

**О.Д. Попова**

### **Кулинарные книги в системе советской послевоенной повседневности**

Статья посвящена анализу кулинарных книг как механизма репрезентации культуры, агитации и пропаганды. На основе анализа кулинарных книг, выпущенных в конце 1940-х гг. в Советском Союзе, автор показывает, какие пищевые практики пыталась сформировать советская власть в повседневной жизни людей. В первые годы после окончания войны народ в СССР жил на грани нищеты. Однако власть стимулировала выпуск кулинарных книг и публикацию рецептов на страницах женских журналов. Анализ опубликованных книг и рецептов показал, что ставилась задача сформировать практику приготовления еды из растительных продуктов, дешевых сортов мяса или рыбы. Однако эти рецепты уже были приближены к рецептам мирной жизни. Цель – стимулировать процесс потребления и процесс зарабатывания денег гражданами для пополнения государственного бюджета, восстановить нормальные пищевые практики населения. Одновременно анализ обращений граждан демонстрирует, что постепенно потребительские запросы населения возрастали, население СССР нуждалось в более качественных продуктах питания, и, соответственно, возрастала потребность в издаваемых кулинарных книгах.

**Ключевые слова:** кулинарные книги, потребительские практики, питание, пропаганда и агитация, уровень жизни, «письма во власть».

***Ol'ga D. Popova***

### **Culinary books in the system of Soviet post-war everyday life**

The article analyses culinary books as a culture representing mechanism and a mechanism for agitation and propaganda. Evaluating the cookbooks, published in the late 1940s in the Soviet Union, the author shows what food practices the Soviet government tried to form in the people's everyday life. In the first years after the end of the war, people in the USSR lived on the brink of poverty. However, the government encouraged release of cookbooks and publication of recipes in the pages of women's magazines. Analysis of published books and recipes showed that the goal was to form the practice of cooking plant-based products, cheap meats or fish. However, these recipes were already close to the recipes of peaceful life. The goal was to stimulate the process of consumption and making money by citizens to replenish the state budget, to restore normal food practices of the population. At the same time, the analysis of citizens' appeals demonstrates that consumer demands of the population gradually increased, the USSR population needed better quality food and, accordingly, the demand for published cookbooks increased.

**Key words:** cookbooks, consumer practices, nutrition, propaganda and agitation, living standard, "letters to power".

Кулинарные книги играют большую роль в репрезентации повседневных пищевых практик. В современной российской и зарубежной историографии кулинарные книги рассматриваются не только как инструкции по приготовлению пищи, но и как источник, отражающий процесс социальной и политической жизни общества. В частности, американский автор Л.М. Лонг утверждает, что кулинарные рецепты способны представлять динамичный характер этнических кулинарных традиций и иллюстрируют сложность этнической принадлежности в многокультурной нации [1]. Нельзя не согласиться с мнением М.В. Каплан, которая, анализируя роль кулинарных книг, отмечает: «Способ представления рецептов, их организация, внутренняя структура поваренной книги и даже внешнее оформление – все это исторические переменные, позволяющие транслировать различные нормы и ценности в зависимости от общего контекста эпохи и конкретных целей автора» [5, с. 75].

Одновременно следует отметить, что кулинарные книги могут выступать не только как механизм репрезентации культуры, но и как форма агитации и пропаганды, а также как механизм моделирования повседневных практик. Большую роль кулинарных книг в идеологической системе тоталитарного государства отмечали И.В. Сохань и Д.В. Гончаров [20]. В этом отношении особый интерес представляют собой кулинарные рецепты и кулинарные книги, изданные в особые переломные или трагические периоды жизни страны, когда происходили колоссальные трансформации повседневных практик.

В довоенный период большую роль идеологической пропаганды и моделирования определенных социальных практик сыграла «Книга о вкусной и здоровой пище», впервые изданная в 1939 г. Ее основная цель была не только научить население принципам рационального питания, но и стимулировать его зарабатывать деньги и потреблять продукты, произведенные пищевой промышленностью [11].

В годы Великой Отечественной войны кулинарные книги в основном издавались как практические пособия для военных поваров либо должны были оказать помощь в сложное голодное время и привлечь к питанию продукты, которые обычно в нормальной жизни в пищу не употребляются. Очень показательно издание в условиях блокадного Ленинграда брошюр «Главнейшие дикорастущие растения Ленинградской области», «Используйте для питания прибрежную и водную растительность» [3; 18], в московском издательстве были выпущены книги, рассказывающие о съедобных диких растениях [6; 2].

После завершения Великой Отечественной страна с трудом выходила из условий военного времени, уровень жизни по-прежнему

оставался очень низким. «Письма во власть», адресованные различным лидерам государства, повествуют о бедственном положении, в котором оказались многие граждане страны. Например, гр. Востоков в своем письме, обращенном к председателю госплана СССР т. Вознесенскому, писал о трудной жизни своей семьи, в которой было 12 детей, и объеме снабжения по иждивенческой карточке: «У меня 12 детей, старшему 16 лет, младшему 2 года. Все разуты, раздеты, голодны. Из-за недоедания у 2-х старших туберкулез в открытой форме, у 4 средних в закрытой форме, остальные все предрасположены, т. е. все 12 на вымирание. Обычно весь хлеб съедается утром за весь день вперед, а весь день дети буквально голодают» [19, с. 67].

В информационной сводке сектора информации организационно-инструкторского отдела ЦК ВКП (б) «О недостатках в материально-бытовом обслуживании трудящихся» отмечались многочисленные факты низкого уровня снабжения населения. В частности, некоторые рабочие утверждали, что питание в столовых на предприятиях в мирное время стало еще хуже, чем в военное. Например, работники Миасского завода в Челябинской области жаловались, что «кормить стали хуже, чем в войну – миску баланды, да две ложки каши овсяной, и это на сутки взрослому человеку» [19, с. 70].

Безусловно, огромное влияние на уровень жизни оказал и голод 1946–1947 гг. В современной научной литературе до сих пор идут дискуссии о количестве погибших, и масштабах распространения бедствия [22], однако очевидно, что пищевые практики в районах голода также не могли быть нормальными. Среди голодающих наблюдались массовые случаи отравления мясом павшего скота, протравленным семенным зерном, разного рода пищевыми отходами и др. [4, с. 123].

Однако несмотря на трудные условия быта, власть пыталась повседневные пищевые практики направить уже в русло мирной жизни, напомнить народу о нормальных традиционных рецептах. Это требовалось не только для того, что побыстрее перестроить страну на мирные рельсы, но и так же, как и в довоенные годы, стимулировать население к зарабатыванию денег, и следовательно, пополнить поступления в государственный бюджет, а также удовлетворить запросы элиты, которая не испытывала серьезных лишений.

В 1948 г. в издательстве «Молодая гвардия» вышла брошюра «Собирайте лесной урожай». Обращена она была прежде всего к детям. Этот вывод позволяет сделать фраза: «Походы за грибами и ягодами – это одно из ваших любимых занятий, ребята» [10, с. 3]. Здесь же автор рассказывал читателям, где и как следует искать ягоды и грибы: «загляните в ельник или сосновый бор – глаза разбегаются: сколько здесь черники» [10, с. 4]. Далее следовали совсем недетские рецепты заготовки этих даров природы. Ягоды рекомендовалось сушить, мочить, морозить, причем не маленькими размерами, а бочка-

ми. Грибы также предлагалось сушить и солить. А вот о рецептах традиционного лакомства из ягод варенья в этом издании вообще даже не упоминалось, что и неудивительно – сахар тогда был очень дорогим товаром. Таким образом, данное издание рассматривало заготовку даров леса как серьезное подспорье в домашнем хозяйстве, которым традиционно занимались дети.

Кулинарные рецепты также возвращались и на страницы женских журналов «Работница» и «Крестьянская». В довоенные периоды рецепты не являлись обязательным атрибутом каждого выпуска данных изданий, как это стало в 1960–1980-е гг. Они появлялись на страницах журналов периодически – 3–4 раза в год, а в годы Великой Отечественной войны публикация рецептов практически сошла на нет. Например, в 1944 г. журнал «Работница» только в одном номере (август-сентябрь) напечатал подборку рецептов по заготовке овощей: сушке картофеля, засолке капусты, помидор [21]. «Крестьянка» за этот же 1944 г. к кулинарным рецептам обратилась четыре раза. Гораздо чаще эти журналы давали советы, «как перелицевать одежду», «как сделать себе сандалии» и др.

В 1947–1948 гг. премудрости приготовления пищи на страницах этих журналов начинают возвращаться. При этом меняется их состав. Можно наблюдать определенное сочетание: журналы публиковали тематические подборки рецептов, которые могли быть серьезным подспорьем в условиях полуголодного существования, к ним относились рецепты изготовления продуктов, которые в обычной жизни приобретались в магазинах. Одновременно появлялись страницы с рецептами уже из нормальной мирной жизни. Например, в 6-м номере «Работницы» за 1947 г. были опубликованы рецепты продуктов из различной некондиционной сельскохозяйственной продукции: уксус из плодов падалицы, икра из незрелых зеленых помидор, чай из опавших яблок [13, с. 18]. Декабрьский номер предлагал приготовить сладости из свеклы: патоку, какао, цукаты [12, с. 17]. В то же время в 7-м номере за этот же 1947 г. была опубликована подборка блюд из овощей, которые могут понравиться хозяйкам уже в самой обычной мирной жизни: суп-пюре из овощей, фаршированные кабачки, рагу из овощей [14, с. 19].

Послевоенный период не обошелся и без знаковой в системе агитации и пропаганды книги «О вкусной и здоровой пище», первое издание которой увидело свет в 1939 г. В 1945 и 1948 гг. было осуществлено ее переиздание тиражом 100 тыс. экз. Это было гораздо более скромное издание, чем первое предвоенное. Объем был почти на 10 печатных листов меньше, чем издание 1939 г. В нем отсутствовали красочные вкладки, повествующие об успехах довоенной пищевой промышленности, не было большой вводной статьи под заголовком «Социалистическое изобилие», также исчезли обширные

цитаты руководителей государства – Сталина и Микояна, которые в издании 1939 г. открывали каждый раздел книги. Исчезли красочные форзацы с фотографиями празднично накрытого стола.

Также не было в этом издании и постраничных статей на полях книги с различными рекомендациями по составлению ежедневного меню, рассказами о некоторых товарах пищевой промышленности, выпуск которых начался в СССР в довоенные годы. Из иллюстраций сохранились лишь небольшие черно-белые картинки некоторых бытовых кухонных предметов, схема раздела коровьей туши, фотографии разделки курицы.

Издание 1948 г. начиналось с раздела «Рациональное питание». Его содержание значительно отличалось от издания 1939 г., где основной смысл текста сводился к общей мысли, что для рационального питания «прежде всего нужна разнообразная пища, разнообразный набор продуктов» [7, с. 13]. Читатели же издания 1948 г. могли уже более детально познакомиться с тем, какую роль в питании человека играют белки, углеводы, минеральные вещества и, самое главное, узнать, какие продукты могут быть поставщиком тех или иных элементов. Детальный обзор был представлен по витаминам. Причем при рассказе о белках большое внимание было уделено растительным белкам и их источнику – бобовым. Также достаточно объемная таблица содержала информацию о составе элементов в различных продуктах.

В целом издание 1948 г. было больше приближено к сборнику кулинарных рецептов. Хотя оно сохранило все подразделы, начиная от закусок и заканчивая консервированием, блюдами из теста и яиц. Отдельные разделы были посвящены лечебному питанию и питанию беременных. При этом набор рецептов был также сокращен. Например, издание 1939 г. предлагало разнообразные формы приготовления мяса, такие как жареный поросенок, шницель, шашлык, эскалопы, т. е. рецепты, требующие первосортные куски мяса. В издании 1948 г. предпочтение было отдано рецептам из рубленого мяса: бифштексу, тефтелям, зразам рубленным [8, с. 81–99]. Вместе с тем важно отметить, что и эти рецепты уже безусловно являются элементами нормальной жизни. Среди деликатесных продуктов в наборе сохранились блюда из осетрины, севрюги. Хотя наличие этих рецептов вполне объяснимо: возможно в отдельных районах страны осетровые рыбы могли заменять весь рацион питания.

Гораздо меньше уделялось внимания рекламе советских продуктов, фактически сохранился только один рекламный плакат, предлагающий в качестве десерта к чаю кекс. А вот вся информация про вина, которая в прежнем издании сопровождала блюда из мяса и рыбы, теперь была сосредоточена в одном разделе «Виноградные вина». В нем рассказывалось о различных видах вин, давались

рекомендации, к каким блюдам лучше их употреблять. Именно в этом разделе была помещена в виде иллюстрации фотография праздничного стола с бутылкой шампанского в центре, которая когда-то размещалась на форзаце издания 1939 г. Таким образом, власть хоть и в более скромном виде, но продолжала моделировать в общественном сознании представление о шампанском как элитном и праздничном напитке и одновременно скрыто проводила рекламу алкоголя.

В целом безусловно можно сделать вывод, что новое издание книги «О вкусной и здоровой пище» 1948 г. продолжало выполнять ту же функцию в системе пропаганды: с одной стороны, оно помогало обществу вернуться к нормальному питанию, напоминало различные рецепты, возможные в это время, а с другой стороны, создавало определенные стимулы к стремлению зарабатывать деньги, и следовательно, выполняло механизм внеэкономического стимулирования к ударному труду, обслуживало определенные нужды элитарных слоев общества. Проблемы питания отдельных регионов, голод 1947 г. это издание предпочитало не замечать.

В 1949 г. увидело свет издание «Кулинарные рецепты», автором которых была А.С. Луканина [9]. Основу их составляли продукты растительного происхождения: обычные овощи, которые росли на огородах нашей средней полосы: морковь, картофель, свекла, капуста, тыква. Структура книга выстраивалась не по продуктам, а по видам блюд: закуски, супы, соусы, вторые блюда, сладкие блюда, заготовки впрок. В целом набор рецептов, представленный в этом издании, мог сформировать вкусный и разнообразный стол. В частности, автор предлагала своим читателям 25 рецептов вторых блюд из картофеля, 39 рецептов – из капусты и кольраби, восемь рецептов – из кабачков и тыквы и др.

Следует отметить, что предлагаемые блюда не были полностью вегетарианскими, однако формулировка названий рецепта была такова, что первое место отводилось именно овощному или фруктовому элементу. Например, среди рецептов из капусты были варианты приготовления капусты тушеной со свининой, рыбой, хамсой и др. Картофель предлагалось подавать не только в вареном или тушеном виде, но и фаршированном – с мясом или печенкой и грудинкой; тушеный – с печенкой. Было представлено большое разнообразие овощных блюд в сочетании с крупами и фруктами: каша гречневая с тыквой, каша пшенная с арбузом, запеканка из пшеничной каши с морковью и др.

Однако весьма показательным является именно тот факт, что овощи или фрукты здесь выступали в главной роли, а мясные или рыбные компоненты – как добавление. Конечно же, в данном издании присутствовали традиционные супы из молодой зелени: крапивы, щавеля. Однако кроме этих трав, в пищу рекомендовалось использовать и еще некоторые необычные растения. В частности, в разделе «Хо-

лодные супы» присутствовал рецепт приготовления холодного супа из борщевика с кефиром. Автор советовала использовать молодые побеги борщевика, который предлагалось отварить, пропустить через мясорубку и разбавить кефиром [9, с. 16]. Экстравагантность такого рецепта смягчает тот факт, что в то время борщевик не воспринимался как ядовитое растение.

В этом же разделе присутствовало два рецепта супа из подорожника, а также суп из кислицы и сныти. Для тех, кому употребление этих трав было в новинку, были помещены рисунки. Кислица – низкорослое травянистое растение, листья ее содержит щавелевую кислоту. Они обладают приятной кислотой и имеют большое содержание витамина С, их используют в народной медицине. При приготовлении супа автор предлагала использовать эту траву, как и щавель.

Таким образом, публикуемые кулинарные книги отражали противоречивость и мозаичность бытовой жизни населения СССР, постепенное возрастание их доходов и изменение практик питания, особенно в районах, не затронутых голодом. Об этом свидетельствуют и сухие цифры статистики. Изучение семейных бюджетов рабочих промышленности Москвы, Ленинграда, городов центра, Урала, Западной Сибири свидетельствует, что после денежной реформы и отмены карточной системы в общем бюджете семьи снизилась доля расходов на продукты питания при увеличении доли расхода на другие нужды: приобретение промышленных товаров, табака, алкоголя и др. Значительно сократились расходы на общественное питание [19, с. 93]. Таким образом, гражданам стали более доступны продукты питания, у них появилась больше возможности готовить дома, при этом доля расходов на продукты сокращалась и появлялась возможность тратить деньги на другие статьи расходов.

Обращения граждан свидетельствуют, что в конце 1940-х гг. одновременно с жалобами на низкий уровень жизни они уже стали выражать недовольство качеством продуктов питания. Например, одна из читательниц обращалась в журнал «Крокодил» с жалобами на качество выпускаемой крупы «Геркулес», производимой Московским ордена Ленина пищевым комбинатом им. Микояна: «Дорогой Крокодил! Любишь ли ты кашу из крупы „геркулес“? Дети очень любят. Очень вкусно и полезно. Но к сожалению для детей она не годится. Геркулес делается из засоренного из не отборного овса и поэтому требует тщательной переборки перед приготовлением. ... Дорогой Крокодил. Я очень прошу попробовать каши геркулес, а еще лучше угостить ей директора комбината, только не советую садиться напротив его обеденного стола, а то он начнет плевать. Как это делают дети я видела сама» [16, л. 24–24 об.].

Жалобы на качество продуктов поступали и непосредственно к А.И. Микояну. Например, гр. Волчик жаловался Микояну на качество

выпускаемой в стране соли: «Неужели за 42 копейки, люди, находящиеся на снабжении людей, солью не могут дать доброкачественной соли. В коробке оказалась соль крупная, даже кристалл грамм в 10 попался. Кроме того, соль с каким-то сором. Коробка сделана из сырой вонючей коробки и этот противный запах передается соли» [17, л. 302]. А эти жалобы говорят о многом: когда есть совсем нечего – на качество продуктов не жалуются. Поэтому можно сделать вывод, что в конце 1940-х гг. у народа возникает потребность уже не просто утолять голод, а потреблять качественные продукты.

В таких условиях кулинарные книги становятся весьма востребованными. Показательным является обращение жены майора Валентины Щацкой в 1950 г. к А.И. Микояну с просьбой помочь приобрести «Книгу о вкусной и здоровой пище»: «Уважаемый товарищ Микоян! По Вашему указанию в 1939 году была издана в Москве редакцией „Пищевая индустрия“ книга „О вкусной и здоровой пище“. Эту хорошую кулинарную книгу мне пришлось видеть случайно. В течение года я писала в разные учреждения, в редакцию „Пищевая индустрия“ мне ответили, что редакция ликвидирована, книга не выпускается. Я очень прошу Вас, уважаемый товарищ Микоян, помогите нам молодым хозяйкам» [15, л. 116]. Как следует из документов, данное обращение было передано в министерство пищевой промышленности. Ответ, который был отправлен заявительнице, содержал обещание, что новое издание книги будет выпущено в июле 1950 г. и заявительнице будет выслан экземпляр книги. Документы умалчивают, получила ли Валентина Щацкая эту книгу, но если получила, то тогда она стала обладательницей уже нового шикарного и красочного издания.

Подводя итог, следует отметить, что во второй половине 1940-х гг. кулинарные книги, хоть и не так явно, как это было до войны, продолжали играть большую роль в системе агитации и пропаганды. Для одной части населения эти книги создавали ориентиры в системе выживания, а для других – выступали пособием в потреблении уже более элитных продуктов, и, наконец, для третьих – эти книги позволяли мечтать о сытной и более качественной жизни.

#### **Список литературы**

1. Long L.M. Constructing an imagined dinner table: Culinary nationalism and the "ethnic american cooking" cookbook // *Western Folklore*. – 2021. – V. 80. – № 1. – P. 45–80.
2. Боссе Г.Г. Готовьте из диких весенних растений. – М., 1942. – 36 с.
3. Голлербах М.М. Главнейшие дикорастущие растения Ленинградской области. – Л.: Лениздат. 1942. – 102 с.
4. Зима В.Ф. Голод, медицина, власть: 1946–1947 гг. // *Отечеств. история*. – 2008. – № 1. – С. 117–126.
5. Капкан М.В. Российские поваренные книги: особенности репрезентации норм гастрономической культуры // *Изв. Урал. федер. ун-та. Сер. 2: Гуманитар. науки*. – 2009. – Т. 65. – № 3. – С. 71–82.



6. Келлер Б.А. Дикие съедобные растения. – М., 1941. – 40 с.
7. Книга о вкусной и здоровой пище. – М., 1939. – 435 с.
8. Книга о вкусной и здоровой пище. – М., 1948. – 246 с.
9. Луканина А.С. Кулинарные рецепты. – М., 1949. – 136 с.
10. Надеждина Н. Собирайте лесной урожай. – М., 1948. – 18 с.
11. Попова О.Д. «Книга о вкусной и здоровой пище» в системе формирования новых социальных практик питания в 1920–30-е гг. // История: факты и символы. – 2020. – № 4 (25). – С. 21–31.
12. Работница. – 1947. – № 12.
13. Работница. – 1947. – № 6.
14. Работница. – 1947. – № 7.
15. Российский гос. архив экономики (РГАЭ). Ф. 8543. Оп. 1. Д. 1839.
16. РГАЭ. Ф. 8543. Оп. 1. Д. 1853.
17. РГАЭ. Ф. 8543. Оп. 1. Д. 453.
18. Рожевиц Р.Ю. Используйте для питания прибрежную и водную растительность. – Л.: Лениздат, 1942. – 24 с.
19. Советская жизнь, 1945–1953: сб. док. / Моск. гос. ун-т им. М. В. Ломоносова, фак. гос. упр. и др.; сост. Е.Ю. Зубкова и др. – М.: РОССПЭН, 2003. – 719 с.
20. Сохань И.В., Гончаров Д.В. Социокультурная инженерия тоталитаризма: советский гастрономический проект // Политика: Анализ. Хроника. Прогноз: журн. полит. филос. и социол. политики. – 2013. – № 2 (69). – С. 142–155.
21. Уборка и хранение овощей // Работница. – 1944. – № 8–9.
22. Шалак А.В. К оценке масштаба голода 1946–1947 гг. // Историко-экономические исследования. – 2009. – Т. 10. – № 2. – С. 100–108.

### References

1. Long L.M. Constructing an imagined dinner table: Culinary nationalism and the "ethnic american cooking" cookbook // *Western Folklore*. – 2021. – V. 80. – N 1. – PP. 45–80.
2. Bosse G.G. *Gotov'te iz dikih vesennih rastenij* [Cook from wild spring plants]. – Moscow, 1942. – 36 p. (In Russian).
3. *Gollerbah M.M. Glavnejshie dikorastushchie rasteniya Leningradskoj oblasti* [The main wild plants of the Leningrad region]. – Leningrad: Lenizdat, 1942. – 102 p. (In Russian).
4. *Zima V.F. Golod, medicina, vlast': 1946-1947 gg.* [Hunger, medicine, power: 1946-1947] // *Otechestvennaya istoriya* [National history]. – 2008. – № 1. – PP. 117–126 (In Russian).
5. *Kaplan M.V. Rossijskie povarennye knigi: osobennosti reprezentacii norm gastronomicheskoy kul'tury* [Russian cookbooks: features of the representation of the norms of gastronomic culture] // *Izvestiya Ural'skogo federal'nogo universiteta. Seriya 2: Gumanitarnye nauki* [News of the Ural Federal University. Series 2: Humanities]. – 2009. – V. 65. – № 3. – PP. 71–82. (In Russian).
6. *Keller B.A. Dikie s'edobnye rasteniya* [Wild edible plants]. – Moscow, 1941. – 40 p. (In Russian).
7. *Kniga o vkusnoj i zdorovoj pishche* [The book about delicious and healthy food]. – Moscow, 1939. – 435 p. (In Russian).
8. *Kniga o vkusnoj i zdorovoj pishche* [The book about delicious and healthy food]. – Moscow, 1948. – 246 p. (In Russian).
9. *Lukanina A.S. Kulinarne recepty* [Cooking recipes]. – Moscow, 1949. – 136 p. (In Russian).

10. *Nadezhdina N. Sobirajte lesnoj urozhaj* [Reap the forest harvest]. – Moscow, 1948. – 18 p. (In Russian).
11. *Popova O.D. "Kniga o vkusnoj i zdravoj pishche" v sisteme formirovaniya novyh social'nyh praktik pitaniya v 1920-30-e gody* ["The book about delicious and healthy food" in the system of formation of new social nutrition practices in the 1920s-30s] // *Istoriya: fakty i simvoly* [History: facts and symbols]. – 2020. – № 4 (25). – P. 21–31. *Rabotnica* [Workwoman]. – 1947. – № 12.
12. *Rabotnica* [Workwoman]. – 1947. – № 6. (In Russian).
13. *Rabotnica* [Workwoman]. – 1947. – № 7. (In Russian).
14. Russian State Archive of Economics (RGAE). F. 8543. Op. 1. D. 1839.
15. RGAE. F. 8543. Op. 1. D. 1853.
16. RGAE. F. 8543. Op. 1. D. 453.
17. *Rozhevic R.YU. Ispol'zujte dlya pitaniya pribrezhnuyu i vodnuyu rastitel'nost'* [Use coastal and aquatic vegetation for nutrition]. – Leningrad: Lenizdat, 1942. – 24 p. (In Russian)
18. *Sovetskaya zhizn', 1945–1953* [Soviet life, 1945–1953]. – Moscow, 2003. – 719 p. (In Russian).
19. *Sohan' I.V., Goncharov D.V. Sociokul'turnaya inzheneriya totalitarizma: sovetskij gastronomicheskij proekt* [Sociocultural Engineering of Totalitarianism: Soviet gastronomic project] // *Politiya: Analiz. Hronika. Prognoz (ZHurnal politicheskoy filosofii i sociologii politiki)* [Politia: Analysis. Chronicle. Forecast (Journal of Political Philosophy and Sociology of Politics)]. – 2013. – № 2 (69). – P. 142–155. (In Russian).
20. *Uborka i hranenie ovoshchej* [Cropping and storage of vegetables] // *Rabotnica* [Workwoman]. – 1944. – № 8–9. – P. 18. (In Russian).
21. *SHalak A.V. K ocenke masshtaba goloda 1946–1947 gg.* [To assess the scale of the famine of 1946–1947] // *Istoriko-ekonomicheskie issledovaniya* [Historical and economic research]. – 2002. – V. 10. – № 2. – P. 100–108. (In Russian).