

В сборнике представлены материалы I Международного научно-практического симпозиума «Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира» (МГУ имени М.В. Ломоносова, 30 октября – 1 ноября 2014 года).

Впервые в России международный научный форум был полностью посвящен истории, традициям, нормам, регламентациям в сфере питания. Важным итогом симпозиума стало преодоление негласного барьера, существовавшего в научной сфере, согласно которому гастрономическая тематика не обладает необходимым уровнем серьезности и академичности. Доклады и выступления, прозвучавшие в стенах Московского университета, убедительно продемонстрировали не только крайнюю актуальность, но и серьезный научный потенциал заявленной проблематики.

Издание рассчитано как на специалистов — культурологов, историков, филологов, этнологов, политологов, так и на широкий круг читателей.

ISBN 978-5-94800-033-6



9 785948 000336

ЕДА И КУЛЬТУРА



# ЕДА И КУЛЬТУРА

по материалам I Международного научно-практического симпозиума «Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира»

*МГУ имени М. В. Ломоносова  
Академия гастрономической науки и культуры  
Центр по изучению взаимодействия культур*

# ЕДА И КУЛЬТУРА

по материалам

I Международного научно-практического симпозиума  
**«Традиционная культура в современном мире.  
История еды и традиции питания народов мира»**

**30 ОКТЯБРЯ — 1 НОЯБРЯ 2014**

*Москва, 2015*

УДК 008 — Цивилизация. Культура. Прогресс  
ББК

**Е32**

*Ответственные редакторы:*

д.и.н. Павловская А. В., д.к. Руцинская И. И.,  
к.к. Смирнова Г. Е.

*Редакционная коллегия:*

д.и.н. Павловский И. В., д.ф.н. Головановская М. К.,  
к.ф.н. Забровский А. П., к.г.н. Карелина Н. А.,  
к.и.н. Домнина Е. Г.

**Е32** **Еда и культура** [сборник статей]. — М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015. — 362 с.

ISBN 978-5-94800-033-6

В сборнике представлены материалы I Международного научно-практического симпозиума «Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира» (МГУ имени М. В. Ломоносова, 30 октября — 1 ноября 2014 года).

Впервые в России международный научный форум был полностью посвящен истории, традициям, нормам, регламентациям в сфере питания. Важным итогом симпозиума стало преодоление негласного барьера, существовавшего в научной сфере, согласно которому гастрономическая тематика не обладает необходимым уровнем серьезности и академичности. Доклады и выступления, прозвучавшие в стенах Московского университета, убедительно продемонстрировали не только крайнюю актуальность, но и серьезный научный потенциал заявленной проблематики.

Издание рассчитано как на специалистов — культурологов, историков, филологов, этнологов, политологов, так и на широкий круг читателей.

## СОДЕРЖАНИЕ

<i>Павловская А.В.</i>	Нужна ли нам наука о еде?.....	7
<i>Елистратов В.С.</i>	О региональной фагологии.....	44
<i>Кабицкий М.Е., Кабицкая О.Е.</i>	Междисциплинарное изучение пищевых предпочтений.....	52
<i>Трунев С.И.</i>	Анализ традиций питания: возможности и горизонты философской методологии.....	59
<i>Charles McGregor</i>	Food as a Part of Culture.....	66
<i>Заболотская Е.Д.</i>	К вопросу об истории немецкого кулинарного рецепта.....	78
<i>Наливайко О.А.</i>	Первые рестораны и вкусовые предпочтения горожан в Японии в период позднего Средневековья.....	87
<i>Стрелкова Г.В.</i>	Яства и напитки в индийской жизни и литературе.....	95
<i>Хлебникова В.Б.</i>	Страницы истории Черногории через призму традиционной национальной кухни.....	104
<i>Щербань Е.В.</i>	Глиняная посуда как элемент традиционной культуры питания украинцев: постановка проблемы.....	118
<i>Colleen Taylor Sen</i>	The Ni'matnāma of the Sultans of Mandu.....	125
<i>Bruce Kraig</i>	The American Hot Dog.....	132
<i>Горожанина М.Ю., Аникина О.В.</i>	Влияние православных традиций и географического фактора на формирование кухни кубанских казаков.....	142
<i>Забровский А.П.</i>	Хлеб как культурный феномен.....	149
<i>Триль Ю.Н.</i>	Традиционное адыгейское застолье.....	163

<i>Фролова А.В.</i>	Русская северная кухня: традиции и современные тенденции.....167	<i>Таганова Т.А.</i>	Традиции питания в современном англоязычном мире: неологизмы и их лексикографическое описание .....306
<i>Щербич С.Н.</i>	«Кашица из сухих карасей» или тайна монастырской пищи .....173	<i>Федосюк О.А.</i>	Съесть женщину: еда как многозначная метафора в романе М. Этвуд «Лакомый кусочек» .....312
<i>Михайлова Е.М.</i>	Еда в пространстве повседневности: гастрономические фестивали в современной Москве .....180	<i>Афинская З.Н.</i>	«Французская кухня» как мотив русской языковой личности .....319
<i>Балашова А.Ф.</i>	Тема еды в устных рассказах о Великой Отечественной войне .....192	<i>Смирнова Г.Е.</i>	Современный взгляд на британскую национальную кухню ..... 330
<i>Баркова О.Н.</i>	Женщины российского зарубежья 1917–1939 гг. и сохранение рецептов традиционной русской кухни в эмиграции .....196	<i>Сквейрс Е.Р.</i>	Вино и пиво в зеркале торгово-дипломатических отношений Ганзы: Новгород Великий и Лондон .....345
<i>Голованивская М.К.</i>	Мясо и молоко как диалектическая пара .....203	<i>Katrina Kollegaeva</i>	Russian dining in London: going underground, becoming cool .....356
<i>Калякина А.В.</i>	Званый обед в пространстве дворянской культуры России второй половины XVIII века .....215		
<i>Кривчиков В.М.</i>	Организация питания красноармейцев в 1920-е годы .....225		
<i>Павловский И.В.</i>	Традиции питья в русской и нерусской культурах .....233		
<i>Чижикова И.Д.</i>	Трансформации регионального гастрономического бренда (на примере г. Саратова).....244		
<i>Павлова А.Н.</i>	Символика еды в итальянской живописи .....252		
<i>Руцинская И.И.</i>	Живопись как источник изучения гастрономической культуры .....262		
<i>Суковатая В.А.</i>	Символика еды в модерном и постмодерном кино: анализ дискурсов.....272		
<i>Гудина О.В.</i>	Номинации еды в социокультурном контексте.....282		
<i>Загидуллина М.В.</i>	Девальвация национального пищевого кода: о чем предостерегают пищевые утопии.....290		
<i>Люсий А.П.</i>	Пища в структуре «текста наслаждения»: опыт гедонистической текстологии.....297		

## Тема еды в устных рассказах о Великой Отечественной войне

### The Theme of Food in Oral Stories about the Great Patriotic War

**БАЛАШОВА, Александра Федоровна**

преподаватель ГБПОУ Колледж «Царицыно»;  
аспирант МГУ имени М.В.Ломоносова;  
тел.: 8 (909) 927 08 05,  
e-mail: alya-alya@yandex.ru

В устных рассказах о Великой Отечественной войне тема еды занимает особое место. В статье рассмотрены неизвестные широкому кругу «блюда» военных лет («сталинская уха», «татунчики» и др.), съедобные травы. В качестве примеров приводятся и топонимы, появившиеся в военные годы. Кроме того, рассказы о еде оказались связанными с моральными проблемами, о которых также идёт речь в исследовании.

**Ключевые слова:** Великая Отечественная война, еда, голод.

The article describes edible herbs and the «dishes» of the war years which are unknown for many people ("Stalin's fish soup", "tatounchik" etc.). We consider, for example, the names that appeared during the war years. Often stories about food during the war were associated with moral problems.

**Key words:** The Great Patriotic war, food, starvation.

В устных рассказах о Великой Отечественной войне тема еды занимает особое место. Советские люди продемонстрировали невероятную силу духа, работая в тылу и сражаясь с врагом в нечеловеческих условиях, порой практически без еды, боеприпасов, медикаментов. Они проявляли смекалку, находчивость во многих ситуациях, в т.ч. в стремлении выжить и уберечь от гибели членов семьи, продолжали, несмотря ни на что, верить в победу.

Цель работы — показать, какие неизвестные широкому кругу людей «блюда» готовили в военные годы. Рассмотрены устные рассказы, записанные во время полевых практик. Привлечён материал из фольклорных и диалектологических экспедиций филологического факультета МГУ, тексты из личного архива, а также устные рассказы из сборников и публикаций в СМИ.

Когда речь шла о том, чтобы выжить, в пищу шло всё, чем можно было утолить голод, ставший неотъемлемой частью детских впечатлений многих рассказчиков. Как правило, деревенские дети знали

съедобные травы и корни («пучки», «дудки»), которые собирали в лесу и возле дома. Не всегда авторы рецептов были компетентны в этом вопросе. *«К весне запасы... «заботливые» люди, видимо, по заказу властей, напечатали брошюру «Съедобное вокруг нас». Мы с энтузиазмом выкапывали корни лопухов, которые, по словам автора книги, «очень вкусны и питательны». Их нужно было потомить в печи с уксусом и солью.<...> Боже, как мы отравились!»* [3, с. 28–29].

Часто готовили из того, что удавалось добыть. *«Мука смешивалась с корой, соломой и опилками, а также с высушенным мхом и борщевиком. Очень важной добавкой к ежедневному рациону была крапива и клевер. Весной в пищу шла мороженая картошка, которую искали на полях, едва сходил снег»* [6, с. 13]. Жившие на берегу Дона вспоминают, как их матери ныряли в ледяную воду за ракушками. Зачастую *«из-под снега вытаскивали вереск, «терушили» его для варки и употребляли в пищу... Весной мальчики лазили по деревьям, собирали птичьи яйца, из которых делали суп. В кипящую воду выливали разболтанные яйца, и получалась похлёбка с тянущимися нитями заваренного белка. К таким супам добавлялись появляющиеся зелёные травки»* [4, с. 26]. Главным было — не отравиться. *«Ели все мало-мальски съедобное, копали корни солодника по оврагам, выливали сусликов из нор, искали первые листочки кислицы и лебеды, подсолнечный жмых с шелухой был лакомством»* [4, с. 40].

Повсеместно распространены рассказы о том, как люди ели похлёбку из крапивы, тёрли на крахмал мёрзлую картошку. Большая часть «блюд» имела одну — две составляющие. Некоторые «блюда», прежде всего те, которые готовили в отдельных районах, имели диалектные названия. *«Мусёнка — вот это и есть, из ячневой крупы, такой жидень, мусёнка, у нас даже в деревне называют пустовара. Пустовара — это значит, никаких примесей не надо»* [2].

Люди, пережившие блокаду Ленинграда, бережно относятся к еде. Им известен вкус студня из столярного клея и варёных кожаных ремней или сапог, а также супа из кошек, крыс или голубей. Отношение к хлебу было сакральным, напоминающим трепетное отношение к продуктам крестьян, которые знали, сколько труда надо приложить, чтобы вырастить зерно. Блокадникам больно видеть, как городская избалованная молодёжь XXI века порой выбрасывает хорошие

продукты, не доедает свою порцию. Голод блокадного города оставил свой след в созданных в те годы топонимах, равно как в фольклоре вообще. «По Невскому ещё ходили трамваи, один из них № 4, у которого, как и у других, было два кольца: одно из них на острове Голодаи (о. Декабристов), а другое — около Волкова кладбища. В связи с этим в блокаду бытовала поговорка: «Живу, как трамвай четвёртый номер: поголодаю — поголодаю, а затем на Волково кладбище!» [9, с. 765]. Раненым в блокадном городе выдавали по 300 граммов хлеба, да суп из конины, пока не съели всех лошадей. А в супе плавала ложка крупы, остальное — вода. Говорили: «Суп, где крупинка за крупинкой гоняется с дубинкой!» [1, с. 35].

Дети военных лет не знали о сладостях и прочих радостях детства в мирной жизни. Натуральная еда без любых добавок казалась по-настоящему вкусной. После войны дети воспринимали как чудо то, чего были лишены. «Самое замечательное лакомство тех лет — вяленые в печке кусочки моркови и свёклы. Помню, когда открылся коммерческий магазин, мама взяла меня с собой посмотреть, что это такое? Много света, нарядные витрины, за стеклом какие-то красивые штучки с цветами. «Мама! Смотри — игрушки». — «Это — пирожные, их едят» [3, с. 28–29].

Фамилии известных политиков вошли в народные названия. Фёдоров Пётр Иванович вспоминал, что сталинской ухой называли похлёбку без рыбы [9].

Анализируя перечень «блюдов», которые ели в довоенные, военные и послевоенные годы, можно сделать вывод, что вкусовые предпочтения в наши дни значительно изменились: стали использовать большее количество ингредиентов, усложнились технологии приготовления. Это связано не только с возможностью использовать в пищу те или иные продукты, но и с разными вкусовыми пристрастиями представителей разных поколений.

#### СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Глазков, А. Поклонимся великим тем годам [Текст] / А. Глазков. — Москва: СЖ России, 2001. — С. 35.
2. Грязнова Нина Ивановна, 1935 г.р., лаборант; д. Вожгора Лешуконского р-на Архангельской обл.

3. Дети и 41-й год. Что мы помним о войне. Что мы знаем о войне. Воспоминания бывших студентов биофака МГУ [Текст]. — Москва: ИКАР, 2010. С. 28–29.
4. Живая память. Сборник воспоминаний / лит. ред. А.В.Медведевой. — Санкт-Петербург: Норма, 2010.
5. Мирошниченко, С. Хищная флора // Смоленская газета. — 2013. — № 23. — С. 24.
6. Устная история в Карелии: сборник научных статей и источников. — Петрозаводск: изд-во ПетрГУ, 2007. — Вып. 3.
7. Фёдоров Пётр Иванович 1928 г.р., с. Турчасово Онежского района Архангельской области. Мастер предприятия «Звёздочка» в Северодвинске.
8. Шервуд, Л.Я. Как мы с мамой спасали отчий дом / Л.Я.Шервуд. — Москва: АСТ, 2014. — С. 765.