л. 25]. Однако, как показывают архивные материалы, эта тенденция имела негативные последствия. Централизованное производство полуфабрикатов не оказало ожидаемого воздействия на увеличение производительности труда в общественном питании, а сопровождалось нерегулярным снабжением доготовочных предприятий. Известно, что в 1975 г. только 10% предприятий общественного питания системы государственной торговли СССР комплексно снабжались тремя видами полуфабрикатов: мясными, рыбными, очищенным картофелем [7. С. 51].

Начиная с 1960-х гг. наблюдаются изменения в культуре общественного питания. С целью популяризации и расширения ассортимента национальных блюд, а также повышения культуры обслуживания в ресторанах и кафе каждый квартал проходили дни национальной кухни: русской, казахской, украинской, литовской, белорусской, грузинской, узбекской и т.д. В магазинах, кулинариях и столовых при промышленных предприятиях были организованы столы предварительных заказов от населения [6. Д. 407. Л. 200].

В меню столовых и ресторанах появились свои фирменные блюда. Например, в столовой № 2 по ул. Джамбула, в кафе «Весна», в ресторане «Караганда» – суп-лапша домашняя, оладьи, курица по-карагандински, салат по-шахтерски, котлеты по-шахтерски, филе по-карагандински, кофе с мороженым и т.д., в кафе «Отдых» – рулет «Юбилейный», блинчики «Аппетитные», в ресторане «Встреча» – фирменное блюдо «Бризоль», в ресторане «Айгуль» – котлета «Айгуль» [5. Д. 489. Л. 563; Д. 997. Л. 117]. В кафе «Ласточка», «Салтанат», «Отдых» четыре раза в неделю проходили вечера эстрадной музыки. В ресторанах «Майкудук», «Казахстан» и «Айгуль» играл «меломан» [Там же. Д. 997. Л. 118].

В августе 1968 г. в кафе «Ласточка» проходил месячник по национальной кухне, что для Караганды было своеобразным ноу-хау. Зал был украшен в украинском стиле, на стенах висели шитые украинским орнаментом полотенца (рушники), официантки были одеты в национальную украинскую одежду. У входа на тумбочке стояли караваи «хлеб-соль». Меню состояло только из украинских блюд: борщ украинский, вареники с картофелем, капустой, творогом, крученики во-лынские, пампушки с чесноком, галушки полтавские и т.д. Это мероприятие впервые транслировалось по телевидению [Там же. Д. 814. Л. 15–16].

М.В. Фролова вспоминает: «А столовая была очень хорошая, большая. Много людей всегда посещало ее. Вкусно всегда готовили. А самое главное, всё всегда

свежее было. Я иногда и с детьми ездила. Им очень нравилось там обедать. Там же покупали и домой что-то. Пироги духовые были всегда вкусные. Пекли их с варением, с павидлом, с капустой, с картошкой, с мясом, со свеклой и с морковью. Детям я покупала пюре с котлетой. Себе – суп или борщ. Запивали все компотом или киселем»¹.

С особой теплотой вспоминают карагандинцы свое посещение столовых. Михайлова Мария Федоровна отмечает: «Вся еда уже стояла на прилавках, мы брали подносы и выбирали, что хотели. Брали обычно первое. На первое были и супы, и борщи, и лапша-суп. На второе мы обычно брали рыбу или котлету с пюре. Всегда в столовой были свежие компоты, варили кисели. Можно было выбрать чай или кофе. Меню было очень разнообразным. Потом мы подходили на кассу, нам кассир считал всё, мы расплачивались. Всё это стоило очень дешево. Кушать и находиться в столовой было приятно. Всегда было чисто, убрано. Все были вежливые и всегда улыбались»³.

В 1950–1970-е гг. большинство советских людей предпочитали питаться в столовых, это было значительно дешевле. Высказывания респондентов подтверждают это. В частности, сторожил Жунусов Тлеухан Елеукенович ответил: «Мы чаще посещали столовые, реже рестораны, кафе. Столовые были очень доступные, зайти можно было любому человеку, заказать первое, второе, третье. Раньше, может быть в то время, мы и критиковали столовые. А сейчас, когда вспоминаешь, сравниваешь с нынешним качеством, все кажется было очень вкусным. У нас в столовой на шахте питались и директора шахты, и даже руководство не стеснялось зайти и покушать. Были пельменные, пельмени готовились у тебя на виду. Или блинные, тоже сразу при тебе пекли блины и клали на тарелку. Все было очень вкусно. Пирожки стоили 5–10 копеек, газированные автоматы стояли на улице по 3 копейки. Были бочки с холодным квасом, бокал стоил 6 копеек, литр – 12 копеек. Квас был очень вкусный, и люди стояли в очереди за квасом и набирали домой 2-х или 3-х литровые банки. В ресторан ходили очень редко, только по большим событиям. Но в ресторанах все было гораздо дороже: брали лишь небольшой салатик, а в основном там были в изобилии алкогольные напитки. В ресторанах только отмечали какое-либо событие, ходили, чтобы потанцевать. В ресторан ходили очень редко, обычно собирались дома друг у друга...»⁴.

Участник интервьюирования Шакерхан Кудайбергенов (1940 г.р.) сообщает: «Посещали мы в основном рабочие столовые, кафе на 55-м квартале, так называемая “Весна” и по улице Советской кафе. По обслуживанию всякое бывало. Особо там не засиживались, дорогих обедов, изысков не заказывали. Поэтому так... слегка поест, червячка заморить, так сказать. Это устраивало. Ну, в советское время было самообслуживание в столовых. Сам берешь с подносом. В ресторанах обслуживали официанты. Цены были не такие, как

сейчас. На 5 рублей можно было полностью наесться. Можно и даже выпить хорошо»⁵.

Респондент А. Оспанова вспоминает: «А вот когда я работала, мы ходили обедать в столовую завода имени Пархоменко. Там были комплексные обеды. Готовили очень вкусно. Там мы могли взять на 50 копеек и первое, и второе. И все было очень дешево»⁶.

Несмотря на то что профессиональные издания объявляли рестораны и кафе местом, где можно «развлечься, встретиться с друзьями, отметить праздник, знаменательную дату» [3. С. 329], партийные документы убеждали в обратном. Общепит был прежде всего местом питания. Советские рестораны подчинялись общему правилу «работать, чтобы накормить»: «Посетитель приходит в ресторан прежде всего потому, что он хочет получить вкусное, изысканное, деликатесное блюдо, такое кулинарное изделие, которое ему нигде в другом месте и, особенно, в домашних условиях, не приготовят» [Там же].

По воспоминаниям карагандинцев: «Ресторан от столовой внешне ничем не отличался <...> ну, единственно, может быть, тем, что может занавески немножко были посимпатичней, но так чтобы я зашел и почувствовал разницу – нет» [4. Д. 455. Л. 301]. Люди любили посещать рестораны, правда, не все могли себе это позволить. Вспоминает респондент А. Оспанова: «В ресторан нас приглашали знакомые и друзья. Ходили мы туда в основном по праздникам»⁶.

К 1970 г. наблюдается существенное расширение системы общественного питания. В частности, при управлении торговли г. Караганды функционировали: Ленинский, Октябрьский, Кировский, Советский пищеторги, Облплодоовощторг, Горпромторги, «Гастроном», «Одежда», «Хозтовары», универмаг, «Продтовары», а также два треста столовых [Там же. Д. 1945. Л. 27]. В ведении Темиртауского управления торговли находились Первый трест столовых, Спецтрест столовых, Первый и Второй пищеторг и горпромторг [Там же. Л. 28]. В г. Балхаше – трест столовых, горпромторг и горпищторг [Там же]. В г. Абай был создан только горторг, тогда как в Шахтинске функционировали Горторг и трест столовых [Там же. Л. 28 об.]. В г. Джезказган – Горпищторг, Горпромторг и трест столовых [Там же. Л. 29].

В 1979 г. система общепита г. Караганды состояла из 312 объектов, среди них столовые (132), рестораны (5), кафе (15), закусовые (12), буфеты (143), одна пивная [Там же. Д. 455. Л. 194]. Любили горожане посещать и кафе. Респондент А. Оспанова вспоминает: «Мы с мужем обязательно в воскресенье ходили в кафе при кинотеатрах. В городе были кинотеатры Ленина, Юбилейный, которые только открылись. Мы специально ходили туда пораньше и обязательно сидели в кафе. Там и сладкое, и могли позволить себе пиво взять, мороженное, пирожное и лимонад попить. А потом начинался фильм, и мы уходили на него. А вот в кафе мы ходили каждую неделю, когда с детьми ходи-

ли в парк. Там было кафе «Парус», их фирменное корейское блюдо “кукси”, которое подавалось в горячем виде. Очередь была большая, но мы стояли»⁶.

Весьма интересными выглядят структура и рацион питания советского человека в обозначенных хронологических рамках.

Душевое потребление пшеничных хлебопродуктов и картофеля, несмотря на процентное снижение, находилось на первом месте. В частности, в общей структуре потребления у рабочих, служащих и инженерно-технических работников наиболее избыточным являлась доля потребления хлебопродуктов: в 1951–1955 гг. – 45%, в 1956–1965 гг. – 41%, в 1966–1975 гг. – 35% (подсчитано по: [8. Оп. 7. Д. 7. Л. 77; Д. 13. Л. 1]). Сокращение данного вида питания позволяло людям со временем увеличить потребление более ценных продуктов питания: мяса, фруктов, овощей и т.д.

Душевое потребление картофеля к 1970-м гг. снизилось в среднем до 4–5 кг на одного человека в месяц. Тогда как в начале 1950-х гг. ежемесячное потребление картофеля в среднем на одну душу составляло от 6–8 кг (подсчитано по: [Там же]).

Также наблюдалось увеличение удельного веса потребления мяса и мясопродуктов среди горожан Центрального Казахстана. Если в начале 1950-х гг. в среднем потребление составляло 3,5 кг (10%) на человека, то к 1970-м гг. – до 7–8 кг (15–16%) (подсчитано по: [Там же]).

Возросла доля потребления молочных продуктов среди городского населения. Если в начале 1950-х гг. удельный вес в основном занимало молоко, то в 1960–1970-е гг. в рационе питания увеличивается потребление различных видов сыров, масла, кефира, особенно творога. Резко отличается и процентное соотношение данной категории питания за исследуемый период. Ес-

ли ранее оно составляло около 9% на одну душу в среднем за месяц, то к концу 1970-х гг. – 15–17% (подсчитано по: [Там же]).

Из овощей наиболее востребованными были помидоры, огурцы, бахчевые культуры. Если в начале 1950-х гг. потребление овощей и бахчевых культур на одну душу среди горожан составляло 1–2 кг, то к середине 1970-х гг. оно возросло до 5–6 кг. Существенно возросла доля потребления фруктов и ягод в общем рационе питания в среднем на одного человека: вместо 200–300 г в начале 1950-х гг. до 2–3 кг в 1970-х гг. (подсчитано по: [Там же]).

Анализ потребления различных видов продуктов питания по отдельным категориям показал, что к 1970-м гг. люди все чаще стали употреблять продукты, содержащие белки, витамины и минеральные вещества. Эта тенденция благоприятно повлияла на здоровье городского населения Центрального Казахстана.

Из воспоминаний М.В. Фроловой: «В основном мы ели рис, гречку, масло, сметану, молоко, огурцы, помидоры, свеклу, макаронные изделия, сахар, чай, яйца, муку, конфеты, пряники, печенье, колбасы. В то время продукты были очень вкусные. Все продукты были свежие. Овощи и фрукты мы покупали в магазине. Иногда ездили на рынок и закупались там. Мы никогда не брали крупы, сахар мешками. Всегда покупали килограммами»¹.

Для анализа сравним установленные медицинские нормы с калорийностью рациона питания советского человека, а также нормы фактического потребления продуктов питания населением СССР в 1953 г. с научными нормами, разработанными в 1954 г. Институтом питания Академии медицинских наук СССР (в среднем на душу в год, кг) (табл. 1).

Таблица 1

Сопоставление научных норм с фактическим потреблением продуктов питания населением СССР, КазССР и городов Центрального Казахстана в 1953 г.

Продукты	Научные нормы	Фактическое потребление по СССР в 1953 г.	Фактическое потребление по КазССР в 1953 г.	Фактическое потребление по городам Центрального Казахстана
Хлеб и хлебобулочные изделия	121	180	178	175
Картофель	114	153	77	75
Овощи и бахчевые	141	66	–	12
Фрукты и ягоды	98	13	–	1,7
Мясо и мясопродукты	65	32	31	38
Рыба и рыбопродукты	18,6	8,9	–	4,8
Молоко и молочные продукты	540	175	162	41
Яйца, шт.	350	84	76	15
Сахар	31,4	21	17	21

Примечание. Таблица составлена на основе данных: Советская жизнь. 1945–1953 / сост. Е.Ю. Зубкова, Л.П. Кошелева и др. М.: РОССПЭН, 2003. С. 127; ГАКО. Ф. 596. Оп. 7. Д. 181. Л. 150; Д. 193. Л. 141, 144.

Сравнительный анализ фактических норм питания городского населения Центрального Казахстана с данными по СССР и Казахской ССР с научными нормами показал, что действительное потребление

основных продуктов питания резко отставало от научных норм за исключением норм потребления хлеба, которая была в 1,5 раза выше установленных.

Потребление картофеля в городах Центрального Казахстана было в 1,5 раза ниже нормы, но в целом по СССР фактическое потребление превышало допустимую норму в 1,3 раза. Фактическое потребление молока и молочных продуктов в городах Центрального Казахстана было в 13 раз ниже нормы, в 4 раза ниже в целом по СССР и в 3,5 раза ниже по Казахской ССР. Ситуация с потреблением мяса и мясных продуктов в целом по СССР, Казахской ССР и городам Центрального Казахстана была практически одинаковой, но по отношению к установленной Академией питания норме – ниже в 1,7 раза.

Аналогичные низкие показатели прослеживались и по остальным продуктам питания: потребление рыбы и рыбных продуктов было в 3,8 раза ниже допустимой нормы, яиц – в 23, сахара – в 1,4 раза. Ограниченное количество потребления молочных, мясных и рыбных продуктов, яиц и сахара приводило к большому недостатку в пищевом рационе полноценного животного белка, жиров, витаминов групп А и В. Потребление овощей в городах Центрального Казахстана было в 17,5 раза ниже установленной нормы, а фруктов и ягод – в 65 раз. Низкое потребление овощей и фруктов явилось причиной значительного дефицита витамина С. Согласно заключению Академии питания СССР, недостаток белка и витаминов А, В, С способствует уменьшению сопротивляемости организма человека различным формам заболеваний.

В целом, по заключению Академии питания СССР, проанализировавшей рацион питания населения по союзным республикам, Казахская ССР по суммарной калорийности всех продуктов питания в 1954 г. занимала 9-е место – 2 721 калория (после Эстонской ССР, Латвийской ССР, Литовской ССР, Грузинской ССР, РСФСР, Белорусской ССР, Азербайджанской ССР, Украинской ССР) [9. С. 129].

Однако калорийность продуктов питания среднестатистического промышленного рабочего оставалась тогда значительно ниже физиологической нормы, определенной Институтом питания АМН СССР в 3 053 калории в сутки на человека [10. С. 13].

По уровню, составу и структуре питания Казахская ССР из трех существующих групп была отнесена ко 2-й группе, которая характеризовалась следующим показателем: «В пищевом рационе имеются все продукты, однако продуктов животноводства потребляется явно недостаточно и калорийность их составляет 22–23% от калорийности всех продуктов» [9. С. 129].

Таким образом, питание в 1950–1960-е гг. оставалось однообразным и низкокалорийным. Мизерное душевое потребление мясных, молочных продуктов, овощей и фруктов оказывало существенное влияние на здоровье населения, так как именно в эти годы замечен высокий рост желудочно-кишечных и инфекционных заболеваний в городах Центрального Казахстана.

Для полного анализа сравним медицинские нормы питания за 1970-е гг., опубликованные и разработанные в те же годы. Согласно этим данным суточная потребность лиц с незначительными физическими затратами составляла 2 880 ккал, легкий механизированный физический труд требовал 3 000 ккал в сутки, немеханизированный труд со значительными физическими затратами – 3 200 ккал, немеханизированный труд со средними и большими нагрузками – 3 700 ккал [11].

За 1961–1980 гг. калорийность среднестатистического рациона выросла на 9,1%. Наблюдается качественное улучшение рациона жителей СССР: доля животной пищи возросла с 21 до 26%. Таким образом, среднестатистический рацион питания в СССР приблизился к рекомендуемому уровню потребления для легкого немеханизированного труда (табл. 2).

Для выяснения уровня питания жителей СССР сравним калорийность и качество рациона с международными данными за аналогичный период.

Анализ данных показал, что СССР по калорийности питания занимал первое место среди развитых стран Запада и США (табл. 3). Однако качество питания уступало развитым странам из-за высокой доли растительной пищи в рационе. Подобный дисбаланс был связан с уровнем потребления молочных продуктов, мяса и фруктов (табл. 4).

Таблица 2

Калорийность и качество питания советского человека в 1961–1980 гг., ккал. в день [11]

Показатель	1961 г.	1965 г.	1970 г.	1974 г.	1978 г.	1980 г.
Всего килокалорий	3095,3	3213,6	3354,8	3356,9	3387,3	3378,3
Из них растительной пищи	2446,3	2541,9	2541,4	2499,2	2515,2	2512,6

Таблица 3

Сопоставление рациона питания и калорийности в СССР с зарубежными странами [11]

Страна	1961 г.		1971 г.		1980 г.	
	Ккал.	%	Ккал.	%	Ккал.	%
СССР	3095,3	79	3354,8	75,7	3378,3	74,3
США	2883,7	64,9	3025,8	67,8	3167,5	69,5
Великобритания	3240,7	61,7	3277,5	61,6	3116	62,7
Австрия	3190,2	68	3232,1	67,7	3351,2	65
Швеция	2834,7	63,6	2903,5	68,6	2986,4	64,1
Япония	2467,6	90,4	2704	83,2	2722,8	80,9

Таблица 4

Уровень потребления фруктов, мясных и молочных продуктов в СССР и зарубежных странах, кг / г [11]

Страна	1961 г.			1971 г.			1981 г.		
	Мясо	Молоко	Фрукты	Мясо	Молоко	Фрукты	Мясо	Молоко	Фрукты
СССР	39,6	157,5	18,4	48,6	194,4	36	59,3	168,1	54,3
США	88,8	266,1	76,9	108,3	243,5	93,4	108,1	238,4	106,2
Великобритания	69,4	228,7	54,8	72,5	231,5	62,2	69,2	226,8	59,7
Австрия	65,7	219,2	134,1	78,4	219,4	109,4	100,2	245,4	102,7
Швеция	50,6	298,8	61	51,9	311	84,2	63	374,3	84,2
Япония	7,4	18,1	29,2	19,6	45,4	52,9	30,2	56,6	52,6

Потребление мяса и мясных продуктов в СССР с 1961 по 1981 г. возросло, даже удалось в этом приблизиться к Швеции. Однако уровень потребления молока, молочных продуктов и фруктов все еще оставался очень низким. В целом качественный уровень питания оставлял желать лучшего. Эти факты подтверждаются и воспоминаниями старожилов. Многие респонденты отмечали острую нехватку цитрусовых. Вспоминает Айгуль Оспанова: «Фрукты мы мало видели. В основном ели ранетки, ягоды. Насобираем этих сладких ягод и наедемся. И в магазин идти не надо. Мандарины, бананы – это все было в дефиците, поэтому их ели очень редко. Такого продовольствия, как сейчас, – это нам во сне снилось. Денег хватало, но не было этой продукции. В те годы были такие конфеты, как “красная шапочка”, “мишка косопалый”. Иногда мы могли себе позволить их купить. Они стоили килограмм – 5 рублей 50 копеек. Мы даже знали, сколько штук выйдет на сто грамм»⁶.

Участник интервью Шакерхан Кудайбергенов отмечает: «Хотелось цитрусовых, их не возили, а деньги были»⁵.

Бахыт Куртбаева к числу дефицитных товаров отнесла «мандарины, лимоны, апельсины. Вот этого хотелось бы, но этих продуктов не было в достатке в магазине»⁷.

Респондент Жакия Джашибекова прокомментировала: «Конечно, как в нынешнее время, не было такого ассортимента фруктов, мы их как бы ели, но привозили их сезонно. Например, апельсины как-то у нас связывались только с Новым годом, потому что они появлялись на прилавках ближе к декабрю. Сейчас, конечно, апельсины, мандарины любых сортов привозятся из разных стран и продаются круглый год. Раньше вкус и запах апельсина, аромат цитрусовых будоражил и сразу напоминали елку, Новый год»⁸.

Безусловно, если сравнить структуру питания городского населения региона 1970-х гг. с населением 1950-х гг., то мы увидим существенное улучшение. Потребление основных продуктов питания среди рабочих угольной промышленности (согласно материалам статистического управления Карагандинской области) представлено в табл. 5.

Таблица 5

Потребление основных продуктов питания рабочих угольной промышленности в Карагандинской области в 1960–1970-е гг. (в среднем на члена семьи за год, кг)

Наименование продуктов	1963 г.	1967 г.	1969 г.	1970 г.	1971 г.
Мука и хлеб в переводе в муку	145,1	141,3	139,4	136,2	133,8
Крупы, бобовые и макароны	14,3	15,0	15,1	14,9	15,7
Картофель	67,1	86,2	86,4	101,3	92,3
Овощи и бахчевые	69,7	77,5	64,6	79,8	82,3
Фрукты и ягоды	7,2	15,2	15	25,2	19,9
Мясо и мясопродукты	54,3	62,1	64,7	66,5	72,8
Рыба и рыбопродукты	7,8	8,1	9,5	9,5	9,2
Молоко и молочные продукты (включая масло животных)	297	313,8	324	346,8	367,9
Масло растительное и другие жиры	5,5	5,6	6,7	8,6	8,6
Яйца, шт.	129	150	152	169,1	206
Сахар	21,3	23,4	22,5	22,6	23,4
Кондитерские изделия	15,5	15,8	16,1	16,0	16,2

Примечание. Таблица составлена на основе данных: ГАКО. Ф. 596. Оп. 7. Д. 804. Л. 27; Д. 891. Л. 10–11; Д. 989. Л. 8; Д. 1034. Л. 40; Д. 1256. Л. 13–14.

Душевое потребление пшеничных хлебопродуктов, несмотря на процентное снижение, находилось практически на первом месте. В частности, в общей структуре потребления с 1963 по 1971 г. на одного рабочего угольной промышленности в среднем за год приходилось от 133 до 145 кг хлебопродуктов (11–12 кг в месяц). Тогда как в 1951–1953 гг. их потребление в год составляло от 200–210 кг (17–18 кг в месяц) [8. Оп. 7. Д. 33. Л. 140]. Сокращение данного вида питания по

сравнению с 1950-ми гг. позволяло людям со временем увеличить потребление более ценных продуктов питания – молока, мяса, фруктов, овощей и т.д.

В общей структуре потребления на первый план вышло потребление молока и молочных продуктов. Если в 1951–1953 гг. оно не превышало 5 кг в среднем за месяц на одного человека (или 60 кг в год) [Там же], то к концу 1960-х г. достигло 27 кг (или 324 кг в год), в начале 1970-х г. – 31 кг (или 368 кг в год). Однако здесь необ-

ходимо учитывать, что органами статистического управления в структуру питания за 1960–1970-е гг. в эту категорию включили такие продукты, как масло животных, различные виды сыров, кефир, особенно творог. Рост данной категории продуктов свидетельствует не только о расширении рациона питания населения, но и о существенном его улучшении.

Душевое потребление картофеля в 1960–1970-е гг. практически осталось неизменным по отношению к 1950-м гг. – на уровне 7–8 кг в среднем на одного человека в месяц.

Наблюдалось увеличение удельного веса потребления мяса и мясопродуктов среди горожан Центрального Казахстана. Если в 1950-е гг. в среднем в месяц потребление составляло около 3 кг на человека (или 36 кг за год) [11], то в 1960-е гг. – 5 кг (61 кг за год), в начале 1970-х гг. – 6 кг (или 73 кг за год).

Из списка овощей и бахчевых наиболее востребованными стали помидоры, огурцы, бахчевые культуры. Если в 1950-х гг. потребление овощей и бахчевых культур на одну душу составляло среди горожан от 1–2 кг [Там же], то к началу 1970-х гг. возросло до 6–7 кг. Существенно возросла доля потребления фруктов и ягод в общем рационе питания в среднем на одного человека: вместо 200–300 г [Там же] в 1950-х гг. до 1,5–2 кг в 1970-х гг.

Существенные изменения наблюдались в потреблении яиц. Если в 1950-х гг. оно в среднем за месяц на одного человека не превышало 1 шт. [Там же], то в 1960-е гг. составляло 10–12 шт., в 1970-е гг. – 14–17 шт.

Незначительно повысилось потребление рыбных продуктов и достигло к 1970-м гг. 800 г вместо 250–300 г в 1950-е гг. [Там же].

Анализ потребления различных видов продуктов питания по отдельным категориям показал, что к 1970-м гг. люди все чаще стали употреблять продукты, насыщенные белками, витаминами и минеральными веществами. Эта тенденция благоприятно повлияла на здоровье городского населения Центрального Казахстана.

В воспоминаниях респонденты приводят свой рацион питания за 1960–1970-е гг. К примеру, участник опроса Оспанова Айгуль говорит: «У нас, казахов, основное блюдо бешбармак. Поэтому мы часто брали мясо за 1,2 руб. Также покупали колбасу. Любили пить сладкий чай с молоком. В те годы можно было многое купить за 1 рубль. Бабушка отправляла меня в магазин, дав три рубля. Я покупала 300 грамм масла, хлеб или сайку, мясо. В детстве у нас была сладость – это монпансье. Стоило оно 1 рубль за килограмм. В детстве мы любили еще одну сладость, которая у нас в городе была очень популярна. В Старом городе жило очень много переселенцев. Рядом с нами по соседству жили китайцы, корейцы, чеченцы и татары. Помню дедушку китайца, который продавал нам сладость – петушки на палочках, как нынешние чупачупсы. Петушки стоили

5 копеек, но в основном он их менял на пустые бутылки. За одну бутылку он нам отдавал по 5 петушков. Когда он ходил по улицам, то всегда кричал “Петушкииии!”, и мы все бежали»⁶.

В семье Куртбаевых в корзине питания в основном были продукты растительного происхождения. Основная причина – отсутствие материальной возможности позволить себе это довольствие. Вспоминает Б. Куртбаева: «В основном мы ели морковь, свеклу, картошку, немного мяса и рыбы. Ели в основном овощные салаты, а также обязательно каши, супы, борщ, окрошка. Очень редко делали пельмени и по праздникам национальное блюдо – бешбармак. Мясо мы ели редко, потому что моя зарплата не позволяла покупать ежедневно мясо»⁷.

Жительница г. Караганды Жакия Джашибекова отмечает: «В нашей семье мясо всегда было в достатке, так как мы резали согум по традиции казахских обычаев. Запасы круп у нас всегда были. Мука, сахар... – все было доступно и не считалось дефицитом. Единственное, какие-то виды конфет были дефицитом и не всегда лежали на прилавках магазина. В целом мы жили в достатке. Мы ели и копченую колбасу, и сыр, и масло. Рыбы было вдоволь, рядом с нами был магазин “Океан”, где были разные сорта рыб. Рыбы были очень качественные и очень хорошие, жирные, селечные и мы могли себе это позволить»⁸.

Характеризуя свой семейный рацион питания, Жакия Жетписбаевна рассказывает: «Наш рацион, возможно, не был таким сильно разнообразным, обильным какими-то экзотическими или заморскими продуктами, но в основном обязательно в нашем рационе питания всегда присутствовало мясо, оно могло быть вареное, тушенное, жаренное, котлеты или пельмени. Обязательно были крупы, картофель, макаронные изделия, овощи, особенно капуста и свекла. Из сладостей были конфеты, печенья, мармелады и что-то мы сами пекли»⁸.

Обычный рацион питания был в семье Потаповых. Вспоминает Надежда Александровна: «Рацион был обыкновенный – борщ, пельмени, манты. Кстати баурсаки тоже (круглые шарики из теста, обжаренные в масле). На Урале, где я раньше жила, помню, было точно такое же блюдо, называлось “кольца”. Просто делали из теста кольца, а здесь баурсаки. И мы тоже стал печь баурсаки. Мы не знали, что такое манты, корейские салаты. Приехав сюда, познакомились с национальными блюдами разных народов. Салаты сначала мы пробовали у корейцев, потому что их нигде не продавали. А потом сами научились все это готовить»².

Сравнительную оценку питанию дает респондент Эльмира Кудайбергенова, которая анализирует качество питания городов Казахстана в 1970-х гг.: «В 1970-е гг. я жила в городах Джезказгане, Никольске (ныне Сатпаев). Что я могу сказать про продукты? Джезказган и Сатпаев были плохо обеспеченными городами. За молоком надо было стоять в очереди 2 часа, чтобы взять

хлеб – простоять час. На полках магазина не было разнообразия. В 1980-х гг. мы переехали в Кокчетав, там было хорошее обеспечение, было очень много молока, кефира, сметаны, творога в свободной продаже. В общем, Кокчетав оказался сытным городом, чем Джезказган, Караганда, Никольск. В целом в нашей семейной корзине были хлеб, молоко, мясо, чай, макароны, картошка и иногда рис»⁹.

В шахтерской семье Жунусовых основными продуктами питания были рожки, яйца, все молочное. Респондент вспоминает: «Мясо в основном брали в магазине. На базаре домашнее мясо брали очень редко. Не каждый день, потому что не принято было на базарах отовариваться часто. Тем более в Караганде их было не очень много. Овощной продукции было много. Насчет фруктов: я бы не сказал, что их было много. Но, овощные магазины были полные картошкой, морковью. В 1970-е гг. можно было приобрести и халву, и сладкое. Ну и конфеты, хотя они тоже были в дефиците. В 1980-е гг. вообще во всем начался дефицит»⁴.

Характеризуя свой семейный рацион питания, Тлеухан Елеукенович отмечает: «По утрам в основном ели яичницу, потому что яйца были в избытке, так как у нас была своя птицефабрика в Караганде. Яйца, а также рожки и консервы всегда были в изобилии. Ну и раз в день, может быть, какой-нибудь суп из мяса, к примеру, из баранины. К тому же в то время неплохо кормили нас на шахтах. Давали горячее питание и тормозки. Шахтеров очень хорошо кормили. Можно было зайти в столовую, кулинарию и набрать там рыбу. Самой распространенной была жаренная рыба минтай. Дешевыми были всевозможные пирожки. Везде продавались чебуреки. Насчет питания все было очень хорошо. Голодными никто не ходил»⁴.

Достаточно простой рацион питания был в семье Оспановой Айгуль. В частности, она вспоминает: «Рацион был у нас обыденный. По утрам, когда собирались в школу, бабушка всегда вставала с нами и готовила чай. Мы ели хлеб с маслом и чай с комковым сахаром. В школу нам давали 10 копеек, на которые мы могли купить пирожок и кисель или чай. На обед у нас обязательно был чай и жареная картошка на большой сковороде. Жарили картошку на бараньем курдюке»⁶.

Немного лучше рацион питания был у семей, имеющих подсобное хозяйство. Вспоминает Мария Федоровна: «В основном мы ели картофель, помидоры, морковь, кабачки, баклажаны, мясо, молоко, творог, сметану, яйца. На первое, как и в каждой семье, мы готовили разные супы, борщ и солянку. На второе мы готовили плов, картошку-толченку, пельмени, манты, жарили котлеты, запекали уток и курей. В холодильнике всегда стояло сало, яйца вареные, всегда был лук зеленый. Моя старшая дочь не любила обедать в школьной столовой и бегала на большой перемене домой. Пожарит яйца с салом, хлеб, лук порежет. Поест и назад в школу на уроки шла. Мы жили рядом со школой. Когда дети были маленькие, я им готовила каши,

молочные супы, варила какао. Молока у нас было много. В детских садах в то время прекрасно кормили. Моя младшая дочь с 4 месяцев была в садике. И ходить там начала, и разговаривать. В то время как-то в декрет никто не выходил. Деньги были очень нужны. Нянечки в детском саду внимательно смотрели за детьми. Когда не придешь, дети всегда были сухие. В то время памперсов не было. Палзунки меняли постоянно. Даже стирали в садике. Одна нянечка смотрела за 14 детьми до года. Ей их помогали кормить. А все остальное она делала сама. Дети в садике никогда не плакали. И с удовольствием бежали в садик. Для гостей мы всегда готовили бешбармак. Это было обязательное блюдо на нашем столе в любой праздник. Когда приезжал кто-нибудь, то резали уток или гусей. Запекали в духовке. Жарили котлеты, кабачки всегда жарили. Соления доставали разные на стол. Все свое было – домашнее. Рыбы у нас всегда много было. Мы заказывали пласты хека. Вот мы его тушили, пережарим, добавим лук, сметану и тушим в казанке. Вкуснятина получалась. А летом всегда рыба была: карп, сазан, карась. Рыбаки ловили и сдавали в столовую рыбу. Мы там рыбу и покупали. Можно было купить столько, сколько надо. Лишь бы деньги были. Если нет денег, то нам давали рыбу под ведомость, потом из зарплаты вычитали. Рыбу мы и коптили, и сушили. Мужчины всегда ели рыбу с пивом. Каждый четверг считался рыбным днем. И всем они нравились, особенно детям. Говорили: “Вот бы рыбный день, каждый день был”»³.

Мария Васильевна Фролова вспоминает: «Мы готовили все, что и готовим сейчас. На первое варили борщи, супы. На второе жарили картошку. Любили лепить манты, вареники, пельмени и галушки. Также покупали компоты и лимонады. Сладкое к чаю или сами пекли, или в магазине покупали. Но в основном покупали в магазине. Детям я всегда варила молочные каши»¹.

Многонациональный состав населения Центрального Казахстана оказал влияние на повседневный рацион питания. Домашняя кухня не только по праздникам, но и в повседневной жизни включала в себя национальные блюда разных народностей. Вспоминает Айгуль Оспанова: «Из национального блюда мы готовили бешбармак, когда приглашали гостей. А в кругу молодых, то есть сестры, друзья, когда справляли день рождения детей, мой муж любил больше не бешбармак, а манты и голубцы. Часто мы готовили плов в казане. Нельзя не сказать о наших фирменных баурсаках и казахских лепешках – шелпекках. У нас были друзья русские, которые всегда готовили казахские национальные блюда. Моя соседка Света любила готовить бешбармак, поэтому она научилась у меня»⁶.

Богатый ассортимент блюд разных национальностей был представлен в семье Михайловых. Хозяйка дома Мария Федоровна с удовольствием вспоминает: «На новый год мы всегда готовили бешбармак. Утку или гуся запекали в духовке. Это было обязательным блюдом. Брали гуся, начиняли яблоками и рисом, за-

шивали его и запекали. Всегда старались салатов побольше сделать: хе, зимний, сельдь под шубой и другие. Пекли разные торты, пирожные. На праздники жарили котлеты, мясо запекали, соленья, картошку тушили, плов варили, окрошку делали, голубцы, перец фаршировали. Вот это мы и готовили в то время»³.

Мария Васильевна Фролова делится своими воспоминаниями: «На Пасху мы обязательно красили яйца, пекли булочки, куличи, пасхи. Всегда приходили гости к нам на все праздники. Бешбармак тоже готовили из конины, свинины или говядины. Также жарили котлеты и рыбу, варили манты, пельмени и вареники. Всегда готовили салаты. Ингредиенты на салаты в магазине были доступны. Можно было приготовить что угодно, лишь бы деньги были. А так старались на праздники побольше пельменей налепить. Также были и соленья разные. На зиму мы всегда солили и огурцы, и помидоры»¹.

Бахыт Куртбаева (1955 г.р.) вспоминает: «В основном готовили манты, бешбармак, плов. Из других национальных блюд мы обожали борщ, окрошку и манты»⁷.

Тлеухан Елеукенович с мужской точки зрения так оценил свою домашнюю кухню в советское время: «В семейном кругу по праздникам в основном готовили бешбармак, винегреты, салаты оливье, но выбора там особого такого не было. В основном рацион был одинаковый. Винегрет, манты или бешбармак. То есть такой ассортимент»⁴.

Своими впечатлениями поделилась респондент Надежда Александровна Потапова: «Я не знаю, как у других. В моей семье центральным блюдом было на любой праздник – это манты, оливье, винегрет, мясо в духовке, салаты»².

Джашибекова Жакия отмечает советскую однотипность: «Традиционно это манты, бешбармак, оливье – без него никак, потом появились селедка под шубой, хе (морковча), салат из свеклы, огурцы и помидоры консервированные. Кухня была интернациональная»⁸.

Таким образом, результаты опроса подтвердили, что кухня в советских семьях в Центральном Казахстане была представлена разными национальными блюдами. Был широкий ассортимент блюд из разных национальных кухонь. Но были и свои коронные блюда – бешбармак, манты и оливье.

Проблемы «блат», «дефицит», «советские очереди» являлись неотъемлемой чертой советской торговли. Сотрудник магазина или склада, который имел доступ к дефицитным товарам, автоматически возводился в ранг «нужного» человека. Быть знакомым с таким человеком считалось очень удачным и называлось блатом. Блат, таким образом, является практикой обхода формальных процедур, регулирующих доступ к ресурсам, как правило, относящимся к сфере личного потребления.

Вспоминает Кудайбергенова Эльмира: «В советское время продавцы очень хорошо себя чувствовали, пото-

му что все пытались завести с ними знакомства. Если знакомый продавец – он тебе оставит по блату и хорошее мясо без костей, и какие-нибудь консервы, например, красную икру завозили, но редко-редко, можно было попросить баночку оставить. Мы не пользовались блатом, потому что нас родители так приучили, ни у кого ничего не просить. А кто с продавцами в хороших отношениях были, они всегда по блату чего-нибудь покупали. Особенно, если завмаг твой приятель или друг, это вообще было прям хорошо. Можно было продуктов набрать дефицитных, и одежду набрать дефицитную. А мы брали в магазине все, что продавалось»⁹.

Для некоторых блат был обыденностью. Вспоминает Жакия Джашибекова: «Это, наверное, для нас было нормальным явлением, что по блату можно было достать какие-то завозные или импортные продукты. Часто это были болгарские консервированные изделия, которые не всегда были в продаже. По блату люди могли через знакомых брать такие товары, как одежда, обувь и т.д.»⁸.

Вспоминает Тлеухан Жунусов: «Лично я по блату ничего не покупал. Ну, так был наслышан, что люди по блату берут мебель и ковры. На импортные ковры и мебель записывались в очередь. Потому что в магазинах стояла мебель Карагандинской фабрики, которая была однотипная, ведь ассортимент был небольшой. Чтобы взять спальную гарнитуру или ковер, нужно было иметь знакомых или доплачивать»⁴.

Основными причинами распространения блата респондент Бахыт Куртбаева (1955 г.р.) считала следующие: «Советский блат был распространен, так как не было богатого ассортимента одежды и мебели. Поэтому многие доставали все через блат. Так как у нас в торговле не было знакомых, мы как-то обходились простыми вещами. Но хотелось особенно зарубежных товаров»⁷.

Таким образом, мы убедились, что блат был обыденностью в повседневной жизни людей. Большая часть промышленных товаров, необходимых в быту, не доходила до прилавков магазинов, а разбиралась «по своим» рукам еще на складах. Позже такой товар отлично распродавался на «барахолках» в десятки раз дороже.

Своеобразное отношение было и к очередям. Кто-то возмущался, а кто-то относился с пониманием. Вспоминает Э. Кудайбергенова: «Это было почти нормой, потому что за всем надо было стоять в очереди. Если копченую или докторскую колбасу “выбросили” (привозили) в магазин, то надо было стоять 2 часа в очереди. Конечно, это раздражало, в очереди ругались постоянно. Но за всем надо было стоять, если не будешь стоять, останешься без колбасы или без мяса»⁹.

Об очередях 1970-х гг. говорит Мария Васильевна: «Да, очереди не всегда были. Только перед праздниками. А таких больших очередей я не помню. Зато в очереди общались друг с другом. Так видятся време-

ни не было. Целыми днями мы были на работе. А еще и подрабатывали. Вот в очереди в магазине увидимся, поговорим. Говорят люди за мебелью, за машинами в очереди стояли. Но я с этим сама не сталкивалась. Поэтому мало что могу сказать. На рынке очереди часто были. Пытались купить что-то подешевле, сторговаться»¹.

Вспоминает Потапова Н.А.: «К советским очередям никак нельзя относиться, кроме как негативно. Кто хочет отработать смену и потом стоять 3–4 часа в очереди за килограммом колбасы? Если у тебя нет с собой ребенка, тебе дадут только килограмм. Если у тебя есть ребенок, ты радуешься, потому что тогда дадут 2 килограмма. Как к очередям можно относиться?! Если у тебя праздник и тебе нельзя купить водки, не отстояв в очереди. Как к ним можно относиться? Конечно, плохо. Там, кстати, и скандалили. Даже драки были. Это уже когда совсем. Было по-всякому. Люди же разные. Скандалы были всегда. Без этого очередь не простояшь»².

Сдержанно к очередям относился Шакерхан Кудайбергенович: «Не любил стоять в очереди, но был вынужден и терпел»³.

Хотелось бы отметить, что в 1980-е гг. очереди стали массовыми. В частности, Тлеухан Жунусов вспоминает: «Очереди были всегда. Но наиболее трудно с этой проблемой, то есть самые жестокие очереди появились в 1980-х гг., когда было невозможно что-то купить. Люди с утра занимали, ждали привоза продуктов. К вечеру их привозили. Все в этих очередях давились, в основном не было сосисок, колбасных изделий, мяса. Мясо тогда вообще не было в современном понимании каждодневно, были суп-наборы. И люди с работы до закрытия магазинов стояли в очередях. Если кто-либо смог набрать на несколько дней, или они там вставляли всей семьей, набирали по пять, по шесть человек, можно было и не каждый день стоять в очередях. В нашей семье кто был выходной, тот и занимал очередь по возможности»⁴.

Респондент Куртбаева Бахыт отмечает: «Очереди были ужасные, после пяти давали продукты, те, кто не работал, шел занимать очередь. Это были племянники

и племянницы, они с утра занимали очередь. Потом мы приезжали всей семьей и брали продукты. Тогда давали масло, помню, по полкилограмма, это буквально ничего для большой семьи. В общем, приходилось стоять всей семьей по 2–3 часа в очереди за пол килограмма мяса, за килограмм колбасы и т.д. Особенно тяжело с очередями было в 1990-е гг. Длинные и бесконечные очереди, нехватка продуктов – это было тяжело. Когда некому было стоять в очередях, приходили после работы, и если доставалось что-то, было очень радостно. Магазины работали до 8 вечера, и если я успевала после работы что-то взять, считалось, что этот день был удачный. Если не успевали, приходилось питаться другими продуктами, какие были дома: овощные супы, каши и т.д. Но чаще всего мы старались закупить продукты в субботу или в воскресенье»⁵.

Аналогичное мнение было у другого респондента Потаповой О.: «Это уже ближе к 1980-м гг. очереди были. Ну, тогда, конечно, всем не нравилось. Кому нравилось, придешь с работы, и стоять в очереди за курицей или за уткой?»⁶

Таким образом, очереди в советское время считались нормой повседневной жизни. Людям не нравилось, но приходилось терпеть. Тем не менее наличие очереди в обществе – это признак дефицита в стране. Люди либо теряли личное время в очередях, либо через блат доставали необходимые продовольственные и непродовольственные товары.

Некоторые из данных выводов типичны и для Центрального Казахстана, однако в целом ситуация с продовольственным снабжением, а соответственно, и с питанием горожан была более благоприятной по сравнению с некоторыми регионами СССР. Таким образом, питание горожан и становление системы общественного питания – это составные части социальной сферы общества, успешное развитие которой являлось органической составляющей процесса урбанизации. За 1950–1970-е гг. наблюдалось существенное увеличение количества столовых, ресторанов и кафе; улучшилось продовольственное снабжение, и соответственно, качество питания горожан Центрального Казахстана.

ПРИМЕЧАНИЯ

¹ Интервью с М.В. Фроловой (1943 г.р.), записано К.К. Абдрахмановой в Караганде в 2016 г.

² Интервью с А.Потаповой Н. (1958 г.р.), записано К.К. Абдрахмановой в Караганде в 2016 г.

³ Интервью с М.Ф. Михайловой (1948 г.р.), записано К.К. Абдрахмановой в Караганде в 2016 г.

⁴ Интервью с Т.Е. Жунусовым (1958 г.р.), записано К.К. Абдрахмановой в Караганде в 2016 г.

⁵ Интервью с Ш.К. Кудайбергеновым (1940 г.р.), записано К.К. Абдрахмановой в Караганде в 2016 г.

⁶ Интервью с А. Оспановой (1952 г.р.), записано К.К. Абдрахмановой в Караганде в 2016 г.

⁷ Интервью с Б.Ш. Куртбаевой (1955 г.р.), записано К.К. Абдрахмановой в Караганде в 2016 г.

⁸ Интервью с Ж.Ж. Джашибековой (1963 г.р.), записано К.К. Абдрахмановой в Караганде в 2016 г.

⁹ Интервью с Э.Ш. Кудайбергеновой (1966 г.р.), записано К.К. Абдрахмановой в Караганде в 2016 г.

ЛИТЕРАТУРА

1. О мероприятиях по дальнейшему развитию советской торговли // Правда. 1953. 23 окт.
2. О мероприятиях по улучшению работы предприятий общественного питания // Правда. 1956. 13 марта.

3. Запорожец О., Крупец Я. Советский потребитель и регламентированная публичность: новые идеологемы и повседневность общепита конца 50-х // Советская социальная политика: сцены и действующие лица, 1940–1985 / под ред. Е. Ярской-Смирновой и П. Романова. М.: ООО «Вариант»; ЦСПГИ. 2008. 376 с.
4. Государственный архив Карагандинской области (далее – ГАКО). Ф. 691. Оп. 1.
5. ГАКО. Ф. 555. Оп. 1.
6. ГАКО. Ф. 613. Оп. 1.
7. Басков Л.П. Системность в планировании общественного питания. М.: Экономика, 1983. 120 с.
8. ГАКО. Ф. 596.
9. Советская жизнь. 1945–1953 / сост. Е.Ю. Зубкова, Л.П. Кошелева. М.: РОССПЭН, 2003. 720 с.
10. Казанцев Б.Н. «Неизвестная» статистика уровня жизни рабочего класса // Социологическое исследование. 1993. № 4. С. 3–14.
11. Мендкович Н. Питание в СССР в «эпоху застоя» (1960–1980-е гг.). URL: http://actualhistory.ru/zastoi_foods

Abdrakhmanova Kymbat K. Karaganda State University of the name of academician E.A. Buketov (Karaganda, Kazakhstan). E-mail: kimbab_abd@mail.ru

PUBLIC CATERING FEATURES IN EVERYDAY LIFE IN CENTRAL KAZAKHSTAN IN THE 1950–1970-IES.

Keywords: history of everyday life; the urban daily life; Central Kazakhstan; the level of nutrition; food.

The aim of this article is to study the characteristics of catering in the cities of Central Kazakhstan in the 1950–1970-ies in the aspect of history of everyday life. The aim identified the following objectives: to study the development of public catering in the cities of Central Kazakhstan, to identify the quality and level of service of catering, to determine the structure and diet, to compare the peculiarities of national cuisines. The article was written on the base of documentary sources (not used previously) from the state archive of the Karaganda region, as well as memoirs of old residents. A comprehensive and critical analysis of statistical data allowed to analyze the structure and diet of the urban population of Central Kazakhstan in the 1950–1970-ies. In the conditions of modernization of all aspects of life of the Kazakh society, many problems related to the revision of the role of historical science in the society arose to the domestic historical science. One of the important tasks of Kazakhstan's historical science which requires urgent solution is the revision of existing and introduction of new directions in historical research. One of unexplored issue is the history of people's daily life in various aspects. In Soviet times everyday life did not found its mass distribution and fundamental development, although it was considered. Study of this subject in the Kazakh historiography is appropriate and necessary. As it is not directed to the consideration of the peaks of development of society, state and prominent figures, but to study of ordinary people lives, the masses. The Soviet public catering in 1950–1970-ies experienced significant changes. Using scientific theories, a new understanding of the meanings of the words "health" and "quality of food" were the main principles in a correct and balanced diet. In the industrial regions of the country, including in Central Kazakhstan, the system of public catering began to expand everywhere: canteens, snack bars, restaurants, cafes. Workers, employees and students were declared to be main customers of the catering in directive documents. As the multinationality of Central Kazakhstan was considered, the system of public catering had days and months of national cuisines: Kazakh, Russian, Ukrainian, Lithuanian, Belarusian, Georgian, Uzbek, etc. In the course of the study the author came to the following conclusions. In general, during the 1950–1970-ies a significant expansion of establishments of public catering can be observed, as well as improving of food supply and consequently the quality of supply of the citizens of Central Kazakhstan. Analysis of consumption structure and diet of different types of food in certain categories showed that by the 1970-ies in daily practice people increasingly began to consume foods rich in proteins, vitamins and minerals. However, as it was evidenced by the materials of interviews with residents, the shortage of many foods remained: citrus, sweets, fruits, etc. In turn, the deficit caused such integral features of Soviet trade as "blat" (profitable connections) and a queues.

REFERENCES

1. *Pravda*. (1953) O meropriyatiyakh po dal'neyshemu razvitiyu sovetskoy torgovli [On the measures for the further development of Soviet trade]. 23rd October.
2. *Pravda*. (1956) O meropriyatiyakh po uluchsheniyu raboty predpriyatiy obshchestvennogo pitaniya [On measures to improve the work of public catering enterprises]. 13th March.
3. Zaporozhets, O. & Krupets, Ya. (2008) Sovetskiy potrebitel' i reglamentirovannaya publichnost': novye ideologemy i povsednevnost' obshchepita kontsa 50-kh [The Soviet consumer and regulated publicity: New ideologies and daily routine of public catering in the late 1950s]. In: Yarskoy-Smirnova, E. & Romanova, P. (eds) *Sovetskaya sotsial'naya politika: stseny i deystvuyushchie litsa, 1940–1985* [Soviet social policy: Scenes and characters, 1940–1985]. Moscow: ООО Вариант, TsSPGI.
4. The State Archives of Karaganda Region (GAKO). Fund 691. List 1.
5. The State Archives of Karaganda Region (GAKO). Fund 555. List 1.
6. The State Archives of Karaganda Region (GAKO). Fund 613. List 1.
7. Baskov, L.P. (1983) *Sistemnost' v planirovanii obshchestvennogo pitaniya* [The system approach in the planning of public catering]. Moscow: Ekonomika.
8. The State Archives of Karaganda Region (GAKO). Fund 596.
9. Zubkova, E.Yu. & Kosheleva, L.P. (2003) *Sovetskaya zhizn'. 1945–1953* [Soviet life. 1945–1953]. Moscow: ROSSPEN.
10. Kazantsev, B.N. (1993) "Neizvestnaya" statistika urovnya zhizni rabochego klassa [The "unknown" statistics of the working class living standard]. *Sotsiologicheskoe issledovanie*. 4. pp. 3–14.
11. Mendkovich, N. (n.d.) *Pitanie v SSSR v "epokhu zastoya" (1960–1980-e gg.)* [Food in the USSR in the "era of stagnation" (1960–1980s)]. [Online] Available from: http://actualhistory.ru/zastoi_foods.