

УДК 947.084.34

doi: 10.21685/2072-3024-2024-1-9

Советский общепит в 1920–1930-е гг. (по материалам Пензенского края)

А. В. Тишкина¹, А. Е. Ульянов²

^{1,2}Пензенский государственный университет, Пенза, Россия

¹madam.tishckina2010@yandex.ru, ²uae79@list.ru

Аннотация. *Актуальность и цели.* Актуальность изучения феномена общепита в СССР обусловлена необходимостью осмысления специфики советской модерности, реализации проекта построения нового общества в условиях сталинской реконструкции народного хозяйства. Цель работы – проанализировать процесс изменений в функционировании общественного питания в 1920–1930-е гг. на примере Пензенского края. *Материалы и методы.* На основе изучения широкого круга источников, извлеченных из центрального (Российского государственного архива экономики) и местного архивов (Государственного архива Пензенской области), а также опубликованных документов раскрываются особенности формирования ключевой отрасли современной экономики – общественного питания в период 1920–1930-х гг. Методологической основой исследования послужила концепция социального конструкционизма или конструктивизма, в контексте которой основной акцент сделан на обусловленности процессов конструирования социальной реальности государственной идеологией и практикой управления. При выявлении региональной специфики становления советского общепита были использованы сравнительно-исторический и статистический методы. *Результаты.* Проанализированы основные принципы, особенности, достоинства и недостатки советского общественного питания в различные исторические периоды – новой экономической политики 1920-х гг. и индустриализации 1930-х гг. – на примере Пензенского края. *Выводы.* В период 1920–1930-х гг. сохранялась преемственность в работе общественных столовых Пензенской губернии: классовая направленность, преимущества и проблемы, характерные для предыдущего периода. Новой тенденцией стало временное послабление для частного капитала, допущенного в сферу общепита в 1920-е гг. В годы индустриализации он стал одной из отраслей советской экономики, содействовавших решению важных государственных задач.

Ключевые слова: Пензенский край, новая экономическая политика, индустриализация, система общественного питания

Для цитирования: Тишкина А. В., Ульянов А. Е. Советский общепит в 1920–1930-е гг. (по материалам Пензенского края) // Известия высших учебных заведений. Поволжский регион. Гуманитарные науки. 2024. № 1. С. 92–104. doi: 10.21685/2072-3024-2024-1-9

Soviet public catering in the 1920s – 1930s (by the materials of Penza region)

A.V. Tishkina¹, A.E. Ulianov²

^{1,2}Penza State University, Penza, Russia

¹madam.tishckina2010@yandex.ru, ²uae79@list.ru

Abstract. *Background.* The relevance of studying the phenomenon of public catering in the USSR is due to the need to understand the specifics of the Soviet modernity, the implementation of the project of building a new society in the conditions of Stalin's reconstruction of the national economy. The purpose of the work is to analyze the process of changes in the functioning of public catering in the 1920s – 1930s on the example of Penza region. *Materials and methods.* Based on the study of a wide range of sources extracted from the central (Russian State Archive of Economics) and local archives (State Archive of Penza region), as well as published documents, the features of the formation of a key branch of the modern economy – public catering in the period of the 1920s – 1930s are revealed. The methodological basis of the study was the concept of social constructionism or constructivism, in the context of which the main emphasis is placed on the conditionality of the processes of constructing social reality by state ideology and management practice. Comparative historical and statistical methods were used to identify the regional specifics of the formation of the Soviet public catering. *Results.* The main principles, features, advantages and disadvantages of the Soviet public catering in various historical periods – the new economic policy of the 1920s and industrialization of the 1930s – are analyzed on the example of Penza region. *Conclusions.* In the period of the 1920s – 1930s, continuity in the work of public canteens of Penza province was maintained: class orientation, advantages and problems characteristic of the previous period. A new trend was a temporary relaxation for private capital admitted to the catering sector in the 1920s. During the years of industrialization, it became one of the branches of the Soviet economy that contributed to the solution of important state tasks.

Keywords: Penza region, new economic policy, industrialization, public catering system

For citation: Tishkina A.V., Ulianov A.E. Soviet public catering in the 1920s – 1930s (by the materials of Penza region). *Izvestiya vysshikh uchebnykh zavedeniy. Povolzhskiy region. Gumanitarnye nauki* = *University proceedings. Volga region. Humanities*. 2024;(1):92–104. (In Russ.). doi: 10.21685/2072-3024-2024-1-9

В современной отечественной историографии становление системы советского общественного питания рассматривается главным образом в общем контексте критики сталинизма как институт управления потреблением, а стало быть и источник индустриализации в СССР. Данный вопрос получил освещение в работе Д. В. Ильющенко «Потребление населения и общественное питание в Советской России в условиях военного коммунизма, НЭПа и индустриализации». Автор оценивает общепит как один из факторов социалистической организации труда, перестройки быта, аппарат государственного распределения продовольственных ресурсов. Он выделяет два главных взаимозависимых противоречия в развитии предприятий общепита: между объемом выпускаемой продукции и потребностью в ней со стороны трудящихся, а также между ассортиментом и качеством производимой продукции и потребительским спросом на нее [1, с. 29].

Вопросы снабжения населения, в том числе через систему государственного распределения, затрагиваются в монографии Е. А. Осокиной «За фасадом “сталинского изобилия”: Распределение и рынок в снабжении населения в годы индустриализации. 1927–1941». Хронологическими рамками работы являются годы первых предвоенных пятилеток. Специфика периода, по мнению автора, в окончательном огосударствлении экономики, уничтожении рынка, который, однако, вскоре приспособился к ситуации. В результате сформировалась «единая экономическая система, в которой централизованное

распределение и рынок сосуществовали в тесном союзе» [2, с. 8–9]. В этом смысле общепит оставался частью государственного распределения, попутно формируя социальную иерархию в советском обществе.

Трансформациям советского общепита в обозначенный период посвящена работа И. Б. Орлова «От нарпита – к общепиту: достижения и провалы системы советского общественного питания». Автор выделяет позитивное влияние допуска частного капитала к организации общепита в период нэпа, завершившийся переходом к индустриализации. Также подчеркивается роль столовой в формировании социальной структуры общества: «Иерархия общественного питания зеркально повторяла иерархию государственного снабжения» [3, с. 55].

Подобные выводы с точки зрения развития повседневности и жизни обычного горожанина в годы нэпа и во время хрущевских реформ отражает и работа Н. Б. Лебиной «Советская повседневность: нормы и аномалии. От военного коммунизма к большому стилю». Развитие системы советского общепита напрямую связано с уровнем жизни городского населения и состоянием рыночного снабжения: в кризисные периоды (военный коммунизм, начало индустриализации) вводится карточное снабжение и повышается роль доступных общественных столовых. В то же время огосударствление приводит к складыванию социальной иерархии, население вынуждено переходить к разнообразным практикам выживания [4, с. 117].

На материалах отдельных регионов указанные проблемы рассматриваются Е. Д. Твердюковой, А. В. Тишкиной, А. О. Тюриным и др. [5–9]. Вместе с тем многие аспекты локализации проблемы еще недостаточно изучены. Материалы из истории Пензенского края позволяют более детально взглянуть на реализацию одного из масштабных утопических проектов – перенесения футуристических ожиданий в «голодную» действительность 1920–1930-х гг., рассмотреть реальные практики управления, этапы развития, основные проблемы и сложности функционирования советской системы общественного питания.

Следует пояснить использование названия «Пензенский край» – это «условное и широко употребляемое в историко-краеведческой литературе понятие, которое не имеет достаточно определенных административно-территориальных и временных границ» [10, с. 185]. То есть это регион, связанный с Пензой, Пензенской областью, в разные периоды изменявший свой административно-территориальный состав.

После окончания гражданской войны и прекращения политики военного коммунизма, борьбы с голодом и его последствиями постепенно меняются задачи заведений общественного питания, при этом в целом сохраняется прежняя идеологическая окраска. Натуральная оплата труда была заменена денежной. Хотя в некоторых отраслях промышленности часть заработной платы по-прежнему выдавалась продовольствием. Позже сформировалась система продажи продуктов рабочим конкретных предприятий в торговых точках по государственным ценам [11, с. 220–221].

В период новой экономической политики система общественного питания значительно оживилась. Особую роль сыграли общественные столовые в борьбе с голодом, что является предметом особого рассмотрения. В соответствии с основным содержанием нэпа расширили деятельность частные

рестораны, трактиры, чайные, при этом возобновили работу как старые дореволюционные заведения, так и вновь открывшиеся. К 1923 г. удельный вес частных предприятий в этом секторе составил 80 % по отношению к общему количеству предприятий общественного питания [12, с. 126]. Два сектора, частный и государственный, сосуществовали, как и в целом в экономике. В частных заведениях проблема получения прибыли закономерно была на первом плане, успешно решать ее позволяла также торговля алкоголем, отсутствовавшая в общественных столовых и чайных.

Организационно оба сектора относились к системе потребительской кооперации. В составе Центрального союза потребительских обществ (Центросоюза) находилась особая структура общественного питания – Всекопит. К началу 1930-х гг. государственный сектор окончательно вытеснил частный.

В этот период на основе действующих предприятий общественного питания (общественных столовых, трактиров, чайных, мелких и крупных частных ресторанов) сложились три основных вида предприятий общепита:

а) предприятия закрытого типа (столовые, буфеты) при промышленных предприятиях, учреждениях, учебных заведениях с постоянным контингентом конкретных работников, служащих, учащихся. Временный контингент обслуживался при учреждениях здравоохранения, культуры, санаторно-курортных, спортивных, транспортных организаций;

б) предприятия открытого типа (столовые, закусочные, чайные), доступные для питания любых граждан в свободное время, приезжих;

в) предприятия ограниченной доступности (рестораны), предполагающие коммерческую деятельность, работающие преимущественно в вечернее время и ориентирующиеся на более обеспеченных посетителей.

По оценкам исследователей, на рубеже 1920–1930-х гг. в РСФСР в общей сложности работало 10,3 тыс. предприятий общепита, из них 6,9 тыс. в форме фабрик-кухонь, столовых, ресторанов; 3,1 тыс. – закусочных и буфетов; 0,3 тыс. – чайных [12, с. 127]. Ежедневно они обслуживали 7 млн трудящихся и 2,3 млн школьников. Доля государственных и кооперативных заведений общепита составляла соответственно 30 и 70 %.

19 августа 1931 г. вышло Постановление ЦК ВКП (б) «О мерах по улучшению общественного питания». Характерно, что экономические и идеологические задачи общепита, поставленные после революции 1917 г., не изменились. Более того, в связи с проведением политики индустриализации их решению придавалось еще большее значение. Строительство фабрик-кухонь и столовых при предприятиях приравнивалось к ударным стройкам. Сохранялись и недостатки в работе столовых, проявлявшиеся с начала их организации: антисанитария, скудное меню, небрежное обслуживание, слабая материально-техническая база.

Согласно решению ЦК предстояло в несколько раз увеличить количество предприятий общепита, реорганизовать структуру управления (создавалось Главное управление по народному питанию – Союзнарпит), развернуть сеть подсобных предприятий, повысить зарплаты работников столовых, увеличить производство посуды, инвентаря, оборудования, подготовку кадров. В течение 2–3 лет предписывалось увеличить число рабочих, служащих и членов их семей, обслуживавшихся общественным питанием, до 25 млн человек и полностью охватить горячим питанием детей [13, с. 734–735].

Главный акцент в решении поставленных задач ставился на улучшении питания, прежде всего в ведущих отраслях промышленности, горячих и вредных цехах, вплоть до организации круглосуточного снабжения горячим питанием.

Изменения в системе управления общественным питанием происходят и в Пензе. Согласно постановлениям центральных, краевых и городских организаций с 15 февраля 1932 г. был организован трест общественного питания путем слияния трех предприятий: Горкоопита, Рабкоопита велозавода и фабрики «Маяк революции» [14, л. 2]. Столовые со всеми активами подлежали передаче тресту. В период индустриализации при крупных предприятиях надлежало создать условия для общественного питания рабочих и служащих, максимально приблизив его к рабочим местам.

В состав руководящих органов помимо специалистов входили представители профсоюзов и предприятий. В сеть городского общепита были включены 9 столовых, прежде всего для работников крупных заводов и фабрик, партийного актива, кооперативных органов. Помимо этого, в документах упоминаются и коммерческие предприятия – одна столовая и сеть буфетов для летних и театральных мероприятий [15, л. 4].

Качество предоставляемых услуг в системе общепита варьировалось в зависимости от социальной иерархии. Проверки столовых, жалобы рабочих и посетителей выявили недовес продуктов, антисанитарию, беспорядок, нарушения в хранении, воровство, нерентабельность. Вопиющий случай был обнаружен в столовой для работников Механического завода – обед с червями. За обнаруженные нарушения работников и заведующих столовыми увольняли, объявляли выговор, назначали дополнительные проверки, вводили контрольные комиссии из самих рабочих для наблюдения за процессом закладки продуктов [15, л. 4, 177]. Условия питания в столовой партийного актива были иными, о чем косвенно свидетельствуют выявленные факты получения нескольких порций и выноса блюд с собой, что являлось нарушением правил, так как в одни руки полагался только один обед.

Особое внимание пензенские власти уделяли детскому питанию: функционировали детские столовые и буфеты в школах, детских домах, колониях, а также детская кухня. Среди органов управления был специально выделен школьный сектор общественного питания [15, л. 133].

В 1931 г. в СССР вновь вернулась карточная система распределения (до 1 января 1935 г. – на хлеб, до 1 октября – на иные продовольственные товары). Она была очень сложно структурирована, делила население не только по социальному признаку, но и по принадлежности к определенному производству, что, впрочем, также не было новым явлением в советской распределительной системе. В период трудностей в сфере государственного снабжения населения продовольствием роль общественного питания увеличивается. Оно становится дополнительным источником снабжения для значительной части населения.

Кроме того, карточная система была изначально рассчитана на поддержку определенных категорий населения, в данном случае на рабочих особо важных отраслей промышленности в период индустриализации, военную, культурную, научную элиту, представителей власти. Таким образом формировалась строгая социальная иерархия не только в сфере снабжения, но и в целом

в обществе. Обратной стороной карточного снабжения являлись злоупотребления при распределении продуктов, воровство в столовых и др.

В середине 1930-х гг. все заведения общественного питания Пензы действовали на полном хозрасчете и имели самостоятельные балансы. Всего на это время насчитывалось 5 столовых, 3 кафе, 7 ларьков, 1 бильярдная с буфетом, детская кухня, 1 ресторан. В сравнении с периодом становления системы общепита перечень предприятий пополнился: лудильная мастерская, кондитерская, безалкогольное производство напитков, колбасная, «база», «обоз» [15, л. 280].

Большой интерес представляют цены на питание в столовых, их соотношение с заработной платой, наименование блюд. В изученных документах встречается упоминание об установлении в 1935 г. твердых цен на массовые обеды, при этом выделялось, что в наличии должны быть как более дешевые, так и более дорогие варианты. Подсобные предприятия позволяли поставлять в столовые и буфеты более свежую и дешевую продукцию. Например, кондитерское производство обеспечивало их плюшками по 24 коп., пирожками и безе по 30 коп., сухарями по 40 коп., ватрушками и пончиками по 50 коп., «воздушными пирожными» по 1 р. [16, л. 25]. Можно отметить доступность таких цен для обычных граждан. Документы Государственного архива Пензенской области содержат сведения о заработной плате некоторых работников, в частности музыкантов ресторана: в сентябре 1935 г. оклад скрипача составлял 325 руб., пианистки и тромбониста – 265 руб., ударника – 230 руб. [16, л. 177].

Как отмечалось выше, основное внимание уделялось столовым для рабочих, служащих, учащихся, партийных работников. То есть ориентация общепита на обеспечение нужд и улучшение жизни городского населения сохранялась, как и в первые годы его организации. Вместе с тем приезжавшие в город колхозники могли побывать в некоторых столовых. Так, в 1930-е гг. в Пензе функционировала «колхозная чайная».

Можно сравнить цены в заведениях общественного питания в различных городах СССР. Например, в Астрахани в 1929 г. цены в заведениях общепита были следующие: первое – 28 коп., второе – 35 коп., в частных заведениях обед обходился в 1 руб. – 1 руб. 20 коп. Также можно отметить различия в ценах для разных категорий граждан. Так, в Астрахани в 1934 г. обед рабочему стоил 60–70 коп., служащему – от 70 коп. до 1 руб., в Саратове простому рабочему нужно было заплатить за обед около 90 коп., ударнику – от 50 коп. до 1 руб., инженеру – от 70 коп. до 1 руб. 40 коп. [9, с. 46].

Таким образом, налицо сохранение классовой и социальной направленности сети общественного питания, заложенной ее организаторами еще в период военного коммунизма и гражданской войны. Кроме того, в описанных явлениях можно заметить попытки стимулирования производительности труда на производстве в период индустриализации, а именно выделение особых обедов для ударников производства. Голодные годы 1932–1933 гг. накладывали отпечаток на работу предприятий общепита, обеды в это время были одинаково скудными. Вместе с тем это давало возможность существовать в условиях тяжелого продовольственного положения в стране, в то время как другие категории населения (кроме партийного, хозяйственного, управленческого руководства) вообще были лишены такой возможности. К 1933 г. питание

рабочих в столовых на производстве охватывало 70 % всех рабочих, занятых в основных отраслях промышленности СССР.

В первой половине 1930-х гг. цены на обеды стали повышаться. Например, в Ленинграде в 1935 г. выросли цены на говядину с 2 руб. 41 коп. за кг до 2 руб. 53 коп., на сыр голландский – с 8 руб. 58 коп. до 9 руб. 5 коп. [5, с. 41]. К середине 1930-х гг. из-за повышения цен на продукты посетители стало значительно меньше и приобретали они в основном сопутствующие товары (сладости, выпечку).

Вопрос о повышении цен был предметом особого внимания власти, о чем свидетельствуют материалы Центрального статистического управления. За первую половину 1935 г. было проведено исследование бюджетов рабочих, как семейных, так и одиноких. В целом по СССР ситуация выглядела следующим образом. Среди семейных рабочих 32,9 % пользовались общественным питанием, из них среди непосредственно работающих по найму 62,5 %, других членов семьи – 8,6 %, детей до 15 лет – 16,5 %. В Москве и Ленинграде общая цифра доходила до 43 % [17, л. 107]. Среди семейных рабочих обеих столиц 90–98 % пользовались услугами общепита. Повышение цен, по сравнению с нормированными, произошло не по всем продуктам. Например, цены на хлеб и крупы даже немного понизились. Самый масштабный рост отмечался по мясу и мясным продуктам, рыбе, сахару. При этом питаться в системе общепита, особенно для одиноких рабочих, было значительно дешевле. Так, в июне 1935 г. одинокий рабочий на домашнем питании тратил 56 руб. 5 коп., а в общественных столовых – 27 руб. 4 коп. [17, л. 118–119].

С отменой карточной системы потребовалось наладить систему торговли и работу пищевой промышленности. При этом необходимо было вернуть в жизнь советских людей полезную и здоровую пищу, от которой они отвыкли в период голода. В таких условиях выпуск в 1939 г. «Книги о вкусной и здоровой пище» стал не только популяризацией новых рецептов, но и средством агитации и рекламы продуктов советской пищевой промышленности. Очевидно, произошел отказ от прежней идеи полного общественного питания, так как советским женщинам «Книга» советовала составлять домашнее меню, включая приготовление завтраков, обедов и ужинов [18, с. 26]. В таких условиях общественному питанию отводилась роль приготовления обедов на производстве, что и стало естественным бытовым явлением к концу 1930-х гг.

В период существования карточной системы общественные столовые располагались в основном на территории предприятий и учреждений для быстрого распределения продуктов. Приготовленные блюда столовых были лишь дополнением к ним. После отмены карточной системы предполагалось открытие доступа в столовые и другим посетителям помимо работников предприятия.

В период 1917–1930-х гг. неоднократно менялась внутренняя и внешняя политика СССР, лидеры страны, на смену индивидуальному крестьянскому хозяйству пришли коллективные хозяйства, численность рабочих в городах серьезно увеличилась, изменения затрагивали быт, питание, образ жизни советских граждан. А состояние столовых продолжало оставаться прежним. К концу 1930-х гг. документы проверок по-прежнему выявляют

факты, характерные для периода гражданской войны, когда общественные столовые только создавались. Так, по данным обследования, проведенного в Пензе краевыми и городскими органами, констатировалось, что «большинство предприятий до сих пор не перестроило свою работу на рельсы широкого и культурного обслуживания возросших запросов масс», отсутствует разнообразие (приводится пример завтрака и ужина – один и тот же кисель), отмечается плохое качество пищи, темнота, грязь, пыль, антисанитария [16, л. 185]. Или, например, подача кофе в тарелках за неимением стаканов. Конечно, по итогам выявленных фактов принимались решения о немедленном устранении нарушений, увольнении виновных и об уголовном преследовании.

На бытовом уровне ожидания провинциальных посетителей, их представления о благополучии сохраняли преемственность не только с периодом гражданской войны, нэпа, но и с дореволюционным. Например, в Пензе в колхозной чайной существовала должность швейцара. Характерную картину представляет опись имущества единственного в 1935 г. в Пензе ресторана. В перечне вещей встречаются как технические новинки того времени (электролампы, световые вывески, вентилятор), так и рудименты прошлого (корыто, половые щетки, плевательницы). Для более образного и четкого описания обстановки необходимо представить перечень вещей полностью. Обстановка зала включала: канделябры 4 шт., тюль – 35, бра настольные и настенные – 7, тюльпаны – 5, ковры – 3, шкафы – 3, столы обеденные – 31, стол круглый – 1, часы стенные – 1, трюмо большое – 1, кресло – 1, стол письменный – 1, стулья венские – 78, портьеры «суровые» – 4, портьеры шелковые – 5, вывески световые – 2, вентилятор – 1, умывальники – 1, стол и шкаф посудный – 2, люстры – 3. Среди посуды и других вещей упомянуты: тарелки глубокие, закусочные и десертные – 660 шт., вилки алюминиевые и мельхиоровые – 241, блюда фаянсовые – 20, розетки – 31, ложки алюминиевые и мельхиоровые – 58, селедочницы – 5, салатники – 5, ножи алюминиевые и мельхиоровые – 195, солонки – 63, фужеры – 6, креманки – 8, горчицницы – 19, пепельницы – 14, пивные кувшины – 8, графины – 6, вазы малые – 9, пальмы-цветы – 1, розы – 5, чайные стаканы – 42, чайные ложки – 38, водочные стаканы – 90, рюмки – 3, карнизы – 20, разливные ложки – 1, клеенки – 19, салфетки «полотняные» и «цветные» – 68, скатерти – 51, «полушторы» настенные – 20, халаты – 3, электролампы – 17, подносы – 3, вешалки – 3, плевательницы – 4, куртки – 8, фартуки – 8, «ручники» – 8, щетка половая – 1, счеты – 1, галстуки – 6, сорочки – 6, брюки белые – 6, аптечка – 1, корыто – 1, вешалка для полотенца – 1. Общая стоимость мебели, посуды и других предметов, находящихся в ресторане, составляла 13 755 р. 18 коп. [19, л. 110, 115].

Согласно Постановлению СНК СССР от 13 мая 1937 г. и Приказу Куйбышевского облвноторга от 23 мая того же года отдел общепита прекратил свое существование и был передан вновь организованному в Пензе Тресту столовых [19, л. 211–212]. И вновь решения центральных и местных органов власти давали установку на ликвидацию убыточности, повышение эффективности, следовательно, на получение прибыли, развитие сопутствующего производства, улучшение качества обслуживания и количества граждан, охваченных предприятиями общепита. В данной среде как в одной из отраслей производства также развернулось социалистическое соревнование.

Последовала и реорганизация управлением данной отраслью. Все это было отражением недолгого периода так называемого «сталинского неонэпа».

В Ленинграде, например, помимо организационных изменений внедрялись новые формы обслуживания, такие как предварительные заказы, доставка обедов на дом. Ассортимент предлагаемых блюд надлежало сделать свободным и значительно расширить. Но при этом были разработаны 2 варианта обеда по твердой цене – по 75 и 95 коп. [5, с. 42]. Однако жалобы не прекращались, а некоторые общественные столовые больше походили на магазины, в которых продавали колбасу, сыр, сладости и другую продукцию собственного производства. То есть предполагаемая роль общепита как средства экономии рабочего времени, освобождения женщины от домашнего труда по-прежнему не выполнялась. В период Большого террора 1937–1938 гг. находились мнимые и реальные виновные в этой ситуации, поиски «вредителей» не обходили стороной и управленческие структуры системы общественного питания [5, с. 45].

Хотя с точки зрения количественного роста системы общественного питания были достигнуты значительные результаты: к 1940 г. число предприятий увеличилось в 5 раз по сравнению с 1930 г., среднегодовая посещаемость – в 3,4 раза, общее количество посадочных мест – в 10,3 раза, при этом доля государственного сектора увеличилась с 30 до 78 %, а кооперативного – сократилась с 70 до 22 % [12, с. 129].

В Пензенской губернии количество заведений общественного питания в течение рассматриваемого периода менялось следующим образом: на 1 июля 1924 г. имелось 3 учреждения и 69 сотрудников, на 1 января 1925 – 4 и 103 соответственно, на 1 января 1926 г. – 5 и 153. Рост заработных плат за период 1924–1926 гг. для технических работников показывал увеличение с 31 руб. 06 коп. до 36 руб. 79 коп., для ответственных работников эти цифры составляли 83 руб. в конце 1925 г. и 100 руб. 41 коп. к середине 1926 г. [20, с. 334–335]. Все предприятия общепита в этот период находились в Пензе.

В 1932 г. работали 10 столовых и сеть буфетов, т.е. количество предприятий увеличивается в 2 раза по отношению к 1926 г. В 1934 г. происходит не столько количественный рост пензенского общепита, сколько качественные изменения: появляются заведения для разных категорий населения (по возрасту, интересам, уровню доходов), а также подсобные предприятия.

На вторую половину 1930-х гг. приходится резкий рост количества предприятий общественного питания – в 1940 г. в Пензенской области их насчитывалось 436 [21, с. 145]. Этот факт можно объяснить несколькими причинами. 4 февраля 1939 г. была образована Пензенская область с новыми границами за счет соседних областей в составе 38 районов. Кроме того, ускоряется индустриальное развитие областного центра. В Пензе продолжали работать кондитерская, трикотажная, швейная, бисквитная фабрики, завод имени Фрунзе, часовой завод. С 1939 г. этот перечень растет за счет предприятий присоединенных районов: механического завода, завода первичной обработки кожевенного сырья, птицекомбината, обувной и канатной фабрик в Кузнецке, шпалопропиточного, мыловаренного, смолокурного, дегтярного заводов в Сердобске, хрустального завода «Красный гигант» в Никольске [10, с. 277]. Соответственно, общепит развивается за счет открытия столовых не только в городе, но и в райцентрах.

В Пензе, по данным переписи населения 1939 г., проживало около 160 тыс. человек. Сеть общественного питания включала 28 столовых и ресторанов, 52 буфета [22, с. 706]. Если учесть, что среднее число посадочных мест на одно предприятие общепита в 1940 г. составляло 35 человек [12, с. 129], то примерное количество посетителей городских столовых областного центра – около 3 тыс. человек. В условиях индустриального развития Пензенской области этого было недостаточно даже для провинции.

Таким образом, за период 1920–1930-х гг. советский общепит стал неотъемлемой частью повседневной жизни, прежде всего жителей крупных городов, а также частью советской плановой экономики. До конца 1930-х гг. он сохранил достоинства и недостатки, характерные для периода становления в первые годы советской власти. К достоинствам следует отнести дешевизну, доступность, поддержание минимально необходимого уровня питания населения, к недостаткам – однообразие и плохое качество пищи и обслуживания населения, злоупотребления, иерархичность в системе государственного распределения продовольственных ресурсов.

Следует признать, что советский проект перевоспитания общества в направлении полного отказа от домашнего питания как «предрассудка мелкобуржуазного быта» не состоялся. Особенно это заметно на примере стратегий питания, характерных для населения Пензенского края.

Список литературы

1. Ильющенко Д. В. Потребление населения и общественное питание в Советской России в условиях военного коммунизма, НЭПа и индустриализации // Вестник Российского университета дружбы народов. Серия: Государственное и муниципальное управление. 2014. № 4. URL: <https://rucont.ru/efd/418402>
2. Осокина Е. А. За фасадом «сталинского изобилия»: Распределение и рынок в снабжении населения в годы индустриализации. 1927–1941. М. : РОССПЭН, 1999. 271 с.
3. Орлов И. Б. От нарпита – к общепиту: достижения и провалы системы советского общественного питания // Туризм и сервис в панораме тысячелетий : альманах. М. : МПГУ; ФГОУ ВПО РГУТиС, 2010. №. 2. С. 51–58.
4. Лебина Н. Б. Советская повседневность: нормы и аномалии. От военного коммунизма к большому стилю. М. : Новое литературное обозрение, 2015. 488 с.
5. Твердюкова Е. Д. Общественное питание Ленинграда во второй половине 1930-х годов: трансформация системы // Вестник Санкт-Петербургского университета. Серия 2. История. 2006. № 2. С. 40–49.
6. Тишкина А. В. Начало общественного питания в Пензенской губернии // Вестник молодых ученых ПГПУ им. В. Г. Белинского : сб. науч. ст. : в 2 ч. Пенза : ПГПУ, 2002. Ч. 2. С. 26–28.
7. Тишкина А. В. Общепит по-сталински (по материалам Пензенского края) // Педагогический институт им. В. Г. Белинского: традиции и инновации : материалы Всерос. науч. конф., посвящ. 80-летию Педагогического института им. В. Г. Белинского Пензенского государственного университета (г. Пенза, 12 декабря 2019 г.) / под общ. ред. канд. физ.-мат. наук, доц. О. П. Суриной. Пенза : Изд-во ПГУ, 2019. С. 301–303.
8. Тишкина А. В. Становление советского общепита (1917–1921 гг.) (по материалам Среднего Поволжья) // Известия высших учебных заведений. Поволжский регион. Гуманитарные науки. 2020. № 4 (56). С. 55–66.
9. Тюрин А. О. «Живем в Астрахани, а вместо рыбы едим одни башки», – горожане и общественное питание в конце 1920-х – начале 1930-х гг. в Нижневолжском

- регионе // Каспийский регион: политика, экономика, культура. 2011. № 2 (27). С. 45–52.
10. Пензенская энциклопедия : в 2 т. / гл. ред. А. Ю. Казаков. 2-е изд., уточн. и доп. Пенза, 2019. Т. 2. 812 с.
 11. Воейков Е. В. Решение топливной проблемы в Поволжье в 1918–1929 гг. Самара : Изд-во Самарского научного центра РАН, 2013. 360 с.
 12. Попов Д. А. Общественное питание: советская организация // Вестник Хабаровского государственного университета экономики и права. 2017. № 3 (89). С. 123–135.
 13. Справочник партийного работника. М. : Партиздат, 1934. Вып. VIII. URL: <https://spr.vkpb.su/8.pdf>
 14. Государственный архив Пензенской области (ГАПО). Ф. Р-1033. Оп. 1. Д. 233.
 15. ГАПО. Ф. Р-1033. Оп. 1. Д. 1.
 16. ГАПО. Ф. Р-1033. Оп. 1. Д. 10.
 17. Российский государственный архив экономики. Ф. 1562. Оп. 329. Д. 62.
 18. Попова О. Д. «Книга о вкусной и здоровой пище» в системе формирования новых социальных практик питания в 1920–1930-е гг. // История: факты и символы. 2020. № 4 (25). С. 21–31.
 19. ГАПО. Ф. Р-1033. Оп. 1. Д. 12.
 20. Сборник статистических сведений по Пензенской губернии, 1920–1926 гг. Пенза : Гублит № 37, 1927. 914 с.
 21. Пензенская область в цифрах и фактах. Саратов : Приволж. кн. изд-во, 1987. 182 с.
 22. Кирюшина Т. А. Организация торгового обслуживания в городах и рабочих поселках в 1938 – июне 1941 гг. (по материалам Среднего Поволжья) // Известия Пензенского государственного педагогического университета имени В. Г. Белинского. Гуманитарные науки. 2012. № 27. С. 705–709.

References

1. Il'yushchenko D.V. Consumption of the population and public catering in Soviet Russia under the conditions of war communism, NEP and industrialization. *Vestnik Rossiyskogo universiteta družby narodov. Seriya: Gosudarstvennoe i munitsipal'noe upravlenie = Bulletin of RUDN. Series: State and municipal administration*. 2014;(4). (In Russ.). Available at: <https://rucont.ru/efd/418402>
2. Osokina E.A. *Za fasadom «stalinskogo izobil'ya»: Raspredelenie i rynek v snabzhenii naseleniya v gody industrializatsii. 1927–1941 = Behind the façade of “Stalinist abundance”: Distribution and market in supplying the population during the years of industrialization. 1927–1941*. Moscow: ROSSPEN, 1999:271. (In Russ.)
3. Orlov I.B. From narpit to public catering: achievements and failures of the Soviet public catering system. *Turizm i servis v panorame tysyacheletiy: al'manakh = Tourism and service in the panorama of millennia: almanac*. Moscow: MPGU; FGOU VPO RGU-TiS, 2010;(2):51–58. (In Russ.)
4. Leбина N.B. *Sovetskaya povsednevnost': normy i anomalii. Ot voennogo kommunizma k bol'shomu stilyu = Soviet everyday life: norms and anomalies. From War Communism to Big Style*. Moscow: Novoe literaturnoe obozrenie, 2015:488. (In Russ.)
5. Tverdyukova E.D. Public catering in Leningrad in the second half of the 1930s: transformation of the system. *Vestnik Sankt-Peterburgskogo universiteta. Seriya 2. Istoriya = Bulletin of Saint-Petersburg University. Series 2. History*. 2006;(2):40–49. (In Russ.)
6. Tishkina A.V. The beginning of public catering in the Penza province. *Vestnik molodykh uchenykh PGPU im. V.G. Belinskogo: sb. nauch. st.: v 2 ch. = Bulletin of young scientists of Penza State Pedagogical University named after V.G. Belinskiy: collected articles: in 2 parts*. Penza: PGPU, 2002;(part 2):26–28. (In Russ.)
7. Tishkina A.V. Public catering in Stalin's style (by the materials from Penza region). *Pedagogicheskiy institut im. V.G. Belinskogo: traditsii i innovatsii: materialy Vseros.*

- nauch. konf., posvyashch. 80-letiyu Pedagogicheskogo instituta im. V.G. Belinskogo Penzenskogo gosudarstvennogo universiteta (g. Penza, 12 dekabrya 2019 g.) = *Penza State Pedagogical University named after V.G. Belinskiy: traditions and innovations: proceedings of the All-Russian conference dedicated to the 80th anniversary of Penza State Pedagogical University named after V.G. Belinskiy* (Penza, December 12, 2019). Penza: Izd-vo PGU, 2019:301–303. (In Russ.)
8. Tishkina A.V. The formation of the Soviet public catering (1917–1921) (based on materials from the Middle Volga region). *Izvestiya vysshikh uchebnykh zavedeniy. Povolzhskiy region. Gumanitarnye nauki* = *University proceedings. Volga region. Humanities*. 2020;(4):55–66. (In Russ.)
 9. Tyurin A.O. “We live in Astrakhan, but instead of fish we eat only heads”, – townspeople and public catering in the late 1920s – early 1930s in the Lower Volga region. *Kaspiyskiy region: politika, ekonomika, kul'tura* = *Caspian region: politics, economics, culture*. 2011;(2):45–52. (In Russ.)
 10. Kazakov A.Yu. (ch. ed.). *Penzenskaya entsiklopediya: v 2 t.* = *Encyclopedia of Penza: in 2 volumes. 2nd edition updated and expanded*. Penza, 2019;2:812. (In Russ.)
 11. Voeykov E.V. *Reshenie toplivnoy problemy v Povolzh'e v 1918–1929 gg.* = *Solving the fuel problem in the Volga region in 1918–1929*. Samara: Izd-vo Samarskogo nauchnogo tsentra RAN, 2013:360. (In Russ.)
 12. Popov D.A. Public catering: Soviet organization. *Vestnik Khabarovskogo gosudarstvennogo universiteta ekonomiki i prava* = *Bulletin of Khabarovsk State University of Economics and Law*. 2017;(3):123–135. (In Russ.)
 13. *Spravochnik partiynogo rabotnika* = *Party Worker's Handbook*. Moscow: Partizdat, 1934;(VIII). (In Russ.). Available at: <https://spr.vkpb.su/8.pdf>
 14. Gosudarstvennyy arkhiv Penzenskoy oblasti (GAPO). F. R-1033. Op. 1. D. 233 = *State Archive of Penza region. Fund R-1033. Item 1. File 233*. (In Russ.)
 15. GAPO. F. R-1033. Op. 1. D. 1 = *State Archive of Penza region. Fund R-1033. Item 1. File 1*. (In Russ.)
 16. GAPO. F. R-1033. Op. 1. D. 10 = *State Archive of Penza region. Fund R-1033. Item 1. File 10*. (In Russ.)
 17. Rossiyskiy gosudarstvennyy arkhiv ekonomiki. F. 1562. Op. 329. D. 62 = *Russian State Archive of Economics. Fund 1562. Item 329. File 62*. (In Russ.)
 18. Popova O.D. “A book about tasty and healthy food” in the system of formation of new social food practices in the 1920–1930s. *Istoriya: fakty i simvoly* = *History: facts and symbols*. 2020;(4):21–31. (In Russ.)
 19. GAPO. F. R-1033. Op. 1. D. 12 = *State Archive of Penza region. Fund R-1033. Item 1. File 12*. (In Russ.)
 20. *Sbornik statisticheskikh svedeniy po Penzenskoy gubernii, 1920–1926 gg.* = *Collection of statistical information on the Penza province, 1920–1926*. Penza: Gublits № 37, 1927:914. (In Russ.)
 21. *Penzenskaya oblast' v tsifrakh i faktakh* = *Penza region in figures and facts*. Saratov: Privolzh. kn. izd-vo, 1987:182. (In Russ.)
 22. Kiryushina T.A. Organization of trade services in cities and workers' villages in 1938 – June 1941 (based on materials from the Middle Volga region). *Izvestiya Penzenskogo gosudarstvennogo pedagogicheskogo universiteta imeni V.G. Belinskogo. Gumanitarnye nauki* = *Proceedings of Penza State Pedagogical University named after V.G. Belinskiy. Humanities*. 2012;(27):705–709. (In Russ.)

Информация об авторах / Information about the authors

Анна Владимировна Тишкина

кандидат исторических наук,
доцент, доцент кафедры истории
России и методики преподавания
истории, Пензенский государственный
университет (Россия, г. Пенза,
ул. Красная, 40)

E-mail: madam.tishckina2010@yandex.ru

Anna V. Tishkina

Candidate of historical sciences,
associate professor, associate professor
of the sub-department of Russian history
and historical education technique, Penza
State University (40 Krasnaya street,
Penza, Russia)

Антон Евгеньевич Ульянов

кандидат исторических наук,
доцент, доцент кафедры всеобщей
истории и обществознания,
Пензенский государственный
университет (Россия, г. Пенза,
ул. Красная, 40)

E-mail: uae79@list.ru

Anton E. Ulianov

Candidate of historical sciences,
associate professor, associate professor
of the sub-department of general
history and social studies, Penza
State University (40 Krasnaya street,
Penza, Russia)

Авторы заявляют об отсутствии конфликта интересов / The authors declare no conflicts of interests.

Поступила в редакцию / Received 13.03.2023

Поступила после рецензирования и доработки / Revised 02.11.2023

Принята к публикации / Accepted 15.01.2024