

КИЇВСЬКА ШКОЛА ЕКОНОМІКИ

МАГІСТЕРСЬКА ПРОГРАМА З ДОСЛІДЖЕНЬ ПАМ'ЯТІ ТА ПУБЛІЧНОЇ ІСТОРІЇ

ДИПЛОМНА РОБОТА

**ІМПЕРІЯ БОРЩУ: ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ НАЦІОНАЛЬНИХ КУХОНЬ
СОЮЗНИХ РЕСПУБЛІК ТА ТВОРЕННЯ «ПАН-РАДЯНСЬКОЇ КУХНІ»
В 1950-Х — 1980-Х РОКАХ**

Студентка: Марія Банько

Науковий керівник: Євгеній Монастирський

Для здобуття освітнього ступеня: Магістр
за спеціальністю: 032 Історія та археологія

Київ 2025

Анотація. Ця робота досліджує репрезентацію національних кухонь союзних республік СРСР у 1950–1980-х роках та формування пан-радянської кухні як інструменту національної політики. Аналіз спирається на широкий корпус джерел і поєднує дослідження динаміки пан-радянської кухні, трансформації української кухні та гастрономічної дипломатії СРСР. Показано, що попри формальну інклюзію, пан-радянська кухня функціонувала як імперський проєкт уніфікації, ієрархізації та контролю. Частина кулінарних практик була маргіналізована або апропрійована, що вплинуло на сучасне сприйняття кулінарної спадщини країн, що входили до складу СРСР.

Ключові слова: національна кухня, пан-радянська кухня, українська кухня, гастрономічна дипломатія

Кількість слів: 19 739

Abstract. This thesis explores the representation of national cuisines of the Soviet republics from the 1950s to the 1980s and the construction of pan-Soviet cuisine as a tool of national policy. The analysis draws on a wide range of sources and combines research into the dynamics of pan-Soviet cuisine, the transformation of Ukrainian cuisine, and the USSR's gastronomic diplomacy. It demonstrates that despite formal inclusion, pan-Soviet cuisine functioned as an imperial project of unification, hierarchization, and control. Some culinary practices were marginalized or appropriated, which has influenced contemporary perceptions of the culinary heritage of the former Soviet republics.

Keywords: national cuisine, pan-Soviet cuisine, Ukrainian cuisine, gastronomic diplomacy

Word count: 19 739

ЗМІСТ

ВСТУП	5
ІСТОРІОГРАФІЯ ПРОБЛЕМИ	6
Аналіз поля: пан-радянська кухня Радянської імперії	6
Історіографічний погляд на концепцію «національних кухонь»	8
ОГЛЯД ДЖЕРЕЛЬНОЇ БАЗИ	11
РОЗДІЛ І. ІМПЕРІЯ БОРЩУ ТА ШАШЛИКУ: ДИНАМІКА ТА ПАРАДОКСИ ФОРМУВАННЯ «ПАН-РАДЯНСЬКОЇ» КУХНІ «РАДЯНСЬКОГО НАРОДУ»	13
Від «страв на примусі» до «радянської утопії»: етнічне та модерне в перших кулінарних виданнях радянської влади	14
Кулінарія та спроби впорядкування «кордонів гастрономічного ландшафту»	17
Національна за формою, соціалістична за змістом: універсальна формула «пан-радянської кухні»	20
«Котлетизація» пан-радянської кухні	24
Внутрішні ієрархії пан-радянської гастрономії та амбівалентний статус російської кухні	25
РОЗДІЛ ІІ. БОРЩ З МАРГАРИНОМ: ЯК СРСР КОНСТРУЮВАВ ТА ТРАНСФОРМУВАВ УЯВЛЕННЯ ПРО УКРАЇНСЬКУ КУХНЮ В 50-Х – 80-Х РОКАХ ХХ СТОЛІТТЯ	30
Як співробітники Інституту торгівлі та громадського харчування перевинаходили «традиційну українську кухню» на початку 1950-х років	31
Українська кухня в закладах громадського харчування	34

Борщ з напівфабрикатів: ще один етап перевинайдення української кухні	37
Вареники по-мелітопольськи та шніцель «Херсон»: регіональне та національне в українському громадчч	43
Українські кулінарні книги: між історизмом та радянською модерністю	44
РОЗДІЛ ІІІ. ЯК УКРАЇНСЬКИЙ БОРЩ СТАВ «МОСКОВСЬКИМ СУПОМ»: ГАСТРОНОМІЧНА ДИПЛОМАТІЯ СРСР ТА АПРОПІАЦІЯ КУЛІНАРНОЇ СПАДЩИНИ СОЮЗНИХ РЕСПУБЛІК	48
Ікра, борщ та шашлик: гастрономічний складник павільйонів СРСР на міжнародних виставках	48
Борщ у Пекіні: від престижного споживання до інструменту російського імперіалізму	51
Від фестивалю молоді 1957 до Олімпіади 1980: пан-радянська кухня очима іноземних туристів	52
«Найкраща їжа Росії»: пан-радянська кухня очима іноземних кулінарних авторів	55
ВИСНОВКИ	58
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	60
ДОДАТКИ	72

ВСТУП

Адріана Кейтлін Джекобс, одна з відомих дослідниць історії радянської кухні, стверджувала: *«Якщо СРСР був «комунальною квартирою», де кожна нація займала окрему кімнату, то це була надзвичайно розкішна квартира, де кожна сім'я користувалася власною окремою кухнею»* [Jacobs, 2015, с. 137].

Метафора «комунальної квартири», запропонована Юрієм Сльозкіним, часто використовується в текстах, що стосуються національної політики СРСР¹.

Ця ж робота почалася зі спроби зрозуміти, наскільки продуктивною вона може бути, якщо йдеться про гастрономічну культуру. Чи справді всі нації в СРСР мали свою кухню? Чи були між цими кухнями стіни або все ж таки йшлося про спільний простір з одним холодильником, в якому було обмаль продуктів? І як ці кухні уявляли собі мешканці цієї «комунальної квартири»?

Ці роздуми перетворилися на дослідницьке питання. Яким чином були репрезентовані національні кухні союзних республік в 1950-х — 1980-х роках та через які механізми творилася інтернаціональна пан-радянська кухня? Його можна розкласти на декілька складників. Як через конструювання уявлень про національні кухні здійснювалася національна політика в СРСР? Яке місце в цих процесах було відведене українській кухні та як вони вплинули на неї? Що відбувалося з національними кухнями союзних республік під час взаємодії з іншими — спільнотами за межами СРСР, і чи мала місце в цій ситуації апропріація та розчинення національного в пан-радянському?

Я починала це дослідження без чітко сформульованої гіпотези, яку хотіла б підтвердити або спростувати, тож обрала пошуковий метод, який спирається на роботу з численними первинними джерелами, актуальну академічну дискусію, пов'язану з питаннями інтернаціоналізації радянської кухні та радянського повсякдення загалом, а також сучасні теоретичні підходи, які пояснюють взаємозв'язки між «національною кухнею» та, власне, «нацією». Підхід «від джерел», хоча і є класичним для історичних досліджень, завжди пов'язаний з певними ризиками: з обмеженнями самих джерел, подвійною суб'єктивністю, якої неможливо уникнути, але якої варто бути свідомою, та загалом неможливістю спрогнозувати результати такої роботи.

Дослідження складається з теоретичного блоку, який містить огляд академічної дискусії та різних підходів до визначення «національної кухні», а також трьох основних розділів. Перший розділ присвячений розвитку пан-радянської кухні: її зв'язкам із концепцією «багатонаціонального радянського народу», спробам впорядкувати «кордони гастрономічного ландшафту» в перші десятиліття після Другої світової війни,

¹ Набула поширення в академічній дискусії після публікації Slezkine, Y. (1994). The USSR as a Communal Apartment, or How a Socialist State Promoted Ethnic Particularism. *Slavic Review*, 53(2), 414–452. <https://doi.org/10.2307/2501300>

різними підходами до репрезентації національних кухонь союзних республік, парадоксам, що виникали між модернізаційним проєктом та пошуком «корисного минулого», а також її внутрішніми ієрархіями. Другий розділ присвячений особливостям репрезентації української кухні протягом обраного періоду. Аналізуючи кулінарні книжки та архівні документи, пов'язані із системою громадського харчування, а досліджую механізми, що формували уявлення про гастрономічний простір УРСР та його місце в ширшому просторі «радянського». Значна увага приділена переходу від конструювання етнографізованого образу «автентичної» української кухні до творення радянської версії «сучасної української кухні», заснованої на обмеженій кількості продуктів масового виробництва. Третій розділ присвячений радянській гастрономічній дипломатії: на основі меню павільйонів СРСР на міжнародних виставках та ресторанів, відкритих за кордоном, видань, що мали рекламувати туризм в СРСР, а також спогадів туристів та робіт професійних кулінарних письменників я досліджую механізм апропріації: ототожнення спадщини різних національних республік з пан-радянським та маркування його «російським», що мало місце і після розпаду СРСР.

ІСТОРІОГРАФІЯ ПРОБЛЕМИ

Аналіз поля: пан-радянська кухня Радянської імперії

Ця робота є продовженням доволі широкої наукової дискусії, пов'язаної з вивченням особливостей розвитку національних кухонь в межах СРСР. Суттєвий вклад в неї зробили такі дослідники як Антон Мастеровой, Адріана Кейтлін Джекобс, Едвард Гейст, Ерік Скотт, Олена Стяжкіна та інші.

Антон Мастеровой у своїй дисертації «*Eating Soviet: Food and Culture in the USSR, 1917–1991*» запропонував поняття інтернаціональної «пан-радянської кухні», що створювалася за принципом плавильного котла. Один з його ключових аргументів полягає в тому, що «пан-радянська кухня» на першому етапі були спрямована на стирання етнічних відмінностей, але після Другої світової, навпаки, характеризувався зусиллями, що мали зробити її справді «інклюзивною», заснованою на принципах *«етнонаціонального партикуляризму і гордості за кулінарну сферу»*. І хоча він звертає увагу на *«постійну напругу між модернізацією, традиціоналізмом, автентичністю, інноваціями, націоналізмом та космополітизмом»* в публічному дискурсі, врешті на основі опрацьованого матеріалу робить дещо неочікуваний висновок про те, що *«Радянський Союз не був імперією в традиційному сенсі»*: якщо радянський гастрономічний порядок і завдав шкоди якоїсь із традиційних кухонь, це було пов'язано в першу чергу з дефіцитом і неможливістю втілити всі ті проєкти – зокрема, з відкриття

численних етнічних ресторанів – які планувалися в 50-их роках [Masterovoy, 2013, с. 185-186].

Натомість Адріана Кейтлін Джекобс визначає СРСР саме як імперію, принаймні гастрономічну, і навіть одну зі статей, що продовжує її дисертаційне дослідження «*The many flavors of socialism: Modernity and tradition in late Soviet food culture, 1965-1985*», називає «*Empire in aspic*». Її аналіз, проведений на широкій джерельній базі, концентрується на лініях напруги, які оприявнювалися при спробах імперії «впорядкувати кордони гастрономічного ландшафту», а також парадоксах, які виникали «між кулінарною модернізацією та бажанням мати більш традиційну, історичну кухню». [Jacobs, 2023, с. 8]. На її думку, дискурс національних кухонь був домінантним для пізньорадянського часу, аж до «одержимості етнічними кухнями»: він втілював ідеал радянської «дружби народів», хоча і частково суперечив фундаментальному проекту кулінарної модернізації [Jacobs, 2015, с. 30].

Діана Кoenкер в статті «*The taste of others: Soviet adventures in cosmopolitan cuisines*» концентрується на тому, як формувалося сприйняття пан-радянської у радянських людей при взаємодії з іншими: коли вони їхали за кордон або коли вони приймати туристів у себе, а також тому, наскільки цей аспект був важливим для їхньої ідентичності [Koenker, 2018].

Всі ці роботи пропонують різну інтерпретацію подібних історичних фактів: відкриття ресторанів національних кухонь в Москві, видання численних кулінарних книжок, появу етнічних страв в магазинах «Кулінарія», роботу павільйонах СРСР на всесвітніх виставках тощо. Проте всі вони мають і дещо спільне: нехай і критичний, але переважно «москвоцентричний» погляд. Це в першу чергу історії про те, як етнічні кухні різних народів збагатили радянську гастрономію, а не про те, як цей період вплинув на них. Вони підходять до цих питань впритул, однак зрідка на них концентруються, можливо, через зовсім іншу задачу, яку вони ставлять перед собою. Одна з них полягає в тому, щоб зрозуміти, що сталося з «одержимістю етнічним» в 50-х роках і чому значна кількість проєктів, пов'язаних з рівною репрезентацією національних кухонь всіх союзних республік, так і не була реалізована.

Моєю метою не є критика цих робіт. Радше я хочу показати лакуни та можливості для подальших досліджень. Перший напрямок полягає в тому, щоб розглядати особливості репрезентації та розвитку національних кухонь як інструмент здійснення національної політики, із розумінням ліній перетину між національним, політичним та економічним. Другий напрямок пов'язаний зі зміною фокусу та масштабу. Подібну операцію здійснює Едвард Гейст, коли звертається не до московських, а до київських архівів, щоб зрозуміти, як радянські функціонери на рівні національних республік намагалися виробити підходи до репрезентації національної кухні та окреслити її місце в

пан-радянському просторі [Geist, 2022]. Ерік Скотт пише історію радянського періоду розвитку грузинської кухні, як історію підкорення центру периферією [Scott, 2012]. Особливість мого дослідження полягає в тому, що я поєдную ці два підходи: я концентруюся на особливостях репрезентації української гастрономії, однак аналізую її в ширшому контексті трансформацій пан-радянської кухні. Третій напрямок стосується інтерпретацій: там, де Ерік Скотт бачить переможну ходу та популяризацію грузинської кухні, Олена Стяжкіна вбачає орієнталізм, упокорення різноманіття та екзотизацію [Стяжкіна, 2021].

Власне, у своїх оцінках я буду спиратися також на деколоніальну оптику та дискусію, присвяченню можливістю застосовувати поняття «апропріації» для кулінарної спадщини. Поєднання цих трьох методологічних засад із широкою джерельною базою може збагатити наявну академічну дискусію та дати глибше розуміння того, що відбувалося з національними кухнями в СРСР в другій половині XX століття і які наслідки цих процесів ми можемо спостерігати дотепер.

Історіографічний погляд на концепцію «національних кухонь»

В історичних працях, присвячених національним кухням в СРСР, напрочуд зрідка є дані про те, що, власне, що мається на увазі під «національною кухнею». Одним з небагатьох виключень є робота Андріани Кейтлін Джекобс. Вона не дає визначень, однак зазначає, що йдеться про напрочуд *«складний та мінливий культурний конструкт, що є результатом суперечливих історичних і сучасних процесів»* [Jacobs, 2015, с. 99].

Варто зазначити, що на розуміння ідеї «національних кухонь» суттєво вплинули різні підходи до визначення націй як таких. Після того, як примордіальний, есенціалістський підхід, який передбачав наявність певних об'єктивних ознак «споконвічних» націй, уступив місце модерністському підходу, що уявляв націю як продукт модерної епохи, з'явилися подібні визначення, що стосувалися національних кухонь. Саме такий підхід визначав більшість академічних робіт з історії їжі, які з'явилися наприкінці XX століття. Наприклад, Стефан Меннел в книзі про історію англійської та французької кухні писав про те, що національні кухні є модерним винаходом, адже в середні віки *«відмінності в кулінарній культурі між прошарками європейського суспільства були набагато більш розвинені, ніж національні відмінності»* [Mennel, 1996, с. 18].

Цей модерністський підхід був пов'язаний із широкою дискусією навколо того, чим є національна кухня — набором певних страв чи продуктом тексту. Прихильником першого підходу був, наприклад, Стефан Мінц, який критикував масове виробництво харчових продуктів як таке, ще «цензурує», змінює гастрономічну практику до невпізнаваності [Mintz, 1996]. «Кулінарний націоналізм» Прісцили Фергюссон, навпаки,

постає не як набір локальних продуктів, а як масив текстів. На її думку, наприклад, французька кухня остаточно сформувалася після Французької революції саме як секулярна інтелектуальна традиція. [Ferguson, 1998]. За 10 років до неї подібний аналіз «текстуалізації кулінарії» провів Арджуна Аппардурай: об'єктом його дослідження були кулінарні книги, які писали та видавали англійською мовою індійські жінки, утверджуючи таким чином власну національну ідентичність в колоніальних умовах [Appadurai, 1998].

Поява нових теоретичних підходів до розуміння генези нації — робіт Ернеста Гелнера, Ентоні Сміта, Бенедикта Андерсона, Роджерса Брубейкера та Майкла Білліга — концепції «уявлених спільнот» та «банального націоналізму» — призвели до нового розуміння національних кухонь. Тепер в очах дослідників вони поставали не як модерний винахід, що в певний момент сформувався під впливом різних чинників, а як динамічні конструкти, що раз по разу винаходяться, перевинаходяться та відтворюються спільнотами. З'явилися роботи, присвячені аналізу зв'язків між національною ідентичністю та повсякденням, зокрема, й гастрономічними практиками. Розмірковуючи над цим, Тім Еденсор стверджував: хоча страви не належать певним націям, адже вони розвиваються в межах складних глобальних систем, це не відмінняє того факту, що знання про те, як робити одяг або як саме готувати їжу залишаються важливими для ідентичності окремих спільнот [Edensor, 2002, с. 102].

Цю ж думку розвинув Фабіо Парасеколі: він описує національну кухню як конструкт, який може об'єднувати, але також може слугувати причиною конфліктів та виключення певних груп. Він не використовує поняття культурної пам'яті, однак багато пише про ідеалізоване сприйняття гастрономічного порядку минулого: те, що раніше могло бути просто виживанням, в уявленнях сучасних людей може перетворюватися на «автентичну традицію», яку всіма силами потрібно зберігати та відтворювати. Він описує національні кухні як мережеві структури та багаторівневі абстракції та вводить ідею різного масштабу: з кожним кроком масштабування — рухаючись від села до регіону, від регіону до нації і так далі — ми нівелюємо все більше відмінностей у реальних гастрономічних практиках, відмовляємося від нюансованості, щоб сформувати уявлення про певні «типові» продукти, страви тощо [Parasecoli, 2005, с. 11-38].

Одну з найбільш актуальних спроб описати модель розвитку «національних страв» роблять Рональд Рант та Асуко Ішіо. Вони пропонують трирівневу модель формування уявлення про національну кухню та її кордони через набір певних страв та практик: «знизу вгору»: через відтворення певних гастрономічних практик самими спільнотами на повсякденній основі, тобто через рутину²; «згори вниз»: через кулінарні

² Потрібно зважати на те, що ці практики на рівні окремої родини залежать від безлічі соціальних, економічних та інших факторів, а також від уявлень про «бажаний вибір», який конструює спільнота.

книги, популяризацію певних продуктів та технік, конструювання образу «правильної національної кухні»; та через уявлення про кордони національної кухні в глобальному контексті, розуміння, що «наше», а що «чуже» [Ichijo, Ranta, 2022].

Набувають поширення роботи, присвячені сучасному «гастроціоналізму»³ і механізмам, що перетворюють ідею «національних кухонь» на репресивну систему, інструмент біополітики та спосіб іншування. Наприклад, Елізабет Беттнер доводить, що прихильність до страв різного етнічного походження не є показником інклюзивності та мультикультуралізму. Аналізуючи популярність тіка масали у Великій Британії, вона доводить, що дуже часто індійську їжу використовують для екзотизації та стереотипізації індійського населення у Великій Британії [Buettner, 2008].

Крім того, ведеться широка дискусія щодо того, в яких випадках можна застосовувати поняття «апропріації» до гастрономічної спадщини. Річард Роджерс визначає апропріацію як *«будь-яке використання представниками однієї культури символів, артефактів, жанрів, ритуалів або технологій іншої культури — незалежно від наміру, етики чи результату»*. [Rogers, 2006, 476]. Отже, апропріацією можна вважати будь-який факт приготування страви, яку одна нація вважає частиною своєї культури, представником іншої культури. Однак важить не тільки сам факт культурного обміну, який відбувається постійно, але й механізми, що стоять за ним, а відтак можуть передбачати рівноцінний обмін, домінування, експлуатацію або транскультуральність [Rogers, 2006, 477].

Яскравою формою апропріації саме в контексті домінування та функціонування культурного колоніалізму є невидимість культурних практик колоній для світу поза імперією. Марко Павлишин, наприклад, зазначав: *«Культурні установи імперії функціонують так, що її центр стає відомим і цінним для зовнішнього спостерігача, а колонії залишаються майже невидимими»* [Павлишин, 1996, с. 66].

Працюючи над дослідженням національних кухонь до СРСР я буду так чи інакше звертатися майже до всіх цих підходів. Я буду використовувати модель Рональда Ранті та Асуко Ішіо, щоб відділити офіційне репрезентацію кухонь в СРСР від щоденних кулінарних практик та від того, яким чином їх сприймати та означали за межами імперії. Ідея «національної кухні» як продукту текстів буде помічною при роботі з кулінарними книгами, а дискусія навколо модерністського та примордіального підходів до творення національних кухонь буде важливою для розуміння напруги між радянським модернізаційним проєктом та пошуком корисного минулого, «споконвічної автентичної кухні», уявлення про яку мало жити національні почуття.

³ Цей термін популяризувала Мікела Десусей DeSoucey, М. (2010). Gastronationalism. *American Sociological Review*, 75(3), 432–455. <https://doi.org/10.1177/0003122410372226>

ОГЛЯД ДЖЕРЕЛЬНОЇ БАЗИ

Це дослідження спирається на декілька видів джерел: кулінарні книги, меню, туристичні путівники, журнали, газети, нормативно-правові акти, архіви та его-документи. Вони визначають як дизайн дослідження, так і його головне обмеження. Воно полягає в тому, що основним фокусом моєї роботи є репрезентація кухонь союзних республік, а не реальні кулінарні практики як такі. За трирівневою моделлю Рональда Ранті та Асуко Ішіо на основі цих джерел я можу дослідити механізми розвитку національних кухонь «згори вниз» (через кулінарні книги та медіа) та проаналізувати, як на офіційному рівні творилося уявлення про «свою» та «чужу» їжу. Шлях «знизу-вгору», пов'язаний з кулінарними практиками спільнот та культурною пам'яттю, потребує зовсім іншого підходу: усних інтерв'ю, опрацювання сімейних архівів, домашніх кулінарних переписів, кухонного приладдя та нотаток, що їх залишили на полях кулінарних книжок та журналів. Цю роботу я залишаю для подальших досліджень, які можуть суттєво поглибити знання про їжу в СРСР.

Я ж звертаюся саме до публічного дискурсу, тож одним з моїх основних джерел є кулінарні книги. Робота з ними передбачає врахування цілої низки аспектів: важливо не тільки розуміти основи гастрономічної таксономії, але й враховувати дані про особистість автора (якщо її можливо встановити) та контекст, в якому з'являлася та чи інша книга. Дуже часто головною метою видання кулінарних книжок в СРСР було створення простору «уявного бажаного» або дидактична функція, виховання «культурної людини» тощо. Мене ж цікавить не те, чи було це «уявне бажане» хоча б для когось доступним, а яке місце в цьому просторі відводилося національному, як конструювалося уявлення про це національне через тексти та візуальні образи. Тож в першу чергу я звертаю увагу та густоніми та їхні дескриптори, проводжу наративний аналіз вступних частин, досліджую візуальне оформлення книг. Цікаві знахідки можуть відбутися, якщо звертати уваги не тільки на те, що є в кулінарних книжках, але й на те, чого там немає. Наприклад, відсутність в досліджуваних мною книгах згадок про страви кримських татар або інформації про подачу та споживання українських ритуальних страв дозволяє окреслити межі офіційного дискурсу та принципи, за якими певні гастрономічні практики не могли бути через нього представлені. Варто зазначити, що робота з українськими кулінарними книгами відкриває більше можливостей, адже архівні документи — в першу чергу йдеться про матеріали Інституту торгівлі та громадського харчування ЦДАВО — дозволяють краще зрозуміти, які процеси стояли за підготовкою та видавництвом цих книг. Важливою частиною мого дослідження є аналіз офіційного листування, звітів та стенограм нарад, що супроводжували підготовку збірників рецептур для закладів громадського харчування, а згодом їхню адаптацію до

кулінарних книжок для широкого кола. Крім того, я зверталася до матеріалів Київського ресторанного тресту, що зберігаються в Державному архіві міста Києва.

Ще одне джерело — «Громадське харчування», журнал Міністерства торгівлі СРСР, який видавався з 1928 року. Його випуски містять не тільки добірки рецептів та цитати з нормативно-правових актів, але й репортажі з різних закладів, а також професійну дискусію щодо розвитку галузі. Журнал Soviet life (також виходив під назвою Russian Life, The USSR) може дати уявлення про те, які засоби пропаганди використовував СРСР для аудиторії США, і яке місце в цьому займала промоція радянської культури, зокрема, й гастрономічної.

Також я звертаюся до меню ресторанів та урочистих заходів. Ольга Казакевич, українська дослідниця, як часто працює саме з цим джерелом, пропонує аналізувати їхнє символічне навантаження через поєднання розрахованих на певну аудиторію візуальних знаків, а також назв і комбінацій страв [Казакевич, 2023, 28]. Я використовую такий самий підхід, працюючи з меню закладів громадського харчування з приватної колекції Ігоря Однополозова, а також меню, які розроблялися для участі СРСР в міжнародних виставках. Як додаткові джерела і використовую видані в СРСР путівники ресторанами та рекламні буклети.

Нормативно-правові документи, наприклад, численні «Програми», що мали «вдосконалити» індустрію громадського харчування, допомагають зрозуміти контекст, в якому працювали і співробітники Інституту торгівлі і громадського харчування, і керівники ресторанних трестів. А его-документи радянських дієвців дозволяють помітити нові деталі, які можна підтвердити та спростувати, аналізуючи інший масив джерел. Так, наприклад, згадка в мемуарах Ісая Фельдмана про те, як він організував дегустацію борщових заправок для Мікояна, підштовхнула до подальших пошуків інформації про організацію виробництва борщів для Крайньої Півночі, тестування напівфабрикатів на Черкаському заводі, дискусію щодо якості та можливості використання цих напівфабрикатів у пресі.

Якщо уявити пан-радянську кухню як вітрину «Кулінарії», на якій лежать страви різних народів СРСР, то обрані мною джерела не дають можливості зазирнути за скло, щоб уявити, якими були ці страви насправді, натомість вони можуть дати відповіді на питання, за якими принципами ця вітрина була сконструйована, а також хто і як обирав страви, що мали бути представлені на ній.

РОЗДІЛ І. ІМПЕРІЯ БОРЩУ ТА ШАШЛИКУ: ДИНАМІКА ТА ПАРАДОКСИ ФОРМУВАННЯ «ПАН-РАДЯНСЬКОЇ» КУХНІ «РАДЯНСЬКОГО НАРОДУ»

1957 рік. В московський ресторан «Київ» заходить відвідувач, світлі вуса та вишита сорочка якого свідчать про те, що він – не місцевий. Певно, з України. Все навколо – від глиняної миски до меню, оздобленого українським орнаментом, мало йому нагадувати про дім. Він трохи вагається перед тим, як замовити страву. Обирає поміж волинським борщем, запорізьким капустаком, кручениками та грибною юшкою. Врешті, замовляє борщ, і не жалкує про це. Страва йому смакує.

З цього опису, сповненого етнічних кліше, розпочинається стаття в журналі «Громадське харчування». Її автор запевняє, що людина з будь-якої з союзних республік легко знайде в Москві знайомі з дитинства страви: не тільки борщ в «Києві», але й сациві та курча табака в ресторані «Арагві», лагман та маставу в ресторані «Узбекистан», 23 види плову – в «Баку», бозбаші та плов – в «Арагаті» [Общественное питание, 1957, № 1, с. 56]. Згодом ці ресторани почнуть постачати котлети по-київськи, узбецькі манти та кавказькі ковбаси в магазин «Кулінарія», відкритий у 1967 році, щоб не тільки відвідувачі дорогих ресторанів, але й «широкі маси споживачів» також змогли спробувати національні страви [Jacobs, 2015, с. 95]. Діана Коенкер пише про ще більш амбітні плани: директори московських ресторанів пропонували Міністерству торгівлі СРСР відкрити ще кілька великих закладів: «Закавказзя» із грузинськими, вірменськими та азербайджанськими стравами, а також ресторан «Центральна Азія» зі стравами Таджикиської, Узбецької та Туркменської республік [Koenker, 2018, с. 253].

В перші повоєнні десятиліття національні кухні справді все частіше потрапляють в фокус уваги радянського суспільства: через видання кулінарних книжок, відкриття ресторанів національних кухонь, кулінарії, публікацію етнічних рецептів в пресі тощо. Цей процес отримав суперечливі оцінки з боку дослідників. Так, Ерік Скотт вважає, що йшлося про становлення «етнічності» в СРСР не тільки як адміністративної, але й гастрономічної категорії, що перетворювала *«радянськість»* на щось таке, що можна спробувати на смак під час застілля [Scott, 2012, с. 833]. Проте, якщо Ерік Скотт, спираючись на аналіз розвитку грузинської кухні, зазначає, що цей процес був логічним продовженням тих тенденцій, які проявилися ще з відкриттям «Арагві», першого грузинського ресторану в Москві в 1938 році, то Антон Мастеровой наполягає на тому, що йшлося про перехід до концептуального нового етапу розвитку «пан-радянської кухні», яка з початком 50-их років переорієнтувалася з уніфікації та відмови від етнічного виміру до космополітичності та інклюзивності [Masterovoy, 2013].

Адріана Кейтлін Джекобс зазначає, що харчові звичаї після Другої світової стали політично прийнятними проявами етнічної ідентичності, однак вбачає в цій дещо удаваній, перформативній «етнофільії» спосіб випустити пару та знизити тиск глибших національних почуттів [Jacobs, 2015, с. 102]. Олена Стяжкіна пише про «інтернаціоналізацію радянської кухні», яка мала два різних напрямки: згори-вниз, через публікацію збірок національних рецептур, та через горизонтальну взаємодію між національними культурами в процесі добровільних та примусових міграцій. При чому вона звертає увагу на те, що в процесі горизонтальної взаємодії національні кухні «не розчинялися в радянській»: вони зберігали і зв'язок з середовищем походження, і відмінності [Стяжкіна, 2022, 454]. Натомість в межах системи громадського харчування та офіційних кулінарних виданнях це «розчинення», розмивання кордонів не тільки між різним «національним», але також між «національним» та «регіональним» стане очевидним.

Аналіз динаміки та внутрішніх суперечностей в репрезентації національних кухонь в СРСР на офіційному рівні і є основним завданням цього розділу. На матеріалах кулінарних книжок, архівних та его-документів, а також професійних видань для робітників громадського харчування я досліджую, як через конструювання пан-радянської кухні здійснювалася національна політика в СРСР. Чи була вона ієрархічною? Як змінювалися підходи до цієї репрезентації з 50-х до 80-х років XX століття та якими були наслідки цих процесів для національних кухонь?

Від «страв на примусі» до «радянської утопії»: етнічне та модерне в перших кулінарних виданнях радянської влади

«Харчування, як відомо, призначене для підтримки нормальної діяльності нашого організму, що виснажується під час роботи», – з такої фрази розпочинається «Кухня на примусі», типова кулінарна книжка, видана у 20-х роках [Дедрина, 1927, с. 4]. Вона, як і багато інших, була присвячена адаптації «дореволюційних рецептів» до постреволюційних реалій і нової оптики, що розглядала їжу в першу чергу як пальне для тіла. Профільні видання та кулінарні тексти, як з'являлися в період між Жовтневим переворотом та Другою світовою війною, не є основним фокусом мого дослідження, однак вони є важливими і для порівняння, і для розуміння контексту, в якому будуть конструюватися національні радянські кухні вже в 1950-х роках.

Перші радянські кулінарні книги мали розв'язувати нагальні проблеми тотальної відсутності продовольства. Для цього Вища Рада Народного Господарства видавала брошури, які пропонували продукти-замінники та неочевидні джерела поживних речовин: наприклад, хліб, желе або кисіль з ісландського моху [Рейзник, 1918]. Перехід до НЕПу дещо покращив ситуацію, однак все одно популярними були збірки

«найдешевших страв і разом з тим настільки простих, що більшість з них може бути приготовлена на примусі» [Дедрина, 1927, с. 4]. В цілому радянська кулінарна література 20-х років балансувала між «модернізаційним проєктом», застосуванням до організації побуту американських методів проєктного менеджменту [Уварова, 1927], непростими соціально-економічними реаліями та спробами якось адаптувати попередній досвід до нових умов життя. Етнічні гастроніми в цих виданнях з'являються зрідка: можна припустити, що вони залишилися з попередніх видань, які автори використовували як джерела, або взагалі є «авторськими знахідками», бо якусь узгодженість в їхньому використанні простежити складно. Наприклад, в книзі Дедріної серед усього масиву рецептів страв з етнічними або топонімічними дескрипторами всього дев'ять: *«малоросійський борщ», «вареники хохляцькі», «польський борщ», «шотландський суп», «рис по-японськи», «салат по-угорськи», «расольник по-польському», «сибірські пельмені» та «омлет по-російськи»*. Інші ж страви – від галушок та пудингів до мамалиги та бігосу – з'являються без таких позначень [Дедрина, 1927].. Про якесь свідоме конструювання символічних просторів національних кухонь поки не йдеться.

Магістральними для 20-их років були зовсім інші теми. Наприклад, популяризувалося уявлення про те, що приготування їжі вдома – це взагалі тимчасова незручність, яку буде ліквідовано з розвитком мережі закладів громадського харчування [Словцова, 1930]. Задля реалізації цієї задачі було створено НАРХАРЧ⁴, який, зокрема, видавав офіційно затверджені «розкладки» – рецептури для професійних кухарів. Одна з таких збірок від 1928 року містить окремий розділ, присвячений перейменуванню страв: *консьоме стає бульйоном, беф мірантон стає яловичиною в цибулевому соусі, котлети де-воляй стають курячими відбивними, мадера – червоним соусом, котлети марешаль – фаршированими котлетами*. Котлету по-київськи перейменовують на *«курячу котлету, фаршировану маслом»* [Продуктовые нормы обедов, 1928, с. 96-97]. Ця зміна назв цілком вкладалася в логіку «культурної революції», яка під час першої п'ятирічки набула формату боротьби *«проти буржуазних елементів; залишками та пережитками впливу традицій та звичаїв старого суспільства»* [Fitzpatrick, 218, с. 117]. Кулінарія в новому радянському світі поставала набором механічних дій, а не частиною чиеїс національної спадщини. Ці страви, за виключенням котлети по-київськи, яку буде «реабілітовано» майже відразу після Другої світової, збережуть свої нові назви аж до розпаду СРСР: в пан-радянській кухні вони займуть місце універсальної міської їжі, до якої додаватимуть екзотичні національні страви.

⁴ В оригіналі: НАРПИТ, «Народное питание»; Устав паевого товарищества «Народное питание». (1923). Совет труда и обороны. <https://docs.historyrussia.org/ru/nodes/399063#mode/inspect/page/2/zoom/4>

30-ті роки пройшли під знаком реформ Анастаса Мікояна: його проєкт розгортання мережі фабрик-кухонь та створення продуктів масового виробництва через адаптацію американських та європейських технологій до радянських реалій призвів до суперечливих, а подекуди трагічних наслідків. Змінилася й кулінарна література: якщо книжки 1920-х років намагалися дати підказки, як адаптувати старі рецепти до нових реалій, «Книга про смачну та корисну їжу», вперше видана в 1939 році, була кулінарною утопією: вона обіцяла відкрити нові смаки, вчила «радянську людину» бути культурною, тобто їсти по-радянськи або хоча б прагнути цього. Виконати це на практиці було складно. Хоча в передмові йшлося про те, що *«проблема харчування, як і всі інші проблеми людської культури, успішно вирішена»* та анонсувалася поява *«сотень сортів консервів, нових хлібобулочних виробів, майонезу, маргарину, кетчупу, натуральних фруктових та овочевих соків»* [Книга о вкусной и здоровой пище, 1939, с. 6, 3], значна частина рекламаних книгою новинок – як-от, наприклад, більшість сухих сніданків, були лише концептами, не запущеними в масове виробництво [Geist, 2012, с. 307]. Крім того, карткову систему на хліб скасували лише за 4 роки до виходу книги, й ще живою була пам'ять про те, що першу п'ятирічку визначали тотальний дефіцит і голод⁵.

«Книга про смачну та корисну їжу» не відображала реальний стан гастрономічної культури, а радше створювала «простір бажаного», який дослідниця Катріона Келлі назвала «гастропорнографією», розробленою з ініціативи і для його промоції самого Мікояна [Kelly, 2011, с. 267]. Цікавою особливістю книги були декілька новацій, пов'язаних з національними кухнями: як додатки до неї в 1939-1940 роках вийшли в друк 4 брошури, кожна з яких містила від 50 до 100 грузинських, вірменських, азербайджанських та єврейських страв⁶.

Загалом такий крок цілком вкладався в загальну схему побудови «соціалістичної загальнолюдської культури», описану Террі Мартіном: кухня мала стати частиною цієї культури на рівні з національним фольклором та національною героїкою [Мартин, 2013, с. 247]. Проте така увага до гастрономічної культури Кавказу та ігнорування кухонь інших союзних республік свідчить радше не про цілісну стратегію репрезентації національних гастрономічних культур, а збіг інших чинників. Трохи раніше, в «Нормах розкладок для ресторанів і кафе» від 1935 року вже з'являвся окремий розділ «східних супів», в які входили харчо, хаш, бозбаш та інші перші страви [Нилов, 1935], тож більш валідною видається гіпотеза Еріка Скотта: ця репрезентація радше була пов'язана з

⁵ Більше про це: Sheila Fitzpatrick, *Everyday Stalinism: Ordinary Life in Extraordinary Times: Soviet Russia in the 1930s* (1999)

⁶ Йдеться про наступні видання: Схиртладзе В.И. (1940) *100 блюд грузинской кухни*; Месропян С.И. (1940) *50 блюд азербайджанской кухни*; Месропян С.И. (1939) *100 блюд армянской кухни*; Кантор Я. А. (1939) *Рецептуры на восточные и еврейские сладости*

особистими смаками Сталіна та Берії та активною діяльністю кухарів, які працювали в улюблених ресторанах радянської еліти [Scott, 2012, с. 839], ніж бажанням використовувати національні кухні для розбудови «імперії національного вирівнювання». Послідовне конструювання інтернаціональної пан-радянської кухні розпочнеться пізніше, в середині 1950-х років.

Кулінарія та спроби впорядкування «кордонів гастрономічного ландшафту»

Репрезентація національних кухонь виходить на новий рівень в 1955 з появою «Кулінарії», першої радянської збірки, що містила окремі розділи, присвячені кухням союзних республік. В ній йшлося про те, що у кожного народу *«є власна національна кулінарія, для якої характерні власні, відмінні від інших, національні смаки»*. Таке різноманіття, на думку авторів, було зумовлено особливим набором продуктів та технік обробки страв, що формують смаки та навіть стиль подачі страв у певної національної спільноти [Лифшиц, 1955, с. 31].

Це окреслення зв'язку між «національною кухнею» та «національною спільнотою» було чимось новим. Йшлося не про спорадичний випадок, а про утвердження нової тенденції. На сторінках «Громадського харчування» в цей період з'являються також окремі добірки національних страв та звіти про відкриття національних ресторанів, а в союзних республіках виходять друком книжки національних кухонь⁷.

На думку Адріани Кейтлін Джекобс однією з причин цієї «етнофілії» було бажання *«впорядкувати кордони гастрономічного ландшафту СРСР»* після війни [Jacobs, 2022, с. 8]. Й справді, зміна адміністративних кордонів в межах СРСР відразу ж несла за собою зміну в репрезентації національних кухонь. Наприклад, у виданні «Кулінарії» 1955 року є окремий розділ «карело-фінських страв»: карельський саламат, кулеб'яка з грибами, калалаатікко, молочна юшка тощо [Лифшиц, 1955, с. 833-834]. Цілком очевидно, що йшлося про нашвидкуруч зібраний конструкт з фінських, карельських та російських рецептів, який мав репрезентувати якусь особливу локальну гастрономічну культуру, що мала небагато спільного з реальною культурою місцевих мешканців: більша частина фінського та карельського населення, тобто її носії, евакуювалася до Фінляндії ще до остаточного приєднання земель Карелії до СРСР⁸. Після того, як в 1956 році Карело-Фінську Радянську Соціалістичну Республіку

⁷ Наприклад: Киргизские, узбекские и таджикские блюда (1960) *Общественное Питание*, 9, 50-52. Загалом подібна рубрика національних рецептів стає постійною.

⁸ Більше про це: Mirkka, D., Aho, L., Lynch, R., Pettay, J., Lummaa, V., & Loehr, J. (2020). The Resettlement and Subsequent Assimilation of Evacuees from Finnish Karelia during and after the Second World War. In *Helsinki University Press eBooks* (pp. 129–147). <https://doi.org/10.33134/hup-5-8>

перетворили на Карельську АРСР і в новому статусі автономної республіки вона увійшла до складу РРФСР, розділ карело-фінських страв зник з кулінарних книжок.

Ще один приклад: після передачі Кримської області зі складу РРФСР до УРСР в українських кулінарних книжках з'являється прикметник «кримський», однак жодним чином не йшлося про кулінарну спадщину кримських татар та інших корінних народів півострова. В «Українських стравах» 1960 року Крим постає як екзотичне місце, де вирощують лавровий лист, персики, кавуни та дині, мигдаль та фісташки, роблять вино... Єдина страва, яка позиціонується як кримська – це «кримський пряник» [Хименко, 1960, с. 340]. Але згодом, в «Українській кухні» 1967 року, до рецептів «*галицького*», «*волинського*», «*чернігівського*» *борців* вже додається «*кримський борщ*» [Георгієвський, 1967, с. 17-21], який певним чином розвиває цю «*борщову географію*».

Очевидно, що кордони між національними кухнями мали збігатися саме з адміністративними кордонами національних радянських республік, а не з етно-географічними регіонами. Едвард Гейст пише про те, що подібна політика могла призводити до самоцензури: експерти на рівні національних республік мали обрати певний перелік «автентичних страв», які б не перетиналися зі стравами з сусідів. Зокрема, в цьому він вбачає причину відсутності дерунів в українських радянських кулінарних книжках [Geist, 2022, с. 151]. Проте, хоча представники кулінарних рад і справді вели палкі дискусії щодо того, які страви включати в кулінарні книги, а які виключати як недостатньо автентичні, доволі часто одна й та сама страва все ж таки репрезентувала різні національні кухні: найчастіше для розрізнення до неї просто додавали різні етнічні дескриптори. Таких прикладів багато: узбецький лагман та лагман по-киргизьки, шашлик по-кавказькому (як грузинська страва), шашлик по-казахськи, шашлик по-узбецьки та шашлик з баранини з курдючним салом – як таджицька страва. Певно, лідером за кількістю етнічних варіацій в «Кулінарії» стає борщ: українська кухня репрезентована 7 варіаціями борщу, але, крім цього, в книзі згадуються борщок литовський, борщ молдавський та білоруський [Лифшиц, 1955]. Тож гіпотеза про те, що набір страв завжди мав бути унікальним для кожної з республік, не підтверджується. Радше йшлося про пошук відмінностей, хоча б на рівні 1-2 інгредієнтів або технології приготування. Наприклад, в передмові до книги «Грузинські страви» 1959 року йдеться про те, що *бозбаши, буглама, толма, плов, шашлик* збігаються зі стравами, що входять до складу вірменської та азербайджанської кухонь також, «*однак рецептура цих страв має свої особливості в кожній республіці*» [Сулаквелидзе, 1959, с. 1]. Шашлик, до речі, з'являється і в книзі «Таджицькі національні страви», яка вийшла також в 1959 році. Його рецепт ідентичний шашлику з баранини в «Грузинських стравах» з тією різницею, що автори попередньо радять замаринувати м'ясо з лимонним соком та спеціями [Арипов, 1959, с. 29].

Ці спроби підкреслити хоча б якісь відмінності, щоб чітко окреслити «гастрономічні кордони» між національними республіками згодом поставлять у складне становище Вільяма Похльобкіна, одного з найбільш впливових радянських істориків їжі. З одного боку він намагався представити «самобутні», «оригінальні» національні кухні, не повторюючи страви, з іншого хотів окреслити складнішу систему формування гастрономічних практик, логіка якої геть не завжди узгоджувалася з адміністративними кордонами. Тож у книзі «національні кухні наших народів» він додав до основних розділів декілька сторінок, присвячених кухні Північного Кавказу, а також неочікуваний розділ «Субарктична, монгольська, єврейська кухні» [Похлебкин, 1978]. Радянський письменник Вольфсон Зеєв, який знав Похльобкіна особисто, писав що цензура не могла пропустити окрему главу, присвячену виключно єврейським стравам, матеріал довелося стиснути до 4 сторінок, однак і це було чимось новим, адже таким чином *«радянська влада визнавала за нами такий атрибут народу як ваша кухня... майже як у великих націй...»* [Зеєв, 2007]. Показово, що кухня кримських татар в книзі Похльобкіна згадується лише в контексті зв'язків кримців та ногайців з Великим князівством Литовським.

Неможливість окреслити чіткі межі між національним, етнічним та регіональним характеризує не тільки цей текст. На сторінках професійних журналів кордони між національними кухнями та регіональними традиціями також розмивалися. Поряд з окресленням внутрішніх кордонів гастрономічного ландшафту виникла інша задача: необхідно було відділити простір радянського від закордоння. Тож популярними були добірки різних національних рецептів, в яких, наприклад, рецепт рагу по-молдавськи розміщувався поряд з вірменським борані [Общественное питание, 1957, № 7, с. 30], і разом всі вони конструювали уявлення і про спільний простір строкатої пан-радянської кухні, і про межі самої країни, яка займала «одну шосту суходолу». Часто національне та регіональне взагалі ставили на один щабель: в одному з випусків з'являється розділ «молдавські та закарпатські страви» [Общественное питание, 1962, № 7, с. 33-35], в іншому український борщ знаходиться поряд з біфштексом по-уральськи [Общественное питание, 1961, № 2, с. 18-19]. Але найбільшим промовистим прикладом такої «гри з масштабом» та розмиттям кордонів є заголовок *«Грузія – гастрономічна столиця СРСР»* [Общественное питание, 1988, № 1, с. 56]. Окрема держава, яка створила найбільш популярну та бажану кухню в СРСР, у 80-ті роки раптом постає просто як точка на мапі, гастрономічна столиця спільного радянського простору.

Національна за формою, соціалістична за змістом: універсальна формула «пан-радянської кухні»

В 1962 році фотограф-любитель Микола Казаков, подорожуючи Казахстаном, зупинився в місті Шалкар. Після прогулянки він вирішив пообідати в місцевому ресторані: з напоїв тут пропонували «Арак» та вишнівку, з їжі – борщ, локшину, гуляш, шашлик, плов, рагу, біфштекс та баурсаки. Микола Казаков замовив 100 грамів вишнівки, борщ, рагу, компот та 200 грамів баурсаків, бо хотів спробувати «екзотику» [Казаков, 1988]. Якби приблизно в той самий час якийсь інший радянський громадянин приїхав у справах в Дніпропетровськ і завітав до ресторану «Україна», він міг би зробити схожий вибір: *шашлик, біфштекс, борщ, компот*. Щоправда, «локальна екзотика» була б іншою: ця роль була б відведена *биткам по-козацьки* та *полтавським котлетам* [ЦДАВО, Ф 4740 опис 2, спр. 166, арк. 43-47].

Ці меню цілком вкладалися в формулу, яка стала популярною в 1950-х роках: *«Радянська кулінарія складається із загальноприйнятих у нас страв; її однаково прикрашають і російські пироги, і українські борщі, і узбецькі плови, і грузинські шашлики, і вірменські толми, і азербайджанські піті, і багато інших чудових національних страв і закусок усіх народів нашої країни»* [Лифшиц, 1955, с. 32].

Ця впізнавана цитата вперше з'явилася в книзі «Кулінарія», про яку я писала вище. З дуже невеликими змінами її відтворювали у публічних виступах офіційні особи та цитували в пізніших кулінарних книжках⁹. Вона не тільки оприявнила усталення «їстівної етнічності», але й засвідчила динаміку відносин між «національним» та «радянським».

Згідно з Андрієм Мастеровим йшлося про «пан-радянську кухню», яка розвивалася за принципом «плавильного котла» [Masterovoy, 2013, с. 125]. Визначення «пан-радянської кухні» мені здається надзвичайно перспективним як таке, що дозволяє виділити сконструйовану згори, уявлену сутність, що формувалася з доволі обмеженого набору «етнічних страв» та популяризувалася через систему громадського харчування, книги та медіа, від строкатих гастрономічних практик, які виникали в результаті горизонтальної інтернаціональної взаємодії в СРСР.

В тій самій «Кулінарії» є ще декілька показових цитат. Спочатку йдеться про те, *«національна кулінарія існує, буде існувати і розвиватися до тих пір, поки існує і розвивається нація»*, а згодом автори зазначають, що *«взаємне проникнення і взаємовплив кухонь одна на одну завжди було і існує, але це не скасовує індивідуальності кожної з них і водночас дозволяє говорити, наприклад, про спільну кавказьку, середньоазіатську і, напевно, звичайно, радянську кухню»* [Лифшиц, 1955, с. 31-32].

⁹ Наприклад, Чепур Н. Д. (1973). *Кулинарная мудрость. Кухня народов мира*. Предисловие, Реклама.

«Радянська кухня» таким чином постає не тільки як вищий щабель абстракції порівняно з національними та регіональними кухнями, але й як мета. Це визначення та його внутрішні парадокси нагадують модель розбудови «багатонаціонального радянського народу».

Спроби його конструювання можна простежити від перших згадок про «героїчний радянський народ», що мав об'єднатися перед обличчя військових загроз напередодні Другої світової війни¹⁰ до визначення Микити Хрущова в 1961 році: «В СРСР склалась нова історична спільнота людей різних національностей, що мають спільні характерні риси, спільну соціалістичну Батьківщину — СРСР, спільну економічну базу, соціалістичне господарство, спільну соціально-класову структуру, спільний світогляд — марксизм-ленінізм, спільну мету — побудову комунізму, багато спільних рис у духовному обличчі, у психології» [22-й съезд КПСС, 1961].

Цю цитату (в різних варіаціях буде повторюватися безліч разів в часи Брежнєва також) доволі часто наводять, як підтвердження «етнофілії» та розвороту до «національної інклюзивності» в СРСР в 60-ті роки. Проте вивчення неабиякої дискусії, що розгорнулася навколо національного питання під час підготовки Третьої програми КПРС в 1961 році і, тим більше, тексту самої програми дозволяє говорити, що магістральною ідеєю все ж таки був курс на «об'єднання», а не «святкування різноманітності». Серед найважливіших цитат Програми: «Розвиток націй здійснюється не шляхами зміцнення національної різноманітності, національної обмеженості й егоїзму, як це відбувається при капіталізмі, а шляхом їх зближення, братерської взаємодопомоги і дружби». Програма закликає «допомогтися подальшого всебічного розквіту соціалістичної культури народів СРСР», але зазначає, що «ліквідація проявів націоналізму відповідає інтересам усіх націй і народностей СРСР» [Задачи партии в области национальных отношений, 1962].

Врешті, цей парадокс – постійне балансування між актуалізацією та стиранням відмінностей – буде визначати динаміку відносин між «національним» та «радянським» і в царині гастрономії. В першу чергу йшлося про те, що в різних куточках СРСР в закладах громадського харчування з'являлися меню, складені за єдиним лекалом. Вони містили 3 компоненти: адаптовані під радянські реалії страви, які подавали в закладах харчування ще до Жовтневого перевороту (котлети, пюре, ростбіф, біфштексти тощо); нові страви та рецепти, як базувалися на радянських продуктах масового виробництва (шпроти, салати тощо) та власне національні страви, як щось «екзотичне». Чи не ідеальною ілюстрацією побутування цієї пан-радянської кухні було вже згадане вище меню ресторану «Україна» в Дніпрі (1963 рік): *шпроти в маслі, тамбовський окорок та*

¹⁰ Більше про це: Whittington, A. (2019). 9. Making a Home for the Soviet People: World War II and the Origins of the Sovetskii Narod. In *Cornell University Press eBooks* (pp. 147–161). <https://doi.org/10.7591/9781501736148-012>

тамбовська ковбаса, сервелат, салат «Весна», московський борщ, серба по-дніпропетровськи, бульйон, окрошка, біфштекс, бефстроганов, шніцель, шашлик, котлети «Україна», котлети по-полтавськи, битки по-козацьки з однаковим гарніром з капусти та картоплі [ЦДАВО, Ф 4740 опис 2, спр. 166, арк. 43-47].

У 1960-х та 1970-х роках в різних куточках СРСР, закладах, які розділяли тисячі кілометрів, можна було знайти майже ідентичний асортимент страв. Меню київського ресторану «Либідь» в 1975 році відкривали *зерниста ікра, заливна осетрина, шпроти з лимоном, українська ковбаса та салат «Столичний»*. Серед основних страв ті ж самі *бульйони, біточки, котлети, біфштекси та шніцелі*. «Прикрашали» його два блоки «екзотики»: *страви української кухні представлені українським борщем з пампушками, грибною юшкою з галушками, котлетою по-київськи та ще кількома позиціями, а «східні страви»: харчо, шашликом по-кавказьки, купатами, люля-кебабом*. Приблизно в той же час в ресторані «Гагра» у Гагрі, крім очікуваних чанахі, курча тапака, чахохбілі, харчо, шашлика та люля-кебабів, подавали *шпроти, котлету по-київськи, котлети пожарські, солянку, бульйон, ковбаси, ікру та осетрину*. Меню ресторану «Аерофлоту» в Москві сконструйоване за схожим принципом: *осетрина, салат «Столичний», сардини, шпроти в олії, копчена ковбаса, бульйони, котлети, шніцелі*. Неодмінний блок з *шашлику та люля-кебабу*. Різниця полягала в тому, що борщ названо «Московським», а фірмові страви називалися салат «Космос», бульйон «Супутник» та куряча котлета «Ракета». В короткому меню ресторану «Театральний» в Полтаві також знаходимо всі пан-радянські хіти: *бульйон, пельмені, буженина, ковбаси, сардини, котлети, сир, український борщ, харчо по-грузинськи*¹¹.

Замість святкування різноманіття — одноманітність. Іноді статус ресторану національної кухні взагалі мав виключно номінальний характер. Промовистою є опублікована в журналі «Громадське харчування» стаття під назвою «Побувайте в Україні!». Репортер описує новий розкішний ресторан в центрі Москви: *«Хто з вас залишиться байдужим при вигляді шашлику, що димить, гостро пахне м'ясом, що обгоріло на вугіллі. А якщо на столі ще стоїть запітніла пляшка «Цинандалі»... Замовили на обід: салат зі свіжих овочів, холодний ростбіф, солянку м'ясну збірну, осетрину на рожні та чорну каву»* [Общественное питание, 1957, № 1, с. 17-20]. Знову йдеться про пан-радянську кухню з салатом та шашликом, а не про роботу з кулінарною спадщиною України.

Діана Коенкер пише про те, що невідповідність реалій заявам про рівноцінний розвиток всіх національних кухонь усвідомлювали і самі кухарі та керівники закладів:

¹¹ Меню з колекції дослідника історії радянських ресторанів Ігоря Однополозова та власної колекції: меню ресторану «Либідь» (1975), меню ресторану «Гагра» (1971), меню ресторану «Театральний» (1970), меню ресторану «Аерофлот» (1970)

вже в 1961 році Московська міська кулінарна рада обговорювала скарги на одноманітність пропозиції московських ресторанів та відсутність справжніх іноземних страв у міжнародних та етнічних ресторанах міста [Кoenker, 2018, с. 262]. Вже за рік на сторінках журналу «Громадське харчування», де раніше виходила стаття про те, що гості Москви завжди можуть знайти заклади із знайомими національними стравами, більш критично писали: *«У столиці десять ресторанів з національною кухнею, але тільки в трьох з них — в «Софії», «Арагві» і «Узбекистані» - національні страви в широкому виборі. В інших про національний колорит свідчать лише картини, розпис стін і стель»* [Общественное питание, 1962, № 3, с. 52-54]. Та й взагалі дуже швидко відкриття ресторанів національної кухні або введення в меню національних страв стало не самоціллю, а радше засобом для вирішення інших завдань. В часи антиалкогольних кампаній (1958, 1972, 1985-1990 років) заклади, які працювали з коротким меню національних страв — вареничні, шашличні, кафе, що готували курчат табака — описували як більш економічно ефективну та, звісно, більш «культурну» альтернативу закладам, де продавали алкоголь. У 1960-у році ретроспективно наводили приклад «Вареничної» в Харкові: вона відкрилася на місці бару, виторг якого на 50% складався з продажу горілки та пива. Перехід з алкоголю на продаж 10 видів вареників, тістечка та какао ніби тільки сприяв покращенню економічних показників [Общественное питание, 1960, № 1, с. 42-44]. В іншій статті, опублікований вже в розпал Перебудови, йшлося про те, як ресторан в Сухумі відмовився від продажу горілки та алкогольних коктейлів, але збільшив кількість національних страв: додав толму з айви та яблук з бараниною, квасолевий суп, сулугуні на рожнах тощо. Щоправда, фірмова страва тут була ще більш екзотичною: мариновану курку називали *сенегальською яссою*, стравою з далекої Західної Африки [Общественное питание, 1986, № 3, с. 21-22].

Подібні акценти характеризували і розмови про декади національних кухонь. Загалом декади національного мистецтва, які проводилися з 1930-х років, часто передбачали приготування страв національних кухонь на ВДНГ в Москві. З 1960-х років парадні «смотри» в Москві замінили події, що мали забезпечити більш горизонтальний крос-культурний обмін в межах різних республік. Це ж стосувалося декад національних кухонь, що їх почали проводити в ресторанах та їдальнях. Наприклад, в 1969 році журнал «Громадське харчування» звітував про те, що в закладах, які засвоїли цю практику, збільшилися продажі: наприклад, підприємства громадського харчування орса «Тулауголь» змогли збільшити виторг в 3-4 рази, ввівши в меню страви української кухні [Общественное питание, 1969, № 10, с. 44]. Утопічна ідея реформувати систему громадського харчування так, щоб представник кожної національності в будь-якому місті країни зміг знайти рідні страви швидко перетворилася на щось інше: маркетинговий

інструмент, який застосовувався епізодично і дозволяв залучити більшу кількість гостей, зацікавивши їх екзотичними стравами національних республік.

«Котлетизація» пан-радянської кухні

Перехід до масового використання напівфабрикатів прискорив процес стирання відмінностей між національними кухнями. Про це яскраво свідчать, наприклад, фірмові страви закладів, які починаючи з 1970-х років, майже завжди являли собою або салат із використанням промислових консервів та соусів, або якийсь з різновидів котлет. Якщо Катріона Келлі пише про «салатизацію» радянської гастрономії в повоєнний час [Kelly, 2011, с. 249], на мою думку, не меншою мірою ми можемо говорити про її «котлетизацію».

Взагалі котлети стали характерною прикметою цілої епохи. Журналісти The New York Times писали: *«Мікоянівська котлета — ніхто не знає, з чого вона зроблена, зі свинини, чи яловичини, чи, можливо, риби, чи птиці — досі залишається найдешевшим, найпопулярнішим, якщо не найшанованішим шматком м'яса, який можна купити за кілька копійок»* [New York Times, 15 листопада 1964, с. 26]. Дослідниця Діана Кoenker писала, що *«фігурні та паніровані м'ясні котлети були основним продуктом харчування..., ледве стерпним джерелом білка»* в 1989 році в Москві [Koenker, 2018, с. 250]. Котлета, яку можна було приготувати з базових напівфабрикатів, мінімально модифікувати та подати як фірмову страву закладу, швидко стала одночасно і простором для творчості та удаваного різноманіття, і символом уніфікації громадського харчування. Їх подавали усюди, навіть в ресторанах національних кухонь. В статті, присвяченій ташкентському ресторану «Шарк», йшлося про страви від шефів: крім *«знаменитого плову, мантив, шурпи, тхун-дульми, самси»*, це котлети «Шарк» та однойменний салат [Общественное питание, 1960, № 4, с. 50-52]. Фірмовими стравами грузинського ресторану «Дарьяр» були котлети «Ракета» та «Спутник» [Общественное питание, 1961, № 11, с. 13-15]. В ресторанах УРСР, крім котлети по-київськи, яку Едвард Гейст вважає одним із символів «радянської української кухні» [Geist, 2022], подавали десятки варіацій на тему котлет: в паніруванні та без нього, фаршировані маслом або маслом з огірком [Казимирчик, 1970], сформовані у вигляді кулі або конуса, щоб нагадувати ракету... Котлети «Москва», котлети «Космос», котлети «Кристал» та котлети «Українка» знову і знову з'являються в рекламних брошурах та на листівках з рецептами фірмових страв від популярних ресторанів, що видавалися для широкого загалу [Общественное питание, 1962, № 9, с. 39-42]. Коли в Йошкар-Олі відкрилося кафе «Альонушка», найбільш популярною стравою закладу, звісно, стали однойменні котлети [Общественное питание, 1977, № 7, с. 62]. Врешті, це перетворилося на привід для жартів навіть поза межами індустрії громадського харчування. Сатиричну статтю про те,

як ресторан в Ялті з метою реклами використав емблему спортивного клубу «Авангард», в «Спортивній газеті» назвали «Котлета по-авангардівськи» [Спортивна газета, 6 травня 1976, с. 2].

Продукти масового виробництва трансформували уявлення про національні страви, не лише через систему громадського харчування та різні видання «Книги про смачну та здорову їжу», але й через окремі збірки національних страв. До більшості перших таджицьких страв — мастоби, бірінчоби та інших — радили додавати готове томатне пюре, шашлик радили подавати з майонезом або соусом «Південний» [Арипов, 1959]. Збірку калмицьких рецептів відкриває салат з риби та майонезу: таке нововведення автори пояснювали тим, що *«калмицька кухня дуже збагатилася під впливом кухні російського та інших народів країни, а також під впливом загальних тенденцій в розвитку харчування»* [Шовгурова, 1986, с. 6]. Упорядники збірки білоруських страв до «сучасної білоруської кухні» віднесли салат з картоплі, ковбаси та майонезу, яловичину з соусом «Південний» та різноманітні рецепти котлет [Болотникова, 1977].

З плином часу не тільки сформувався канон більш-менш стандартизованої пан-радянської кухні, але й трансформувалася репрезентація окремих національних кухонь: їхньою частиною ставали котлети, типові закуски, салати з майонезом, м'ясо, що неодмінно подавалося з нарізкою овочів та консервованим зеленим горошком. Власне реакцією на такі зміни частково стала робота Похльобкіна. Вихваляючи розвиток національних кухонь в радянський час, він ділився також побоюваннями: під впливом технологій масового виробництва національні кухні і створені ними смачні і корисні страви могли втратити свій національний колорит [Похлебкин, 1978]. Порятунком від уніфікації, що неодмінно супроводжувала модернізаційні проєкти він бачив в дослідженні (або конструюванні) минулого, збереженні та відтворенні «кулінарного спадку найбільших народів» хоча б на рівні кулінарних текстів.

Внутрішні ієрархії пан-радянської гастрономії та амбівалентний статус російської кухні

Хоча «Кулінарія» 1955 року запевняла, що пан-радянську кухню *«однаково прикрашають»* різні національні страви [Лифшиц, 1955, с. 32], на практиці рівень популяризації грузинського шашлику та, наприклад, азербайджанського супу піті був непорівняним. Найбільш широко представленими в пантеоні пан-радянської кухні були страви української та грузинської кухонь. Шашлики та борщі готували в будь-яких куточках СРСР. В одному з випусків журналу «Громадське харчування» можна було прочитати про те, що, нарешті, жителі Алма-Ати в місцях відпочинку можуть *«можуть отримати шашлик»*, в іншому про *«шашлики, чебуреки, сливи в поліетиленових*

мішечках», які пропонували буфети «Укрдорресторану» в Криму, ще в одному про відкриття шашличної на Закарпатті. Борщ готували і в Києві, і в Москві, і в алтайському радгоспі¹².

Певною мірою це було зумовлене тим, що ці страви вже отримали своє розповсюдження теренами ще Російської імперії. Однак йшлося також про спроможність забезпечити виробництво напівфабрикатів та реалізувати технологію для виготовлення тих чи інших страв в промислових масштабах. Спеціальні автоматизовані печі для курчат «табака», напівфабрикати для приготування солянок і борщів, конвеєрні лінії для виробництва консервованих вареників у сметані — з одного боку всі ці нововведення сприяли популяризації цих страв, з іншого змінювали їх, подекуди дуже суттєво¹³. Сідні Мінц, аналізуючи систему харчування в США, називав подібний процес «цензуруванням» в гастрономії: він писав про те, що в процесі перетворення національних страв на товар масового споживання *«їхній характер змінюється, а способ їх приготування модифікується, найчастіше спрощується або взагалі відкидається»* [Mintz, 1996, с. 115]. Наприклад, шашлики, які традиційно готували на відкритому вогні з обов'язковим додаванням курдючного жиру, в закладах громадського харчування робили з м'ясних напівфабрикатів іншої якості, й часто готували в електричних печах [Общественное питание, 1961, № 3, с. 34]. Такі рішення мали б забезпечити більш стабільну та прогнозовану якість, однак в умовах постійного дефіциту та традиційних крадіжок гості закладів¹⁴, за спостереженням Катріони Келлі, треба було бути «посвяченим», аби знати, де нібито приготовані за однією технологією шашлики були смачними, а де заледве їстівними [Kelly, 2024, с. 29]. Цікаво, що в одному з оповідань про гіпотетичне майбутнє радянських закладів йшлося про приготування шашликів в повністю автоматизованому ресторані «за допомогою ігрек-частинок» [Общественное питание, 1960, № 8, с. 55-58]. В майбутньому радянські дієвці планували застосовувати

¹² Це типові приклади матеріалів з журналу «Громадське харчування»:

Ильшов Р. (1961) Будем трудиться настойчиво, вдохновенно *Общественное Питание*, 12, 6-8

Мичурин А. (1969) 3000 километров по Украине *Общественное Питание*, 2, 38-42

Закарпатская новь (1957) *Общественное Питание*, 2, 1

Щелоков М. (1960) Алтайская новь *Общественное Питание*, 5, 39-49

¹³ Також за матеріалами журналу «Громадське харчування»:

Кафе так и называли: «Цыплята табака» (1977) *Общественное Питание*, 2, 57

Федотенков Ю. (1960) Столовые Украины получают полуфабрикаты *Общественное Питание*, 2, 20

Новые продукты (1957) *Общественное Питание*, 2, 50-51

¹⁴ Тема крадіжок постійно фігурує в архівних матеріалах «Київресторантресту»

Стінограма від 12 квітня 1960 року наради актива співробітників тресту та підвідомчих підприємств (1960, 12 квітня) ФР-1485. Київський трест ресторанів «Київресторантрест» Управління громадського харчування виконавчого комітету Київської міської ради депутатів трудящих (Оп. 1, Спр. 41, Арк 3) Державний архів м. Києва виконавчого органу Київської міської ради

нові технології не для створення принципово нової їжі, а лише для пришвидшення приготування і стандартизації добре відомих національних страв .

Національне було потрібним, але тільки якщо воно було приборканим та зручним. Олена Стяжкіна звертає увагу на те, що через зображення популярних національних страв в культурі, зокрема, в кінематографі, в СРСР формувався образ екзотичного іншого. Кавказ, репрезентований через шашлик, перетворювався з непокірного місця тривоги на приручений курорт, а українська гастрономічна культура, репрезентована клішованим набором з вареників та сала, нерідко ставала не тільки об'єктом бажання, але й глузування [Стяжкіна, 2021, 296-300].

Яке місце в цій ієрархії займала російська кухня? Певно, варто почати з того, що в «Кулінарії» 1955 року представлені кухні всіх національних республік, крім, власне, російської. Однак текст книги вказував на те, що російське було: просто воно дорівнювало радянському. «Загальноприйнятих» (тобто російських за замовчуванням) рецептів в посібнику було понад 2400 в той час, як кожна національна республіка була представлена лише кількома десятками страв [Лифшиц, 1955].

Олена Стяжкіна зазначає, що сучасні російські дослідники часто пишуть про те, що таке ототожнення радянської та російської кухні призвело до того, що поки «неросійські кухні зберігали обличчя», російська ж кулінарія починала асоціюватися з не смачною типовою їжею громхарча, на тлі якої шашлики, чанахі та сациви були особливо бажаними [Стяжкіна, 2021, с 301]. Цікаво, що ці заяви суголосні зовсім іншій дискусії: про російський націоналізм та непевний статус російської нації як такої. Це той самий тягар, через який саме російська нація буцімто стала головною жертвою імперської системи¹⁵.

Російська кухня ніби і не потребувала особливого статусу, адже уособлювала всі найкращі досягнення радянського способу життя, проте відкриття ресторанів інших національних кухонь в Москві автоматично сприймалися як наступ на неї. Декілька таких епізодів наводить Діана Коенкер: артист Михайло Гаркаві зі сторінок «Огонька» жалівся на те, що іноземці в Москві тепер можуть скуштувати грузинські страви, хоча шукають вони радше «справжню російську їжу», Дмитро Беляєв зі сторінок «Економічної газети» висловлював занепокоєння тим фактом, що узбек в Москві може поласувати узбецьким шашликом, але сибіряк не знайде справжніх сибірських пельменів та пирогів [Koenker, 2018, с. 263].

Тож дуже швидко розпочалися спроби популяризації «споконвічної російської кухні» та виокремлення її з тла загальної пан-радянської гастрономії. Йшлося і про видання кулінарних книжок, і про дискусію в пресі, і, власне, про відкриття тематичних

¹⁵ Подібну цитату Сахарова та ширшу дискусію про російський націоналізм в СРСР наводить Роман Шпорлюк. Szporluk, R. (1991). Dilemmas of Russian Nationalism. In *The Soviet Nationality Reader*. Routledge.

ресторанів. Все це відбувалося під гаслом відродження та порятунку «несправедливо забутих російських традицій».

Після паузи відкрився ресторан «Слов'янський базар», в якому прагнули досягти досконалості «в *приготуванні російських національних страв, відновити деякі забуті страви*»: салат «Російський букет», холодну осетрину по-російськи, м'ясну окрошку, різноманітні млинці та інше [Общественное питание, 1967, № 3, с. 52-53]. В ресторані «Москва» кухар Єрмілін «*відроджував несправедливо забуті російські страви*»: юшку з куркою та грибами, млинці з корюшкою та порося з гречаною кашею [Общественное питание, 1960, № 6, с. 31-34]. Співробітники ресторану «Центральний» готували страви, що позиціонувалися як автентичні: *драчену, коlobки з квашеної капусти, різноманітні юшки та фаршировані солоні огірки* [Общественное питание, 1960, № 1, с. 16-17].

Ця тенденція характеризує загальний рух в бік російського націоналізму, який міг не збігатися з офіційною позицією уряду, однак знаходив прихильників серед творчої інтелігенції¹⁶. Поки молодий Олександр Проханов зображав «самобутній характер» та своєрідну етику російського села [Проханов, 1971], ресторатори шукали натхнення в міфологізованому минулому, що нагадувало російську казку. Наприклад, при Ростовському інституті сільськогосподарського машинобудівництва активісти допомогли відкрити студентську їдальню «Русь» [Общественное питание, 1986, № 2, с. 34], а керівник напрямку громадського харчування Псковського облвиконкому використовував архів Псково-Печерського монастиря, щоб відтворити «старовинні російські страви»: суп з журавлини, овочевий вінегрет з рибою, картопляне печиво та котлету по-псковськи [Общественное питание, 1989, № 11, с. 34-35]. Заклади в російському відкривалися на території інших союзних республік: наприклад, в Єрвані «родзинкою» кафе «Ягідка» стають дитячі меблі з хохломським розписом [Общественное питание, 1986, № 3, с. 6-7].

У виданні 1970-х років «Кулінарна мудрість. Кухня народів світу» російська кухня вже не просто присутня: вона відкриває книгу за принципом першої серед рівних [Чепур, 1973]. В журналі «Громадське харчування» не тільки публікували рецепти російських страв, але й створили окрема рубрику, присвячену історії російської кухні. В ній російська кухня постає простором політичного, що відштовхує їжу ворогів та інтегрує в себе їжу друзів: «коли іноземці виступали як загарбники і гнобителі, народ відповідав їм повним бойкотом, відкидаючи їх звичаї і їжу як чужі, а коли вони виступали як друзі і сусіди, росіяни охоче переймали від них все краще і вводили в свій ужиток» [Общественное питание, 1980, № 11, с. 32]. Ще одна особливість: в книгах, присвячених кухням різних союзних республік все частіше з'являлися згадки про те, як

¹⁶ Більше про це: Brudny, Y. M., (2009). *Reinventing Russia: Russian Nationalism and the Soviet State, 1953-1991*. Harvard University Press.

їх збагатила російська кухня: наприклад, в книзі «Українська кухня» писали про те, що «солянки, пельмені та кулеб'яки» вже стали частиною українського побуту [Георгієвський, 1967, с. 6].

Російська кухня стрімко відвойовувала позицію старшого брата, однак до розпаду СРСР зберігала амбівалентний статус: вона одночасно була і символом модернізаційних перетворень і частиною російського націоналістичного міфу, що живився історіями про минуле.

1950-ті роки в дискусії щодо кулінарії СРСР домінував «національний дискурс»: вперше в офіційний збірник рецептур для закладів громадського харчування включили окремий розділ зі стравами національних кухонь, журнали почали публікувати рецепти різних етнічних страв, відкривалися нові тематичні заклади та готувалися до друку кулінарні книжки. Таким чином радянські дієвці вирішували одразу декілька задач: впорядковували «символічні кордони» і інтегрували нові території в систему громадського харчування, а також каналізували національні почуття до рівня прийнятної форми «істотної етнічності». Відбувався активний процес творення уявлення про кухні титульних націй, які часто мало доволі умовний зв'язок з реальними гастрономічними практиками. Розвиток «інтернаціональної» пан-радянської кухні характеризувався тими ж парадоксами, що й концепція «багатонаціонального народу»: за фасадом «дружби», рівності та різноманіття — екзотизація, ієрархічні відносини та рух в бік стирання відмінностей через уніфікацію меню. Російська кухня в цій системі мала амбівалентний статус: з розвитком російського націоналізму посилювалася напруга між ототожненням російської кухні з міською їжею та модернізаційним проектом та пошуком «корисного минулого», а відтак «відродження» забутих страв. Чи не найбільш широко представленими в межах всього СРСР були страви грузинської та української кухонь: однак популяризація їхніх страв та масове виробництво напівфабрикатів для їхнього приготування призвели не тільки до суттєвої трансформації рецептур, але й до апропріації національного пан-радянським.

РОЗДІЛ II. БОРЩ З МАРГАРИНОМ: ЯК СРСР КОНСТРУЮВАВ ТА ТРАНСФОРМУВАВ УЯВЛЕННЯ ПРО УКРАЇНСЬКУ КУХНЮ В 50-Х – 80-Х РОКАХ ХХ СТОЛІТТЯ

«Ми живемо в Україні, в нашій національній республіці. І ось ми користуємося працями Левіна, що видав розкладку в 1932 році, і система громадського харчування працює по розкладці Левіна, і борщ там йде без картоплі!», - обурювався товариш Хрящов, начальник міського управління громадського харчування міста Києва, на зустрічі зі співробітниками Науково-дослідного інституту торгівлі та громадського харчування, які відбулася 14 грудня 1948 року [ЦДАВО, Ф 4740 опис 1, спр. 26, арк. 30].

Його команді вдалося отримати дозвіл від Міністерства торгівлі УРСР додавати навіть не 100, а 150 грамів картоплі в борщ, але й цього, на думку паша Хрящова, було мало: *«Ми звикли ще український борщ їсти із затертим українським салом, Іване Ігнатовичу, чи не так? І часником щоб пахло, а в нас у борщі старого сала й близько немає!»* [ЦДАВО, Ф 4740 опис 1, спр. 26, арк. 30].

Взагалі, товариша Хрящова непокоїло чимало речей. Він наполягав на тому, що наукова діяльність Київської філії Науково-дослідного інституту торгівлі та громадського харчування не допомагала розв'язувати реальні завдання, що стояли перед його колегами. Наприклад, видані науковцями брошури, не пояснювали, як в шкільній їдальні приготувати смачну, дешеву та поживну страву¹⁷. Однак чи не найбільше його турбувала відсутність окремої збірки, яка б містила рецептури саме українських страв. Представниця Главресторана також просила співробітників Інституту перейти до більш практичних розробок: випуску брошур з конкретними рецептурами та рекомендаціями, як поліпшити смак страв, бо люди *«в їдальнях – харчуються, а їдять – вдома»* [ЦДАВО, Ф 4740 опис 1, спр. 26, арк. 41].

Невдовзі робота над такою справді збіркою розпочалася, а УРСР стала першою республікою СРСР, яка після Другої світової війни почала видавати збірки національних страв, ще й українською мовою. Тож головним завданням цього розділу є дослідження саме цього процесу: на матеріалах архівів Київської філії Науково-дослідного інституту торгівлі та громадського харчування я хочу пояснити, як саме відбувалося конструювання уявлення про українську кухню «згори вниз» через розробку рецептур для закладів громадського харчування та видання кулінарних книжок для домогосподарств. Продовжуючи напрацювання Едварда Гейста [Geist, 2022], я хочу визначити джерела цих рецептів, критерії, за якими відбувався відбір страв, а також окреслити динаміку цих процесів, адже на початку 1960-х років розпочнеться процес

¹⁷ З 1945 року: Київська філія Науково-дослідного інституту торгівлі та громадського харчування. З 1959 року Український інститут торгівлі та громадського харчування. Далі по тексту: Інститут.

чергового «покращення рецептур», внаслідок якого вони зміняться майже до невпізнаваності. В попередньому розділі я вже торкалася питання «впорядкування кордонів гастрономічного ландшафту», яке відбувалося спочатку через артикуляцію різниці між національними кухнями, а потім, навпаки, через стирання цих відмінностей. В цьому розділі я планую зосередитися на тому, як різноманітні страви з топонімічними дескрипторами формували уявлення про простір саме Української республіки та його включення в ширший простір «радянського».

Як співробітники Інституту торгівлі та громадського харчування перевинаходили «традиційну українську кухню» на початку 1950-х років

Невдовзі після наради 1948 року в наукових планах Інституту з'явилося створення «Асортименту українських страв». Згідно зі звітами, в результаті проведених досліджень *«асортимент української кухні збільшився на 300 страв»*, що *«мало сприяти збільшенню товарообігу»* закладів громадського харчування [ЦДАВО, Ф 4740 опис 1, спр. 41, арк. 19].

Ці напрацювання передали Міністерству торгівлі для затвердження розкладок – універсальних рецептур, з яких ресторани та їдальні мали складати своє меню. Основна частина рецептур для закладів громадського харчування затверджувалася в Москві, але розкладки саме на «національні та місцеві страви» могли погоджуватися на рівні Міністерства торгівлі окремих республік з подальшим інформуванням Управління громадсько харчування Міністерства торгівлі СРСР. Щоправда, це «інформування» могло перетворитися на довгий цикл погоджень.

На думку дослідника Едварда Гейста УРСР стала піонером в розробці асортименту національних страв в повоєнні роки з економічних та політичних причин: цей процес *«виріс із зусиль СРСР у перші повоєнні роки інтегрувати потенційно нелояльні території Заходу України до радянського політичного та економічного порядку»*, зокрема, й через розвиток радянської мережі закладів громадського харчування [Geist, 2022, с. 147].

Цю гіпотезу підтверджують напрацювання інших дослідників. Наприклад, Роман Генега, аналізуючи систему громадського харчування повоєнного Львова, пише не тільки про вплив соціалістичних методів господарювання на гастрономічну культуру регіону, алей про «радянські нововведення» на рівні окремих рецептур: назви страв змінювалися, а до борщу та «зупок» в меню почали додаватися щі, не притаманні галицькій кухні овочеві салати тощо [Генега, 2019, с. 49]. Художній опис цих трансформацій, перетворення кармонадлей на котлети, а пирогів на вареники, можна знайти в романі «Цензор снів» [Винничук, 2016] Це унормовування кулінарної мови та приведення скидається на ті рекомендації з перейменування «буржуазних страв», які

НАРХАРЧ видавав ще в 1928 році. Крім того, йшлося про приведення національної кухні до спільного знаменника: в перші повоєнні десятиліття відмінності між національними кухнями підсилювалися, регіональні ж нівелювалися.

Загалом наприкінці 1940-х – на початку 1950-х років нові рецептури українських страв потрібні були багатьом дієвцям. Радянські функціонери сподівалися, що такі страви відповідатимуть очікуванням громадян, а відтак допоможуть їм виконати плани. Крім того, як зазначалося вище, спільна в межах всієї республіки, «національна за формою та соціалістична за змістом» версія української кухні традиційно мала сприяти «впорядкуванню кордонів гастрономічного ландшафту».

Якими були джерела для цих нових рецептур радянської версії української кухні? В офіційній передмові до «Збірника розкладок і технології приготування страв української кухні для підприємств громадського харчування» 1951 року автори представляють обрані рецепти як такі, що їх готує місцеве населення *«Полтавської, Чернігівської, Житомирської, Вінницької, Дніпропетровської, Одеської, Львівської, Дрогобицької, Чернівецької та інших областей»* [Запорожець, 1951, с. 4] .

Згідно з внутрішніми звітами про виконані роботи, командою Інституту *«було досліджено понад 40 літературних джерел, які характеризували їжу українського народу»*, іншу ж частину рецептур збирали *«у кухарів та домашніх господарів шляхом особистого опитування»*. [ЦДАВО, Ф 4740 опис 1, спр. 41, арк. 19]

Як помітив Едвард Гейст, і що, власне, впливає із звітів Інституту, більшість рецептур були знайдені не в етнографічних експедиціях, а взяті з 5 кулінарних книг: це «Страви та напої на Україні» Зіновії Клиновецької, вперше виданої в 1911 році (ці рецепти склали понад 60% нової книги), «Звичаї, повір'я, кухня та напої малоросіян» Миколи Маркевича (1860 рік), «Як добре і здорово варити» Олени Кисілевської (Коломия, 1929 рік), «Перша українська загально-практична кухня» Ольги Франко (Коломия, 1929 рік), «Розумне Харчування» Віри Ящинської (Київ, 1929 рік) [ЦДАВО, Ф 4740 опис 1, спр. 53, арк. 14-19].

Так само як радянські автори при створенні «Книги про смачну та здорову їжу» надихалися Оленою Молоховець, публічно критикуючи її як «буржуазну письменницю» [Geist, 2012, с. 303], українські радянські функціонери використовували українські кулінарні книжки початку ХХ століття, жодним чином не згадуючи ані самих авторок та авторів, ані їхні долі. Певна іронія полягає в тому, що упорядником першої книги «Страви української кухні» взагалі назвуть міністра торгівлі УРСР В. П. Запорожця, а авторами зазначать трьох співробітників Міністерства, а не тих працівників Інституту, які збирали та адаптували рецепти, про що свідчать гнівні листи голови Інституту [ЦДАВО, Ф 4740 опис 1, спр. 51, арк. 31-32].

Проте на цьому етапі мій фокус спрямований не на особисті відносини функціонерів, а на головному аргументі: кулінарні книжки 1950-х не фіксували українську кухню через досліджені та описані кулінарні практики, вони репрезентували українську кухню, яку конструювали в кабінетах та тестували в лабораторіях, переробляючи матеріал, який виник та поширився геть за інших соціально-економічних умов та в іншому культурному середовищі.

Наприклад, книги Олени Кисілевської, Ольги Франко та Віри Ящинської репрезентували міську гастрономію 1920-х років, що була включена в європейський гастрономічний ландшафт. Тож на сторінках «Загально-практичної кухні» Ольги Франко палядவிці, кулеші та борщі знаходяться поряд з бігосом та шніцлями, битками Нельсона та італійським бульйоном з гострим сиром, шафраном та рисом [Франко, 1929]. А у книзі Віри Ящинської, орієнтованої на тогочасне уявлення про науковий підхід до здорового харчування, налисники, оладки та галушки розміщені поруч з рецептами сабайону та равіолей [Ящинська, 1929]. В передмові до «Збірника» Запорожця йшлося про те, що *«до революції правлячі класи у своєму прагненні до всього закордонного витісняли з підприємств харчування страви української кухні, які мали великий успіх у народу»* [Запорожець, 1951, с. 3], тож «справжня українська кухня» мала бути, навпаки, відмежована від усього «закордонного». Таким чином велику частину української міської гастрономічної культури, яка розвивалася в загальноєвропейському контексті, було викреслено. Все міське та модерне в кулінарії мало бути пов'язане саме з великим «радянським модернізаційним проєктом», а «українська кухня» зводилася до її етнографізованого та дещо екзотизованого виміру.

Тож не дивно, що з книжок Кисілевської, Ящинської та Франко обиралися тільки ті рецепти, як відповідали уявленню співробітників Інституту та кулінарних рад про «справжню українську кухню», а головним джерелом рецептур для перших повоєнних збірок стала книга Зіновії Клиновецької, що відрізнялася від інших тим, що нібито мала допомогти українцям у справі *«націоналізування свого життя»* [Клиновецька, 1913]. Цікаво, що дотепер ми маємо надзвичайно мало відомостей про те, як створювалася книга Зіновії Клиновецької. На даний момент, консенсус полягає в тому, що «Зіновія Клиновецька» — це псевдонім. Декілька дослідників, до яких я зверталася по допомогу¹⁸, скерували мене до однієї й тієї ж самої згадки: в передмові до виданої в Нью-Йорку книги *«Українські назви куховарства й харчування»* авторка Наталя Чапленко зазначає, що «Страви й напитки на Україні» під ім'ям Зіновії Клиновецької упорядкував та видав пан Борис Дубровський, який своєї чергою використав переписи своєї тещі. Нібито про це самі Наталю Чапленко поінформувала Ізидора Борисова,

¹⁸ В першу чергу йдеться про Маріанну Душар

сестра Лесі Українки. [Чапленко, 1980, с. 5] Передумови видання та особливості наповнення цієї книги потребують подальших досліджень, однак я хочу зосередитися на тому, за яким принципом ті чи інші рецепти з цієї та інших кулінарних книжок початку ХХ століття потрапити до «Асортименту українських страв» в 1950-х.

Загальний принцип такого конструювання яскраво простежується на прикладі перших страв. В «Збірнику» Запорожця 1951 року вони звелися до 14 видів борщу, 2 види капусняка, огірочника та 9 видів юшок. Зникли численні холодні фруктові супи та французькі бульйони, натомість збільшилася кількість регіональних версій борщу. Рецепти київського, волинського та чернігівського борщів узяли з книги Клиновецької. Щоправда, всі вони зазнали певних трансформацій: щонайменше отримали 2 варіанти норми закладки продуктів залежно від категорії закладу. Так, наприклад, «2 фунти доброго жирного м'яса для бульйону» в чернігівському борщі перетворилися на 40 грамів яловичини (в розрахунку на порцію в 500 грамів) для закладів першої категорії, і 100 грамів кісток – другої [Клиновецька, 1913, с. 2]. [Запорожець, 1951, с. 21].

Майже всі оновлені рецепти борщу містили томатну пасту: якраз в ці роки вона остаточно витіснила кетчуп, який ще в 1930-х роках з подачі Мікояна рекламувався як універсальний соус та навіть заправка для борщів. Кубанський борщ з книги Клиновецької в українські книжки 1950-х вже не міг увійти: історико-етнографічний регіон Кубані був поділений між низкою адміністративних районів в складі РРФСР, а уявний гастрономічний ландшафт мав збігатися з поточними адміністративними кордонами. Зникнення кубанського борщу «компенсувалося» появою двох інших борщів: «галицького» та «львівського». Хоча галицький борщ є в книзі Ольги Франко, яка також була джерелом рецептів для радянської збірки, співробітники Інституту вирішили зробити власну версію: замість галицького питного борщу вони пропонували готувати борщ з картоплею, томатною пастою та м'ясними галушками [Запорожець, 1951, с. 23]. Чи не єдиним елементом, який пов'язував цей рецепт з галицькою кухнею, було використання бурякового квасу як агента кислоти. Ще менший зв'язок з реальною регіональною традицією мав «львівський борщ»: з сосисками [Запорожець, 1951, с. 24].

Таким був перший етап радянського перетворення рецептів: топонімічні дескриптори страв мали відповідати актуальним адміністративним кордонам, інгредієнти адаптуватися під норми закладок, орієнтовані на заклади громадського харчування, а деякі рецепти розроблялися самими співробітниками Інституту, а не фіксували та репрезентували кулінарну традицію.

Українська кухня в закладах громадського харчування

Понад 300 «українських рецептів», які протягом 1949-1951 років розробив Інститут, перед включенням в офіційні збірники рецептур для їдалень та ресторанів мали

пройти погодження в кулінарних радах та на рівні міністерств УРСР та СРСР. На цьому етапі включення або виключення певних страв з нового «канону» також залежало від рішень невеликої групи людей, які складали так звані кулінарні ради. Так під час однієї з таких нарад кулінарів Києва в 1951 році, з 40 страв, запропонованих співробітниками Інституту, 30 не отримали дозвіл на подальше поширення в закладах громадського харчування. Наприклад, картопляний куліш та куліш з салом, грибну юшку з рисом, щербу та декілька інших страв викреслили, бо вони вже містилися в загальнорадянській збірці 1949 року й не могли претендувати на статус локальної розробки, шпундру радили виключити як *«незрозумілу страву»*, а «борщ галицький з м'ясними вушками», врешті-решт, порадили прибрати як такий, що *«не знайде застосування»* в індустрії громадського харчування» (він все ж таки з'явиться в «Збірнику» 1951 року, однак без м'ясних галушок) [ЦДАВО, Ф 4740 опис 1, спр. 45, арк. 1-2].

Ті ж страви, які отримували схвалення, починали активно популяризувати.

Інститут мав не тільки розробити рецептури для закладів громадського харчування, але й контролювати, щоб заклади продавали їх в достатній кількості. На практиці ж ці ініціативи доволі часто зустрічали опір з боку самих їдалень або ресторанів. Так, наприклад, в межах чергової перевірки 21 закладу громадського харчування міста Києва співробітники Інституту виявили, що деякі заклади в принципі не готують та не пропонують гостям українські страви з щойно виданого «Збірника». При чому керівники цих закладів наводили у своє виправдання найрізноманітніші причини: вони не готували українські страви, бо *«не були дані вказівки про випуск українських страв»*, *«не мали достатньої кількості кухарів»*, *«мали перебої з постачанням сала-шпик, молочних продуктів, яєць, часника та сухих грибів»*, *«не мали достатньої кількості каструль, сотейників та інструментарію»*. Окремі заклади скаржилися на те, що запропонований «Збірник» містить помилки, пропонує замало рецептів страв, або містить рецепти, які були надто дорогими та складними в реалізації [ЦДАВО, Ф 4740 опис 1, спр. 51, арк. 33].

Згідно з одним з тогочасних звітів, в загальній структурі продажів в закладах громадського харчування українські страви займали від 3-4 до 6-7%, а асортимент страв, які насправді готували та продавали заклади був дуже обмеженим і зводився до 23 найменувань: йшлося про «український», «волинський» та «селянський» борщ, суп з галушками, запорізький капустак, вареники з картоплею, м'ясом та сиром, крученики, буженину, котлети по-полтавськи, печеню, сирники та ще кілька рецептів [ЦДАВО, Ф 4740 опис 1, спр. 51, арк. 33-34]. Співробітники Інституту радили Міністерству торгівлі вжити рішучих заходів і примусово ввести в меню всіх закладів громадського харчування українські страви: не менше 4 – для кафе, не менше 9 – для їдалень й не менше 15 – для ресторанів. Інші пропозиції, орієнтовані на популяризацію української

кухні, стосувалися закупки інвентаря, роботи установ, які відповідали за заготівлю продукції для ресторанних трестів, зменшення виході, а відтак і собівартості деяких страв, організації спеціального навчання для кухарів та розширення «Збірника рецептур», аби він включав ще більше українських страв, розроблених Інститутом [ЦДАВО, Ф 4740 опис 1, спр. 51, арк. 35-36].

Ефективність та рівень впровадження цих рекомендацій оцінити важко, бо «Київресторантрест» взагалі мав системні проблеми з менеджментом процесів: навіть під час контрольних візитів у заклади, що йому підпорядковувалися, співробітникам тресту грубили офіціанти, іноді прямо відмовляли подавати тут чи іншу страву (особливо якщо йшлося про недорогі страви), а постійні проблеми з крадіжками продуктів та інвентаря час від часу закінчувалися кримінальними справами¹⁹. Проте збереглися матеріали звітів щодо продажів страв української кухні, які ресторанні трести підготувати 10 років потому, на початку 1960-х. Київресторантрест відзвітувався, що заклади під його керівництвом пропонують гостям 36 українських страв: на 13 більше, ніж в 1951 році. Асортимент не змінився кардинально: просто до борщів, юшок, капуста, вареників та кручеників додалося декілька позицій, серед яких куліш з салом, декілька видів битків, фаршироване поросся, буряковий салат, кендюх та яблука по-київськи [ЦДАВО, Ф 4740 опис 2, спр. 166, арк. 29-30].

Навіть в ресторанах, які позиціювалися як спеціалізовані заклади «української кухні» власне українські страви були «родзинкою», екзотичним додатком до інших страв, які репрезентували «пан-радянську кухню». Врешті, саме про таке сприйняття української кухні – як додатку до основного «пан-радянського меню» – свідчать самі бланки, які Інститут надіслав у різні обласні їдальні, щоб дослідити, які страви мають найбільший попитом. Кожен з бланків мав 7 основних розділів: «холодні закуски», «перші страви», «другі страви», «дієтичні страви», «гарніри», «холодні та гарячі напої» і окремий розділ «українських страв». Із поданих звітів складається враження, що у самих співробітників закладів були певні труднощі з тим, як визначити, чи підпадає страву під категорію «української». В звіті їдальні №373 з Дніпра до категорії «українських страв» потрапили запорізький капуста, тушкована капуста та компот, холодний борщ був позначений просто як перша страву [ЦДАВО, Ф 4740 опис 2, спр. 166, арк. 78]. В звіті їдальні №341 борщі, навики, винесені в категорію саме українських страв – разом з котлетою по-полтавськи та супом з грибами та галушками [ЦДАВО, Ф 4740 опис 6, спр. 166, арк. 86]. Така плутанина була проявом напруги між «національним» та «радянським», яка характеризувала розвиток всіх національних кухонь в межах СРСР.

¹⁹ Матеріали «Київресторантреста» містять багато документів, присвячених крадіжкам та махінаціям на підприємствах. Наприклад: [ЦАМК, FR1485 опис 1, спр. 4, арк. 107]; [ЦАМК, FR1485, опис 1, спр. 42, арк. 14]

Борщ з напівфабрикатів: ще один етап перевинайдення української кухні

Наприкінці 1950-х - на початку 1960-х років Інститут розпочав другий етап оновлення «асортименту українських страв». Цього вимагали нові «Заходи щодо покращення роботи підприємств громадського харчування», які з'являлися на тлі економічних реформ Хрущова. Так в постанові ЦК КПРС та Ради Міністрів СРСР від 1 березня 1956 йшлося про серйозні недоліки, які спіткали всю галузь громадського харчування, серед яких називали нестачу самих закладів, одноманітний асортимент страв, не смачну їжу низької якості. Також йшлося про низький рівень матеріального забезпечення закладів і неефективні процеси приготування страв, що потребують значних трудових ресурсів [Про заходи щодо покращення роботи підприємств громадського харчування, 1956].

1957 рік ознаменувався поверненням в публічний дискурс бажання «наздогнати та перегнати Америку». Цього разу за рівнем виробництва м'яса, масла та молока на одиницю населення, та й загалом відбулася переорієнтацією на збільшення виробництва товарів народного споживання. Зокрема, для цього влада СРСР пішла на певну децентралізацію: союзні республіки отримали право самі приймати рішення щодо рецептур, технічних умов, стандартів та цін на промислові та продовольчі товари. Натомість союзні республіки мали виконувати доволі жорсткі плани [Постанова Ради Міністрів СРСР №225, 2 березня 1957]. Постанова «Про подальший розвиток і покращення громадського харчування» 1959 року вимагала від ЦК компартій та Рад міністрів союзних республік розширити мережу закладів громадського харчування до 64 300 підприємств, які б забезпечували 3,1 мільйона посадкових місць. Обсяг їхньої продукції необхідно було збільшити щонайменше в два рази в період до 1965 року. Документ знову наголошував на проблемах: *«не смачній їжі»*, *«низькій культурі обслуговування»*, *«фактах обману»*. Тож від чиновників на місцях – від ЦК компартій союзних республік до райкомів та районних виконкомів – очікували на конкретні заходи, які мали зробити *«громадське харчування справ масовим, зручним та вигідним для широких мас працівників»*. Були й дані вказівки, як цього досягнути: *«розробити та здійснити в 1959 – 1961 роки заходи з переведення їдалень, ресторанів, чайних, кафе та закусок на роботу з напівфабрикатами»* [Про подальший розвиток та покращення громадського харчування, №182, 10 лютого 1959].

З одного боку, використання закладами напівфабрикатів не був чимось абсолютно новим. Приблизно в цей самий період консервована та заморожена їжа докорінно змінювала і галузь громадського харчування, і домашню їжу в США. Подібні процеси відбувалися також, наприклад, в Італії. З одного боку, в усіх цих країнах використання напівфабрикатів зробило їжу більш доступною, з іншого, викликало критику: ці трансформації нерідко призводили до зникнення або спотворення локальної

гастрономічної традиції. Адріана Кейтлін Джекобс пише, що процеси, які відбувалися в СРСР, були синхронізовані з глобальними змінами в системі харчування, а відтак і пов'язаними з ними тривогами [Jacobs, 2023]. Однак мені здається важливим наголосити, що сама система планової економіки, постійний дефіцит, неоднорідність в забезпечення міст продуктами та інші особливості «радянського гастрономічного порядку» робили цей процес та його наслідки для національних кухонь ще більш суперечливим.

Певно, основний парадокс містився в самому тексті постанови від ЦК: їжа в закладах громадського харчування мала стати одночасно і смачнішою, і дешевшою [Про подальший розвиток та покращення громадського харчування, №182, 10 лютого 1959]. Згодом стане очевидно, що керівники на місцях намагалися в першу чергу досягти виконання кількісних показників та здешевлювати страви. Питання «смаку» обговорювалося на нарадах кулінарів, але це буде радше формальністю.

Розробляючи нові рецептури, співробітники Інституту мали балансувати між новими вимогами, пропозиціями та очікуваннями регіональних ресторанних трестів та власним баченням стратегії розвитку «української кухні». У звіті «Про покращення асортименту рецептур і технології приготування продукції масового попиту» від 1962 року вони писали про те, що попередні збірки українських рецептур не відповідають новим умовам: *«зростанню матеріального добробуту населення», «підвищенню вимог до асортименту до якості їжі»*, а також запровадженню самообслуговування та переходу на використання напівфабрикатів тощо [ЦДАВО, Ф 4740 опис 2, спр. 146, арк. 2а-2б].

Цікаво, що основним аргументом змін співробітники Інституту обрали дискурс здоров'я. Вони позиціювали харчування передусім як *«фактор, що впливає на стан організму і який має бути раціональним, фізіологічно повноцінним»* [ЦДАВО, Ф 4740 опис 2, спр. 146, арк. 2а]. Основний масив підготовлених в цей період кулінарних текстів обертався не навколо смаку, а виключно навколо харчової цінності, балансу жирів, білків, вуглеводів та калорій, необхідних для виконання різних типів праці.

Одна з перших рекомендацій Інституту стосувалася зменшення розміру порцій, адже вважалося, що поточні стандарти – 500 грамів для перших страв, 150 грамів – для закусок, 200-450 грамів – для других страв – *«порушують фізіологічне призначення страв в раціоні», «завищують рекомендований обсяг та вартість раціону», «обмежують підбір споживачами різноманітного асортименту страв на один прийом їжі»* [ЦДАВО, Ф 4740 опис 2, спр. 146, арк. 5]. На одній сторінці автори писали, що на підприємствах вже склався попит на порції меншої ваги, але в більш різноманітному асортименті, а на іншій переконували в тому, що люди самі не здатні зробити раціональний вибір, тож їм треба допомогти і запропонувати комплексні обіди:

«вивчення фактичного стану харчування показало, що споживачі навіть за наявності достатнього вибору страв в меню, не вміють правильно скласти набір страв на сніданок, обід та вечерю і харчуються одноманітно, а відтак не повноцінно» [ЦДАВО, Ф 4740 опис 2, спр. 146, арк. 7]. Особливо співробітників Інституту непокоїло надмірне споживання перших страв та ніби недостатнє споживання холодних закусок.

Тож вони взяли на себе відповідальність розробити «фізіологічно раціональні, економічні рецептури масового харчування» та «раціональні комплексні сніданки та обіди» залежно від типу фізичного навантаження працівників [ЦДАВО, Ф 4740 опис 2, спр. 146, арк. 36].

Обід радянської людини до та після «вдосконалення» (за даними Інституту торгівлі та громадського харчування)

Типовий обід		Вдосконалений комплексний обід	
Назва страви	Вихід (г)	Назва страви	Вихід (г)
		Салат-асорті з сиру та помідорів	100
Борщ зі свіжою капустою та картоплею	500	Український борщ	400
Котлети з яловичини з картоплею та червоним соусом	100/150/50	Гуляш з яловичини з картоплею	45/50/150
Оладки з повидлом	100/15	Манник з повидлом	100/15
Компот з сухофруктів	200	Компот з ягід	200
Хліб	200	Хліб	200

Джерело: Звіт «Поліпшення асортименту рецептур та технології приготування кулінарної продукції масового попиту», [ЦДАВО, Ф 4740 опис 2, спр. 146, арк. 6, 37].

На прикладі «вдосконаленого» обіду можна побачити, що зміни стосувалися в першу чергу виходів страв: порція борщу стала меншою – ці 100 грамів «компенсувала» поява овочевої закуски, а основна м'ясна страва взагалі скоротилася до 45 грамів, і цю різницю також мав «компенсувати» овочевий гарнір.

Змінилися не тільки виходи порцій та логіка побудови комплексних обідів, подекуди докорінно змінювалися самі рецептури. Промовистою є трансформація «запорізького капусняка» – першої страви, яка була однієї з «візитівок» української кухні в тогочасних закладах громадського харчування.

**Норми закладки інгредієнтів в страві «запорізький капусняк» до та після
«покращення» рецептури (на одну порцію)**

Інгредієнт	Закладка в рецепті 1951 року (г)	Закладка в рецепті 1965 року (г)
Свинина	98	0
Капуста	150	86
Картопля	100	60
Пшоно	10	4
Морква	20	0
Цибуля	20	6
Пастернак	10	0
Селера	10	0
Жир та сало	10	3
Сметана	20	19
Супова заправка	0	20

Джерела: Запорожець В.П. (1951) Страви української кухні. Збірник розкладок і технологія приготування страв української кухні для підприємств громадського харчування; Додаток №8 до Звіту «Вдосконалення рецептур, технології та покращення асортименту український страв» (1965) [ЦДАВО, Ф 4740 опис 2, спр. 167, арк. 917]

З рецепта зникло м'ясо, загальна кількість інгредієнтів зменшилася, натомість закладам пропонували використовувати напівфабрикати: зокрема, супові заправки. Це не

могло не вплинути на смак, проте смак був категорією суб'єктивною, а зменшення собівартості — вимірюваним об'єктивним досягненням, яке був в пріоритеті.

Щоб не пропонували співробітники Інституту, кожне нововведення аргументувалося «покращенням смаку та здешевленням»: відкидання рецептів як «не смачних» в межах тестувань в їдальнях та обговореннях на кулінарних нарадах відбувалося зрідка. Навіть коли деякі кухарі наполягали на тому, що оновлений рецепт — наприклад, салату з макаронів та капусти — є *«не культурною стравою»*, хтось з чиновників наполягав на тому, що її варто залишити в збірці рецептур: якщо вона аж так не сподобається гостям, їдальні та кафе її просто перестануть готувати [ЦДАВО, Ф 4740 опис 2, спр. 146, арк. 53]. Для перших страв була встановлена нова «норма жирів»: від 8 до 10 грамів залежно від типу закладу (до 5 грамів, якщо страва варилася на кістковому бульйоні). Змінювалася не тільки кількість жирів, але й якість: закладам дозволили замінити свинячий шпик та вершкове масло на маргарин. Також рекомендували використовувати заправки-напівфабрикати [ЦДАВО, Ф 4740 опис 2, спр. 146, арк. 62].

Судячи з мемуарів деяких дієвців, подібні рішення, особливо стосовно використання напівфабрикатів, знаходили відгук «на місцях». Так Ісай Фельдман, який працював в індустрії з 50-х, згадує, що приготування борщу до цих змін було справжнім викликом. Йшлося не тільки про складну технологію виробництва, але й про більші можливості для крадіжок та махінацій, які весь час були характерною рисою галузі. Тож він та його колеги не просто усіляко вітали перехід на напівфабрикати, але й самі долучалися до їхньої розробки. Експеримент з розробки борщової заправки очолив Микола Войтенко, керівник «Укрдорресторану»: його проєкт отримав схвалення від Міністерства торгівлі УРСР та ЦК КПУ. Першу промислову партію виготовили на Черкаському консервному комбінаті в 1958 році. Першими ж людьми, які скуштували приготований із заправкою борщ, стали відвідувачі вагонів-ресторанів в УРСР та гості закладів громадського харчування на Крайній Півночі. Ісай Фельдман згадує, що ці напівфабрикати похвалив особисто Анастас Мікоян і віддав розпорядження негайно і повселюдно втілювати в життя *«архіважливу справу товаришів з України»* [Фельдман, 2016].

В журналі «Громадське харчування» від 1960 року міститься окрема нотатка, в якій йдеться про те, що *«співробітники громадського харчування України виконали величезну роботу з переведення їдалень, ресторанів, кафе та забезпечення м'ясними та рибними напівфабриками, борщовими заправками, соусами-пастами...»* [Общественное питание, 1960, № 2, с. 19].

В середині 60-х років одна з рецептур борщу для закладів громадського харчування виглядала так: в бульйон (або воду) закладали картоплю та капусту, згодом

додавали заправку, болгарський перець, спеції та часник з кількома грамами свинячого сала або маргарину [ЦДАВО, Ф 4740 опис 2, спр. 146, арк. 135].

Борщ, який і без того був популярним, отримав ще більше можливостей стати частиною меню їдальні або ресторану в будь-якому куточку СРСР, навіть на Чукотці. Але що це означало для образу «української національної кухні»? Кулінарна письменниця Аня фон Бремзен стверджує, що постійний перегляд рецепта страви призвів до «втрати багатьох основних характеристик». І борщ, і котлета по-київськи, які нібито представляли українську кухню в кожному міському ресторані в СРСР, насправді «створювали оманливе враження про своє справжнє коріння в Україні» [Von Bremzen, 1990, с. 457].

На думку антропологині Маріанни Душар борщ в Україні завжди був «їжею можливостей»: надзвичайна варіативність його рецептів якнайкраще репрезентувала комбінацію доступних продуктів та вподобань людей в певному регіоні в межах певного часового проміжку [Душар, 2020]. Борщ без м'яса, приготований із фабричною заправкою з додаванням картоплі та маргарину, хоча й міг позиціюватися як українська страва, набагато краще відображав радянську дійсність, ніж зв'язок з якимось з аспектів традиційної української кулінарної культури.

Цікаво, що автори кулінарних видань та збірок для професіоналів продовжували звертатися не тільки до дієтологів, але й до істориків та етнографів, коли їм потрібно було вчергове аргументувати зміни до рецептур страв, які вони вважали «питомо українськими». Наприклад, ніби задля того, щоб «задовільняти національні смаки та запити населення» співробітники Інституту звернулися до історико-етнографічної монографії «Українці», виданої АН УРСР в 1963 році, яка повідомляла про «широке використання українцями гарбуза, солодкого перцю та іншої городини [ЦДАВО, Ф 4740 опис 2, спр. 166, арк. 1-2]. Цей пасаж дозволив обґрунтувати введення в асортимент величезної кількості недорогих овочевих страв, а також додати до страв з м'яса майже універсальний гарнір з капусти та картоплі. Ця трансформація цілком вкладається в загальний патерн тогочасного харчування: *«майже половину калорій раціону пізньорадянських громадян складали хліб та картопля, а м'ясо та риба десь 8%»* [Стяжкіна, 2023, с. 51].

Суттєві зміни в рецептурах – використання маргарину замість тваринних жирів, зменшення закладки м'яса, постійний пошук продуктів-замінників – та їхній вплив на смак не залишилися непоміченим. В сатиричних виданнях з'являлися фейлетони на тему якості борщу в закладах громадського харчування, в пресі публікували критичні огляди журналістів, які намагалися і не могли знайти в закладах смачний борщ. Як пише Олена Стяжкіна, *«понівечений влиттям у радянську кухню (понівечений не кимось, а у тому*

числі й самими радянськими українцями) борщ разом із іншими національними стравами залишався смачним тільки, якщо готувати його вдома» [Стяжкіна, 2022, с 472-473].

В 1948 році українські функціонери почали розробляти рецепти української кухні, щоб зламати ситуацію в якій, люди «в їдальнях – харчуються, а їдять тільки вдома». На початку 1960-х років, після численних «покращень» рецептур коло замкнулося: гості ресторанів та їдалень так саме скептично оцінювали національну їжу, подану в закладах громадського харчування.

Вареники по-мелітопольськи та шніцель «Херсон»: регіональне та національне в українському радянському громхарчі

В архівах Інституту збереглося надзвичайно цікаве листування з представниками регіональних трестів: в ньому вони ділилися своїми баченням того, які саме рецепти мали поповнити оновлений «асортимент українських страв». Дуже часто ці пропозиції містили в собі мінімально модифіковані типові страви «пан-радянської кухні», позначені топонімічним дескриптором, як-от паштет з печінки «Херсон» або шніцель по-херсонськи [ЦДАВО, Ф 4740 опис 2, спр. 166, арк. 646-648]. Іноді вони поєднували репрезентацію певних локальних особливостей із загально радянськими «трендами». Наприклад, одеський трест пропонував не тільки рецепт ікри з баклажанів, смаженої скумбрії та брізолі, але й салат з крабів та рису, а також тефтелі та бефстроганов з м'яса кита [ЦДАВО, Ф 4740 опис 2, спр. 166, арк. 389]. На 60-ті – 70-ті роки ХХ століття припав пік китобійної промисловості в СРСР: на тлі декларацій намірів обігнати Америку за виробництвом м'яса та молока, країна вчергове стикнулася з дефіцитом продовольства, і консерви з китового м'яса рекламувалися як джерело протеїну. Деякі пропозиції одеських кулінарів мали суто «маркетинговий» компонент: вони радили виключили з деяких страв неапетитний коричневий соус «Південний» так перейменувати суп з яловичих хвостів на суп «Любительський», аби він мав більший попит у споживачів [ЦДАВО, Ф 4740 опис 2, спр. 166, арк. 384].

Певно, значна частина запропонованих рецептів відображала не скільки регіональні особливості кухні, скільки уподобання окремих кулінарів, які вирішили поділитися своїми напрацюваннями в надії на те, що вони стануть загальновизнаними: так чернігівські кулінари запропонували салат, який складався всього з двох інгредієнтів: помідорів та цукру, а тернопільські кухарі поділися черговою версією борщу: їхній «тернопільський борщ» готувався з сосисками та моченими яблуками [ЦДАВО, Ф 4740 опис 2, спр. 146, арк. 715, 718].

Несподіваною була пропозиція кухарів «Придніпровської залізниці»: крім *битків по-дніпропетровськи, гарбуза по-мелітопольськи та рулади по-джанкойськи*, вони запропонували популяризувати кримські страви: *кураб'є, караймські пиріжки та*

«кримські чебуреки з яловичиною, свининою та бараниною» [ЦДАВО, Ф 4740 опис 2, спр. 166, арк. 395-396]. І кураб'є, і чебуреки на той момент позиціювалися як частина «пан-радянської кухні», а не ритуальні страви кримських татар. Кураб'є в кулінарних книгах описували як «персидське» печиво, а чебуреки, що стали популярним радянським стріт-фудом, в кулінарних книгах називали кавказькою стравою. Щоправда, настільки різюча невідповідність страви та культури – кримський чебурек зі свининою – здавалася дивною навіть для співробітників Інституту: слово «свинина» підкреслили червоним, а поряд поставили знак питання. Такі пропозиції в будь-якому випадку не могли дійти до впровадження: до реабілітації кримських татар залишалося понад 20 років. На відміну від інших депортованих народів навіть під час «відлиги» вони не отримали права повернутися додому.

Цікавою для аналізу є збірка «90 страв запорозьких кухарів», що її в 1958 році видало Запорізьке обласне управління торгівлі. В її асортименті *пиріг український та баклажани по-російськи, окрошка та плов з севрюги, таврійські котлети, вареники по-мелітопольськи, бички по-бердянськи, рибна юшка «Азовська»* [ЦДАВО, Ф 4740 опис 2, спр. 146, арк. 144г]. Це та сама добре знайома інтернаціональна «пан-радянська кухня», орієнтована на використання доступних продуктів масового виробництва, але інтерпретована крізь регіональні призми. І так само, як і в збірках рецептів, що публікувалися на сторінках «Громадське харчування», в цьому збірнику розмивалася межа між національним та регіональним: такий підхід до вибору назв страв підтримував уявлення про спільний простір радянського, що по-новому інтерпретувався на рівні кожного окремого міста або ресторану.

Українські кулінарні книги: між історизмом та радянською модерністю

«Побічним продуктом» розробки рецептур для закладів громадського харчування ставали кулінарні книги для ширшої аудиторії. Наприклад, 150 рецептів з асортименту українських страв, які Інститут розробив на межі 1940-50-х років передали в «Укртехвидав», щоб видати «Куховарську книгу» для домашніх господинь: український переклад «Книги про смачну та корисну їжу» з окремим розділом «традиційних українських страв» [Куховарська книга, 1951]. Така «українізація» та апропріація головного радянського кулінарного видання була доволі сміливим кроком.

Едвард Гейст детально пише про те, як готувалися до друку наступні книжки та з якими викликами стикалися інституції, що мали самі шукати спосіб, яким чином представити власну кухню «національною за формою та соціалістичною за змістом» і як визначити її місце в пан-радянській кухні [Geist, 2023, с. 151-152].

Надзвичайно цікава дискусія супроводжувала підготовку до друку книги «Українські страви». Якщо вступна частина «Куховарської книги» була присвячена

раціональному харчуванню та дієтичним приписам, «Українські страви» мав відкривати розлогий вступ з історії української кухні. Власне, він і став предметом палких суперечок. Рукопис відправили у видавництво в травні 1955 року, але вже на етапі передачі готової до друку книги до типографії один з авторів помітив зміни, які не були погоджені: видавництво на свій розсуд замінило главу «Історія розвитку української кухні» передмовою, «яку написав невідомо хто». Співробітники Інституту наполягали на тому, що такі зміни недопустимі: по-перше, структуру книги було заздалегідь погоджено з головним редактором видавництва, по-друге, ця глава попередньо пройшла перевірку й отримала схвальний відгук від експертів з етнографії в Академії наук. Врешті, вони наполягали на тому, що цей матеріал має неабияке наукове значення, а книга, присвячена національній кухні може бути цілісною тільки якщо вона містить історичний контекст [ЦДАВО, Ф 4740 опис 1, спр. 92, арк. 23-25]. Едвард Гейст висуває припущення, то видавництво вирішило видалити цю главу через те, що вона аж занадто яскраво описувала занепад української кухні при капіталізмі та її розквіт за радянської влади. Люди, які пережили Голодомор і зберігали пам'ять про нього, могли поставитися до книги критично [Geist, 2023, с. 154]. Але врешті-решт «Українські страви» вийшли з цією частиною. В ній є багато вартих уваги деталей. Візуально вона нагадує «Книгу про смачну і здорову їжу»: вона так само створює простір уявного добробуту, проте містить етнічні елементи, поєднання традиційного і модерного. Одна зі сцен зображує багате застілля: дідусь, «патріарх родини» вбраний в костюм та вишиванку, діти одягнені в радянську шкільну форму; на тумбочці — телевізор, на столі — куманець (Додаток 1). Історію української кухні автор виводить з часів Київської Русі, яку очікувано називає «колискою трьох братніх східних слов'янських народів» [Хименко, 1960, с. 4]. Рукопис готували одразу після широкого святкування трьохсотріччя Переяславської ради, тож автор не забуває згадати і про те, що «зміцнення економічного і культурного зв'язків українського і російського народів, що настало після возз'єднання України з Росією в 1654 році, мало великий вплив на дальший розвиток української і російської кухонь» [Хименко, 1960, с. 8]. Взагалі автор багато пише занепад української кухні через засилля іноземних страв в ресторанах та роботу іноземних кухарів-французів, їхній поганий вплив на автентичні українські рецепти та відродження української кухні завдяки соціалістичній промисловості та колективізації. Кожне з цих тверджень є, м'яко кажучи, дискусійним. Французька кухня, справді, тривалий час домінувала в Європі, однак персоналії, які впливали на локальну гастрономічну культуру має різний досвід. Ольга Франко, що деякі з її рецептів були використані і в цій книзі, проходила навчання у Відні. Натомість цим «руйнівним» закордонним впливам протиставлялися нові можливості: нарешті, всі мешканці України знову можуть відкрити для себе гастрономічну культуру західних областей СРСР і спробувати традиційний львівський

борщ з сосисками (рецепт якого, як я згадувала вище, розробили в лабораторіях Інституту буквально за кілька років до виходу книги). І, звісно, автор не пише про те, що примусова колективізація та терор просто фізично знищили носіїв української гастрономічної культури. Взагалі цього людського виміру гастрономічної культури в цій книзі не існує: вона містить безліч архаїчних рецептів по типу баба шарпанини, але не дає жодного уявлення про те, хто, як і чому готував і як споживав ці страви. «Українська кухня», нова кулінарна книга, наприкінці 60-х виходить з подібним асортиментом страв, однак вже без есеїв на тему історії гастрономії. Цікавою є також зміна візуального стилю: яскраві фотографії застілля замінюють ілюстраціями із стереотипним зображенням ненажерливого козака в шароварах та його дружини (Додаток 2) [Георгієвський, 1967].

У 1970-і роки виходять книжки, які на думку Едварда Гейста, розмивають межі автентичної кухні [Geist, 2023, с. 159-160]. «Сучасна українська кухня» не тільки розширила борщову географію (до різних нібито регіональних українських борщів додали борщ по-угорському, борщ по-чеському, борщ з баклажанами тощо), але й містила рецепти, побудовані навколо радянських продуктів масового виробництва: численні страви з мороженої риби, закуски з майонезом тощо. Серед них легко впізнати пропозиції регіональних кулінарів, які Інститут збирав в 1960-х роках: асортимент страв поповнили криворізький холодний борщ з вареною квасолею, котлети по-кременчуцьки з хека тощо; є й фірмові страви від конкретних шеф-кухарів, як-от рибний рулет у желе з майонезом та святковий паштет з курки від Лотиша [Шалімов, 1974]. Я не певна, що варто говорити про якусь втрату автентичності, адже національна кухня є конструктом, «автентичність» якого визначається зв'язками з практиками спільнот, а їх не було і в 1950-х. Радше відбуваються процеси стандартизації, характерні для всіх національних кухонь радянських республік.

Важливо зазначити також, що в 1960-і та 1970-і роки в УРСР видавали й зовсім інші кулінарні книги: за підтримки Ірини Вільде в 1961 році вийшло «Солодке печиво» Дарії Цвек [Цвек, 1951]. В 1977 Лідія Артюх році видала «Українську народну гастрономію», важливу етнографічну розвідку. Звісно, цю книгу було написало за «принцип паровозика»: перед етнографічним матеріалом розміщено коментар про те, що «народна кухня» є найкращим матеріалом для вивчення того, яким розшарованим було класове суспільство і як трансформувалося життя селян після «комуністичної революції» [Артюх, 1977, с. 4]. Однак цього пасажу виявилось достатнім, аби дослідниця змогла опублікувати цінний матеріал, в якому детально описані обрядові свята та «живі» практики української національної кухні, а не тільки сконструйованих образ, представлений у вигляді нескінченного переліку борщів та декількох архаїчних страв.

В повоєнні роки УРСР стала першою з радянських республік, яка почала розробляти асортимент національних страв для закладів громадського харчування та видавати кулінарні книжки національною мовою. Нові рецепти розроблялися переважно на основі кулінарних книг 1910-х та 1920-х років: співробітники Інституту торгівлі та громадського харчування обирали тільки ті страви, які були, на їхню думку «питомо українськими», формуючи етнографізований образ української кухні, що постає не як частина європейського гастрономічного простору, а обмежений перелік локальної української екзотики. Регіональні відмінності в гастрономічних практиках нівелюються: удаване різноманіття замінюється широким асортиментом регіональних борщів, рецепти яких придумували самі співробітники Інституту, інтегруючи в них продукти масового виробництва. В 60-их роках розпочався другий етап трансформації українських рецептів: нові програми з розвитку громадського харчування передбачали зменшення собівартості страв, а також перехід на використання напівфабрикатів. Нові меню комплексних обідів та оновлені рецептури позиціювалися, як більш збалансовані та корисні для здоров'я. Насправді ж вони спотворювали рецептури 50-х років майже до невпізнаності. Ідея розробки асортименту українських страв виникла як спроба локальних дієвців запропонувати гостям їдалень та ресторанів більш смачну та знайому їжу. Однак декілька етапів «покращень», тобто адаптацій обраних рецептів до радянського гастрономічного порядку тільки погіршили ситуацію: борщ із води, заправки та маргарину замість м'яса переважно не смакував ані радянським українцям, ані іноземним туристам, що прибували в СРСР.

РОЗДІЛ III. ЯК УКРАЇНСЬКИЙ БОРЩ СТАВ «МОСКОВСЬКИМ СУПОМ»: ГАСТРОНОМІЧНА ДИПЛОМАТІЯ СРСР ТА АПРОПІАЦІЯ КУЛІНАРНОЇ СПАДЩИНИ СОЮЗНИХ РЕСПУБЛІК

«Мені дуже хочеться потрапити до ресторану «Москва», поїсти російські страви, та, на жаль, піти туди я не зміг, бо охочих забагато. Але я їв куплені на виставці московські цукерки, консерви. Їв я їх з особливим задоволенням, бо це не звичайні цукерки та консерви, а виготовлені радянськими друзями, привезені з Москви, це страви дружби», — такий лист надіслав Чжан Чжунке, редактор центрального радіокомітету КНР, товаришу Александрову, керівнику Ансамблю співів та танцю Радянської армії в 1954 році [Чжан Чжунке, 1954]. Він дуже чітко фіксує момент ажіотажу, який викликало відкриття ресторану «Москва» у Пекіні, а ще дає уявлення про дві напрочуд важливі деталі. По-перше, Чжан Чжунке вживає вираз «страви дружби», і цим підтверджує, що СРСР вмів вправно застосовувати «м'яку силу», хоча сам термін «м'яка сила» став популярним лише у 90-их роках ХХ століття завдяки професору Джозефу Наю [Nye, 1990]. Серед різних її проявів протягом всього свого існування СРСР використовував і те, що потім Пауль Роковер назве «гастрономічною дипломатією»: комбінацію культурної та кулінарної дипломатії, що *«має на меті зробити іноземну культуру відчутною на смак і на дотик»* [Rockower, 2012, 235]. Зазвичай в таких випадках говорять про «бренд нації», але СРСР радше будував бренд «радянського способу життя», використовуючи різний набір інструментів, від організації дипломатичних бенкетів до відкриття ресторанів «пан-радянської кухні» в країнах, що знаходилися в зоні впливу.

Завданням цього розділу є дослідження рецепції пан-радянської кухні за кордоном. Я розглядаю пан-радянську кухню «на експорт»: на міжнародних виставках та у закладах, що СРСР відкривав в дружніх країнах. Крім того, мене цікавить, як іноземні спостерігачі, що приїжджали в СРСР, туристи та кулінарні письменники, сприймали пан-радянську кухню та чи були вони здатні побачити в ній страви різних націй.

Ікра, борщ та шашлик: гастрономічний складник павільйонів СРСР на міжнародних виставках

В травні 1939 року сторінки The New York Times рясніли повідомленнями про «павільйон Росії, що опинився в центрі уваги» ще до офіційного відкриття: для кількох сотень обраних людей тут провели коктейльні вечірки. [New York Times, 18 травня 1939, с. 22].

Хоча моє дослідження фокусується на 1950–х — 1980-х роках, я зупинюся детальніше саме на виставці 1939 року, щоб згодом порівняти її «гастрономічну

дипломатію» з тим, як національні кухні були репрезентовані в 1959 році на виставці в Брюсселі. В 1939 році команда СРСР вирішила зосередитися не на гігантських монументах, а на демонстрації економічного та соціального прогресу, щоб *«переконати американський натовп, що Росія тепер більша американська, ніж сама Америка»* [New York Herald-Tribune, 1 липня 1939, с. 5]. Не останнє значення в цій демонстрації «переваг» радянського способу життя мала їжа, яку пропонували в кафетерії павільйону. Там подавали лобстерів, молюски, омлет та салат з креветками, канпе з ікрою, холодець, страви з осетра, філе міньйон із соусом равігот, стейк «хвилинку», філе судака в білому вині, українські биточки, шашлик по-карськи, обсмажене курча, балтійський салат з морепродуктами, полтавський борщ з пиріжком, консоме, морозиво, сорбети, «Московський» пломбір, фрукти у вині, американське печиво, млинці з абрикосами [USSR Pavilion Restaurant Menu, 1393] (Додаток 3).

Цей перелік вартує уваги, адже кожна з його страв виконує символічну функцію. Очевидно, що лобстер (oamar newburg), коктейльний салат з креветками (jumbo shrimp cocktail), молюски (cherrystones) та стейк (minute steak) мали символічно підкріпити риторику посла Костянтина Уманського, який на вечірці з нагоди відкриття павільйону запевняв, що *«Радянська Росія є добрим сусідом Сполучених Штатів»* [New York Times, 18 травня 1939, с. 22]. Це не просто страви умовної «американської кухні», а звернення до дуже конкретних моментів гастрономічної історії Нью-Йорка: наприклад, лобстер із соусом «Ньюбург» був однією з візитівок нью-йоркського ресторану Delmonico's. Така увага до деталей була і своєрідною маркетинговою стратегією, і публічним виявом поваги. Омлет з креветками (Omelette au Ecrivisse), стейк із соусом равігот (Filet Mignon Ravigotte), консоме (Consommé Vermicelli) — страви французької кухні, яка на межі XIX – XX століть продовжувала визначати стиль престижного споживання на обох континентах, і в Європі, і в США. В цьому меню Виставки було подібним до численних коронаційних та дипломатичних меню російських імператорів: СРСР не поривав з цією традицією, а радше трансформував її.

Цікавою є третя група страв, яка мала ілюструвати масштаби імперії: від Балтики до Кавказу, від балтійського салату з морепродуктами до шашлика. СРСР позиціонував себе, як «імперію націй»: недарма один із залів павільйону мав назву «Дружба та єдність радянських людей». Стіну в ній прикрашала величезний барельєф «Братерство народів СРСР» [Konysheva, 2020]. Щоправда, про таку ж строкату репрезентацію різних націй через їжу в 1939 році ще не йшлося: в меню потрапили тільки ті етнічні страви, які були добре відомими та поширеними ще за часів Російської імперії. Борщ, який у першій редакції «Книги про смачну і корисну їжу» був просто «українським», в цьому ж меню є саме «полтавським»: ймовірно, на честь Полтавської битви, а назва шашлика по-карськи мала нагадувати про осаду Карса, одну з переможних російських операцій в ході загалом

не дуже вдалої Кримської війни. Українські биточки та голубці виступали в цьому меню в традиційній ролі екзотичного додатка, а пломбір «Московський», відокремлений від інших видів морозива та сорбетів, мав засвідчити успіх СРСР в адаптації американських технологій масового виробництва харчових продуктів. Цікава деталь: назви українських страв були транслітеровані англійською саме з російської, а не української мови.

Розроблене для виставки 1939 року меню представляло СРСР як правонаступника Російської імперії та друга США, упокорювача України та Кавказу, що навчився робити пломбір, який на десятиліття вперед стане символом «радянського достатку». І хоча в павільйону був окремий зал «дружби народів», про реальне різноманіття національних страв в меню павільйону не йшлося, а журналісти та інші відвідувачі і сам павільйон, і все, що було в ньому, сприймали як «російське». Власне, навіть Костянтин Уманського, повноважного посла СРСР в США, який відіграв активну роль у промоції радянського павільйону в пресі називати не радянським, а саме «російським послом» [New York Times, 17 травня 1939, с. 20].

В 1956 році, вперше після Другої світової, СРСР розпочав підготовку до участі у Всесвітній виставці в Брюсселі, що мала відбутися в розпал Холодної війни. Вивчаючи радянський павільйон та дискусії щодо його підготовки, дослідниця С'юзен Райт дійшла висновку, що команди СРСР зосередилися не на тому, щоб утвердити відмінність соціалістичного від капіталістичного, а радше навпаки: намагалася «асимілювати» деякі символи капіталістичного життя для власної промоції. Недарма серед 18 експозицій павільйону були відтворені в масштабі 1 до 1 радянські квартири, з сучасними меблями та кухонним приладдям. Візуально ці образи ніби наголошували на новій ідентичності радянської людини: в публічній репрезентації вона стала не тільки «виробником», але й «споживачем» [Blakesley & Reid, 2007, 172-194]. Брошура павільйону, хоча й анонсувала можливість побачити радянські супутники та модель атомного криголама, на головній сторінці рекламувала також зовсім інші речі: золоті самородки, мережива, російські хутра, узбецькі вишиті тюбетейки, українську кераміку та гуцульську вишивку. А ще, звісно, ресторан з *«широким вибором продуктів, виготовлених в Радянському союзі»* (Додаток 4). На сторінках журналу «Громадське харчування» публікували детальні звіти щодо розробки меню для цього проєкту. Цілком в дусі 1950-х років, які, як я писала в першому розділі, характеризувалися увагою до національних кухонь та спробами розбудувати «пан-радянську кухню», гостей виставки планували частувати *російськими млинцями зі сметаною, зернистою ікрою, сибірськими пельменями, керченською чечугою, юшкою з чечуги, розтягаями, осетриною, запеченою по-московськи, білими грибами, поросям з гречаною кашею, курником, гур'євською кашею, шашиками та сациві, узбецьким пловом, українським борщем та іншими стравами*. До них мали пропонувати великий перелік російських, грузинських, кримських, молдавських,

вірменських, узбецьких та інших вин [Общественное питание, 1957, № 6, с. 18].

Очевидно, що страви національних кухонь на виставці 1958 року мали бути представлені більш широко, ніж в 1939 році. Змінилася і логіка побудови меню: СРСР більше не збирався віддавати шану гастрономічній культурі приймаючої країни або французькій кухні.

Тепер саме російська кухня виступила як «перша серед рівних», основа «пан-радянською» кулінарії, а всі інші були додатками до неї. Врешті, ресторан павільйону мав назву «Росія», а головне завдання, поставлене перед його колективом звучало так: *«він повинен широко і щедро представити російську кухню і показати в усій величї багатство продуктів і товарів Радянського Союзу»* [Общественное питание, 1957, № 6, с. 18]. Цілком природно, що гості ресторану «Росія» сприймали всі запропоновані в ньому страви, і борщ, і сациві, і шашлик, в першу чергу як російські.

Борщ у Пекіні: від престижного споживання до інструменту російського імперіалізму

Наприкінці 1960-х Цінь Датун їв типову китайську страву — смажений рис з яйцем, однак подумки він наспівував «Катюшу» та «Московські ночі». Це й не дивно, адже обід відбувався в ресторані Пекінського виставкового залу, який нещодавно, до 1967 року, називався рестораном «Москва» («Лао Мо») [Jianhua, 2021, 177].

З метою промоції СРСР відкривав заклади в «дружніх» країн. Ресторан «Москва» в Пекіні — цікавий приклад такої стратегії. Його відкрили 2 жовтня 1954 році як частину Радянського виставкового центру у Пекіні, простору, який мав бути не тільки символом радянсько-китайської дружби, але й етальонним прикладом переваг «соціалістичного способу життя». Він швидко став місцем престижного споживання, публічним простором, в який мріяли потрапити. Люди «полювали» на спеціальні талони, щоб відвідати цей заклад, і переживали сильні емоції, коли ці спроби були успішними: *«я відчував себе найщасливішою людиною у світі, ніби гаряча кров революційних героїв не була пролита даремно, ніби земний рай вже належав моєму поколінню»* [Jianhua, 2021, 178].

З фрагментів різних спогадів можна скласти уявлення про страви, які там готували: борщ, ікру, котлету по-київськи, печену рибу (ймовірно, осетра) у вершковому соусі), смажену свинину, смажена картопля, овочеві салати, каву. Врешті, йдеться саме про той варіант «пан-радянської» кухні, який часто можна зустріти в меню закладів на території СРСР та на дипломатичних бенкетах. Що про цю їжу думали китайці? По-перше, ці люди ходили в ресторан «Москва» геть не за їжею: це було «політичне паломництво», адже «ресторан уособлював Жовтневу революцію та радянську культуру». Ось, що люди згадують про ці візити: *«Я не люблю західну їжу, і до*

російської кухні в мене також немає особливо сильних почуттів. Просто мені здавалося, що якщо я не піду в «Лао Мо», то ніби не відповідатиму людям навколо мене»; «Важко сказати, наскільки смачною була західна їжа в «Лао Мо», але коли я був молодим, можливість поїсти в «Лао Мо» була таким самим приводом для заздрості, як і поїздка за кордон». [Jianhua, 2021, 178, 182].

Якщо для європейців або американців пан-радянська кухня ототожнювалася з російською, для мешканців Пекіну 1950-х та 1960-х років ця кухня була в першу чергу «західною», адже це був перший після заснування КНР ресторан, в якому взагалі подавали іноземну їжу. Це ще вищий рівень абстракції, на якому було ще важче побачити національне в пан-радянському.

З погіршенням радянсько-китайських відносин на початку 1960-х років ресторан «Москва» у Пекіні перетворили на китайський ресторан. А після довгої паузи, вже наприкінці ХХ століття, його відкрили знову. Фірмові страви в закладі не змінилися: це ті самі борщ та котлета по-київськи. Щоправда, тепер на офіційному рівні вони рекламуються не просто як згадка про радянсько-китайську дружбу, не як «західна їжа» або «їжа Радянської імперії», а саме як «автентичні російські страви», що їх на вибір можуть приготувати або з китайських, або з російських інгредієнтів. Сучасний «Лао Мо» описують як *«ресторан, що пропонує типові російські страви: як борщ, котлету по-київськи та горілку»* [Moscow Restaurant, 2024]. Щоправда, один з оглядачів пише, що *«хоча атмосфера закладу нагадує Толстого, їжа трохи більше схожа на Архіпелаг ГУЛАГ»* і радить приходити в заклад виключно для того, щоб вгамувати почуття ностальгії або випити «Столичної» горілки [Moscow Restaurant. The Beijinger, 2013]. Ця історія — яскравий приклад того, як Росія продовжує «за замовчуванням» апропріювати пан-радянське.

Від фестивалю молоді 1957 до Олімпіади 1980: пан-радянська кухня очима іноземних туристів

СРСР не тільки «експортував» пан-радянську кухню, відкриваючи кафетерії на міжнародних виставках та будуючи ресторани за кордоном, але й знайомив з нею туристів, які приїздили в країну. Ці контакти відбувалися на тлі боротьби між бажанням, власне, збільшити кількість туристів та тривогою щодо наслідків таких контактів, не кажучи вже про інфраструктурні виклики, пов'язані з перманентною нестачею готелів та ресторанів та «режимну географію»²⁰.

²⁰ Більше про «режимну географію» та туризм в СРСР: Вронська, Т. (2021). «Іноземцям — заборонено»: Просторові обмеження перебування в радянській Україні (1919—1959 рр.). *Український Історичний Журнал*, 3, 112. http://resource.history.org.ua/publ/UIJ_2024_3_8

Ключовими подіями в історії цієї взаємодії, безумовно, стали Шостий Міжнародний молодіжний фестиваль, який пройшов у Москві влітку 1957 року, та Олімпіада 1980. Вони залишили по собі і численні спогади туристів, і матеріали про те, як цих туристів збиралися зустрічати.

Володимир Анкудінов, керівник «Інтуриста», вважав, що туризм може бути і джерелом додаткового доходу для країни, і елементом «культурної дипломатії» [Salmon, 2006, 191]. Щоправда, треба було визначити, яку стратегію обрати: максимально адаптувати продукти — від сувенірів до страв у закладах — під смаки туристів, або, навпаки, продавати щось місцеве, національне, а відтак екзотичне та незвичне для них. Відгуки туристів після Молодіжного фестивалю показали радянським функціонерам, що іноземні щонайменше шукали локальні сувеніри та їжу: майже відразу після цього в СРСР налагодили випуск російських матрьошок та центральноазіатських тубетейок [Salmon, 2006, 193].

Невизначеною залишалася ситуація з їжею. Шон Селмон описує, як провалилися спроби «Інтуриста» налагодити в барах при готелях продаж ігристого вина, лікеру «Бенедиктин» та коктейлів, приготованих за збіркою рецептур 1955 року: іноземцям вони не смакували [Salmon, 2006, 192-195]. Тож радянські дієвці намагалися зрозуміти, що ж з арсеналу пан-радянських страв та напоїв може припасти туристам до душі. Ідея попередньо вивчити кулінарні вподобання іноземців, щоб вразити їх, звісно, не була абсолютно новою для СРСР. Наприклад, підготовка до Ялтинської конференції 1945 року містила також звіт про смаки англійців та американців: їм рекомендували подавати смажену у вершковому маслі картоплю, яєчно з беконом, рідкі каші, український борщ та російські щі [Звіт про забезпечення Кримської конференції, 1945].

Проте на початку 1960-х йшлося вже не про перших осіб держав, а «пересічних» туристів: журнал «Громадське харчування» регулярно публікував, пам'ятки, які не стільки описували смаки іноземних туристів, скільки давали рекомендації щодо того, які страви з асортименту радянського громадського харчування їм варто пропонувати в першу чергу. Наприклад, французьким туристам радили готувати щі, борщі та прозорі бульйони з піріжками, ікру та млинці з варенням; туристам з Італії — локшину з куркою, татарське азу з макаронами та салати з крабів, гостям з Індії — рисові супи, овочеві голубці, гур'євську кашу та желе. Логіка цих рекомендацій базувалася на уявленнях радянських функціонерів про кухню інших країн та пошуки відповідних альтернатив в пан-радянській кухні: якщо італійці готують пасту, їм варто запропонувати страви з макаронами, для індійців підібрати страви без м'яса, а для німців, навпаки, в першу чергу готувати шинку, котлети, битки та сосиски [Общественное питание, 1963, № 5, с. 29-32].

Ці меню, створені за принципом аналогії майже не репрезентували кухні союзних республік, натомість пропонували усереднену пан-радянську кухню з дуже обмеженим набором страв.

Попри те, що використання елементів національних культур вважалося надзвичайно важливим для промоції радянського туризму [Zhuk, 2022], до конкретних національних страв з цією метою зверталися дуже зрідка. Показовими є рекламні брошури «Інтуриста»: вони радше змальовували Кавказ як екзотичну оазу з вином, а Україну — як «житницю» з безкраїми садами та полями, ніж акцентували увагу на окремих етнічних стравах. Дещо більше інформації пропонував журнал Soviet Life, який був дозволеним інструментом м'якої сили СРСР в США. Майже кожен випуск, який описував ідилічне повсякдення радянського громадянина та радив один з туристичних маршрутів, містив фотографії накритих столів, проте зрідка йшлося про детальний опис страв та продуктів. Їх не рекламували прямо, а «підсвічували» через відгуки туристів. Один з них, ніби спеціально написаний за формулою пан-радянської кухні, лишила туристка з Аляски: *«Якщо говорити про їжу, то вона ситна, але смачна, особливо національні страви, такі як середньоазіатський плов (рис), борщ (суп буряковий і сметана) і строганов»* [Soviet Life, 1972, № 7, с. 61]. Проте найчастіше, де б не опинялися туристи — на Кубані, де їм подавали пироги та м'ясо з аджикою, чи в Якутії, де можна було спробувати хаан та варений оленячий язик, найбільше їм запам'ятовувався борщ, до назви якого вони нерідко додавали *«російський»* [Soviet Life, 1974, № 3, с. 42] [Soviet Life, 1976, № 6, с. 15].

Іншу етнічну їжу подекуди використовували з комічною метою. Наприклад, створювали стереотипізований образ українця, який готовий відмовитися від усього, навіть від купівлі телевізора, щоб тільки їсти: *«Фермер багато працює і повинен добре харчуватися. Крім того, — засміявся він, — ви коли-небудь чули про українця, який міг би обійтися без свинини та вареників?»* [Soviet Life, 1957, № 3, с. 19].

Напередодні Олімпіади 1980 року тема національних кухонь знову актуалізувалася в офіційному радянському дискурсі. Підготовка до неї відбувалася в напруженій атмосфері: на тлі бойкоту та ймовірного зриву змагань СРСР хотів вразити всіх, хто вирішить все ж таки прибути на змагання. На сторінках журналу «Громадське харчування» велося активне обговорення не тільки технологічних підходів, які б дозволяли швидко годувати тисячі людей, але й рекомендованого меню: знову йшлося про *«страви споконвічної російської кухні», а також «український борщ, узбецький плов, грузинський шашилик, азербайджанський суп піті, вірменську толму»* [Общественное питание, 1979, № 7, с. 26]. Радянські дієвці знову дослівно відтворювали формулу пан-радянської кухні, сформовану ще в 1950-х роках. В журналі «Олімпійська панорама» навіть опублікували статтю Вільяма Похльобкіна про найкращі страви різних союзних

республік: в Мінську радили звернути увагу на рибну юшку з білими грибами, в Таллінні – на копченого вугра та оселедця, а в Києві на вергуни, узвар та пироги-саложеники [Олимпийская панорама, 1980, № 14-15, с. 102-103]. За маршрутами слідування туристів планували відкривати нові готелі та ресторани. Наприклад, очікувалося, що частина туристів їхатиме через угорський кордон та Ужгород, тож в місті терміново будували готель зі спальними приміщеннями «у верховинському стилі» та ресторан при ньому, який мав подавати страви різних національних республік СРСР, а не обмежуватися виключно українською кухнею. Ба більше, на честь підготовки до Олімпіади в різних містах — в Жмеринці, Вінниці та Козятині запустили декади національних кухонь, тож в місцевих закладах можна було спробувати «білоруські та казахські страви поряд з українським борщем з пампушками і подільськими варениками» [Спортивна газета, 8 січня 1980, с. 2].

Та чи запам'ятали гості це різноманіття? Якщо вплив Олімпіади на гастрономічні обрії радянських громадян, які вперше спробували пакетований сік та йогурт, добре описаний в літературі, то відгуків туристів з детальними описами страв обмаль. Журналісти частіше писали про надлишок продуктів під час проведення Олімпіади та невдалі спроби купити хоча б якусь їжу вже за кілька днів після неї. [The Washington Post, 8 серпня 1980]. Один з небагатьох спогадів з яскравим гастрономічним сюжетом належить Саллі Херст, фуд-письменниці та доньці американських журналістів, якій на момент проведення Олімпіади 1980 було 7 років. Вона все життя згадувала про те, як вона їла пельмені та суп з осетром, тож на честь зимової Олімпіади в Сочі в 2014 році вона порадила своїм читачам приготувати олімпійську їжу «в російському стилі»: млинці з ікрою, вареники та борщ [Hurst, 2014]. Перебування в СРСР не залишило в її пам'яті спогадів про те, що дві з трьох цих страв були українськими.

Врешті Саманта Сміт, певно, найвідоміша американська туристка, яка побувала в СРСР в 1980-х, в інтерв'ю Джонні Карсону сказала, що її улюблена російська страва — це котлета по-київськи [Samantha Smith on the Tonight Show, 1983].

«Найкраща їжа Росії»: пан-радянська кухня очима іноземних кулінарних авторів

Не тільки туристи, але й фуд-письменники виявилися розгубленими, коли намагалися відділити національне від пан-радянського в їжі. В статті для The Guardian Аня фон Брензем зізналася, що після 24 лютого 2022 року вона більше не знає, як говорити або думати про борщ. Її дитинство пройшло в Москві 1970-х років, і їй не спадало на думку *«вважати борщ чияюсь національною стравою»*, бо він *«просто був частиною спільної радянської реальності»*, як шкільна форма або переповнені автобуси.

Початок повномасштабного вторгнення, якому передувала «війна за борщ» на дипломатичному рівні, змусив її задуматися над механізмами апропріації та розчинення елементів національної гастрономічної культури в спільному просторі радянського [Von Bremzen, 2023].

Задовго до цього, в 1970-х роках, подібні роздуми про межі національного в радянській гастрономії з'явилися в книзі Джорджа та Гелени Папашвілі: вони спеціально приїхали з США до СРСР, щоб написати книгу про їжу «від Балтики до Казахстану». В розлогій передмові вони поставили питання *«Чи виживуть численні кухні Радянського Союзу, чи вони повинні — разом з культурами, що їх підтримують — піддатися русифікації?»*, і відразу відповідають на нього: *«Регіони, які зберегли свою кулінарну незалежність, коли були частиною Російської імперії, продовжуватимуть робити це як республіки Радянської федерації»* [Papashvily, 1971, с. 7]. Ба більше, вже на перших сторінках книги подружжя ввело полілог, в якому кожен з учасників запрошує їх в різні міста: в Москві їм радили спробувати щі, заливного осетра та пожарські котлети, в Києві — котлету по-київськи, в Самараканді — ягня, що так смакуватися серед червоних маків та бірюзових куполів [Papashvily, 1971, с. 10-11]. Джордж та Гелена змальовували майже казковий світ надлишку та яскравих смаків, поділяючи пан-радянську кухню на 5 основних напрямків: власне, російську кухню, українську, балтійську, кавказьку та центральноазійську. Це не єдина така книга про «соціалістичний рай». Подібну книгу Еміля Маркова «Болгарські спокуси» класифікують як «кулінарну утопію», в якій репрезентована країна мали бути представлена одночасно в двох іпостасях: як простір сучасної, модернізованої під впливом СРСР, харчової інфраструктури, та як екзотичний «ріг достатку» [Neuburger, 2017, с. 48-60]. Теж саме ми бачимо в тексті Папашвілі, але є одна річ, яка суттєво відрізняє цю книгу від «Болгарських спокус», і це підхід до назви. Попри таку увагу до відмінностей національних кухонь союзних республік аж до їхньої екзотизації книга подружжя Папашвілі вийшла під заголовком «Кулінарії Росії» (The cooking of Russia): російське знову апропріювало «пан-радянське» та національне в царині гастрономії.

Така ситуація геть не поодинокі. Ще один яскравий приклад — книга «Найкраща їжа Росії» (The best foods of Russia) фуд-письменниці Соні Увезян, текст якої повністю складався з рецептів грузинських, вірменських та азербайджанських страв [Uvezian, 1976]. Ця невідповідність назви та змісту навіть в 1976 році викликала певну критику, і книгу перевидали під назвою «Кулінарія Кавказу» (Cooking from the Caucasus) [Uvezian, 1978], однак аналіз відгуків свідчить про те, що навіть поважні науковці підігрували цій репрезентації всього радянського як саме російського. Наприклад, Берніз Розенталь, пояснюючи помилку в назві книги, відразу виправдовує її, бо, на її думку, радянські

люди погодяться з тим, що пряні шашлики та інші кавказькі страви — це і справді найсмачніше в «пан-радянській», а відтак і російській, кухні [Rosenthal, 1979, с. 694].

Цікавим є і те, що така назва була радше маркетинговою стратегією, ніж просто помилкою авторки. Соня Увезян активно співпрацювала з медіа, і в тому ж 1976 році опублікувала статтю у Vogue. Вона радила читачам «*вражаючи російські страви*» з Кавказу: кюфте та салат з горіховим соусом. В передмові до статті йшлося про те, що годі їсти тільки курча по-французьки, варто дати шанс «*курча по-російськи*». Таким чином, як нескладно здогадатися, авторка назвала курча тапака [Vogue, 1976, №9, с. 25].

В СРСР їжа ставала елементом «м'якої сили» та кулінарної дипломатії: за допомогою різних національних страв можна було створити уявлення про радянський добробут, «дружбу народів» тощо. Тож радянські дієвці зверталися до меню національних страв, коли готували павільйони для участі у всесвітніх виставках або трансформували систему громадського харчування до Олімпіади. Однак вони могли скільки завгодно повторювати формулу про те, що «радянську кухню однаково прикрашають» страви різних національних республік, в очах іншого — відвідувачів виставок, іноземних туристів та навіть професійних письменників — національне розчинялося пан-радянському, навіть найбільш екзотизовані національні кухні ставали «радянськими», а відтак маркувалися «російськими»: їхній зв'язок з культурою походження був невидимим, і наслідки цієї апропріації відчутні дотепер.

ВИСНОВКИ

Це дослідження доводить, що одним з механізмів, через який здійснювалася національна політика в СРСР, було конструювання уявлень про національні кухні союзних республік як частини спільного пан-радянського простору. Широка присутність етнічних кухонь в публічному дискурсі в 1950-х роках була не проявом етнофілії, а радше інструментом, який виконував одночасно декілька завдань: впорядкування кордонів гастрономічного ландшафту, інтеграцію приєднаних після Другої світової війни територій в простір радянського гастрономічного порядку, а також він пропонував політично прийнятну форму для національних почуттів. Інтернаціональна пан-радянська кухня мала ті ж внутрішні парадокси, що і концепція «багатонаціонального радянського народу», та повсякчас балансувала між підкресленням та стиранням відмінностей.

Робота будується на широкій базі першоджерел та поєднує декілька напрямів: творення пан-радянської кухні (публічний дискурс, який творився у Москві та впроваджувався через медіа та систему громадського харчування), розвиток української кухні в обраний період (на матеріалах українських архівів та українських кулінарних книг), а також рецепція пан-радянської кухні за кордоном. Така перспектива у поєднання з деколоніальною оптикою та сучасними теоретичними підходами до аналізу національних кухонь суттєво доповнює наявну академічну дискусію та відкриває перспективи для подальших досліджень.

Тож пан-радянська кухня була не утопією, що обіцяла рівну представленість всіх національних кухонь в СРСР та не справдилася виключно через дефіцит та труднощі в реалізації, а радше імперським проєктом, в якому деякі кухні отримували більшу видимість — як-от українська чи грузинська, а деякі, зокрема кухні народів, що не належали до титульних націй, були виключені з публічного простору. Роль російської кухні в цій системі була амбівалентною: з одного боку, вона мала втілювати модернізаційний радянський проєкт на противагу етнографізованим образам інших національних кухонь, з іншого, із зростанням російського націоналізму розпочався рух за «відродження» аутентичної російської кухні, що цьому проєкту суперечив. Спроба привести уявні кордони національних кухонь у відповідність до адміністративних кордонів призводила до того, що сконструйовані «канони» національних кухонь зрідка відповідали реальним гастрономічним практикам. Крім того, в 1960-і роки розпочався зворотний процес: символічні кордони між регіональним та національним розмивалися в спільному просторі радянського. Однією з підвалин такої уніфікації на рівні громадського харчування стало примусове використання напівфабрикатів. Вже в 1960-і, а тим паче в 1970-і роки, радянське різноманіття постає не як вітрина з різними

етнічними стравами, а як нескінченні варіації котлет та салатів, названі на честь різних міст.

Після Другої світової війни УРСР першою серед союзних республік розпочала процес розробки рецептур своїх національних страв. На першому етапі радянські дієвці на локальному рівні активно адаптували під свою потреби рецепти з українських кулінарних книжок, виданих в 1910-20-і роки. Вони конструювали етнографізований образ української кухні, а також приводили її «до спільного знаменника», стираючи відмінності між регіональними кулінарними практиками. Другий етап «покращення рецептур» в 1960-х призвів до ще більшого спотворення оригінальних рецептур. При чому таке оновлення на тлі обмежених ресурсів пропагувалося, як спроба зробити українською кухню більш здоровою та збалансованою. «Побічним продуктом» розроблених для закладів громадського харчування рецептур було видання кулінарних книг для широкого загалу. Вони також сприяли «впорядкуванню кордонів гастрономічного ландшафту». Наприклад, після 1954 року в них з'явився Крим: як місце-сад, сповнене екзотичних продуктів і позбавлене власної гастрономічної культури.

Спроби популяризувати пан-радянську кухню назовні — через відкриття закладів у дружніх країнах, участь у міжнародних виставках та розвиток міжнародного туризму — раз по разу приводили до одного й того ж результату: і гості китайського ресторану «Москва» в Пекіні, і відвідувачі радянського павільйону в Брюсселі, і туристи, що приїжджали на Олімпіаду шашлик і кюфте, котлету по-київськи і борщ неодмінно сприймали як «російські страви». Центр традиційно апропріював спадщину периферії. При чому іноді ключовими дієвцями такої апропріації ставали не радянські функціонери, а іноземні журналісти, туристи та навіть дослідники, що видавали кулінарні книжки після подорожей до СРСР.

Дизайн цієї роботи, а також обрана джерельна база закладають головне обмеження дослідження: йдеться про репрезентацію національних кухонь в межах офіційного дискурсу, а не реальні кулінарні практики спільнот, які виникали під час крос-культурного обміну в межах СРСР. Саме такий погляд, орієнтований на розуміння національних кухонь не як на продукт текстів або певний набір страв, а як на динамічний конструкт, який весь час перевинаходиться в межах людської взаємодії, може суттєво збагатити подальші дослідження. Такі розвідки є надзвичайно важливими зараз, коли українська спільнота знову звертається до національної кухні як елемента культурної пам'яті та намагається окреслити її символічні кордони. В таких умовах глибоке розуміння радянського періоду розвитку української кухні може бути набагато більш продуктивним, ніж його забуття.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

Вторинні джерела:

Appadurai, A. (1988). How to make a national cuisine: Cookbooks in contemporary India. *Comparative Studies in Society and History*, 30 (1), 3–24.

<https://doi.org/10.1017/S0010417500015024>

Billig, M. (1995). *Banal nationalism*. SAGE.

Blakesley, R. P., Reid, S. E. (2007). *Russian art and the West: A Century of Dialogue in Painting, Architecture, and the Decorative Arts*. Northern Illinois University Press

Brudny, Y. M., (2009). *Reinventing Russia: Russian Nationalism and the Soviet State, 1953-1991*. Harvard University Press.

Buettner, E. (2008). “Going for an Indian”: South Asian Restaurants and the Limits of Multiculturalism in Britain. *The Journal of Modern History*, 80(4), 865–901.

<https://doi.org/10.1086/591113>

DeSoucey, M. (2010). Gastronationalism. *American Sociological Review*, 75 (3), 432–455.

<https://doi.org/10.1177/0003122410372226>

Edensor, T. (2002). *National identity, popular culture and everyday life*. Berg Publishers.

Ferguson, P. (1998). A cultural field in the making: Gastronomy in 19th-century France. *American Journal of Sociology*, 104 (3), 597–641. <https://doi.org/10.1086/210082>

Fitzpatrick, S (1999) *Everyday Stalinism: Ordinary Life in Extraordinary Times: Soviet Russia in the 1930s* Oxford University Press

Fitzpatrick, S. (2018). *The Cultural Front: Power and Culture in Revolutionary Russia*. Cornell University Press

Geist, E. (2012). Cooking Bolshevik: Anastas Mikoian and the making of the Book about Delicious and Healthy Food. *The Russian Review*, 71 (2), 295–313.

<https://doi.org/10.1111/j.1467-9434.2012.00654.x>

Geist, E. (2022). From Khrushchev’s kulish to Chicken Kyiv: How Soviet power redefined Ukrainian cuisine. *The Soviet and Post-Soviet Review*, 50 (2), 143–161.

<https://doi.org/10.30965/18763324-bja10071>

- Ichijo, A., & Ranta, R. (2022). *Food, national identity and nationalism: From everyday to global politics*. Palgrave Macmillan.
- Jacobs, A. K. (2015). *The many flavors of socialism: Modernity and tradition in late Soviet food culture, 1965–1985* (Doctoral dissertation).
- Jacobs, A. K. (2022). An empire in aspic: Popularizing national cuisines in late Soviet Russia. *The Soviet and Post-Soviet Review*, 50 (1), 8–39. <https://doi.org/10.30965/18763324-bja10073>
- Kelly, C. (2011). *Ленинградская кухня / La cuisine leningradaise — противоречие в терминах?* Антропологический форум.
- Koenker, D. P. (2018). The taste of others: Soviet adventures in cosmopolitan cuisines. *Kritika: Explorations in Russian and Eurasian History*, 19 (2), 253–273. <https://doi.org/10.1353/kri.2018.0015>
- Konysheva, E. (2020, September 1). *The Soviet Pavilion at the World Exhibition in New York: Search and Implementation of an Architectural image*. <https://dspace.spbu.ru/items/f83a9aaf-1954-4049-956b-15ea605f128b>
- Masterovoy, A. (2013). *Eating Soviet: Food and culture in the USSR, 1917--1991* (dissertation)
- Mennell, S. (1996). *All manners of food: Eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*. University of Illinois Press.
- Mintz, S. W. (1996). *Tasting food, tasting freedom: Excursions into eating, culture, and the past*. Beacon Press.
- Neuburger, M. (2017). Dining in Utopia: A Taste of the Bulgarian Black Sea Coast under Socialism. *Gastronomica*, 17(4), 48-60
- Nye, J. S. (1990). Soft power. *Foreign Policy*, (80), 153. <https://doi.org/10.2307/1148580>
- Parasecoli, F. (2005). Food: identity and diversity. In *Culinary Cultures of Europe - Identity, Diversity and Dialogue*. Council of Europe.
- Rockower, P. S. (2012). Recipes for gastrodiploacy. *Place Branding and Public Diplomacy*, 8(3), 235–246. <https://doi.org/10.1057/pb.2012.17>
- Rogers, R. A. (2006). From cultural exchange to transculturation: A review and reconceptualization of cultural appropriation. *Communication Theory*, 16 (4), 474–503. <https://doi.org/10.1111/j.1468-2885.2006.00277.x>

Rosenthal, B. G. (1979). *The Best Foods of Russia: Culinary Classics from the Caucasus*. By Sonia Uvezian. New York: Harcourt Brace Jovanovich, 1976. 280 pp. Illus. \$8.95. *Slavic Review*, 38(4), 694. <https://doi.org/10.2307/2496597>

Salmon, S. (2006). Marketing socialism: Inturist in the late 1950s and early 1960s. In *The Russian and East European Tourist under Capitalism and Socialism*. Cornell University Press.

Scott, E. R. (2012). Edible ethnicity: How Georgian cuisine conquered the Soviet table. *Kritika: Explorations in Russian and Eurasian History*, 13*(4), 831–851. <https://doi.org/10.1353/kri.2012.0051>

Slezkine, Y. (1994). The USSR as a communal apartment, or how a socialist state promoted ethnic particularism. *Slavic Review*, 53 (2), 414–452. <https://doi.org/10.2307/2501300>

Swift, A. (n.d.). *World History Connected | Vol. 13 No. 3 | Anthony Swift: The Soviet Union at the 20th-Century World's Fairs*. https://worldhistoryconnected.press.uiillinois.edu/13.3/forum_01_swift.html

Szporluk, R. (1991). Dilemmas of Russian Nationalism. In *The Soviet Nationality Reader*. Routledge.

Zhang, J. (2021). From political to cultural symbol. Beijing Moscow Restaurant and the evolution of Sino-Soviet relations. In *The Russian revolution in Asia* (pp. 171–186). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780429352195-13>

Zhuk, S. (2022). “National Cultural Elements” and advertising The International tourism in the Soviet Tourist Agencies during the Brezhnev Era, 1964–1984. *Sprawy Narodowościowe Seria Nowa*, 36, 7–24. <https://doi.org/10.11649/sn.2010.001>

Вронська, Т. (2021). “Іноземцям — заборонено”: Просторові обмеження перебування в радянській Україні (1919—1959 рр.). *Український Історичний Журнал*, 3, 112. http://resource.history.org.ua/publ/UIJ_2024_3_8

Генега, Р. (2019). Система громадського харчування повоєнного Львова: старі та нові практики. *Український Історичний Журнал.*, 3, 49–73. <http://dspace.nbuv.gov.ua/handle/123456789/179296>

Душар М. (2020, August 18). “Bread, Borshch and beyond”, частина 1 - *Seeds and Roots Ukrainian Culinary Heritage Project*. <https://seedsandroots.net/bread-borshch-and-beyond-chastyna-1-ch/>

Казакевич, О. (2023) Стил ь і смак епохи: меню як джерело дослідження гастро Номічних практик та візуальної культури довгого дев'ятнадцятого століття. *Текст і образ: актуальні проблеми історії мистецтва*, (2), 28–40. <https://doi.org/10.17721/2519-4801.2023.2.02>

Мартин, Т. (2013). Імперія національного вирівнювання. Нації та націоналізм у Радянському Союзі (1923-1939 роки) Видавництво «Часопис “Критика”».

Стяжкіна, О. (2021). *Смак радянського: їжа та їдці в мистецтві життя та мистецтві кіно* Дух і літера.

Стяжкіна, О. (2022). Радянський споживач у мистецтві життя та мистецтві кіно. *Українське суспільство в 1960–1980-х рр. Історичні нариси*. Інститут історії України НАН України, 454 <http://resource.history.org.ua/book/en/0016950>

Павлишин М. (1994) Козаки в Ямайці: Постколоніальні риси в сучасній українській культурі. *Слово і час* 4–5, 65–71.

Архівні джерела:

Стенограмма научных сотрудников Филиала и управляющих работников торговли и общественного питания Киева по итогам работы филиала (1948) Ф. 4740 Український науково-дослідний інститут торгівлі та громадського харчування Міністерства торгівлі СРСР, м. Київ (Опис 1, Справа 26) Центральний державний архів вищих органів влади та управління України.

Отчеты по работе Киевского филиала НИИТОП за 1950 год (1950) Ф. 4740 Український науково-дослідний інститут торгівлі та громадського харчування Міністерства торгівлі СРСР, м. Київ (Опис 1, Справа 41) Центральний державний архів вищих органів влади та управління України.

Протоколы совещаний кулинарув г. Киева при отделе общественного питания Министерства торговли УССР по вопросу обслуживания блюд "Украинской кухни", разработанных филиалом (1950) Ф. 4740 Український науково-дослідний інститут торгівлі та громадського харчування Міністерства торгівлі СРСР, м. Київ (Опис 1, Справа 45) Центральний державний архів вищих органів влади та управління України.

Переписка с Министерством торговли УССР, Институтом торговли и общественного питания, торговыми организациями про развитие сети предприятий общественного питания, о естественной убыли продовольственных товаров (1951) Ф. 4740

Український науково-дослідний інститут торгівлі та громадського харчування
Міністерства торгівлі СРСР, м. Київ (Опис 1, Справа 51) Центральний державний архів
вищих органів влади та управління України.

*Протоколы заседаний комиссии с участие кулинаров г. Киева по вопросу рассмотрения
блюд «Украинской кухни» и список блюд украинской кухни, разработанных
лабораторией общественного питания филиала за 1951 год (1951) Ф. 4740* Український
науково-дослідний інститут торгівлі та громадського харчування Міністерства торгівлі
СРСР, м. Київ (Опис 1, Справа 53) Центральний державний архів вищих органів влади та
управління України.

*Переписка с Министерствами торговли СССР и УССР, научно-исследовательскими
институтами о тематике научных исследований (1956) Ф. 4740* Український науково-
дослідний інститут торгівлі та громадського харчування Міністерства торгівлі СРСР, м.
Київ (Опис 1, Справа 92) Центральний державний архів вищих органів влади та
управління України.

*Научный отчет по теме «Улучшение ассортимента рецептур и технологии
приготовления кулинарной продукции массового спроса» (1962) Ф. 4740* Український
науково-дослідний інститут торгівлі та громадського харчування Міністерства торгівлі
СРСР, м. Київ (Опис 2, Справа 146) Центральний державний архів вищих органів влади
та управління України.

*Научный отчет по теме: «Совершенствование рецептов, технологии приготовления и
улучшения ассортимента украинских блюд» Том I (1965) Ф. 4740* Український науково-
дослідний інститут торгівлі та громадського харчування Міністерства торгівлі СРСР, м.
Київ (Опис 2, Справа 166) Центральний державний архів вищих органів влади та
управління України.

*Научный отчет по теме: «Совершенствование рецептов, технологии приготовления и
улучшения ассортимента украинских блюд» Том II. Приложения (1965) Ф. 4740*
Український науково-дослідний інститут торгівлі та громадського харчування
Міністерства торгівлі СРСР, м. Київ (Опис 2, Справа 167) Центральний державний архів
вищих органів влади та управління України.

*Стенограмма совещания актива сотрудников треста и подведомственных
предприятий от 12 апреля 1960 (1960) ФР-1485.* Київський трест ресторанів
«Київресторантрест» Управління громадського харчування виконавчого комітету

Київської міської ради депутатів трудящих (Опис 1, Справа 41) Державний архів м. Києва виконавчого органу Київської міської ради.

Розпорядження по Київському ресторанному тресту №75 (1975) ФР-1485. Київський трест ресторанів «Київресторантрест» Управління громадського харчування виконавчого комітету Київської міської ради депутатів трудящих (Опис 1, Справа 4) Державний архів м. Києва виконавчого органу Київської міської ради.

Офіційні документи:

Отчет по обеспечению Крымской конференции руководителей трех держав — СССР, США, Англии на аэродроме Саки. Январь–февраль 1945 г. (1945). *Электронная библиотека исторических документов.*

<https://docs.historyrussia.org/ru/nodes/216806#mode/inspect/page/38/zoom/4>

Постановление ЦК КПСС и Совета Министров СССР. О мероприятиях по улучшению работы предприятий общественного питания. (1956, 1 марта).

<https://docs.historyrussia.org/ru/nodes/355235>

Постановление Совета Министров СССР. О передаче на решение Советов Министров союзных республик вопросов, связанных с утверждением рецептур, технических условий, стандартов и розничных цен на продовольственные и промышленные товары. (1957, 2 марта). № 225.

<https://docs.historyrussia.org/ru/nodes/409009#mode/inspect/page/6/zoom/4>

Постановление Центрального Комитета КПСС и Совета Министров СССР. О дальнейшем развитии и улучшении общественного питания. (1959, 20 февраля). № 182.

<https://docs.historyrussia.org/ru/nodes/409314>

Программа КПСС, принята XXII съездом КПСС. Задачи партии в области национальных отношений. В *XXII съезд КПСС. Стенографический отчет* (т. 1–3). (1962). Москва: Госполитиздат.

Устав паевого товарищества «Народное питание» (НАРПИТ). (1923). *Совет труда и обороны*. <https://docs.historyrussia.org/ru/nodes/399063#mode/inspect/page/2/zoom/4>

Кулінарні книги, збірки рецептур, путівники:

Papashvily, H. W., & Papashvily, G. (1971). *The Cooking of Russia*. Time-Life Books.

- Uvezian, S. (1976). *The Best Foods of Russia*. Harcourt.
- Uvezian, S. (1978). *Cooking from the Caucasus*. Harcourt.
- Von Bremzen, A., & Welchman, N. (1990). *Please to the Table: The Russian Cookbook*. Workman Publishing.
- Арипов, М. (1959). *Таджикские национальные блюда*. Сталинабад, Таджикгосиздат
- Артюх, Л. (1977). *Українська народна кулінарія: Історико-етнографічне дослідження*. Київ: Наукова думка. <https://archive.org/details/artyukh1977>
- Болотникова, В. А. (1977). *Белорусская кухня*. Минск: Ураджай.
- Вяткина, В. А., & Шовгурова, А. С. (1986). *Калмыцкая кухня*. Элиста: Калмыцкое книжное издательство.
- Георгієвський, М (1951) *Куховарська книга* Київ: Державне видавництво технічної літератури України.
- Георгієвський, М. І., Мельман, М. Є., Шадура, О. А., Шемякінський, О. С. (1967). *Українська кухня*. Київ: Техніка.
- Дарія Цвек. (1961). *Солодке печиво*. Львів: Каменярь.
- Дедрина, К. Я. (1927). *Кухня на плите примусе*.
- Запорожець, В. П. (1951). *Страви української кухні*. Київ: Державне видавництво технічної літератури.
- Казимирчик, А. Т., Фельдман, И. А. (1970). *Маяки хлебосольства: Рестораны, кафе и столовые Киева*. Киев: Реклама.
- Кантор, Я. А. (1939). *Рецептуры на восточные и еврейские сладости*. Москва: Народный комиссариат пищевой промышленности СССР.
- Клиновецька, З. (1913). *Страви й напівки на Україні*. <https://archive.org/details/klinovetska/page/n111/mode/2up>
- Лифшиц, М. О. (1955). Заметки о кулинарии. *Кулинария*. Москва: Госторгиздат.
- Месропян, С. І. (1939). *100 блюд армянской кухни*. Москва: Госторгиздат.

Месропян, С. І. (1940). *50 блюд азербайджанской кухни*. Москва: Госторгиздат

Нилов, Д. (1935). *Нормы раскладок*. Рассмотрены и приняты Центральным кулинарным советом Главного управления ресторанов и кафе.

Похлёбкин, В. В. (1978). *Национальные кухни наших народов*. Пищевая промышленность
Продуктовые нормы обедов, отдельных блюд и прочих изделий общественных столовых. (1928). Издание паевого товарищества НАРПИТ.

Рейзбек, А. (1918). *Инструкция для сбора, хранения и применения в пищу исландского мха*. Механико-техническое издательство научно-технического отдела ВСНХ.

Словцова, Л. И. (1930). *Здоровый стол*.

Сулаквелидзе, Т. (1959). *Грузинские блюда*. Тбилиси: Типография издательства Министерства торговли Грузинской ССР

Схиртладзе, В. І. (1940). *100 блюд грузинской кухни*. Москва: Госторгиздат

Уварова, Е. Г. (1927). *Спутник домашней хозяйки: 1000 кулинарных рецептов с указаниями как готовить на примусе*.

Фельдман, И. (2014). *Жить со вкусом, или Байки бывалого кулинара*. Москва: Центрполиграф.

Франко, О. (1992). *Перша українська загально-практична кухня*. Львів.
https://archive.org/details/praktychna_kukhnia/page/n171/mode/2up

Хименко, І. С., Георгієвський, М. І. (1960). *Українські страви*. Київ: Державне видавництво технічної літератури

Худяков, Л. Е. (1939) Книга о вкусной и здоровой пище. Пищепромиздат

Чапленко, Н. (1980). *Українські назви з куховарства й харчування*. Нью-Йорк: Союз українців Америки. <https://diasporiana.org.ua/wp-content/uploads/books/17147/file.pdf>

Чепур, Н. Д. (1973). *Кулинарная мудрость. Кухня народов мира*. Реклама.

Шалімов, С. А. (1974). *Сучасна українська кухня*. Київ: Техніка

Ящинська, В. (1929). *Розумне харчування. Кухарська книжка*. Київ.

Періодичні видання, телепрограми та електронні ресурси:

Doder, D. (1980, August 8). Olympics Give Moscow Lasting Sheen But Shortages Come Creeping Anew. *The Washington Post*.

<https://www.washingtonpost.com/archive/politics/1980/08/09/olympics-give-moscow-lasting-sheen-but-shortages-come-creeping-anew/3e6b2bd0-1ceb-4e8c-a4d7-bec6f966b937/>

Hurst, S. (2014, February 13). For the love of borscht: Fond memories and Russian recipes for your Olympics watch party. *TODAY.com*. <https://www.today.com/food/love-borscht-fond-memories-russian-recipes-your-olympics-watch-party-2d12032233>

Kuban. (1976). *Soviet Life*, 6.

Lippmann, W. (1939, July 1). A Day at the World's Fair. *Current History*, 5. (Спочатку надруковано в "Today and Tomorrow", *New York Herald-Tribune*).

Moscow Restaurant. (2013, August 30). *The Beijinger*.

<https://www.thebeijinger.com/directory/moscow-restaurant>

Moscow Restaurant. (2024).

https://english.beijing.gov.cn/travellinginbeijing/dining/exoticcuisines/202005/t20200518_1899464.html

Others come and go — Mikoyan remains; How to survive in the Kremlin (1964, November 15). *New York Times*. <https://www.nytimes.com/1964/11/15/archives/others-come-and-go-mikoyan-remains-how-to-survive-in-the-kremlin.html>

Russian envoy open nation's pavilion at fair as a 'good neighbor' of U.S. (1939, May 18). *The New York Times*. <https://www.nytimes.com/1939/05/18/archives/russian-envoy-open-nations-pavilion-at-fair-as-a-good-neighbor-of.html> Russia Takes the Spotlight at the Fair as Her Towering Pavilion Opens Today (1939, May 17). *New York Times*, 20.

Smith, S. (1983). Samantha Smith on the Tonight Show with Johnny Carson. *SamanthaSmithINFO*. <https://www.youtube.com/watch?v=b9DXsHvG-Wk>

Spring, N. (1972). Alaska – Siberia – Moscow: A chronic traveler's notes on favorite destinations. *Soviet Life*, 7.

Suhanov, M. (1957). A new house for the Rimarenkos. *Soviet Life*, 3.

Uvezian, S. (1976, September 1). Excitement from Russia: New-Source Recipes with Sure-Hit Twists. *Vogue | the Complete Archive*. <https://archive.vogue.com/article/1976/9/1/excitement-from-russia-new-source-recipes-with-sure-hit-twists>

Von Bremzen, A. (2023, July 18). How Ukraine's national dish became a symbol of Putin's invasion. *The Guardian*. <https://www.theguardian.com/news/2023/jun/22/i-no-longer-know-how-to-think-about-borsch>

Yakut cuisine. (1974). *Soviet Life*, 3.

Аленушка в Йошкар-Ола. (1977). *Общественное питание*, 7.

Аркадьев, Д. (1960). Харьковские будни. *Общественное питание*, 1.

Афроимова М. (1989) Блюда из архива Псково-Печерского монастыря *Общественное Питание*, 11.

Блюда русской кухни. (1960). *Общественное питание*, 1.

Викторов, Ф., Львов, М. (1960). Отсчитав годы: репортаж из недалекого будущего. *Общественное питание*, 8.

Гості скажуть спасибі. (1980, 8 січня). *Спортивна газета*.

Грузия — гастрономическая столица СССР. (1988). *Общественное питание*, 1.

Елистратова В. (1961) Новые пути, новые формы *Общественное Питание*, 11.

Закарпатская новь. (1957). *Общественное питание*, 2,.

Зеэв, В. (2010). Вильям Похлебкин и еврейская кухня.
https://zhurnal.lib.ru/a/am_i/071007_volfson_pohlebkkin.shtml

Ильяшов, Р. (1961). Будем трудиться настойчиво, вдохновенно. *Общественное питание*, 12.

Капустин, К. (1961). Советы повару. *Общественное питание*, 2.

Кафе так и называли: «Цыплята табака». (1977). *Общественное питание*, 2.

Киргизские, узбекские и таджикские блюда. (1960). *Общественное питание*, 9.

Клебанский, Г. (1986). Ставим зонты и павильоны – в бюджете трезвые миллионы. *Общественное питание*, 3.

Ковалева Н. И. (1980) История русской кухни. Рассказ о блюдах и пользе, ими приносимой *Общественное Питание*, 11.

Котлети по-авагардівськи. (1976, 6 травня). *Спортивна газета*.

Мичурин, А. (1969). 3000 километров по Украине. *Общественное питание*, 2.

Молдавские и закарпатские блюда. (1962). *Общественное питание*, 7.

На любой вкус готовит Русь. (1986). *Общественное питание*, 2.

Никашова А. (1979) Олимпийское меню *Общественное питание*, 7.

Никитин, П. (1967). Новая жизнь Славянского базара. *Общественное питание*, 3.

Николаев, В. (1957). Ресторан «Россия» на Всемирной выставке в Нью-Йорке. *Общественное питание*, 6.

Новые продукты. (1957). *Общественное питание*, 2.

Овощное рагу по-молдавски, борани из овощей. (1957). *Общественное питание*, 7.

Овсянников, Ю. (1957). Побывайте в Украине! *Общественное питание*, 1.

Петров, М. (1957). Сотни кушаний на любой вкус. *Общественное питание*, 1.

Полежаева, Л. (1969). Декады национальных кухонь. *Общественное питание*, 10.

Похлёбкин В. (1980) Застолье пяти городов Олимпийская панорама, 14-15.

Рационализаторы предлагают: печь для шашлыков. (1961). *Общественное питание*, 3.

Русские блюда. (1960). *Общественное питание*, 6.

Северов, С., & Камин, М. (1960). Друзья из Ташкента. *Общественное питание*, 4.

Станкович, Г. (1963). Особенности питания туристов. *Общественное питание*, 5.

Украинские блюда (1962) *Общественное Питание*, 9.

Федотенков, Ю. (1960). Столовые Украины получают полуфабрикаты. *Общественное питание*, 2.

Щелоков, М. (1960). Алтайская новь. *Общественное питание*, 5.

Інші джерела:

Казаков, Н. (1962). *Прожито*. Корпус Дневников. Отримано 30 травня 2025 з <https://corpus.prozhito.org/note/44495>

Проханов, А. (1971). *Иду в путь мой*. Молодая гвардия.

Винничук, Ю. П. (2016). *Цензор снів*.

Письмо редактора Центрального радиокомитета КНР Чжан Чжункэ руководителю Ансамбля песни и пляски Советской армии Б. А. Александрову с изложением впечатлений от радиоконцерта. (1954, жовтень 15). <https://docs.historyrussia.org/ru/nodes/421993>

USSR Pavillion Restaurant Menu. (1939) *New York Public Library Digital Collection*. <https://digitalcollections.nypl.org/items/79b081c0-c54e-012f-9c3c-58d385a7bc34#/?uuid=b9b9341d-26dd-4a83-e040-e00a18062ea1>

The USSR Pavilion (1958) *M HKA Ensembles* <https://ensembles.org/items/26694>

При підготовці цієї роботи також були використані матеріали наступних есеїв, написаних мною протягом навчання на програмі:

Борщ по-радянськи: динаміка взаємовідносин між національними кухнями та пан-радянською гастрономією на різних етапах розвитку СРСР

Food appropriation: Як український борщ став частиною російського імперського міфу (на основі бенкетних та комерційних меню XIX-XXI століть

Кулінарна дипломатія, гастрономічна дипломатія, дипломатія їжі: три стратегії «м'якої сили»

Чому радянське не закінчується: «канон» новорічного столу

ДОДАТКИ

Додаток 1

Ілюстрація з книги «Українські страви» (1960)



Джерело: Хименко, І. С., Георгієвський, М. І. (1960). *Українські страви*. Київ: Державне видавництво технічної літератури

Додаток 2

Ілюстрації з книги «Українські страви» (1967)



Джерело: Георгієвський, М. І., Мельман, М. Є., Шадура, О. А., Шемякінський, О. С. (1967). *Українська кухня*. Київ: Техніка

Додаток 3

Меню в павільйоні СРСР на міжнародній виставці у Нью-Йорку (1939)

U S S R Pavilion Restaurant		
New York World's Fair		
Monday, May 22, 1939		
Table d'Hote Dinner		
(Served From 5 P. M. to 9:30 P. M.)		
(Price opposite entree denotes price of complete dinner)		
ASSORTED ZAKUSKI		
Stuffed Celery, Roquefort	Pressed Caviar Canape	Sturgeon in Tomato Sauce
Studen (Calf's Feet in Aspic)		Fresh Fruit Cocktail
Jumbo Shrimp Cocktail		Cherrystones
Celery	Olives	Radishes
Borscht Poltavsky, Pirojok	Cream of Cauliflower	Consomme Vermicelli
Grilled Sturgeon, Drawn Butter		1.75
Filet of Soudak in White Wine		1.75
Onar Newburg (Lobster)		2.00
Omelette au Ecrivess (Shrimp Omelette)		1.50
Bitotchki Ukrainskie (Chopped chicken cutlets)		1.50
Shashlik Karsky (Grilled saddle spring lamb)		1.75
Half Broiled Spring Chicken		1.75
Filet Mignon, Ravigotte		2.25
Minute Steak		2.00
Broccoli in Butter	Baked, Boiled or French Fried Potatoes	Green Peas
	Creamed Celery	
COLD DISHES		
Sturgeon, Mayonnaise, Garniture		1.75
Baltic Sea Food Salad		1.50
Salad in Season		
CHOICE OF DESSERTS		
Pear in White Wine	Plombier Moscow	Apple Pirog
Cookies	Choice of Ice Cream or Sherbet	Blinchiki, Apricot Sauce
Strawberries in Cream		Cheese and Saltines
Tea	Coffee	Demi Tasse
\$1.00 SPECIAL PLATE \$1.00		
Golubtzi (Stuffed cabbage)		
Choice of Two Vegetables, Dessert and Beverage		

Джерело: USSR Pavilion Restaurant Menu. *New York Public Library Digital Collection*
<https://digitalcollections.nysl.org/items/79b081c0-c54e-012f-9c3c-58d385a7bc34#/?uuid=b9b9341d-26dd-4a83-e040-e00a18062ea1>

Додаток 4

Рекламна брошура СРСР на міжнародній виставці у Брюсселі (1958)



Джерело: The USSR Pavilion (1958) *M HKA Ensembles* <https://ensembles.org/items/26694>