

Copyright © 2023 by Cherkas Global University



Published in the USA  
 Bylye Gody  
 Has been issued since 2006.  
 E-ISSN: 2310-0028  
 2023. 18(3): 1539-1549  
 DOI: 10.13187/bg.2023.3.1539

Journal homepage:  
<https://bg.cherkasgu.press>



## From “Tsarist” to “Soviet”: Russia of the post-revolutionary turning point of 1917 through the Space of Cuisine and Gastronomy

Denis V. Shchukin <sup>a,\*</sup>, Olga G. Nekrylova <sup>a</sup>

<sup>a</sup> Bunin Yelets State University, Yelets, Russian Federation

### Abstract

The specificity of the marker identification of the image of post-imperial Russia in the conditions of the formation after 1917 of new political realities and the birth of the country of Soviets is considered. It is shown that the Russian cuisine of the post-revolutionary turn of 1917, acting as a social sign, a symbol of the formation of a new “Soviet” statehood, has a unique semiotic meaning in its space of everyday life. Based on the analysis of personal sources of memory, the authors identify accent markers of food practices and taste preferences of the era under study. The novelty of the study lies in the structural and content analysis of the political transformation and identification of the “new” (Soviet) Russia presented for the first time in the conditions of the collapse of the “old” (imperial) Russia as a result of revolutionary changes in the early twentieth century through the space of cuisine and gastronomy. Parallels are presented in the associative environment “political – taste”, based on the analysis of a wide range of archival and ego documents, the phenomenon of “political gastronomy” is singled out as an object of analysis from the point of view of interdisciplinary historical, political and cultural studies of the space of everyday life of the vector spectrum of the historical path of Russia's development. Conclusions are drawn that the traditions of *gastika* in Russia of the post-revolutionary turning point of the early twentieth century have become a moving scale for the development of a new society – the “Soviet” society.

**Keywords:** history, Soviet Russia, Russian Empire, political events, everyday life, revolution, 1917, culinary preferences, food, kitchen.

### 1. Введение

В пространстве истории время как понятие и константа – это зеркальная призма динамики развития человека и всей мировой цивилизации в отражении различных эпох и событий. Эволюционный ход мировой истории явно показывает нам не только смену различных политических режимов и государственно-территориальных формаций, но и самого хозяйственно-бытового уклада жизни человека, в котором еда всегда была центром всего вокруг. Причина данного статуса проста – без еды человек просто не может существовать. Эта бесспорная характеристика определило на все времена сакральное, религиозное и неоспоримое место силы влияния еды на все процессы истории развития человечества. В подтверждение данного укажем, что ни что на протяжении всей мировой истории так не меняло векторальный ход её развития как голод или наоборот изобилие.

Таким образом, связь истории человека и мира с историей кухни, еды имеет прочную генетическую ткань, сюжетные линии которой находят своё отражение в картинах повседневности той или иной исторической эпохи. Это, в свою очередь, закрепляет за едой, кухней статус идентифицирующего маркера конкретного исторического времени или события, по которому человек сможет быстро как определить временную эпоху, так и осуществить погружение в её пространство.

\* Corresponding author

E-mail addresses: [dionysios@yandex.ru](mailto:dionysios@yandex.ru) (D.V. Shchukin), [nekrylova\\_80@mail.ru](mailto:nekrylova_80@mail.ru) (O.G. Nekrylova)

Вышесказанное даёт предметное основание рассматривать кухню как пространство – универсариум, поле разноплановых повседневных практик жизни человека от гигиены и культуры поведения до политических предпочтений и идеалов.

Исходя из данного, взгляд на еду, кухню как на культуру со своим маркерным инструментарием приводит к логичной постановке следующего вопроса. Насколько это возможно и можно ли вообще провести анализ политических предпочтений индивида, символов и режимом через вкусовые предпочтения, пищевые практики и кухню? Возможно ли экстрополяция феномена «гастрономии» на пространство политического в параллели ассоциативной среды «политическое – вкусовое» с выделением понятия «политическая гастрономия» в качестве отдельного явления в спектре истории повседневности?

Таким образом, взор через пространство кухни и пищевых предпочтений на процессы политической трансформации и идентификации «новой» (советской) Россией в условиях распада «старой» (имперской) в результате революционных переломов начала XX века представляется нам *une idée séduisante* (с франц. – привлекательной, заманчивой идеей).

## 2. Материалы и методы

Источниками для данной работы послужили не только различного рода архивные материалы (РГАСПИ. Ф. 2 Оп. 4. Биографические документы В.И. Ленина (1871–1923)), но и широкий спектр эго – документов (дневники, воспоминания, письма) исследуемого периода (Карабчевский, 1921; Кутепов, 1934; Милоков, 2015; Набоков, 2019; Тыркова – Вильямс, 2007). Также стоит выделить публицистические материалы, печатные источники (прессу) (Искры, 1917; Огонёк, 1997), пособия по кулинарии (Петрова, 1889) и художественную литературу.

Основой исследования стал методологический подход. Использовался сравнительно-исторический метод. Применение его было вызвано тем, что в исследовании использовались различные работы, источники, мнения авторов об одном и том же событии и различная их оценка. Также применялся ретроспективный метод, который позволяет осмыслить, как развивались события в реальности – от причины к следствию. Обработка первичной информации осуществлялась посредством критического анализа широкого спектра документальных работ и источников. Методы описания и анализа активно применялись в процессе изучения печатного иллюстративного материала газет и журналов.

## 3. Обсуждение

Интерес исследователей к разным аспектам пространства повседневности и кухни в рамках истории культуры, гастрософии вполне устойчив и набирает сегодня всё большую популярность в научной среде. Со стороны историографического ракурса укажем следующее. Во-первых, общий объём научных работ в данной направленности пока ещё крайне мал, а во - вторых, он обладает разнонаправленным характером. Несомненно, стоит выделить работу А.В. Павловской, в которой, автор представляет обоснование предпосылкам создания нового научного историко-культурного направления «гастрософия» (Павловская, 2015).

Интерес представляет работа отечественного исследователя С.А. Кравченко, в которой автор исследует еду как средство коммуникации в сравнительном анализе четырёх теоретико-методологических подходов, приходя к выводу о том, что «...сегодня необходимо переоткрыть еду с позиций обоснования ее нелинейной природы развития в контексте соответствующей динамики социума вообще и развития средств коммуникации в особенности». Не менее примечателен и постулат автора о ««стреле времени» еды: мы едим то, каком обществе мы живем со всеми его средствами коммуникации» (Кравченко, 2015).

Различные аспекты «кухонной» истории рассматриваются современными исследователями на научных конференциях по истории повседневности, отражение которых становятся публикации в научной периодике (Абдрахманова, Сактаганова, 2016; Веременко, 2018), в работах как отечественных (Васильева, 1992; Вепрева и др., 2019; Veremenko, 2019), так и зарубежных (Figes, 1997; Fitzpatrick, 2017; Wade, 2000) авторов по социальной и локальной истории периода революции 1917 г. и Гражданской войны 1918–1922 гг.

В трудах различных авторов (Глушченко, 2015; Невежин, 2017; Патрикеева, 2015; Шукин, 2017) находит своё отражение и гастрономическая подоплека «политической кухни» своей исторической эпохи. Исследователи сквозь призму содержания тарелок и буфетов, дипломатических обедов и приёмов, кухмистерских и ресторанов, вкусовых предпочтений представителей и лидеров различных политических партий пытаются проанализировать ассоциативные взаимосвязи политического и вкусового.

Особую примечательность представляет работа А.Н. Щербак, который, проведя межстрановое сравнительное исследование с использованием данных по 157 странам, приходит к выводу, что изменение пищевых привычек населения может быть своего рода предвестником и маркером политических изменений (Щербак, 2016).

Вместе с тем, с позиции историографического анализа отметим, что научных работ в разрезе поднятой в данной статье темы фактически отсутствует. Постараемся восполнить этот пробел и проанализируем специфику маркерной идентификации образа постимперской России в условиях оформления после 1917 года новых политических реалий и рождения Страны Советов через пространство кухни и «политической гастрономии».

#### 4. Результаты

Влияние политических решений власти на пространство еды, кухни и тем самым практику повседневности своей исторической эпохи выступает само собой разумеющимся в разрезе политико-государственных дел и решений в области продовольственного обеспечения народонаселения. Однако есть и другая сторона медали. Так, мировая история человечества показывает, что любые изменения, затрагивающие сферу питания (голод, продовольственное эмбарго, изменение вкусовых предпочтений, практик еды) или наличие нерешённых властью проблем в данной области, вне зависимости от суммы причин (товарный дефицит, хлебные и соляные бунты, очереди за едой, хлебные хвосты и т.д.) всегда приводили к трансформации институтов власти и политического поля конкретного государства.

В контексте данного примечательно, что одним из катализаторов процессов политической трансформации России революционных и пост революционных изломов 1917 года выступила как раз ситуация с неудовлетворённостью народных масс в сфере продовольственного насыщения. «Русская революция выросла из хвостов» – значился подзаголовок содержательной части № 39 журнала «Искры» за 1917 г. (Искры, 1917: 308).

«Хвостам» был посвящён весь данный номер. В нём представлено не только фотографическое, но и предметно красочное описание данного явления в истории повседневности революционной России 1917 года. Примечательна фотографическая классификация «хвостов», выделенная корреспондентами журнала. Это хлебный, яичный, папиросный, карточный (игральные карты), табачный, конфетный (за карамелью), калошный, масляный, мыльный, керосиновый, овсяной, картофельный, чайный, сахарный, мясной и даже обеденный. В отношении «московских хвостов» журнал пишет: «...хвосты, хвосты, хвосты и что ни день, то новый или более длинный хвост, новые мучения, новые страдания. И страдает именно беднейший обыватель, который часами и в дождь, и в непогоду стоит в хвосту, чтобы получить кусок хлеба, кусок мыла, фунтик керосину, одну картофель, два яйца и т. д. Тот, который, казалось бы, должен, прежде всего, заботиться о бедном брате, он, как раз наоборот, не думает о нем вовсе и сам через разные свои комитеты получает все, что ему угодно. А хвосты все растут, и вместе с ними растет раздражение, негодование и возмущение населения...» (Искры, 1917: 308). Примечательна зарисовка и «петроградских хвостов». «Шесть месяцев, – пишет один корреспондент, – я наблюдаю то, что проделывают с людьми в хлебном хвосту у городской лавки по Б. Дворянской ул. Вчера я встал, например, 450-м, сегодня встал 360-м и оба раза хлеба не получил. В 5 час. закончилась выдача. Женщина, перед носом которой закрывалась дверь лавки, стояла в очереди кому-то на радость и удовольствие с 8 часов утра до 5 часов дня, т. е. девять часов ни больше, ни меньше» (Искры, 1917: 312).

На наш взгляд восприятие требования массами в феврале 1917 г. в Петрограде хлеба как некоего драйвера для того, чтобы взять власть в свои руки с позиции «политической гастрономики» крайне интересно. Народ требовал хлеба, а практика показывает, что к этому автоматически прилагается ещё и потребность в зрелище. «...Как тысячу лет держалось – писал известный русский религиозный философ, литературный критик и публицист Василий Васильевич Розанов – И вдруг только «в Петрограде не хватает булочек». От Юрика до Николая II одно развитие, один ход, один, в сущности, смысл: и вдруг «на Выборгской стороне не хватило булок» – и все разом рухнуло» (Розанов, 1917).

Кухня России постреволюционного перелома 1917 года, несомненно, обладает своей семиотической значимостью, т.е. выступает как социальный знак, как символ события. Прекрасным олицетворением данного выступает двустипшие В.В. Маяковского, ставшее нарицательным в системе идентификации исторических процессов в социально-политическом пространстве России рассматриваемого периода и констатирующее произошедшие в нём изменения:

*Ешь ананасы, рябчиков жуй,  
день твой последний приходит, буржуй.*

Примечателен рассказ самого автора данных строк об их рождении. «К Привалу («Привал комедиантов» – артистический кабачок) стали приваливаться остатки фешенебельного и богатого Петербурга. В такт какой-то разухабистой музычке я сделал двустипшие... Это двустипшие стало моим любимейшим стихом: Петербургские газеты первых дней Октября писали, что матросы шли на Зимний, напевая какую-то песенку: Ешь ананасы... и т. д.» (Маяковский, 1959: 149).

Подчеркнём, что в советский период образ Октябрьской революции 1917 года подвергся своей сакрализации, превратившись в «миф основания» – символ. В свете данного возникают следующие вопросы: А с позиции кухни это как-то находит своё отражение? Имеет ли революция свою пищевую семиотику, свой маркер еды? Попытаемся ответить на это, используя корпус личных источников

памяти – дневники и воспоминания публицистов, общественных и политических деятелей рассматриваемой эпохи.

Анализ корпуса эго-документов данного периода позволяет сделать вывод о том, что пространство кухни революционного периода – это территория быстрой еды. Главные персонажи – хлеб, бутерброд с колбасой или маслом, чай, кипяток. С позиции гастрософии бутерброд (*от нем. Butterbrot – хлеб с маслом*) – это закуска, имеющая вид ломтика хлеба или булки, на который выложены дополнительные ингредиенты. В пространстве политического – это главное блюдо революционных будней. Незамысловатое, простое, народное, не требующее большого времени на приготовление и что самое главное, это быстро и дешево. Нет сомнений, что когда совершаются революционные преобразования, этикет, сложные блюда и классический ужин уходят. Причина в простом: нет времени сидеть за столом. А революция – это время где события разворачиваются крайне быстро и стремительно. За столом сидеть некогда, да и невозможно. Таким образом, революции нужна быстрая, простая и понятная еда, которая при этом обладает «народным характером». Всеми данными качествами как нельзя лучше обладает именно бутерброд – главное топливо революции для её «человека с ружьём», особенно в условиях, когда «промедление смерти подобно» (Ленин, 1967: 390).

Интересно, что бутерброд как некий маркер (символ) пространства кухни революционный изломов 1917 года присущ обеим сторонам: как революционерам, так и тем, кто пытался их усмирить. Так, в своих воспоминаниях А.П. Кутепов пишет: «Получив приказ от генерала Хабалова оцепить район от Литейного моста до Николаевского вокзала и всё, что будет в этом районе, загнать к Неве и там привести в порядок. Я отправился его выполнять». Интересуясь у ротных командиров лейб-гвардии Кексгольмского запасного полка, лейб-гвардии Преображенского запасного полка, в каком состоянии находятся роты, и получая ответ, что «...роты хорошие, но, к сожалению, они вчера не получили ужина и до сего времени ничего не ели», А.П. Кутепов приказывает командирам «...при первой же остановке купить ситного хлеба и колбасы и накормить людей» (Кутепов, 1934: 159).

При этом подчеркнём взаимосвязь политического и гастрономического. Если революция «российская», то и бутерброд должен быть «российским». Это как раз и произойдет в рассматриваемый период. Революционные вихри в России начала XX века надолго закрепят в культуре отечественного бытия наш бытовой, «рабоче-пролетарский» бутерброд формата кусок хлеба и колбаса.

Действительно, сложно провести стойкую ассоциативную параллель в восприятии борьбы рабоче-крестьянских масс в России начала XX века «за правое дело», с каким-то иным видом бутерброда. В формат «революция в России» не укладывается «сендвич», «чип бати» (Великобритания), «тапас» (Испания), «кростини», «панини» (Италия), «пан-багат», «Крок мадам» (Франция), «кацу-санда» (Япония). Данные ассоциативные связи чужды нашему восприятию и национально-культурной ментальности. Бутерброд рода «советский» – открытый, не многокомпонентный, понятный, без аристократических изысков, с простыми ингредиентами. Перечень главных «хитов» советского времени только подкрепляет данное:

- бутерброд с водой и сахаром
- бутерброд с маслом и сахаром
- бутерброд с вареньем
- бутерброд с сыром
- бутерброд с колбасой (варёной или копчёной, ливерной)
- бутерброд с майонезом
- бутерброд с кабачковой или баклажановой икрой
- бутерброд со шпротами, с селёдкой, с килькой
- бутерброд с салом.

Данные виды исключительно просты, они не обладают «имперским статусом». Они принадлежность широких трудовых масс, их природа – рабочая. Приготовление не занимает много времени, бутерброд быстро утоляет чувство голода, не требуется сервировка стола, в большинстве случаев приемы пищи носят массовый, а не индивидуальный характер. Примечательно, что в книге конца XIX в. «Настоящий подарок молодым хозяйкам. Самоизучение кухонного, кондитерского и булочного искусства» содержится 1602 рецепта, приготовления различных блюд (Петрова, 1889). В книге отмечены гренки, но бутерброда там нет – его время в России ещё не пришло.

Таким образом, постреволюционная повседневность практик отечественного бытия прочно идентифицируется с данным видом еды в пространстве кухни уже нового человека – «советского». Воспринимать его без данного не получается, так как данный образ остаётся не полным и лишённым своей внутренней историко-культурной силы.

Революционные перемены 1917 г. в России имели в памяти современников яркую картину эмоций, которая из источников личной памяти вошла в историографию данных исторических событий (Милюков, 2015; Набоков, 2019; Тыркова-Вильямс, 2007). При этом «меню» революции вызывало «аппетит» не у всех участников данных событий. В данном свете интересна зарисовка помещений Государственной думы в Таврическом дворце, ставшем в феврале 1917 г. «цитаделью русской революции». Около 6 часов вечера 2 марта 1917 года во дворец доставили М.И. Горемыкина,

отметившего бытовую обстановку в своих воспоминаниях: «В первой большой комнате вдоль стены, группами и в одиночку, около дощатых столов сидели депутаты и посторонние. Везде окурки, грязь, вороха грязной посуды и спитых чайных стаканов. Кое-кто пальцами, без ножей и вилок на бумажках ест что-то. Женщина из простых с грохотом собирает посуду. Я помню, как меня поразило, что эта баба, нисколько не стесняясь, через всю комнату крикнула: «Эй, Павел, что кипятков-то еще будет?» В углу на полу, на разостланном пальто кто-то спал. Этот зал 3-го класса был кабинет официального главы революции в здании Парламента!» (Горемыкин, 1922: 33).

Примечателен сквозь окно пищевых предпочтений кухни и образ политиков периода до и постреволюционного излома 1917 года в России. С одной стороны, это члены Временного правительства: П.Н. Милоков (министр иностранных дел) – «шампанское» (Милоков, 2015), Н.В. Некрасов (министр путей сообщения) – «варенье» (Тыркова-Вильямс, 2007). Не забудем упомянуть и видного участника политического пространства повседневности и революционных будней 1917 года – кадета В.Д. Набокова, любящего «кекса» по воспоминаниям его сына.

Не менее интересен и образ А.Ф. Керенского, – председателя Временного правительства. «Если не брать во внимание одежду, в быту Керенский был неприхотлив. У него не было особых пристрастий в еде, разве что он любил сладкое и мог зараз съесть три порции десерта». Именно так описывали его современники (Федюк, 2009: 101).

Заметим, что данный «персонаж» постреволюционных изломов 1917 года также является символическим маркером исследуемого периода. Сквозь призму «политической гастрономии» данная фигура промежуточного двоевластия в России 1917 года крайне примечательна в отражении зеркала кухни. «Блюда вполне скромного завтрака подавались довольно нескладно двумя министерскими курьерами (теперь «товарищами») одетыми в летние коломянковые тужурки. Вина на столе не было, но был квас и вода. Пухлые салфетки и вся сервировка напоминали буфет второстепенной железнодорожной станции. Да и сами завтракавшие за одним столом люди казались сборищем куда-то спешащих пассажиров, случайно очутившихся за общей буфетной трапезой» (Карабчевский, 1921: 132). Данная зарисовка, на наш взгляд, как нельзя точно характеризует период от отречения Николая II до установления Советской власти. Временное правительство – это некая «случайность», «буфет второстепенной станции», временная необходимость утоления «голода» в пути, а его лидер А. Керенский – «спешащий пассажир».

Другую сторону представляют лидеры Советского государства, видные деятели партии большевиков. Так, первый председатель Совнаркома В.И. Ленин был, по воспоминаниям современников, неразборчив в еде. Известный историк В.В. Похлёбкин в своей работе пишет: «Чёрный хлеб употреблялся только в будни дни к обеду. К чаю, ужину полагался белый хлеб. Мать В.И. Ленина, Мария Александровна Ульянова, предпочитала не тратить время на приготовление первых блюд. При этом, имея на руках хозяйство и большую семью, старалась готовить так, чтобы было поменьше кухонной разделки. В связи с этим мясные блюда готовились редко. Говядину лишь отваривали, что было быстрее, так как жарить надо было возиться и уметь. Она часто готовила яичницу или яйца всмятку. Зато любила армериттер – белый хлеб, вымоченный в молоке и залитый яйцом, взбитым и размешанным с двумя ложечками холодной воды. Другим дежурным блюдом были куча бутербродов с маслом или с хорошей копченой рыбой: с осетриной, балыком, севрюгой» (Похлёбкин, 1997: 20).

Таким образом, параллель с главным маркером революционного пространства – бутербродом фактически на лицо. Революционер – это человек «быстрой еды». Однако такой тип питания всухомятку, несомненно, порождает желудочные расстройства и приводит к гастриту. В.И. Ленин не стал в этом деле исключением. Политическая деятельность будущего вождя мирового пролетариата не способствовала полноценному и правильному питанию. Подполье, ссылки, эмиграция, постоянные переезды, отсутствие регулярного дохода – некий формат «полуголодного существования» вдобавок к общей неразборчивости В.И. Ленина в еде привели к тому, что всю свою жизнь он постоянно страдал желудком и вел напряженную борьбу с этим. Революционные вихри 1917 года в России в пищевые практики повседневности В.И. Ленина принесли предметное увлечение крепким, «содержательным» чаем. В свете данного примечательным выступает тот факт, что среди первых декретов Советской власти был и декрет о чае (Похлёбкин, 1997: 20). Также была создана организация «Центрчай», которая занималась в 1917–1923 гг. распределением чая с конфискованных складов.

В период с апреля 1917 г. по 1924 г. питание «вождя мирового пролетариата» – «подпольное», в основном сухомятка. При этом власть старалась заботиться о своём вожде, понимая характер его труда. Удостоверения № 7322 и 1451 председателя Совнаркома РСФСР В. И. Ленина (Ульянова), выданные ему Управлением Дел Совета Народных комиссаров 19 декабря 1918 - 29 января 1919 г., на право пользоваться продовольственной и хлебной карточкой первой категории, аргументирует данное «ввиду того, что (Ленин) занимается умственным трудом неограниченное число часов» (РГАСПИ. Ф. 2. Оп. 40Ц. Д.22. Л. 1-2).

Подчеркнём, что неправильное питание В.И. Ленина не было исключением в среде лидеров Советской власти. Нельзя сказать, что в постреволюционной России, особенно в первые годы

Гражданской войны, другие большевики питались как-то иначе. Однако примечательны и «кухонные» контрасты. Так, по воспоминаниям ряда большевиков, глава ВЧК Ф.Э. Дзержинский ел плохо, пил часто пустой кипяток. О пищевых предпочтениях И.В. Сталина говорят зарисовки из воспоминаний Ады Юсис, дочери И.Ф. Юсиса, начальника личной охраны Сталина в 1927–1931 гг. Она пишет: «Сталин любил ездить на пикники. Обычно мы направлялись в сторону гор и искали место поинтересней – там и устраивали привал. Всегда брали белую скатерть. Из угощений всегда присутствовали шашлыки и разные бутерброды – с икрой, с рыбой – севрюгой, сёмгой. Были также сыры и зелень, особенно кинза. Ещё папа умел делать колбасу из медвежьего мяса по-литовски, Сталину очень нравилось» (Богомолов, 2016: 15).

В итоге на наш взгляд гастрономические предпочтения политических деятелей периода революционных потрясений 1917 года в России были довольно близки в ассоциативной среде «политическое – вкусовое».

Революционные перемены 1917 года в России создадут в её историческом пространстве новые «кулинарные стандарты» своего времени. Явными предметами гастики постреволюционной России станут очереди в магазинах, нехватка продуктов, спекуляция. С 1918 года обыватель в России отходит от модели привычного питания из трёх блюда. В основном, одно блюдо в обед и далее всухомятку. Своеобразным маркером и неким мерилom социального статуса в России в период 1918–1920 гг. станет система продовольственного и классового пайка. При этом нормированное распределение продуктов по карточкам – новая норма повседневности постреволюционной России.

Лозунг «Кто не работает, тот да не ест» в короткой динамике времени с сентября 1917 г. к маю 1918 г. вначале становится «главнейшим правилом» (Ленин, 1967: 311), затем «практической заповедью социализма» (Ленин, 1967: 203), и, в конце концов «коренным началом социализма» (Ленин, 1967: 357). Еда, как привилегия теперь уже класса трудящегося и членов правящей партии, новая идеологема постимперской «советской» России – государства «всеобщего равенства и братства».

Меню обывателя уже не «царской», а «советской» России кардинально изменится. Из-за идеологических соображений произойдёт предметный исторический отказ от изящной кухни высшего общества, а также переименование и трансформация рецептуры блюд на новый «советский» лад (Рисунок 1, 2) (Нарпит..., 1928: 96).

## ХII. Новые наименования блюд.

### С У П Ы.

Старое наименование.	Новое наименование.
1. Консоме протаньер.	Бульон с кореньями и зеленью.
2. Похлебка боярская.	Суп картофельн. со свеж. грибами.
3. Щи николаевские.	Щи из шинкованной капусты.
4. Суп мавританский.	Суп со свежими овощами и помидорами.
5. Суп Гарбюр.	Суп с запечен. рисом и кореньями.
6. Суп Итальянский.	Суп с макаронами и томатом.
7. Крем ля-рен.	Куриный суп протертый.
8. Суп Озель.	Суп из щавеля с молоком.
9. Консоме Жульен.	Бульон с кореньями.
10. Консоме рояль.	Бульон с молочной яичницей.
11. Консоме профетрель.	Бульон с сухими печен. булочками.
12. Крем Дюбарн.	Суп из протертой цветной капусты.

### РАЗНЫЕ БЛЮДА.

1. Матлот из рыбы.	Котлеты из судака фарширован. грибами и яйцами, соус с томатом.
2. Тельное из судака.	
3. Судак Жуанвиль.	Судак разварной под раковым соусом.
4. Осетрина флорентин.	Осетрина разварная со шпинатом.
5. Кокиль из рыбы.	Рыба запечен. под молочным соусом.
6. Осетрина а-ля-брошет.	Осетрина жареная куском.
7. Судак орли.	Судак жареный в тесте.
8. Судак огротен.	Судак запечен. в соусе с луком.
9. Судак норманд.	Судак в белом соусе с сухарями.
10. Осетрина америкен.	Осетрина разварная в соусе томат.
11. Осетрина Грилье.	Осетрина жареная на углях с лимоном.
12. Аспези из рыбы.	Судак протертый в формочках.
13. Судак меньер.	Судак жареный с лимоном
14. Судак соус польский.	Судак разварн., соус с маслом и яйцами.
15. Навага фри.	Навага жареная в сухарях.

**Рис. 1.** Перечень новых наименований блюд «царской» кухни на «советский» лад. Источник: Нарпит..., 1928

### МЯСНЫЕ БЛЮДА.

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| 1. Беф Мирантон.           | Говядина зачечен. в луковом соусе.               |
| 2. Беф Огарев.             | Бифштекс с жареным луком.                        |
| 3. Бифштекс по гамбургски. | Бифштекс с яйцом.                                |
| 4. Штуфат с макаронами.    | Тушеное мясо с макаронами.                       |
| 5. Биточки по казацки.     | Биточки с рисом, соус сметана с томатом и луком. |
| 6. Фляки по-русски.        | Рубец по-русски.                                 |
| 7. Котлеты марешаль.       | Куриные котлеты фаршир. молочн. соусом.          |
| 8. Котлеты по-киевски.     | Котлеты куриные фарширован. маслом.              |
| 9. Котлеты охотничьи.      | Котлеты из дичи.                                 |
| 10. Тефтели.               | Мелкие рубленые биточки.                         |
| 11. Котлеты де-воляй.      | Отбивные куриные котлеты.                        |
| 12. Жиго баранье.          | Жареная задняя нога барана с гарниром.           |
| 13. Лангет соус пикан.     | Жарен. мясо с острым соусом и луком.             |
| 14. Эскалоп Африкен.       | Натур. шницель из телятины с помид. и гриб.      |
| 15. Шнель-клопе.           | Жареное мясо соус луков. в сметане.              |
| 16. Цвибель-клопе.         | Биточки в сметане с луком.                       |
| 17. Почки а-ля-брошет.     | Почки жарен. на углях с лимоном.                 |
| 18. Почки в мадере.        | Почки в красном соусе.                           |
| 19. Почки меньер.          | Почки жареные с лимоном.                         |

### СОУСА.

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| 1. Соус голландский.           | Белый яичный соус.                      |
| 2. Соус мадера.                | Соус красный.                           |
| 3. Бешемель.                   | Белый густой молочный соус.             |
| 4. Соус пикан.                 | Острый красный соус с луком.            |
| 5. Соус паровой или супрем.    | Соус белый.                             |
| 6. Соус провансаль (холодный). | Соус из яичн. желтк. на прованс. масле. |
| 7. Соус провансаль (горячий).  | Соус томатный с гриб. и луком.          |

### Я И Ч Н И Ц Ы.

- |                    |  |
|--------------------|--|
| 1. Яйца берси.     | Яичница с сосисками, соус томат.       |
| 2. Яйца паризьен.  | Яйца в бел. хлебе с ветчин. и грибами. |
| 3. Омлет офинзерб. | Омлет с зеленью.                       |

### ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА.

- |                              |  |
|------------------------------|--|
| 1. Шоффуа из дичи.           | Филейчик фарш. из дичи с разн. соус.       |
| 2. Майонез из дичи или рыбы. | Дичь или рыба под холодн. бел. соусом.     |
| 3. Салат паризьен.           | Салат из свеж. зелени дичью или телятиной. |

**Рис. 2.** Перечень новых наименований блюд «царской» кухни на «советский» лад  
Источник: [Нарпит..., 1928](#)

При этом обедать на кухне, а не в столовой – главная примета перехода от старого порядка к «новым», советским пищевым практикам повседневности.

На наш взгляд нет сомнений в том, что революционные изломы 1917 года в России стали сценой невиданного по своим масштабам зрелища, имевшего свои отдельные части, эпизоды, антракты, главных персонажей, массовку и конечно свой буфет. С пространства гастрософии они изменили отношение к еде, процессу её принятия, кухне и как результат сами пищевые предпочтения масс. При этом синергетические изменения пищевых и политических практик данного времени привели к прекращению существования пространства повседневности в прежнем «имперском формате» царской России. Они перевели его на ступень нового мира – Советского, «социалистического и светлого», «справедливого и народного», став важной частью его «политической гастрономики». Так, уже в самый первый период своего существования новая Советская Россия в процессе определения своего «лика» всяческим способом будет избавляться от наследия «старого» имперского режима. Постреволюционный маркер «мы наш, мы новый мир

построим» найдёт своё воплощение во всём пространстве, от политического до повседневного. И как результат, в том числе и на кухне, и в гастрономии.

### 5. Заключение

Проведённый анализ собранных материалов по данной теме позволяет выделить следующий набор маркеров пространства кухни постреволюционной Советской России:

1. Практика постоянного дефицита продуктов, определившая вымывание многих не только экзотических товаров (каперсы, рябчики или осетрина), но порой и таких, как речная рыба или масло.

2. Общий хронический недостаток системы советской торговли в практике распределения свежих продуктов и овощей и, как результат данного, их предметное сокращение. Появление в виду данной причины одновременного увеличения доли консервов и полуфабрикатов.

3. Устойчивый «культ» круп, картофеля и макаронных изделий в рационе массового питания по причине уменьшения в нём доли речной рыбы и мяса.

4. Ориентация на общепит и, как результат, характер промышленного производства советской кухни, что привело к потере индивидуальности по линии «повар – клиент».

5. Продукты и гастрономия становятся безошибочным маркером определения в Советской России социального статуса собеседника.

В конечном итоге в пространстве повседневности России постреволюционного перелома начала XX века традиции гаски выступили некой подвижной шкалой процесса развития нового общества – «общества советского», а не «частно-имперского». При этом пространство кухни советского человека будет политизировано властью наряду с другими сферами общественной жизни. Причиной этого станет принятие советским государством патерналистской позиции не только «хозяина земли Русской», но и ответственного лица за пропитание и счастье всего советского народа.

### 6. Благодарности

Исследование выполнено при поддержке руководства ФГБОУ ВО "Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина".

### Литература

Абдрахманова, 2016 – Абдрахманова К.К. Вопросы питания в повседневной жизни горожан Центрального Казахстана в 1950–1970-е гг. // *История повседневности*. 2016. № 2. С. 43-57.

Богомолов, 2016 – Богомолов А.А. Легенды первых лиц СССР. Москва: АСТ, 2016. 312 с.

Васильева, 1992 – Васильева Л.Н. Кремлевские жены: Факты, воспоминания, документы, слухи, легенды и взгляд автора. Москва: Вагриус, 1992. 543 с.

Вепрева и др., 2019 – Вепрева И. Т., Мустайоки А., Магсар Ц. Что варят на политической кухне: аксиологический потенциал кулинарно-гастрономической метафоры в публицистическом дискурсе. // *Известия Уральского федерального университета*. Сер. 2. Гуманитарные науки. 2019. Т. 21. № 2 (187). С. 241-257.

Веременко, 2018 – Веременко В.А. «Женское царство» – эволюция организации питания городской дворянской семьи в России в конце XIX – начале XX в. Москва: ИЭА РАН, 2018. С. 187-189.

Глуценко, 2015 – Глуценко И. Общепит. Микоян и советская кухня. Москва: Высшая школа экономики, 2015. 240 с.

Горемыкин, 1922 – Горемыкин М.И. 2 марта 1917 г. в Государственной думе // *Двуглавый орёл*. Берлин: Двуглавый орёл, 1922. № 29. С. 33-41.

Искры, 1917 – *Искры: газета*. Хвосты. 1917. № 39. 8 октября. С. 305-312.

Карабчевский, 1921 – Карабчевский Н.П. Что глаза мои видели. Т.2. Революция и Россия. Берлин: Дьякова и К, 1921. 168 с.

Кравченко, 2014 – Кравченко С.А. Социокультурная динамика еды: риски, уязвимости, востребованность гуманистической биополитики. Москва: МГИМО-Университет, 2014. 198 с.

Кравченко, 2015 – Кравченко С.А. Еда как на средство коммуникации: сравнительный анализ теоретико-методологических подходов. // *Коммуникология*. 2015. Т. 3. № 3. С. 114-124.

Кутепов, 1934 – Кутепов А.П. Первые дни революции в Петрограде: сборник статей. Париж: Издание комитета имени Генерала Кутепова, 1934. С. 159-178.

Ленин, 1962 – Ленин В.И. Полное собрание сочинений: Т. 34. 5-е изд. М.: Госполитиздат, 1962. 584 с.

Маяковский, 1959 – Маяковский В.В. Полное собрание сочинений: Т. 12. Москва: Гослитиздат, 1959. 715 с.

Милюков, 2015 – Милюков П.Н. Из тайников моей памяти. Москва: ЭКСМО, 2015. 957 с.

Набоков, 2015 – Набоков В.Д. До и после Временного правительства: избранные произведения. Санкт-Петербург: Симпозиум, 2015. 623 с.

Нарпит..., 1928 – «Нарпит» товарищество (Москва). Продуктовые нормы обедов, отдельных блюд и прочих изделий общественных столовых: (Раскладки). Москва: паевое т-во «Нарпит» (типо-



лит. Воен. акад. РККА им. М. В. Фрунзе), 1928. 105 с.

**Нарский, 2001** – Нарский И.В. Жизнь в катастрофе: будни населения Урала в 1917–1922 гг. М.: РОССПЭН, 2001. 613 с.

**Невежин, 2017** – Невежин В.А. Дипломатические приемы И.В. Сталина 1941–1945 гг.: кремлевский протокол и особая кухня // *Российская история*. 2017. № 2. С. 139-153.

**Павловская, 2015** – Павловская А.В. Гастрософия: наука о еде. К постановке проблемы. Часть 1. // *Вестник Московского университета. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация*. 2015. № 4. С. 23-38.

**Павловская, 2016** – Павловская А.В. Гастрософия: наука о еде. К постановке проблемы. Часть 2. // *Вестник Московского университета. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация*. 2016. № 1. С. 26-41.

**Павловская, 2016** – Павловская А.В. Русская кухня сегодня, завтра и всегда / *История еды и традиции питания народов мира: сборник статей*. М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2016. С. 76-87.

**Пайпс, 1994** – Пайпс Р. Русская революция. Москва: РОССПЭН, 1994. 399 с.

**Патрикеева, 2015** – Патрикеева О.А. 58 квадратных саженей или думский буфет // *Родина*. 2015. № 1. С. 128-129.

**Петрова, 1889** – Петрова Е. Настоящий подарок молодым хозяйкам: Средства к сокр. расходов в домаш. хоз-ве, провер. путем практ. опыта: Самоизуч. кухон., кондит. и булоч. искусства ...: С политипаж. рис., изображающими: план. и фасад дома, приспособл. к хоз. потребностям; уборку столов и кушаньев, разрезку мяса... и проч. Москва: Ф.К. Иогансон, 1889. 553 с.

**Похлебкин, 1997** – Похлебкин В.В. Что ел Ленин // *Огонёк*. 1997. № 39. С. 20-21.

**РГАСПИ** – Российский государственный архив социально-политической истории.

**Розанов, 1917** – Розанов В.В. Социализм в теории и в натуре // *Новое время*. 1917. 19 мая.

**Троцкий, 1930** – Троцкий Л.Д. Моя жизнь: опыт автобиографии. Берлин: Гранит, 1930. 325 с.

**Тыркова-Вильямс, 2007** – Тыркова-Вильямс А.В. На путях к свободе. М.: Московская школа политических исследований, 2007. 392 с.

**Федюк, 2009** – Федюк В.П. Керенский. Москва: Молодая гвардия, 2009. 416 с.

**Щукин, 2016** – Щукин Д.В. От тарелки и буфета до ресторана: «кухня» в политических процессах и повседневности российского парламентаризма начала XX века (по воспоминаниям члена партии кадетов) / *Актуальные проблемы парламентаризма: история и современность: сборник статей*. Санкт-Петербург: Секретариат Совета Межпарламентской Ассамблеи государств участников – СНГ, 2017. С. 304-314.

**Figes, 1997** – Figes O. A people's tragedy: The Russian revolution 1891–1924. London: Pimlico, 1997. 923 p.

**Fitzpatrick, 2017** – Fitzpatrick Sh. The Russian Revolution. Oxford; New York: Oxford university press, 2017. 226 p.

**Raleigh, 1981** – Raleigh D.J. Revolutionary Politics in Provincial Russia: The Tsaritsyn «Republic» in 1917. // *Slavic Review*. 1981. Vol. 40. № 2. P. 194-209.

**Raleigh, 1986** – Raleigh D.J. Revolution on the Volga: 1917 in. Ithaca; London: Cornell University Press, 1986. 373 p.

**Shcherbak, 2016** – Shcherbak A.N. A Recipe for the Democracy? The Spread of the European Diet and Political Change / Basic research program. WP BRP. SERIES: SOCIOLOGY National Research University Higher School of Economics, 2016. 42 p.

**Shchukin, 2019** – Shchukin D.V. Russian liberal movement of the early 20th century in historical research // *AMAZONIA INVESTIGA*. 2019. 8(18): 203-210.

**Veremenko, 2019** – Veremenko V.A. Urban Kitchen as a Social Space in the Noble-Intellectual Environment of Russia in the second part of the XIX – early XX centuries // *Bylye Gody*. 2019. 53(3): 1187-1200.

**Wade, 2000** – Wade R.A. The Russian revolution, 1917. Cambridge: Cambridge univ. press, 2000. 337 p.

## References

**Abdrakhmanova, 2016** – Abdrakhmanova, K.K. (2016). Voprosy pitaniya v povsednevnoi zhizni gorozhan Tsentral'nogo Kazakhstana v 1950–1970-e gg. [Nutrition issues in the everyday life of the citizens of Central Kazakhstan in the 1950s–1970s.]. *Istoriya povsednevnosti*. 2: 43-57. [in Russian]

**Bogomolov, 2016** – Bogomolov, A.A. (2016). Legendy pervykh lits SSSR [Legends of the first persons of the USSR]. Moskva, AST, 312 p. [in Russian]

**Fedyuk, 2009** – Fedyuk, V.P. (2009). Kerenskii. [Kerensky]. Moskva, Young Guard, 416 p. [in Russian]

**Figes, 1997** – Figes, O. (1997). A people's tragedy: The Russian revolution 1891–1924 (1997). London, Pimlico, 923 p.

**Fitzpatrick, 2017** – Fitzpatrick, Sh. (2017). The Russian Revolution (2017). Oxford; New York, Oxford university press, 226 p.

**Glushchenko, 2015** – Glushchenko, I. (2015). Obshechepit. Mikoyan i sovetskaya kukhnya [Public catering. Mikoyan and Soviet cuisine]. Moskva: Vysshaya shkola ekonomiki, 240 p. [in Russian]

- Goremykin, 1922** – *Goremykin, M.I.* (1922). 2 marta 1917 g. v Gosudarstvennoi dume [March 2, 1917 in the State Duma]. *Dvuglavyi orel*. 29: 33-41. [in Russian]
- Karabchevsky, 1921** – *Karabchevskii, N.P.* (1921). Chto glaza moi videli [What my eyes have seen]. Berlin, Dyakova i K, 168 p. [in Russian]
- Kravchenko, 2014** – *Kravchenko, S.A.* (2014). Sotsiokul'turnaya dinamika edy: riski, uyazvimosti, vostrebovanost' gumanisticheskoi biopolitiki [Sociocultural dynamics of food: risks, vulnerabilities, demand for humanistic biopolitics]. Moskva, MGIMO-Universitet, 198 p. [in Russian]
- Kravchenko, 2015** – *Kravchenko, S.A.* (2015). Eda kak na sredstvo kommunikatsii: sravnitel'nyi analiz teoretiko-metodologicheskikh podkhodov [Food as a means of communication: a comparative analysis of theoretical and methodological approaches]. *Kommunikologiya*. 3(3): 114-124. [in Russian]
- Kutepov, 1934** – *Kutepov, A.P.* (1934). Pervye dni revolyutsii v Petrograde: sbornik statei [The first days of the revolution in Petrograd: a collection of articles]. Parizh: Izdanie komiteta imeni Generala Kutepova. Pp. 159-178. [in Russian]
- Lenin, 1962** – *Lenin, V.I.* (1962). Polnoe sobranie sochinenii [Collected Works]. T. 34. 5-e izd. Moskva, Gospolitizdat, 584 p. [in Russian]
- Mayakovskiy, 1959** – *Mayakovskii, V.V.* (1959). Polnoe sobranie sochinenii [Collected Works]: T. 12. Moskva, Gospolitizdat, 715 p. [in Russian]
- Milyukov, 2015** – *Milyukov, P.N.* (2015). Iz tainikov moei pamyati [From the recesses of my memory]. Moskva, EKSMO, 957 p. [in Russian]
- Nabokov, 2015** – *Nabokov, V.D.* (2015). Do i posle Vremennogo pravitel'stva: izbrannye proizvedeniya [Before and after the Provisional Government: Selected Works]. Sankt-Peterburg: Simpozium, 623 p. [in Russian]
- Narpit..., 1928** – «NarpiT» tovarishchestvo (Moskva). Produktovye normy obedov, otdel'nykh blyud i prochikh izdelii obshchestvennykh stolovykh: (Raskladki). [Food norms for lunches, individual dishes and other products of public canteens]. Moskva: paevoe t-vo «Narpit» (tipo-lit. Voen. akad. RKKA im. M.V. Frunze), 105 p. [in Russian]
- Narsky, 2001** – *Narskii, I.V.* (2001). Zhizn' v katastrofe: budni naseleniya Urala v 1917–1922 gg. [Life in a catastrophe: everyday life of the population of the Urals in 1917–1922]. Moskva, ROSSPEN, 613 p. [in Russian]
- Nevezhin, 2017** – *Nevezhin, V.A.* (2017). Diplomatische priemy I.V. Stalina 1941–1945 gg.: kremlevskii protokol i osobaya kuchnya [Diplomatic receptions of I.V. Stalin 1941–1945: Kremlin Protocol and Special Cuisine]. *Rossiiskaya istoriya*. 2: 139-153. [in Russian]
- Patrikeyeva, 2015** – *Patrikeyeva, O.A.* (2015). 58 kvadratnykh sazheni ili dumskii bufet [58 square sazhen or a Duma buffet]. *Rodina*. 1: 128-129. [in Russian]
- Pavlovskaya, 2015** – *Pavlovskaya, A.V.* (2015). Gastrosofiya: nauka o ede. K postanovke problemy. Chast' 1. [Gastrosophy: the science of food. To posing a problem]. *Vestnik Moskovskogo universiteta. Ser. 19. Lingvistika i mezhkul'turnaya kommunikatsiya*. 4: 23-38. [in Russian]
- Pavlovskaya, 2016** – *Pavlovskaya, A.V.* (2016). Gastrosofiya: nauka o ede. K postanovke problem. Chast' 2. [Gastrosophy: the science of food. To posing a problem. Part 2]. *Vestnik Moskovskogo universiteta. Ser. 19. Lingvistika i mezhkul'turnaya kommunikatsiya*. 1: 26-41. [in Russian]
- Pavlovskaya, 2016** – *Pavlovskaya, A.V.* (2016). Russkaya kuchnya segodnya, zavtra i vseгда [Russian cuisine today, tomorrow and always]. *Istoriya edy i traditsii pitaniya narodov mira: sbornik statei*. M.: Tsentr po izucheniyu vzaimodeistviya kul'tur, pp. 76-87. [in Russian]
- Petrova, 1889** – *Petrova, E.* (1889). Nastoyashchii podarok molodym khozyaikam: Sredstva k sokr. raskhodov v domash. khoz-ve, prover. putem prakt. opyta: Samoizuch. kukhon., kondit. i buloch. iskusstva ...: S politipazh. ris., izobrazhayushchimi: plan. i fasad doma, prisposobl. k khoz. potrebnostyam; uborku stolov i kushan'ev, razrezku myasa... i proch [A real gift for young housewives]. M.F.K. Ioganson, 553 p. [in Russian]
- Pipes, 1994** – *Paips, R.* (1994). Russkaya revolyutsiya [Russian revolution]. M., ROSSPEN, 399 p. [in Russian]
- Pokhlebkina, 1997** – *Pokhlebkina, V.V.* (1997). Chto el Lenin [What did Lenin eat?]. *Ogonek*. 39: 20-21. [in Russian]
- Raleigh, 1981** – *Raleigh, D.J.* (1981). Revolutionary Politics in Provincial Russia: The Tsaritsyn «Republic» in 1917. *Slavic Review*. 40(2): 194-209.
- Raleigh, 1986** – *Raleigh, D.J.* (1986). Revolution on the Volga: 1917 in (1986). Ithaca; London, Cornell University Press, 373 p.
- RGASPI** – Rossiiskii gosudarstvennyi arkhiv sotsial'no-politicheskoi istorii [Russian State Archive of Socio-Political History]. [in Russian]
- Roza Novoe vremya, 1917** – *Roza Novoe vremya, V.V.* (1917). Sotsializm v teorii i v nature [Socialism in theory and in nature] *Novoe vremya*. 19 maya. [in Russian]
- Shcherbak, 2016** – *Shcherbak, A.N.* (2016). A Recipe for the Democracy? The Spread of the European Diet and Political Change 2016. Basic research program. WP BRP. SERIES: SOCIOLOGY National Research University Higher School of Economics. 42 p.

**Shchukin, 2016** – *Shchukin, D.V.* (2016). Ot tarelki i bufeta do restorana: «kukhnYA» v politicheskikh protsessakh i povsednevnosti rossiiskogo parlamentarizma nachala XX veka (po vospominaniyam chlenov partii kadetov). [From a plate and a buffet to a restaurant: "kitchen" in the political processes and everyday life of Russian parliamentarism at the beginning of the 20th century (according to the memoirs of members of the Kadet Party)]. St. Petersburg. Pp. 304-314. [in Russian]

**Shchukin, 2019** – *Shchukin, D.V.* (2019). Russian liberal movement of the early 20th century in historical research. *AMAZONIA INVESTIGA*. 8(18): 203-210.

**Iskry, 1917** – *Iskry*. Khvosty. № 39. 8 oktyabrya. Pp. 306-312. [in Russian]

**Trotsky, 1930** – *Trotskii L.D.* (1930). Moya zhizn': opyt avtobiografii [My life: an autobiographical experience]. Berlin, Granite, 325 p. [in Russian]

**Tyrkova-Williams, 2007** – *Tyrkova-Vil'yams, A.V.* (2007). Na putyakh k svobode [On the way to freedom]. M.: Moskovskaya shkola politicheskikh issledovaniy, 392 p. [in Russian]

**Vasilyeva, 1992** – *Vasil'eva, L.N.* (1992). Kremlevskie zheny: Fakty, vospominaniya, dokumenty, slukhi, legendy i vzglyad avtora. [Kremlin Wives: Facts, Memoirs, Documents, Rumors, Legends and the Author's View]. M., Vagrius, 543 p. [in Russian]

**Vepreva, 2019** – *Vepreva, I.T., Mustaioki, A., Magsar, T.S.* (2019). Chto varyat na politicheskoi kukhne: aksiologicheskii potentsial kulinarno-gastronomicheskoi metafory v publitsisticheskom diskurse. [What is cooked in the political kitchen: the axiological potential of the culinary and gastronomic metaphor in journalistic discourse]. *Izvestiya Ural'skogo federal'nogo universiteta*. Ser. 2. Gumanitarnye nauki. 2(187): 241-257. [in Russian]

**Veremenko, 2018** – *Veremenko, V.A.* (2018). «Zhenskoe tsarstvO» - ehvolyutsiya organizatsii pitaniya gorodskoi dvoryanskoi sem'i v Rossii v kontse XIX – nachale XX v. [“Women's kingdom” – the evolution of the catering of the urban noble family in Russia in the late 19th – early 20th centuries]. Moskva, IEA RAN, pp. 187-189. [in Russian]

**Veremenko, 2019** – *Veremenko, V.A.* (2019). Urban Kitchen as a Social Space in the Noble-Intellectual Environment of Russia in the second part of the XIX – early XX centuries. *Bylye Gody*. 53(3): 1187-1200.

**Wade, 2000** – *Wade, R.A.* (2000). The Russian revolution, 1917 (2000). Cambridge, Cambridge univ. press, 337 p.

## От «царского» к «советскому»: Россия постреволюционного перелома 1917 года через пространство кухни и гастрономию

Денис Васильевич Щукин <sup>a, \*</sup>, Ольга Геннадьевна Некрылова <sup>a</sup>

<sup>a</sup> Елецкий государственный университет имени И.А. Бунина, Елец, Российская Федерация

**Аннотация.** Рассматривается специфика маркерной идентификации образа постимперской России в условиях оформления после 1917 года новых политических реалий и рождения Страны Советов. Показано, что кухня России постреволюционного перелома 1917 года, выступая как социальный знак, символ становления новой «советской» государственности, обладает в её пространстве повседневности уникальным семиотическим значением. Авторы на основе анализа личных источников памяти выделяют акцентные маркеры пищевых практик и вкусовых предпочтений исследуемой эпохи. Новизна исследования заключается в представленном впервые структурно-содержательном анализе политической трансформации и идентификации «новой» (советской) Россией в условиях распада «старой» (имперской) России в результате революционных переломов начала XX века через пространство кухни и гастрономию. Представлены параллели в ассоциативной среде «политическое – вкусовое», на основе анализа широкого спектра архивных и эго-документов выделен феномен «политической гастрономии» в качестве объекта анализа с точки зрения междисциплинарных исторических, политических и культурологических исследований пространства повседневности векторального спектра исторического пути развития России. Сделаны выводы о том, что традиции гастики России постреволюционного перелома начала XX века стали подвижной шкалой процесса развития нового общества – общества «советского».

**Ключевые слова:** история, Советская Россия, Российская империя, политические события, повседневность, революция, 1917 год, кулинарные предпочтения, еда, кухня.

\* Корреспондирующий автор

Адреса электронной почты: [dionysios@yandex.ru](mailto:dionysios@yandex.ru) (Д.В. Щукин), [nekrylova\\_80@mail.ru](mailto:nekrylova_80@mail.ru) (О.Г. Некрылова)