

---

# Накормить строителей социализма: общественное питание в СССР эпохи первых пятилеток (1928–1935 гг.)

*Франсуа-Ксавье Нерап*

## **Feeding the builders of socialism: public food supply in the USSR, 1928–1935**

*François-Xavier Nérard (L'Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne; Ural Federal University, Ekaterinburg, Russia)*

Годы первых пятилеток отмечены бурным ростом сети общественного питания. Если в 1928 г. она предоставляла 750 тыс. ежедневных блюд, то в 1932 г. – уже 14.8 млн<sup>1</sup>. Столовые открывались на фабриках, заводах, в школах и вузах, и сделались важной частью повседневной жизни миллионов советских граждан. В некоторых городах появлялись и общедоступные столовые.

Большевики давно планировали развернуть сеть таких заведений<sup>2</sup>. Первая попытка была предпринята сразу после октября 1917 г. Сделано это было как по причинам идеологического характера, так и в связи с тяжёлым продовольственным положением<sup>3</sup>. Большая советская энциклопедия приводит на декабрь 1919 г. цифру 967 769 человек, охваченных коллективным питанием в одном только Петрограде, а также сравнимые цифры по Москве<sup>4</sup>.

Увеличение числа государственных пунктов общественного питания с октября 1918 г. сопровождалось закрытием частных ресторанов<sup>5</sup>. Эта кампания оказалась недолговечной: столовые времён военного коммунизма запомнились как эталон скверного питания и рестораны вновь заменили их при нэпе. Однако после того как «великий перелом» привёл к головокружительному росту городского населения (в 1926 г. оно насчитывало 26.3 млн человек, а в 1939 г. достигло 56.1 млн<sup>6</sup>), а также численности рабочего класса<sup>7</sup>, к работкам рубежа 1910–1920-х гг. пришлось вернуться.

Второе рождение советских столовых происходило в очень напряжённых условиях. В городах ситуация с жильём была апокалиптической (к примеру, Нижегородский горком ВКП(б) ставил целью достижение показателя 6 м<sup>2</sup> жилой площади на человека), продовольственный кризис – исключительно ост-

---

© 2016 г. Ф.-К. Нерап

<sup>1</sup> *Hessler J. A Social History of Soviet Trade: Trade Policy, Retail Practices and Consumption, 1917–1953. Princeton, 2004. P. 177.*

<sup>2</sup> *Borrero M. Hungry Moscow: Scarcity and Urban Society in the Russian Civil War, 1917–1921. N.Y., 2003. P. 163sq.*

<sup>3</sup> Декретом от 28 октября 1917 г., всего через несколько дней после захвата власти, большевистское руководство провозгласило создание сети столовых для решения продовольственной проблемы. Текст декрета – URL: <http://1a7w.ru/ussr/act6p/g548/htm>

<sup>4</sup> Большая советская энциклопедия (далее – БСЭ). Т. 45. М., 1940. С. 455. В тексте говорится о «питательных пунктах» – плохо изученной сети кооперативных ресторанов, существовавшей в Российской империи. По этому вопросу см.: *Borrero M. Hungry Moscow... P. 148, 150.*

<sup>5</sup> *McAuley M. Bread and Justice: State and Society in Petrograd, 1917–1922. N.Y., 1991. P. 284.*

<sup>6</sup> Всесоюзная перепись населения 1939 года: основные итоги. М., 1992. С. 20.

<sup>7</sup> Численность заводских рабочих возросла с 3 млн человек в 1928 г. до 6 млн в 1932 г. См.: *Depretto J.-P. Les Ouvriers en URSS (1928–1941). P., 1977. P. 15.*

рым<sup>8</sup>. Как следствие, разворачивание сети заведений быстрого питания превратилось из политической задачи в практическую: речь уже не шла о том, чтобы кормить посетителей лучше, чем они питались дома, или о конструировании «нового быта». Нужно было предоставить необходимый минимум пищи, прежде всего – рабочим крупнейших строек первых пятилеток.

Каковы же были «сталинские столовые», оказавшиеся одновременно идеологическим проектом и насущной необходимостью? Удалось ли их создателям достичь поставленных целей? Как кормили строителей социализма? Вносили ли эти заведения свой вклад в строительство нового мира? Столь сложная проблематика требует привлечения разнообразных источников. Изучение политических, технических и нормативных инструкций, исходивших от центральной власти, не позволяет дать исчерпывающую картину повседневной деятельности столовых и их социальной роли. Поэтому необходимо использовать другие источники, в частности региональные и локальные.

Подходящей площадкой для исследования являются город Нижний Новгород (с 1932 г. – Горький) и его область. Данный ареал имел характеристики, во многом типичные для эпохи первых пятилеток: стремительно возросшую численность населения (к 1937 г. город насчитывал 575 704 жителя, что на 259.9% выше, чем в 1926 г.<sup>9</sup>), прочную индустриальную традицию, политическое и экономическое значение, обеспечивавшие постоянное внимание со стороны центральной власти<sup>10</sup>. Вместе с тем он так и не приобрёл перворангового статуса столиц (Москва, Ленинград) или главных индустриальных регионов (Урал, Донбасс)<sup>11</sup>.

Необходимость создания сети рабочих столовых диктовалась общеевропейским дискурсом, в котором отражались идеи внедрения гигиены питания и рационализации рабочего времени<sup>12</sup>. Большевики придали им политическое измерение, стремясь организовать новую форму общепита – социалистическую. Речь шла о том, чтобы прибрать к рукам эти «средства не новые»<sup>13</sup>, изменив их смысл. Харчевни и созданные при капитализме столовые являлись «во-первых, редкостью, во-вторых, – что особенно важно, – либо торгашескими предприятиями, со всеми худшими сторонами спекуляции, наживы, обмана, подделки, либо “акробатством буржуазной благотворительности”, которую лучшие рабочие по справедливости ненавидели и презирали»<sup>14</sup>.

Советская столовая должна была прежде всего способствовать росту производительности труда. Эта мысль повторялась непрерывно. «Фабрика-кухня

---

<sup>8</sup> Государственный общественно-политический архив Нижегородской области (далее – ГОПА НО), ф. 2, оп. 1, д. 290, л. 119.

<sup>9</sup> *Жиромская В.Б., Киселёв И.Н., Поляков Ю.А.* Полвека под грифом «секретно»: Всесоюзная перепись населения 1937 года. М., 1996. С. 56. Нижний Новгород сильно отставал по темпам урбанизации от Москвы (3.8 млн человек, рост на 190%) и Ленинграда (2.8 млн человек, рост на 180%). Тем не менее, в 1939 г. численность населения города составила 644 тыс. человек.

<sup>10</sup> Нижний Новгород был важным очагом активности большевиков, особенно во время революции 1905 г. Многие местные функционеры достигли высоких постов в партийной и государственной иерархии Советского Союза, например Л.М. Каганович и А.А. Жданов.

<sup>11</sup> См., в частности, резолюцию Политбюро ЦК ВКП(б) от 30 июля 1931 г., которая предусматривала выделение этих регионов из обычной системы: РГАСПИ, ф. 17, оп. 3, д. 839, л. 7. Это решение воспроизводится в резолюции ЦК от 19 августа 1931 г.

<sup>12</sup> *Gacon S.* Cantines et Alimentation au Travail: une approche comparée, du milieu du XIXe siècle // *Le Mouvement Social.* 2014/2. № 247. Р. 8.

<sup>13</sup> *Ленин В.И.* Великий почин // *Ленин В.И.* ПСС. Т. 29. С. 437.

<sup>14</sup> Там же.

удешевляет стоимость обедов, улучшает качество пищи и создаёт нормальные условия труда для производства», – провозглашал плакат в одной из образцовых столовых Нижнего<sup>15</sup>. 23 июня 1931 г. И.В. Сталин сформулировал «шесть условий, необходимых для развития нашей индустрии», широко подхваченных и развитых пропагандой. Столовые обозначались как инструмент борьбы с текучкой кадров, закрепления трудящегося на рабочем месте: «Нынешний рабочий, наш советский рабочий, хочет жить с покрытием всех своих материальных и культурных потребностей и в смысле продовольственного снабжения, и в смысле жилищ, и в смысле обеспечения культурных и всяких иных потребностей. Он имеет на это право, и мы обязаны обеспечить ему эти условия»<sup>16</sup>.

Постоянно подчёркивался прогрессивный характер коллективного питания. Большая советская энциклопедия несколько наивно радовалась «достижениям современной техники и прогрессу научного знания о питании человека в соответствии с требованиями кулинарной технологии, физиологии и биохимии, санитарными нормами и гигиеной, клинической практикой и диететикой и т.д.»<sup>17</sup>. Специалисты по питанию, особенно активные в 1920-е гг. в недрах наркомата здравоохранения РСФСР<sup>18</sup>, настаивали на предоставлении трудящимся пищи, приготовленной с помощью инструментов высшего технического качества в рационально организованных заведениях.

Очаг здорового питания – советская столовая – должна была стать равным образом культурным заведением и местом политического просвещения. В 1919 г. некоторые большевики рассуждали о возможности выставлять произведения искусства скорее в столовых, нежели в музеях, а также предоставлять посетителям столовых «газеты и иллюстрированные журналы»<sup>19</sup>. Но чаще всего, за неимением образцов классического искусства, на стены вывешивали портреты большевистских вождей и политические лозунги. Столовые, таким образом, должны были стать центром обучения хорошему вкусу во всех отношениях: требовалось быть чистым, вести себя прилично, правильно есть. Образ идеальной столовой, отраженный в пропаганде, рисовал накрытые скатертями столы с графинами в залах, украшенных зелёными растениями.

Ещё один важный аспект заключался в том, что советская столовая должна была стать инструментом освобождения женщин от «неравенства с мужчиной по её роли в общественном производстве и в общественной жизни»<sup>20</sup>. Видная революционерка А.М. Коллонтай весной 1921 г. выразила эту мысль так: «Семейная кухня будет сведена не более чем к поддержке, дополнению кухни коллективной... В рабочем государстве... женщина признана в качестве независимой персоны и гражданки, и трудно вообразить, что у нас существует много женщин, готовых часами хлопотать у своих печей только чтобы понравиться мужу. Пусть мужчины научатся ценить и любить женщину не за то, что она хорошо месит тесто, а за то, что в ней есть привлекательного, за её личные

---

<sup>15</sup> Государственный архив аудиовизуальной документации Нижегородской области. R-S-556.

<sup>16</sup> Сталин И.В. Сочинения. Т. 13. М., 1951. С. 59.

<sup>17</sup> БСЭ. Т. 45. С. 453.

<sup>18</sup> В 1920 г. в Москве был создан Научный институт физиологии питания под руководством М.Н. Шатерникова. Его деятельность изучена плохо, однако историк Р. Мэнли делает шаги в этом направлении.

<sup>19</sup> Ф.Ш. Общественные столовые. Коммунальное питание. М., 1919. С. 61. Цит. по: Borrero M. Hungry Moscow... P. 148.

<sup>20</sup> Ленин В.И. Указ. соч. С. 438.

качества, за её человеческое “я”... Отделение кухни от брака великая реформа, не менее важная, чем отделение церкви от государства, по крайней мере в исторической судьбе женщины»<sup>21</sup>.

Постулат о политической значимости столовой находил отражение не только в текстах большевистских вождей, но и в пропагандистских афишах, например, в плакате В.А. Гицевич «Борьба за качество коллективного питания составляет неотъемлемую часть борьбы за промфинплан! Ускорим массовое строительство столовых!». Фотографы были также подключены к пропаганде новых столовых, составлявших обязательный этап маршрутов иностранцев, посещавших Страну Советов<sup>22</sup>.

Наконец, столовая позволяла обеспечить контроль государства над продовольствием, распределять ресурсы, которых частенько недоставало. Целями такого контроля были одновременно борьба с растратами<sup>23</sup> и предоставление питания именно тем, кто (по мнению власти!) этого заслуживает. Важным было не равномерное распределение пищи среди всех граждан, но предоставление её прежде всего «полезным» и только после этого – всем остальным. Фраза Ленина «кто не работает, тот не ест», перекликающаяся с изречением апостола Павла<sup>24</sup>, цитировалась исключительно широко.

Фактически среди трудящихся проводился отбор: городские рабочие оказались в привилегированном положении, тогда как крестьян – колхозников, единоличников и даже рабочих совхозов – централизованная политика питания не учитывала. В зависимости от стратегического и индустриального значения предприятия делились на четыре списка (специальный, первый, второй и третий), в соответствии с которыми формировались централизованные фонды снабжения<sup>25</sup>. Рабочие и их иждивенцы тоже распределялись по разным группам, в том числе по тяжести их труда. Право доступа к улучшенному питанию рассматривалось как стимул: преуспевающие рабочие («ударники») имели право на особое меню, на отдельные столы.

Идеал социалистической столовой нашёл воплощение в «фабриках-кухнях», которые стали появляться в Советском Союзе начиная с 1925 г. В этих гигантах общественного питания поточная линия производительностью несколько тысяч блюд в день готовила пищу, затем распределявшуюся и отправлявшуюся в термосах по заведениям, прикрепленным к каждому заводскому цеху. Фабрика-кухня воспринималась как символ нового мира. В романе Ю.К. Олеши «Зависть», опубликованном в 1927 г., один из главных персонажей Андрей Бабичев мечтал о «гигантском доме, огромной столовой», где «обед из двух блюд будет стоить четверть рубля». Столовые подобного типа строились почти по всей стране: первая была возведена в Иваново-Вознесенске, важнейшем центре текстильной промышленности. Затем настала очередь Нижнего Новгорода, где фабрика-кухня разместилась в здании, где ранее находились магазины купца Н.А. Бугрова. Выбор помещения стал показатель-

---

<sup>21</sup> Коллонтай А.М. Положение женщины в эволюции хозяйства (лекции, прочитанные в Университете имени Я.М. Свердлова). М., 1922.

<sup>22</sup> См. серию фотографий А.М. Родченко о столовой № 1 (URL: <http://club.foto.ru/classics/series/46/>) или фотографии американца Б. Декоу, размещенные на сайте университета г. Санта Круз (URL: <http://digitalcollections.ucsc.edu/cdm/ref/collection/p265101coll30/id/3865>).

<sup>23</sup> Именно этой идеей оправдывалось закрытие всех частных ресторанов.

<sup>24</sup> «Если кто не хочет трудиться, тот и не ест» (2 Фес. 3: 10).

<sup>25</sup> Осокина Е.А. За фасадом «сталинского изобилия»: распределение и рынок в снабжении населения в годы индустриализации, 1927–1941. М., 1998. С. 90.

## Строительство фабрик-кухонь в СССР на 1 августа 1931 г.

| Годы            | Количество фабрик | Ежедневное производство<br>блюд (шт.) | В % к 1925/26 г.      |
|-----------------|-------------------|---------------------------------------|-----------------------|
| 1925/26         | 1                 | 70 000                                | 100                   |
| 1926/27         | 1                 | 70 000                                | 100                   |
| 1927/28         | 5                 | 190 600                               | 292 (фактич. 272)     |
| 1928/29         | 11                | 336 200                               | 480                   |
| 1929/30         | 23                | 801 700                               | 1 145                 |
| 1930 (IV кв.)   | 25                | 874 700                               | 1 249                 |
| 1931 (I–II кв.) | 42                | 1 268 200                             | 1 810 (фактич. 1 811) |

Составлено по: Народное хозяйство СССР: Статистический сборник. М.; Л., 1932. С. 385. Таблица сводная, содержит две ошибки в последней колонке.

ным. Удачливый торговец мукой, зерном и злаками (в частности, поставлявший хлеб императорской армии), Бугров на рубеже XIX–XX вв. был одним из крупнейших предпринимателей и владельцев недвижимости в городе. Расположение фабрики-кухни в его бывших владениях стало символическим присвоением советской властью традиционного для региона места торговли продовольствием.

Таков был последовательный курс большевиков – коллективное питание рассматривалось как инструмент политической, социальной и человеческой трансформации. Ради этой цели ставились масштабные задачи: Нижегородский обком партии в 1930 г. предполагал к концу первой пятилетки охватить общественным питанием не менее 50% территории области, подняв этот показатель на 70–80% для рабочих в основных промышленных центрах и на 100% для сезонных рабочих, школьников и студентов городов. Для второй пятилетки (1933–1937 гг.) руководство города поставило целью обеспечить через коллективные пункты питания 100% рабочих, в том числе 30% – обедами и ужинами<sup>26</sup>. Однако столь амбициозные планы ждало жёсткое столкновение с жизнью.

Продовольственный кризис в СССР был чрезвычайно острым. «Великий перелом» повлёк за собой фактическое разрушение сельского хозяйства. Одной из причин этого было радикальное сокращение поголовья скота, забитого крестьянами, несогласными вступать в колхозы<sup>27</sup>. В то же время хаотичная замена коммерческого частного сектора кооперацией оказалась неэффективной<sup>28</sup>. Проблемы со снабжением дали знать о себе уже в 1928 г., и для борьбы с ними были введены продовольственные карточки, постепенно распространившиеся на всю страну. Политбюро ЦК ВКП(б) 6 декабря 1928 г. утвердило в крупнейших промышленных центрах рационирование хлеба, а 14 февраля 1929 г. распространило эту практику на другие потребительские продукты, причём уже в масштабах всего СССР<sup>29</sup>.

Доля расходов на питание в бюджете рабочего сильно выросла как в абсолютной, так и в относительной величине – в Нижнем с 37.6% в ноябре 1929 г.

<sup>26</sup> ГОПА НО, ф. 30, оп. 1, д. 238, л. 136.

<sup>27</sup> См., в частности, неопубликованную диссертацию А. Бушинской «Развитие мясной промышленности в СССР в 1930-е годы». М., 2013. С. 9–10.

<sup>28</sup> См.: Hessler J. A Social History of Soviet Trade... P. 135–197.

<sup>29</sup> Осокина Е.А. Указ. соч. С. 65–70.

**Распространение общественного питания, октябрь 1930 г.  
(данные частичные)**

| Город                              | Численность населения (тыс. человек) |                | Охвачены общественным питанием (%) |                |
|------------------------------------|--------------------------------------|----------------|------------------------------------|----------------|
|                                    | Всего                                | Из них рабочие | Всего                              | Из них рабочие |
| Нижний Новгород<br>(с пригородами) | 376.4                                | 67.3           | 21.9                               | 96.6           |
| Выкса                              | 43.6                                 | 7.4            | 4.8                                | 29.3           |
| Муром                              | 44.9                                 | 5.2            | 10.4                               | 79             |
| Павлово                            | 32                                   | 6              | 2.6                                | 11–7           |
| Дзержинск                          | 57                                   | 23.3           | 9.3                                | 60.1           |

*Составлено по:* ЦА НО, ф. 3026, оп. 1, д. 133, л. 2. Эта статистика осложнялась административными службами, в ведении которых находилось коллективное питание.

до 46.6% в октябре 1931 г.<sup>30</sup> Такой рост объясняется обращением к услугам частных торговцев, цены у которых были чрезвычайно высоки. В феврале 1932 г. для покупки одного пуда (около 16 кг) муки на рынке надо было потратить 30–32 руб., тогда как, например, средняя зарплата на заводе «Двигатель революции» составляла 75–80 руб. в месяц<sup>31</sup>. Тем не менее в январе 1931 г. затраты на закупки сельскохозяйственных продуктов в частном секторе составляли 69% расходов нижегородцев против 20.7% в ноябре 1929 г.<sup>32</sup> (причём неизвестно, какое количество продуктов можно было приобрести на эту сумму).

В таких условиях столовая рекламировалась как единственное место гарантированного и регулярного питания советских рабочих – и безуспешно. Покупки в столовых возросли до почти 4% рабочего бюджета<sup>33</sup>. Процент, казалось бы, скромный, однако надо учитывать, что цены там были весьма умеренными по сравнению с рыночными. Кроме того, речь идёт о среднем уровне, который маскирует географически неравное распределение.

Система общественного питания развивалась повсеместно, а оборот в ней испытал прямо-таки взрывной рост: по сравнению с 1928 г. в 1930 г. он вырос в 3.7 раза, в 1931 г. – в 6.4, а в 1932 г. – в 13.86 раз. Этот рост продолжился и в дальнейшем, хотя и в меньших размерах: по сравнению с 1932 г. оборот общественного питания к 1937 г. вырос в 2.09 раза<sup>34</sup>.

Властные структуры всех уровней уделяли пристальное внимание вопросам развития этой сферы. Так, на заседаниях Политбюро ЦК ВКП(б) в течение 1931 г. они обсуждались по меньшей мере шесть раз. Публикация 19 августа

<sup>30</sup> ГОПА НО, ф. 2, оп. 1, д. 780, л. 4. Однако речь идет о среднем показателе, тогда как различия в доходах были весьма ощутимыми как между работавшими на одном заводе, так и между работниками разных заводов.

<sup>31</sup> Там же, ф. 2, оп. 1, д. 1544, л. 86. Тем не менее, рабочие этого завода получали непосредственно на заводе в качестве пайка 12 кг муки в месяц. Зарплаты в регионе были весьма различными, они зависели от значения завода и занимаемой должности. Зарплаты на «Красном двигателе» были, скорее, низкими.

<sup>32</sup> Там же, д. 780, л. 4.

<sup>33</sup> Там же, л. 3.

<sup>34</sup> БСЭ. Т. 45. С. 458, 459. Эти цифры подтверждаются сборником «Советская торговля» (М., 1935. С. 601).

постановления ЦК «О мерах улучшения общественного питания»<sup>35</sup> обозначила кульминационный пункт этой активности с административной и политической точки зрения. Данный нормативный акт был направлен на регулирование роста численности столовых. Предлагался перечень из 22 мер, призванных улучшить ситуацию: оптимизация существующих структур, улучшение финансирования, тщательное планирование развития и т.д. В документе упоминались также многочисленные недостатки системы, которые требовалось искоренить.

Однако на местах царила неразбериха. Когда в июне 1930 г. вступил в должность новый руководитель конторы ВСЕНАРПИТа по Нижегородской обл., ему оказалось трудно выяснить, сколько рабочих столовых действует на её территории. Он был вынужден обратиться в областной орган партийной печати — газету «Нижегородская коммуна», где вскоре появилась серия объявлений об обязательном учёте. Так удалось собрать статистические данные, пусть и несовершенные: в области «нашлось» 158 столовых, производивших 374 700 блюд в день<sup>36</sup>.

Подобный беспорядок, возможно, не имел бы серьёзных последствий, если бы не сопровождался множеством сбоев на всех уровнях — будь то система управления, процесс строительства или функционирование новых заведений. В первое время столовые подчинялись кооперативной системе (нарпит и Центросоюз<sup>37</sup>): речь шла, в некотором роде, о предоставлении заводам услуг общественного питания. Множественность статусов и способов функционирования затрудняла эффективное распределение ресурсов, которых к тому же всё время не хватало. Отрицательные стороны этой системы были очевидны (например, директора заводов не могли вмешиваться в дела столовых), и с конца 1932 г. был взят курс на их постепенное исправление<sup>38</sup>. Например, столовые 262 наиболее крупных заводов вместе с персоналом и бюджетом перешли под прямой контроль предприятий, на которых они размещались.

На протяжении рассматриваемого периода в столовых не хватало всего, начиная со стройматериалов для возведения зданий. Промышленность производила их в недостаточном количестве, а решения о распределении принимались в зависимости от требований индустриализации. В этом аспекте противоречие между пропагандой и реальностью было особенно наглядным. Столовые относились к «третьей категории» — их строительство не являлось приоритетным, по степени важности они шли после заводских цехов и даже жилья. Это вызывало значительные задержки с поставкой материалов, которые, к тому же, зачастую оказывались плохого качества<sup>39</sup>. Например, новая Сормовская фабрика-кухня (решение о сооружении было принято в середине 1929 г.), в январе 1930 г. ставшая «стройкой внеочередного ударного значения»<sup>40</sup>, по состоянию на сентябрь того же года так и не была достроена!

---

<sup>35</sup> Оригинальный текст, принятый на заседании Политбюро 10 августа и неоднократно воспроизводившийся, см.: РГАСПИ, ф. 17, оп. 3, д. 841, л. 12. Сталин лично вычитал и правил текст: Там же, ф. 81, оп. 3, д. 100, л. 101.

<sup>36</sup> ГОПА НО, ф. 2, оп. 1, д. 205, л. 162.

<sup>37</sup> Потребительская кооперация была «составной частью социалистического хозяйства». О ней см.: *Depretto J.-P. Pour une Histoire Sociale du Regime Sovietique (1918–1936)*. P., 2001. P. 181–184. См. также *Hessler J. A Social History of Soviet Trade...* P. 54–61.

<sup>38</sup> Постановление СНК СССР и ЦК ВКП(б) от 4 декабря 1932 г.

<sup>39</sup> ГОПА НО, ф. 2, оп. 1, д. 205, л. 164.

<sup>40</sup> Там же, д. 189, л. 182.

Но и построенные здания предприятий общественного питания чаще всего оказывались несовершенными. В одном из докладов, составленном в 1930 г., указывалось, что столовые размещаются в «бараках» и других абсолютно не приспособленных для их работы постройках. Большинство помещений не соответствовало санитарным нормам, особенно в отношении мест хранения продуктов. Холодильные комнаты были редкостью до такой степени, что в октябре 1933 г. Политбюро вынуждено было выделить столовым деньги на сооружение ледников «примитивного типа»<sup>41</sup>.

Отсутствие ресурсов для строительства дополнялось трудностями с обеспечением залов инвентарём и персоналом, особенно квалифицированными поварами. Последние чаще всего ранее работали в ресторанах, закрытых после свёртывания нэпа, и зачастую рассматривали свою новую работу как понижение, не проявляя в ней особого рвения. Вместе с тем, многим поварам не хватало подготовки. В 1930–1931 гг. власти Нижегородской обл. поставили цель обучить 2 205 поваров и организовали курсы «санитарного просвещения» для 2 500 человек. Однако, несмотря на многократные обращения, ответственные за общественное питание не добились от городского совета предоставления помещения для проведения занятий<sup>42</sup>.

На кадровом составе сказывался и идеологизированный подход. Первый секретарь обкома А.А. Жданов считал политическую принадлежность поваров критерием компетентности. Вопрос он ставил так: «Какие повара лучше: коммунисты, беспартийные или комсомольцы?»<sup>43</sup>. Коммунистов в этой группе работников действительно недоставало: работа была малопrestiжной, сильное давление со стороны потребителей и начальства приводило к значительной текучке кадров. Кроме того, столовые были местом лёгкого трудоустройства для представителей маргинальных слоёв, в частности тех, кто бежал от репрессий и голода из деревень.

Трудности с инвентарём были таковы, что положение дел вызывало озабоченность на высшем уровне. В августе 1931 г. ЦК партии был вынужден дважды поднять вопрос о столовых приборах, в частности выделив «организациям общественного питания не менее 125 т олова для лужения кухонного инвентаря». Но решить проблему не удавалось годами. Например, в 1934 г. в Ижевске в столовой завода № 4 насчитывалось 36 ложек на 400 посетителей, на заводе № 3 – 69 ложек на 300 человек<sup>44</sup>. Подобные примеры можно приводить долго, ограничимся цитатой из письма директора одной из столовых: «Ведь смешно говорить, что ложка в 1937 году – проблема. Ко мне приезжает директор Ивановская и умоляет дать ей ложек – не хватает. Хочет ввести деревянные. Ну что же, надо помогать. Даю ей 200 штук, разве это выход из положения? Ложками занимается директор столовой потому только, что сколько ни писали в Москву, ничего не получили – ни чайных, ни столовых. Приходят рабочие и мешают чай – кто рулеткой, кто циркулем, в то время как у нас импортное оборудование, а я хочу, чтобы столовая была оборудована как следует, я хочу, чтобы в ИТРОВской столовой в рабочем зале прилично было встретить людей. Мы имеем здесь пиво, ресторанный метод обслуживания, к нам приезжают иностранцы и я не хочу краснеть, я хочу, чтобы была

<sup>41</sup> РГАСПИ, ф. 17, оп. 3, д. 932, л. 4.

<sup>42</sup> ГОПА НО, ф. 2, оп. 1, д. 205, л. 163 об.

<sup>43</sup> Там же, д. 670, л. 63.

<sup>44</sup> Там же, д. 3073, л. 192.

приличная чайная ложка, чтобы было несколько сервизов, были подстаканники»<sup>45</sup>.

Ситуация порой балансировала на грани абсурда. Столовая текстильной фабрики «Красный октябрь» в Молитовке (окраина Нижнего Новгорода) располагала достаточным количеством графинов, наличие которых считалось признаком хорошего вкуса, и директор распорядился поставить их на столы — однако не нашлось стаканов. Рабочим пришлось пить прямо из горла!<sup>46</sup>

Наконец, не хватало собственно продуктов. В условиях беспрецедентного дефицита столовые не располагали даже тем, что государство было обязано им поставлять. Область регулярно не получала обещанных продовольственных «фондов», и местные власти непрерывно информировали Москву о необходимости улучшения снабжения. В письме наркому торговли А.И. Микояну секретарь обкома А.Н. Буров отмечал, что в феврале 1932 г. «недовоз товаров по городу выражается в 2 565 тыс. руб., из общего плана по завозу 7 060 тыс. руб. Особенно плохо с рыбой, план по завозу рыбы выполнен только на 32%, а по сахару только на 50%, недополучено 2 800 т сахару и 4 500 т рыбы и т.д.»<sup>47</sup>. Руководители предприятий бились за занесение своих заводов и как можно большего числа рабочих в привилегированные категории. Так, директор Чернореченского химического завода Бодров 3 мая 1932 г. писал первому секретарю обкома Жданову, требуя, чтобы в расчёт были взяты 8 606 человек вместо 6 259, зарегистрированных до того<sup>48</sup>. Другие всеми силами завышали численность снабжаемых, изобретая «мёртвые души» нового типа<sup>49</sup>, чтобы добиться максимально возможного обеспечения.

В условиях, когда столовые не располагали необходимыми продуктами для приготовления пищи, повара были вынуждены предлагать посетителям скудные блюда или закупать продукты по заоблачным ценам на колхозном рынке. Это усиливало дефицит столовых и ставило в неудобное положение руководство заведений. В процесс снабжения продуктами зачастую вмешивались самые неожиданные факторы. Так, поставка рыбы из Астрахани в Нижний Новгород в 1932 г. несколько раз откладывалась: не только «вследствие неуравновешенной погоды», но и потому, что «по заданию правительства» Астрахань должна была «производить усиленную отгрузку Уралу»<sup>50</sup>. Летом 1934 г. столовые Нижегородского автомобильного завода получили 11 т свежей рыбы, не имея средств её оплатить. В результате 8 т рыбы было испорчено<sup>51</sup>.

Постоянные импровизации на местном уровне подталкивали к постепенному отказу от фабрик-кухонь. Последние из этих былых символов новой социальной политики СССР ещё строились, когда стало понятно, что их гигантизм плохо вписывается в реалии индустриализации. Ранее воспеваемые монстры стали подвергаться критике, и вскоре от планов стали отказываться. В ноябре 1932 г. Жданов поставил перед партийно-хозяйственным активом области аль-

---

<sup>45</sup> РГАЭ, ф. 7971, оп. 1, д. 394, л. 7.

<sup>46</sup> Центральный архив Нижегородской области (далее – ЦА НО), ф. 4570, оп. 1, д. 591, л. 100.

<sup>47</sup> ГОПА НО, ф. 2, оп. 1, д. 1544, л. 27.

<sup>48</sup> Там же, л. 85.

<sup>49</sup> Там же, д. 1959, л. 138.

<sup>50</sup> Там же, д. 1544, л. 2.

<sup>51</sup> ЦА НО, ф. 4570, оп. 1, д. 276, л. 47.

тернативу: либо крупные индустриальные фабрики-кухни, либо более мелкие единицы на каждом предприятии. Управленцы единодушно поддерживали второй вариант: «При том положении, какое было до сих пор, когда фабрика-кухня готовит готовый фабрикат, пища никуда не годится, потому что в термосах сохранить качество нельзя. Сейчас в Канавине все заводы имеют свои столовые. Сейчас берётся установка, чтобы фабрики-кухни заготавливали полуфабрикаты. Между прочим, сейчас Канавинская фабрика-кухня пришла в тупик, ей не для кого работать. Она сейчас полной загрузки не имеет»<sup>52</sup>. Отныне столовые стали строиться как можно ближе к предприятиям, чтобы быть по возможности эффективнее при наименьших затратах.

Впечатляющее, на первый взгляд, расширение сети столовых плохо маскировало общую скудость ассортимента и услуг. Выполняли ли эти «столовые чрезвычайной необходимости» свою миссию, хотя бы в минимальном объёме? Некоторые общие характеристики находим в официальных докладах по результатам проверок. Так, в 1930 г., в разгар первой пятилетки, обкомовская инспекция констатировала: «Дело общественного питания в крае находится в явно неудовлетворительном состоянии и не отвечает потребностям рабочих масс основных рабочих центров»<sup>53</sup>. Но и в феврале 1937 г., под конец второй пятилетки, руководители областного общепита не испытывали оптимизма: «На всех углах, на всех собраниях, в том числе и директора, мы заявляем о том, что сейчас жить стало лучше, что партия и советская власть проявляют великую заботу о живом человеке. А вот в данном конкретном случае мы человека-то забыли»<sup>54</sup>.

Повседневность советских столовых удручала. «Десять контрреволюционных агитаторов не могли бы нанести нам больше вреда, чем один из директоров этих выгребных ям, которые называют советскими столовыми»<sup>55</sup>, — эти суровые слова наркома продовольствия А.Д. Цюрупы, произнесённые вскоре после прихода большевиков к власти, сохраняли актуальность и в середине 1930-х гг.

Прежде всего, объектом многочисленных разоблачений делала столовые неудовлетворительная гигиена обеденных залов и кухонь<sup>56</sup>. Член коллегии наркомата рабоче-крестьянской инспекции<sup>57</sup> Р.С. Землячка во время поездки в Нижний Новгород (1931 г.) посетила столовую завода «Красное Сормово» — одну из самых престижных в городе. Увиденное ошеломило её: «грязь невылазная», пол «уже очень давно не мылся, с него только топором можно будет снять эту грязь... бочки с кислой капустой, покрытые клеёнкой, на которой, буквально, комья грязи»<sup>58</sup>. Схожие описания — чёрные от копоти стены, нечистоты, грызу-

<sup>52</sup> ГОПА НО, ф. 2, оп. 1, д. 670, л. 60.

<sup>53</sup> Там же, д. 205, л. 99.

<sup>54</sup> Там же, ф. 3, оп. 1, д. 442, л. 11.

<sup>55</sup> Известия Наркомпрода. № 24–25. Декабрь 1918. С. 9. Цит. по: *Borrero J. Hungry Moscow...* Р. 143.

<sup>56</sup> Ситуация была общей для всего Советского Союза. Об Украине см.: *Aunoble E. Les Ouvriers et le Pouvoir a Kharkov de 1920 a 1933, a Travers les Archives Regionales // Cahiers du Mouvement Ouvrier. № 13 et 14, Avril et Juin 2011.*

<sup>57</sup> Рабоче-крестьянская инспекция должна была бороться против бюрократизма, следить за исполнением решений правительства, заботиться о научной организации труда и наблюдать за рационализацией хозяйственной деятельности.

<sup>58</sup> РГАСПИ, ф. 17, оп. 163, д. 1005. Текст опубликован в: Стенограммы заседаний Политбюро ЦК РКП(б)–ВКП(б). Т. 3: 1923–1938. М., 2007.

ны, насекомые, «исключительное зловоние» — сохранились и о многих других предприятиях<sup>59</sup>. Одной из главных проблем — по причине нехватки холодных комнат — было хранение продуктов. Она особенно обострялась в летние месяцы, на берегах Волги весьма жаркие: «Я проследил за одним продуктом, как он поступает — это по Автозаводу в столовой Прессового Цеха. Мясо получили в 12 часов ночи, положили в кладовку, где температура плюс 12–15 градусов и пролежало оно там 5 часов, в 6 часов заложили его в котел, в 8 часов из котла вынули, а первая очередь обедает в 11 часов, а последняя очередь в 8 часов вечера и это мясо 12 часов хранится в кухне, где температура плюс 30–36 градусов, да еще закрыто противнем это мясо, вы представляете, что получается с этим мясом при такой температуре, может ли в таком положении мясо не испортиться? Никакой гарантии»<sup>60</sup>.

Последствия не заставляли себя ждать. В частности, летом 1932 г. были зарегистрированы несколько сотен случаев пищевых отравлений. Например, 27 августа 108 рабочих были госпитализированы с завода «Красное Сормово», при этом 33 — в тяжёлом состоянии. Причиной оказалось употребление испорченной печёнки. Расследование, проведённое ОГПУ, показало, что блюда были приготовлены на фабрике-кухне и развезены по нескольким предприятиям. В итоге в последние дни августа (по 1 сентября) по всему городу отравились более 800 рабочих, один из них умер<sup>61</sup>. При этом порция испорченного продукта была скромнее скромного: «три кусочка» печени весом «30–40 граммов», как на допросе отметил один из рабочих<sup>62</sup>. Трагедию вызвали хронические проблемы с хранением пищи и отсутствием льда в кладовых фабрики-кухни<sup>63</sup>.

Рабочий мог терпеть грязь и скверный запах, но не мог оставаться равнодушным к содержимому своей тарелки. Обычным делом было присутствие в пище посторонних предметов: осколков стекла, металлических фрагментов, органических материалов (таких, как помёт грызунов — и даже сами грызуны!), мух... Оставалось радоваться уже тому, что такие находки обнаруживались «не каждый день». Однако, несмотря на регулярные жалобы, в настроении посетителей столовых преобладали апатия и уныние: когда на сормовском заводе в супе обнаружилидохлую крысу, то местком профсоюза, проводя разбирательство, пришёл к заключению, что «крыса впрыгнула сама»<sup>64</sup>.

Эти вопиюще антисанитарные условия сопровождались никуда не годным качеством пищи: «Ударник-рабочий... заставил попробовать щи, которыми кормят ударников. Щи настолько кислые, что в рот совершенно невозможно взять. Макароны — кусок теста на тарелке, и около каждого рабочего лежат эти куски теста, которые они уносят домой для свиней и цыплят»<sup>65</sup>. Еда была не только некачественной и невкусной, но и однообразной: рабочим всегда предлагали одни и те же блюда. В них было мало мяса, зато много капусты (так, в столовой № 27 в Нижнем за 25 рабочих дней февраля 1932 г. капустный суп подавал-

---

<sup>59</sup> ГОПА НО, ф. 2, оп. 1, д. 1877, л. 4.

<sup>60</sup> Там же, л. 3.

<sup>61</sup> ЦА НО, ф. 3485, оп. 1, д. 614, л. 67. Виновные были приговорены к двум годам принудительных работ.

<sup>62</sup> Там же, л. 79.

<sup>63</sup> Там же, л. 39.

<sup>64</sup> ГОПА НО, ф. 2, оп. 1, д. 670, л. 59.

<sup>65</sup> РГАСПИ, ф. 17, оп. 163, д. 1005.

ся пять раз под разными названиями<sup>66</sup>, которые были призваны маскировать скудость содержимого). В те годы малое содержание калорий было обычным делом. В 1938 г. рабочие для обозначения плохого супа говорили о «щах по рецепту 1932 года» – жиденькой похлёбке практически без мяса и с небольшим количеством капусты.

Некоторые категории трудящихся («ударники» или инженерно-технические работники) теоретически должны были получать лучшее, более обильное питание – с большим количеством мяса. Но на практике это не соблюдалось: например, в мае 1933 г. «ударники» прокатного цеха завода «Красное Сормово» ели ту же пищу, что и рядовые рабочие<sup>67</sup>. Разумеется, существовали исключения, но такие удовлетворительно функционирующие столовые оставались редкостью. Причём отмечаемые время от времени улучшения оказывались противоречивыми: например, если в столовой была засвидетельствована чистота, то не использовался ледник<sup>68</sup>.

Всё вышеизложенное вызывало у персонала предприятий неудовлетворённость и недовольство. Бесхозяйственность столовых была одной из главных причин, побуждавших рабочих искать лучшие условия труда, и усиливала текучку кадров. В первую очередь это касалось «сезонников», приехавших на стройки в тёплое время года и полностью зависевших от нанимателя в том, что касалось питания. Директор одного фанерного завода был вынужден обратиться к областным властям: производство оказалось под угрозой из-за ухода 168 оголодавших рабочих!<sup>69</sup>

Задача рационализации рабочего времени, предполагавшая строго ограниченный перерыв на обед, также оказалась трудновыполнимой. Нехватка персонала зачастую вела к неэффективному управлению потоками: «Очереди у кассы за талонами (до 40 человек), буфетов (до 30 человек) и в ожидании подачи обедов (до 1 часа) отнимают у рабочего весь обеденный перерыв и зачастую заставляют его опаздывать на 20–30 мин. к началу работы, и станки работают в холостую»<sup>70</sup>.

Дефицит продуктов, недовольство посетителей, давление со стороны инспекций ставило тружеников столовых – от простой подавальщицы до директора и счетовода – в безвыходное положение. Те, кто не увольнялся под давлением обстоятельств, старались приспособиться. Одни занимали «наплевательскую» позицию (например, чай заваривался в тёплой воде, в нём попадались кусочки картофеля или макарон, поскольку посуду попросту не мыли). Другие вели себя надменно, грубо реагируя на претензии. Так, в феврале 1933 г., столкнувшись с протестом работниц, вынужденных в столовой № 23 «жрать исключительно горькие» щи и «картошку в сыром виде», дирекция ответила, что, конечно, «приготовлены обеды скверно, но отравиться нельзя» и что в таких условиях «приостановить отпуск обедов это значит 500 руб. убытку»<sup>71</sup>. Соответственно, учащались жалобы на грубое обращение.

---

<sup>66</sup> Так, можно обнаружить щи из рубленой капусты (1-е), щи «ленивые» (с капустой крупными кусками, 8-е), щи ленинградские (22-е), щи суточные (рассчитанные на целый день, 25-е). ЦА НО, ф. 960, оп. 1, д. 107, л. 92.

<sup>67</sup> ГОПА НО, ф. 30, оп. 1, д. 274, л. 33.

<sup>68</sup> ЦА НО, ф. 4570, оп. 1, д. 591, л. 81.

<sup>69</sup> ГОПА НО, ф. 2, оп. 1, д. 1544, л. 63.

<sup>70</sup> Там же, ф. 3, оп. 1, д. 1064, л. 19.

<sup>71</sup> ЦА НО, ф. 5944, оп. 1, д. 23, л. 15.

Таким образом, посещение заведений общепита превращалось для советского человека в важнейший антропологический и политический опыт, в школу «реального социализма». В столовых подавали малосъедобную пищу, которую приходилось есть в тяжёлой обстановке. Однако открытые протесты были немногочисленны — обычно они возникали, когда чаша терпения переполнялась. Как правило, рабочие отказывались от пищи — подобное случилось, например, в августе 1930 г. на стройке Нижегородского автозавода, когда суп для рабочих был приготовлен из нечищенной солёной рыбы(!), а также в столовой Городецкого затона, когда в похлёбке обнаружили лягушек<sup>72</sup>.

ОГПУ фиксировало проявления «злословия» (удачное выражение, предложенное исследовательницей А. Фарж<sup>73</sup>), наподобие высказывания одного оголодавшего украинского рабочего в 1933 г.: «Никому не нужен социализм, при котором нет ни куска хлеба. Если будет восстание против советской власти, то я против советской власти, то я, старик, пойду сражаться против советской власти»<sup>74</sup>. Но таких случаев было меньшинство. В массе своей рабочие безропотно переносили безразличие персонала столовых — у них практически не было средств заставить прислушаться к их недовольству. Они могли получить слово разве что во время визитов инспекций — и тогда уж не стеснялись «сигнализировать» о проблемах: «5 — Обеды в цеху плохие и дорогие. 6 — Каша бывает чёрная от баков. 7 — Почему обеды в цеху дорогие? 8 — Когда наладится негодное питание, чтобы рабочие не травились, и почему суп из сечки стоит 31 коп. и каша из сечки 15 к., что, вода разве дороже, чем сечка? 9 — Нельзя ли улучшить питание рабочих в цехах, а то привозят одну бурду да сечку?»<sup>75</sup>. Однако работа инспекций обычно не влекла за собой перемен к лучшему. Так что рабочим приходилось смиряться и хлебать то, что дают.

Система существовала большей частью благодаря характерной для Советского Союза манере бичевать «отдельные недоработки» (в то время как на деле речь шла о повседневной практике<sup>76</sup>). Линия на обличение недостатков привела лишь к увеличению числа инспекторов, массовым увольнениям и показательным процессам, главная задача которых заключалась в том, чтобы заклеить «конкретных виновников» злоупотреблений. Именно так было, например, в Сормово в 1931 г.: «Остальные — кладовщики, повара — жулики. Мы устроили широкие показательные суды, на которых сняли несколько жуликов (и немножко повыше)»<sup>77</sup>.

Объяснительная стратегия, неизменная на всем протяжении сталинской эпохи, заключалась в персонализации творящихся «безобразий»<sup>78</sup>. Власти списывали на ошибки отдельных лиц систематические, каждодневные трудности,

---

<sup>72</sup> Центральный архив Федеральной службы безопасности Российской Федерации (далее — ЦА ФСБ РФ), ф. 2, оп. 8, д. 674, л. 291. Цит. по: Совершенно секретно: Лубянка Сталину о положении в стране (1922–1934). Т. 8–9: 1930. М., 2008. С. 1037.

<sup>73</sup> *Farge A. Dire et Maldire: L'opinion Publique au XVIIIe siècle. P., 1992.*

<sup>74</sup> ЦА ФСБ РФ, ф. 2, оп. 11, д. 960, л. 67. Цит. по: Голод в СССР 1929–1934. Т. 2. М., 2012. С. 643.

<sup>75</sup> ЦА НО, ф. 960, оп. 1, д. 167, л. 28.

<sup>76</sup> По вопросу о сбоях в работе и их трактовке советским руководством см.: *Dufaud G. Que faire des dysfonctionnements? Quelques Observations sur l'écriture de l'histoire de l'Union Soviétique // A contrario. № 17. 2012/1. P. 53–69.*

<sup>77</sup> О показательных процессах в Сормово см.: РГАСПИ, ф. 17, оп. 163, д. 1005.

<sup>78</sup> См.: *Nerard F.-X. 5% de verite. P., 2004. P. 133–138.*

преследовавшие советского человека, таким образом избавляясь от ответственности, а также от необходимости обстоятельного анализа проблем и их причин и поиск их возможных решений.

Упрощение управленческого анализа ярко описано А. Блюмом и М. Меспуле в исследовании о работе службы статистики<sup>79</sup>. Их выводы можно, по-видимому, распространить и на другие сферы. Единственное исключение из этого правила наблюдается сразу после чисток 1937–1938 гг., когда большинство предполагаемых «вредителей» было арестовано и казнено, а столовые продолжали работать всё так же скверно. Казалось, принцип индивидуализации сбоев в работе не сработал и беспомощность властей стала очевидной. Один из руководителей общественного питания Ленинграда заявил тогда: «Я хочу работать, хочу работать вместе с народом, но честно говорю, мне иногда стыдно, что я работаю в общественном питании... Мы не торговая система, не производственная, никакая мы система. Мы бессистемные и незаконные»<sup>80</sup>.

Ускоренная индустриализация Советского Союза создала условия для развития сети столовых общественного питания, символизируя стремление большевиков к модернизации, распространению гигиены и повышению эффективности труда. Именно в годы индустриализации и «великого перелома» столовые массово вошли в повседневную жизнь советских людей и, несомненно, стали одним из её центральных элементов. Нехватка пищи приняла такие масштабы, что столовые оказались одними из немногих мест, где можно было худо-бедно прокормиться. Однако уровень обслуживания и питания был низким, поэтому неудивительно, что с отменой rationирования в 1935 г.<sup>81</sup> столовые опустели. Но даже и после этого качество их работы не улучшилось.

Общепит 1930-х гг. сложно оценить однозначно. С одной стороны, его можно рассматривать как символ неудачи проектов построения «светлого будущего». Ему не удалось стать локомотивом преобразования страны, он играл лишь вспомогательную роль, позволив рабочим крупных городов пережить тяжелейшие годы первых пятилеток, а впоследствии – и тяготы Великой Отечественной войны. С другой стороны, однако, столовые первых пятилеток стали тиглем «советского эксперимента», фундаментом слабоэффективной, но функционирующей связи с властью и с тем, что она давала или пыталась дать<sup>82</sup>. На их пространстве как нигде проявили себя и советская власть с её настоящими устремлениями, и реальное советское общество. В этом смысле столовая стала, пожалуй, одним из основных мест и институтов формирования «советского человека».

---

<sup>79</sup> Blum A., Mespoulet M. *L'anarchie Bureaucratique: Pouvoir et Statistique sous Staline*. P., 2003. P. 356–357.

<sup>80</sup> РГАЭ, ф. 7971, оп. 1, д. 394, л. 102.

<sup>81</sup> Отказ от практики rationирования осуществлялся постепенно и проходил по-разному для разных продуктов. Таким образом, 1935 г. стал символической датой и соответствовал отмене rationирования хлеба (1 января).

<sup>82</sup> О «кормящей» функции власти в России см.: Kondratieva T. *Gouverner et Nourir: du Pouvoir en Russie, XVI–XX siècles*. P., 2002; Кондратьева Т.С. Современное государство как власть по «Домострою»? (К спору о социокультурных истоках сталинизма) // Новое литературное обозрение. 2006. № 81. С. 50–66.