

Ульянова Оксана Валерьевна

РАЗВИТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В КАЗАНИ В СЕРЕДИНЕ 50-Х – НАЧАЛЕ 60-Х ГОДОВ XX В.

В статье рассмотрены региональные аспекты общественного питания в середине 50-х гг. XX в. Указанный период сам по себе оказался на периферии исследовательского процесса, а продовольственный вопрос конкретного города – Казани, ожидания жителей и реальное их воплощение ранее подробно не изучались. На основе значительного фактического материала автор отмечает несогласованность действий местных органов власти с центральными, недостатки организации общественного питания и их последствия.

Адрес статьи: www.gramota.net/materials/3/2014/3-2/54.html

Источник

Исторические, философские, политические и юридические науки, культурология и искусствоведение. Вопросы теории и практики

Тамбов: Грамота, 2014. № 3 (41): в 2-х ч. Ч. II. С. 191-194. ISSN 1997-292X.

Адрес журнала: www.gramota.net/editions/3.html

Содержание данного номера журнала: www.gramota.net/materials/3/2014/3-2/

© Издательство "Грамота"

Информация о возможности публикации статей в журнале размещена на Интернет сайте издательства: www.gramota.net

Вопросы, связанные с публикациями научных материалов, редакция просит направлять на адрес: voprosy_hist@gramota.net

УДК 93/94

Исторические науки и археология

В статье рассмотрены региональные аспекты общественного питания в середине 50-х гг. XX в. Указанный период сам по себе оказался на периферии исследовательского процесса, а продовольственный вопрос конкретного города – Казани, ожидания жителей и реальное их воплощение ранее подробно не изучались. На основе значительного фактического материала автор отмечает несогласованность действий местных органов власти с центральными, недостатки организации общественного питания и их последствия.

Ключевые слова и фразы: история городов; Казань; история повседневности; общественное питание; потребление еды; механизм реализации продовольственной политики; снабжение.

Ульянова Оксана Валерьевна*Казанский (Приволжский) федеральный университет**oks-eva@inbox.ru***РАЗВИТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В КАЗАНИ
В СЕРЕДИНЕ 50-Х – НАЧАЛЕ 60-Х ГОДОВ XX В. ©**

Целью данной статьи является характеристика продовольственного обеспечения посредством общественного питания одного из крупных полупровинциальных городов России, столицы Татарской АССР – Казани в период середины 1950-х – начала 1960-х годов как пример функционирования властных практик центра в местном локальном контексте. Основными источниками для изучения рассматриваемой проблемы стали производственная документация и статистические материалы, отложившиеся в Центральном государственном архиве историко-политической документации РТ, в фонде обкома КПСС ТАССР (фонд № 15) и справочные материалы Национального архива Республики Татарстан. Введение этих материалов в научный оборот позволит отразить и проанализировать парадигмы продовольственной политики советской власти в части общественного питания, разрабатываемые и применяемые в середине 1950-х – начале 1960-х годов в крупных советских городах, каким и являлась Казань. Другими источниками для написания статьи явились материалы Министерства промышленности и продовольственных товаров СССР, Госкомстата СССР, монографии, коллективные брошюры и статьи Л. И. Золотухина, Е. А. Вишленкова, С. Ю. Малышева, А. А. Сальникова, А. Г. Галлямовой, материалы периодических изданий и др.

Система общественного питания в середине 50-х годов XX века в ТАССР получила существенное развитие, которое выражалось в публичном властном дискурсе как необходимый элемент формирующегося коммунистического быта. В контексте социально-культурной парадигмы страна вступила в период развернутого строительства коммунизма. Аксиомы, лежащие в основе социалистического быта, содержались в максимальном освобождении женщин от домашней работы в целях рационализации жизнедеятельности, а именно увеличения концентрации их участия в производстве и общественной жизни.

В директивной экономике патерналистской модели социальной политики общественное питание было жестко встроено в систему мероприятий, направленных на достижение социального равенства между различными слоями и группами населения. Это предопределило организационные особенности деятельности предприятий общественного питания, привлекавшихся к решению определенных социальных задач, специфику их хозяйственного механизма, целевые показатели эффективности работы и качества оказываемых услуг.

Во исполнение решений ЦК КПСС в Татарской АССР в массовом порядке строились столовые, фабрики, кухни, кафе, пельменные, блинные, внедрялись новые формы бытового обслуживания. Предприятия общественного питания имелись при фабриках и заводах, учреждениях и учебных заведениях, на железнодорожном, водном и воздушном транспорте, в местах отдыха, на курортах, в дачных местностях, садах, парках, стадионах, театрах и кино.

К 1958 году в Татарской АССР было открыто 1344 предприятия общественного питания на 40,5 тысяч посадочных мест. Среди предприятий наибольшей популярностью пользовались рестораны «Казань», «Татарстан», «Восток», «Парус», «Маяк», «Волга», «Лето», рестораны при железнодорожном вокзале, речном порте и аэропорте. Структура предприятий общественного питания включала их специализацию: кафе-автомат на ул. Куйбышева, кафе татарской национальной кухни на ул. Баумана, там же кафе молочное, диетическая столовая на ул. Островского и пельменная на ул. Университетской, а также типизацию: все предприятия общественного питания имели разрядность, первый разряд имели рестораны, в частности ресторан треста ресторанов и буфетов Казанской железной дороги [3, д. 737, л. 131].

Проявления патернализма власти выступали также и в мобилизации обеспечения качественного питания населения по низким ценам при высоком качестве блюд. В этих целях, по архивным данным, на нужды предприятий общественного питания выделялось 41,1% фондов мяса (18,7% шел на нужды закрытым учреждениям и организациям районов, и только 40,2% реализовывалось через предприятия государственной и кооперативной торговли [4, д. 4772, л. 271]).

Столовые при промышленных предприятиях должны были, кроме закусок и блюд по меню, иметь обеды постоянной стоимости: из двух блюд, из трех блюд, из трех блюд с закуской, режим работы столовых при предприятиях и учреждениях устанавливался с учетом рабочего времени рабочих и служащих, обеды могли подавать официанты либо применялся режим самообслуживания.

В столовых при промышленных предприятиях не разрешалась продажа пива и спиртных напитков, а в столовых при учреждениях разрешалась продажа пива. В столовых при учреждениях обеды постоянной стоимости были дороже, чем в столовых при промышленных предприятиях, в столовых при учебных заведениях готовые обеды стоили, напротив, дешевле. Особенностью школьных столовых являлось специальное меню блюд с учетом возрастного состава учащихся. Кроме этого, в школьных столовых продавались отдельные недорогие блюда: сосиски, сардельки, котлеты, молоко, булочки, пирожки, кисель, компот, чай, а также завтраки стоимостью от 50 копеек до 1 рубля. Для сравнения: завтраки на домашних кухнях в среднем стоили 2 руб. 50 копеек.

Для особо быстрого обслуживания предназначались закусочные, которые имели закуски в наборе стоимостью от одного до трех рублей.

В деле улучшения состояния общественного питания Министерство торговли ТАССР руководствовалось постановлением ЦК КПСС и Совета Министров СССР от 20 февраля 1959 года «О дальнейшем развитии и улучшении общественного питания».

В рамках реализации властных директив в Казани в 1960 году была значительно увеличена сеть предприятий общественного питания, открыты домашние кухни и магазины кулинарии в жилых массивах города, часть предприятий переведена на работу с полуфабрикатами. За 1960 год дополнительно было открыто 111 предприятий общественного питания на 4741 посадочное место, в том числе 48 столовых на 3284 посадочных места и 9 домашних кухонь.

Установки ЦК КПСС диктовали необходимость масштабного развития общественного питания на базе индустриализации отрасли путём создания высокomeханизированных предприятий, перевода их на снабжение полуфабрикатами, готовыми блюдами, консервированной и замороженной готовой продукцией, произведёнными в соответствующих отраслях промышленности или на специализированных предприятиях (фабриках-кухнях, заготовочных и др.). Во исполнение директив в Казани в 1960 году действовало 11 магазинов и 2 отдела по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий, 27 цехов по выработке полуфабрикатов и кулинарных изделий и 5 специализированных цехов. Цеха полуфабрикатов вырабатывали мясные, рыбные и овощные полуфабрикаты и обеспечивали ими 155 предприятий общественного питания, в том числе 21 домашнюю кухню и 43 магазина и отдела по продаже кулинарии. Полуфабрикаты получали 120 предприятий г. Казани, 15 предприятий УРСА Татарского совнархоза, 11 предприятий города Зеленодольска и 8 предприятий г. Елабуги [5, д. 911, л. 46].

Из мясных полуфабрикатов предприятия общественного питания получали: крупный кусок, шницели, котлеты, рагу, гуляш, беф-строганов, шашлык, поджарку; из овощных – очищенный картофель и овощи.

Овощной цех, организованный при плодоовощной базе Первого треста столовых, ежедневно перерабатывал 2 тонны картофеля и 550 кг овощей и обеспечивал очищенным картофелем и овощами 19 предприятий треста. Кроме этого, 2 тонны картофеля в день перерабатывал цех, организованный при столовой № 19 второго треста столовых, цех по очистке картофеля в г. Зеленодольске перерабатывал 2,5 тонны картофеля в сутки и снабжал им 11 предприятий города [Там же, л. 101].

Известно, что на уровне личного потребления сказываются традиции и привычки, которые меняются медленнее, чем условия жизнедеятельности населения, в связи с чем продовольственное потребление в региональном разрезе могло быть дифференцированным. Местная власть учитывала приведенный аспект, и, несмотря на присущую советской идеологии пропаганду обезличенности по национальным блюдам, многие предприятия общественного питания Казани в исследуемый период начали продавать национальные блюда, пользующиеся большим спросом населения. С 1961 года на национальные блюда был введен единый прейскурант твердых цен с описанием технологии приготовления каждого блюда. Прейскурант и технология приготовления национальных блюд были разработаны и составлены лучшими мастерами-поварами по приготовлению национальных блюд. Своеобразным национальным ответом Книге о вкусной и здоровой пище в Татарской АССР стало издание в Казани книги «Татарские блюда» Юнуса Ахметзяковича Ахметзянова [1]. Эта книга поддерживала общий дискурс советского питания, содержала рекламно-просветительный аспект, раздел о гигиене питания и яркие иллюстрации блюд. Отметим, что все рецепты были приведены из расчета на десять человек, что подчеркивает историческую многочисленность и гостеприимность татарских семей. В отличие от рецептов Книги о вкусной и здоровой пище в книге «Татарские блюда» почти нет блюд из полуфабрикатов и концентратов, что также подчеркивает национальные особенности личного приготовления и отношения к еде.

Государственное участие в развитии общественного питания проявлялось и в контроле его качества. В целях повышения качества и культуры общепита в крупных предприятиях города Казани в 1961 году были созданы школы кулинарного мастерства, возглавляемые лучшими мастерами-поварами и зав. производств. Школы кулинарного мастерства были призваны способствовать повышению квалификации поваров, практическому и теоретическому изучению технологии приготовления пищи. Министерством торговли ТАССР к вопросу улучшения качества приготовления пищи привлекались даже опытные специалисты, ушедшие на пенсию [5, д. 911, л. 92].

В целях развития качества местной властью, а именно Министерством торговли, трестами, конторой ресторанов, УРСом и местными торговыми в 1960 году была введена практика кулинарных советов, за год проведено 108 заседаний. На заседания кулинарных советов выносились аспекты снабжения предприятий общественного питания полуфабрикатами, утверждались ассортиментные минимумы для предприятий различных

категорий, рассматривались вопросы улучшения школьного питания для удешевления стоимости дневного рациона, ассортимент блюд из субпродуктов и другие вопросы. Также на кулинарных советах обсуждались лабораторные анализы блюд и принимались решения об устранении недостатков в работе предприятий.

В целях рационального использования ресурсов предприятиям общественного питания г. Казани вменялось также откармливать свиней и птицу, устанавливался план по свиномоткорму, сдавалось в торги мясо в живом весе. Обычно планы по свиномоткорму в Казани выполнялись и перевыполнялись [4, д. 5046, л. 49].

Однако, несмотря на директивы и контрольные проверки, С. Батыев в своей статье в журнале «Коммунист Татарии» отмечал, что многие предприятия общественного питания находятся в запущенном состоянии. Пища в них готовилась невкусно, в ограниченном ассортименте, порой с заниженной калорийностью [2, с. 8]. Руководители таких предприятий были озабочены лишь ростом товарооборота и зачастую показывали благополучие в общественном питании вопреки действительности. Из общего товарооборота общественных предприятий только 32% приходилось на собственную продукцию (т.е. блюда), другая часть – выручка от реализации покупных товаров (часто пива и других спиртных напитков). Получается, что столовые в большей мере выполняли функции магазинов и ларьков и не заботились о питании населения.

Планы по закупкам продуктов для предприятий общественного питания выполнялись не всегда равномерно. Так, сохранилась справка, по которой закупки мяса составили 77% от плана, при этом через госторговлю было закуплено 66% от плана, а через систему потребкооперации – 94,5% от плановых значений. Закупки сливочного масла могли составить 12,8% от плана, молока – 57,9%, овощей – 33,3% и яиц – 59,4% [4, д. 5046, л. 52]. Из этого можно сделать вывод, что блюда на предприятиях общественного питания не могли быть изготовлены в нужном ассортименте и достаточном количестве.

Эти факты подтверждают и данные проверок и ревизий. Так, в ходе проверки Министерства торговли ресторанов в ресторане станции Казань из холодных закусок имелось наименований вместо 16 – 2 и 2 вида бутербродов, из вторых блюд отсутствовали мучные, сладкие, овощные, при наличии продуктов на складе, из первых блюд – одно, из горячих напитков только чай, не на всех столах специи и меню. По качеству блюд проверка показала, что картофельное пюре жидкое, без жира, не взбито, чай жидкий, соус недосолен, посетителей пускают в верхней одежде, в горчичниках отсутствуют ложечки [3, д. 737, л. 13]. В ресторане аэропорта (ресторан первого разряда) качество блюд по технологии не выдержано, в картофельном пюре картофель плохо размят, не взбит, пюре приготовлено на воде без добавления жира и молока. В книге жалоб мало благодарностей [Там же, д. 699, л. 15].

Несмотря на принятые постановления Совета Министров РСФСР и ТАССР «О дальнейшем развитии и улучшении общественного питания в общеобразовательных школах», к 1960 году Министерство просвещения ТАССР еще не справилось с массовой организацией питания школьников. В результате из 1287 неполных средних и средних школ питание было организовано всего в 391 школе, из них в 125 школах организовано горячее питание. При этом во многих школах республики не было выделено даже помещений для буфетов [5, д. 911, л. 54].

Власти боролись с объективными причинами низкого качества обслуживания. Кроме того, что обслуживание населения было затруднено недостаточностью материально-технической базы, главный недостаток заключался в отсутствии квалифицированных кадров. Более 50% не имели специального торгового образования, работников с высшим и средним образованием было всего 4,7% [Там же, л. 72]. В официальных отчетах низкая квалификация кадров называлась основной причиной плохой организации общественного питания, считалось, что от этого страдала скорость и культура обслуживания.

Поэтому в Казани и Татарской АССР в целом были предприняты попытки решения кадрового вопроса: было проведено усиление руководства многих магазинов, трестов, торгов, специалистами с торговым образованием. Так, в 1960 году из работников торговли без отрыва от производства 57 человек закончили институт советской торговли, 47 человек – торговый техникум, 426 человек – школу торгово-кулинарного ученичества и техническое училище, 570 человек было обучено на курсах повышения квалификации, 1900 человек прошли техминимум по повышению квалификации и по использованию техники [Там же].

Другой причиной недостатка качества общественного питания являлся рост хищений и махинаций в сфере торговли. Судебная статистика свидетельствует, что по числу осужденных в СССР хищения государственного и общественного имущества лидировали среди прочих правонарушений, по массовости уступая лишь хулиганству. В 1960 г. доля хищений и краж имущества составила соответственно 26,3% и 18,2% от всех зарегистрированных в СССР преступлений. Количество должностных хищений в 1964 г. в сравнении с 1956 г. увеличилось на 62%. При этом самыми «рекордными» по количеству выявленных фактов должностных хищений оказались 1961, 1962 и 1963 гг. Именно в эти годы отменена действующая система распределения по госпланированию, когда каждый регион в той или иной степени, но получал различные продукты, не производимые в собственном регионе: икру, конину, устрицы, оливки и т.п., начались перебои со снабжением продовольствия.

Проведенное исследование показало, что в развитии общественного питания города Казани в середине 1950-х – 1960-х годов XX века определяются общие направления, детерминированные партийно-государственной политикой в части общественного питания, и особенные, обусловленные экономическими и социальными условиями, культурно-историческими традициями и спецификой развития региона. Таким образом, очевидно, что активизация развития идеологии культуры питания и общественного питания определила критерии и предпочтения населения Казани, которые по большому счету не отличались от центральных установок.

Список литературы

1. **Ахметзянов Ю. А.** Татарские блюда. Казань: Татарское книжное издательство, 1961. 271 с.
2. **Батыев С.** Улучшение общественного питания – важнейшая государственная задача // Коммунист Татарии. 1958. № 7. С. 8-10.
3. **Национальный архив Республики Татарстан (НА РТ).** Ф. Р-1488. Оп. 8.
4. **Центральный государственный архив историко-политической документации Республики Татарстан (ЦГА ИПД РТ).** Ф. 15. Оп. 6.
5. **ЦГА ИПД РТ.** Ф. 1216. Оп. 24.
6. **Шорин Г.** Типы предприятий общественного питания // Советская торговля. 1954. № 4. С. 34-37.

CATERING DEVELOPMENT IN KAZAN IN THE MIDDLE OF THE 50S – EARLY 60S OF THE XXTH CENTURY

Ul'yanova Oksana Valer'evna
Kazan (Volga Region) Federal University
oks-eva@inbox.ru

The article considers the regional aspects of catering in the middle of the 50s of the XXth century. The specified period itself turned out to be on the periphery of research process, and the food supply of the particular city – Kazan, the expectations of its residents and their actual embodiment have not been extensively studied before. On the basis of significant factual material the author notes the incoordination of local and central authorities' actions, the drawbacks of catering organization and their consequences.

Key words and phrases: history of cities; Kazan; history of everyday life; catering; food consumption; food policy realization mechanism; supply.

УДК 32.019.51

Политология

В статье рассматривается телевизионный сериал в качестве элемента политической коммуникации в современной России. Выделяются его коммуникативные характеристики и возможности инструментального использования в коммуникационных стратегиях. Новизна работы характеризуется углублением подхода, ориентированного на то, чтобы изучать современное информационное поле как конвергентное пространство, в рамках которого взаимодействуют документальный и художественный потоки.

Ключевые слова и фразы: телевизионный сериал; информационное поле; политическая коммуникация; коммуникационные характеристики; экранная культура.

Ушанов Павел Витальевич, к. полит. н., доцент
Дальневосточный федеральный университет
ushanov08@mail.ru

**ПОТЕНЦИАЛ ТЕЛЕВИЗИОННОГО СЕРИАЛА
КАК ЭЛЕМЕНТА ПОЛИТИЧЕСКОЙ КОММУНИКАЦИИ[©]**

Способы коммуникационного воздействия на современное общество являются одной из актуальных исследовательских проблематик, особенно в условиях тенденции усложнения структуры информационного поля. Показательно, что анализируя «протестное движение» (ярко проявившее себя зимой 2011-2012 гг.), исследователи обращают внимание на состояние политической коммуникации в современной России [9]. В статье «Раскол национального информационного поля как продукт упрощения коммуникационной стратегии власти» [11] мы выявили, что сформулированные современной властью еще в начале 2000-х гг. идеологемы, которые до сих пор являются ее идейным стержнем, требуют постоянной актуализации, поэтому информационно-пропагандистский комплекс вынужден поддерживать соответствующий информационный фон. Важным коммуникационным инструментом для решения этой задачи (на основании количественного контент-анализа за период с 2001 по 2009 гг.) мы выделили телевизионные сериалы с темой героики правоохранительных органов и спецслужб России на современном материале. При этом отмечается интересная динамика: пиковыми годами запуска новых сериалов стали 2004 г. и 2008 г. – время президентских выборов.

В общественно-политической периодике были публикации, в которых телесериалы «Убойная сила» и «Белая гвардия» рассматривались как элементы предвыборной кампании В. В. Путина [2; 5; 8], однако исследовательских работ, в которых бы телевизионный сериал изучался как инструмент политической коммуникации, нет. В научных работах, в рамках интересующей нас проблемы, наиболее разработанной является тема использования документального кинематографа в качестве инструмента пропаганды. С позиции же