

УДК: 904(476).641.338.2.323«1920»

А. В. Денисов

Белорусский национальный технический университет

**«ОСВОБОЖДЕНИЕ ОТ КУХОННОГО РАБСТВА».
ОРГАНИЗАЦИЯ СИСТЕМЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
В МИНСКЕ В 1920-Х ГГ.**

В статье на основе широкого круга источников обозначены ключевые направления развития системы общественного питания в Минске, а также деятельность основных организаций, которые занимались ее управлением. В первой половине 1920-х гг. в Минске частные и кооперативные предприятия общественного питания: чайные, столовые, буфеты, – действовали параллельно. Поддержкой кооперативных рабочих столовых занималось паевое товарищество «Народное питание» («Нарпит»), организованное в 1923 г. В Минске в 1924 г. было создано общество «Белнарпит», которое выполняло те же функции. Столовые Белнарпита получали государственные льготы, практиковался отпуск обедов в кредит, но они не могли удовлетворить запросы большей части горожан. По этой причине во второй половине 1920-х гг. по всему СССР началось строительство крупных предприятий общественного питания, фабрик-кухонь, которые занимались массовым производством обедов, изготовлением полуфабрикатов и доставкой еды на предприятия. Советские специалисты старались перенять передовой опыт западных стран в сфере развития массового питания. Кроме практической функции система общественного питания решала важные идеологические задачи: пропаганда нового быта, развитие коллективизма и освобождение советской женщины от «кухонного рабства». В итоге в 1929 г. принимается решение о строительстве в Минске крупной фабрики-кухни, которая могла бы производить около 12 000 обедов в день.

Ключевые слова: общественное питание, новый быт, Нарпит, фабрика-кухня, эмансипация, индустриализация.

Для цитирования: Денисов А. В. «Освобождение от кухонного рабства». Организация общественного питания в Минске в 1920-х гг. // Труды БГТУ. Сер. 6, История, философия. 2025. № 1 (293). С. 55–59.

DOI: 10.52065/2520-6885-2025-293-9.

A. V. Denisov

Belarusian National Technical University

**“LIBERATION FROM KITCHEN SLAVERY”.
ORGANIZATION OF SYSTEM OF MASS CATERING
IN MINSK IN THE 1920S**

The article based on a wide range of sources indicates the main directions of the public catering system in Minsk, as well as the activities of the main organizations that were engaged in its management. In the first half of the 1920s. In Minsk, frequent and cooperative catering enterprises: tea, canteens, buffets acted in parallel. The support of cooperative workers' canteens was engaged in the Popular Power Partnership, created in 1923 in Minsk in 1924, a Belnarpit society was created, which performed the same functions. Canteen of Belnarpit received state benefits, the release of dinners on credit was practiced, but they could not satisfy the requests of most of the townspeople. For this reason, in the second half of the 1920s. Throughout the USSR, the construction of large public catering enterprises, Factory-kitchen, which were engaged in mass production of dinners, manufacture of semi-finished products and the delivery of food to enterprises, began. Since the mid-1920s. In the housing and communal policy of the Soviet government, the principles of collectivism in the organization of living space began to dominate. Soviet experts were trying to adopt the best practices of Western countries in the field of mass food development. In addition to the practical function, the public catering system solved important ideological problems: the propaganda of a new life, collectivism and the liberation of the Soviet woman. As a result, in 1929, a decision was made on the construction of a large Factory-kitchen in Minsk, which could produce about 12 000 dinners per day.

Keywords: mass catering, new life, Narpit, Factory-kitchen, emancipation, industrialization.

For citation: Denisov A. V. “Liberation from kitchen slavery”. Organization of system of mass catering in Minsk in the 1920s. *Proceedings of BSTU, issue 6, History, Philosophy*, 2025, no. 1 (293), pp. 55–59 (In Russian).

DOI: 10.52065/2520-6885-2025-293-9.

Введение. После Октябрьской революции и победы большевиков в Минске новые власти стали предпринимать меры по национализации предприятий, магазинов, ресторанов и столовых. По инициативе рабочих кооперативов 20 декабря 1918 г. был образован Центральный рабочий кооператив (ЦРК). После принятия Новой экономической политики в столице БССР в первой половине 1920-х гг. действовали коммерческие чайные и закусочные, общедоступные столовые и столовые при фабриках и заводах.

Вместе с тем растущее население города испытывало недостаток в предприятиях общественного питания, нуждалось в повышении качества пищи и обслуживания. Решение этих проблем накладывалось на культурную политику по организации нового быта в советском обществе, реализации стандартов равенства, коллективизма.

Основная часть. Уже в первой половине 1920-х гг. власти предприняли ряд мер для организации централизованной системы общественного питания. 2 мая 1923 г. было создано паевое товарищество «Народное питание» (Нарпит, позже СоюзНарпит). Инициатором его создания выступил Центросоюз – Центральный орган советской кооперации, организовавший образцовые столовые для рабочих предприятий и железной дороги. Председателем товарищества стал государственный деятель Халатов (Халатянец) А. Б.

Халатов А. Б. возглавлял также Центральную комиссию по улучшению быта ученых при Совете народных комиссаров СССР (СНК), заведовал вопросами снабжения и питания.

С середины 1920-х гг. в жилищно-коммунальной политике советской власти начали доминировать принципы коллективизма в организации жилого пространства. Началась реализация проектов строительства домов-коммун, где жильцы вместе проводили свободное от работы время, а квартирам отводилась роль спальной ячейки. Для коллективного культурного досуга строились клубы и дворцы культуры.

Питание также должно было быть коллективным актом. Задачи производства порционной еды и кормления трудящихся были возложены на так называемые фабрики-кухни – крупные предприятия общественного питания, которые включали в себя производственные цеха, торговые помещения и обеденные залы. Фабрики-кухни выполняли важную идеологическую функцию: освобождали женщин-работниц от приготовления пищи на дому. Эти новые формы организации жизни, работы и досуга стремились свести жилье, работу и досуг к единым принципам массовости и коллективизма.

Проекты по созданию больших автоматизированных столовых для рабочих предприятий и

жителей советских городов, где жизнь, труд и быт подчинены идеологии, нашли свое воплощение в строительстве фабрик-кухонь.

Первая крупная фабрика-кухня была открыта 29 марта 1925 г. в городе Иваново-Вознесенске в доме № 9 на улице Крутицкой в помещении общежития фабрики. Ее отличительная черта состояла в том, что при производстве пищи, нарезании хлеба, чистке овощей, мытье посуды использовался машинный труд. Специальные котлы, подъемники и другое оборудование были закуплены в Германии.

Помимо руководства Нарпитом, А. Б. Халатов занимался вопросами советской литературы и искусства. Он много выступал и писал об идеологическом и воспитательном значении нового быта и приема пищи. Иваново-Вознесенскую фабрику-кухню А. Б. Халатов называл силой, способной взорвать старый быт, дать хорошее, вкусное и здоровое питание массам: *«Строительство фабрик-кухонь в деле развития общественного питания полностью совпадает с установкой нашей партии на проведение быстрым темпом индустриализации страны»* [1, с. 27].

Одна из главных целей товарищества «Нарпит» заключалась в содействии развитию системы общественного питания, в основном через оказание помощи рабочим кооперативам [2, с. 129–130].

Из-за того, что столовые Нарпита были освобождены от налогов и имели льготы при оплате аренды помещений, стоимость питания там была ниже, чем в частных столовых. Практиковался отпуск питания в кредит: его можно было открыть либо самому рабочему, либо через администрацию предприятия.

Научные институты разработали типовые меню обедов, калорийность которых колебалась от 1200 до 1400 калорий, около половины суточной потребности рядового рабочего в пище [2, с. 129–130].

В БССР достаточно быстро стали перенимать опыт центра. В 1924 г. начало работу Белорусское паевое товарищество «Народное питание» – «Белнарпит». Его устав гласил: *«В целях предоставления рабочим и служащим и членам их семейств улучшенного, удешевленного питания на основах безубыточности и самокупаемости путем создания сети доступных столовых, ресторанов, чайных и т. п. предприятий – учреждается паевое товарищество “Нарпит” “Белнарпит” с местонахождением правления в Минске. Учредителями товарищества являются Центральный совет профсоюзов Беларуси, Высший совет народного хозяйства Беларуси, Минский центральный рабочий кооператив, (МЦРК), Народный комиссариат здравоохранения, Народный комиссариат труда, Мингорисполком, СоюзНарпит».*

«Цели Белнарпита:

а) организовывать образцовые предприятия и содействовать всем кооперативным и общественным организациям и учреждениям, технически осуществляющим общественное питание, как путем предоставления им необходимых кредитов, так и снабжения соответствующим и продуктами, и инвентарем;

б) пропагандировать идею общественного питания и инструктаж организаций общественного питания;

в) заготавливать и покупать в пределах СССР, а также за границей в установленном порядке всякого рода продукты и инвентарь, продовольственные продукты и инвентарь;

д) хранить денежные суммы, пользоваться кредитом на общих основаниях, устанавливать корреспондентские отношения с русскими и иностранными фирмами» и т. д. [3, л. 11–12].

В августе 1926 г. экономическим совещанием (ЭКОСО) при СНК БССР в Минске был создан Комитет содействия общественному питанию. Главными его задачи были пропаганда общественного питания, составление и рассмотрение планов на развитие сети предприятий питания, решение вопросов качества и калорийности пищи, предоставление кредитов организациям и кооперативам для строительства столовых и буфетов [4, л. 153–154].

У паевого товарищества «Нарпит» были свои органы печати: журналы «Нарпит», «Работник общественного питания», газета «Рабочая столовая». В них публиковались отчеты о деятельности товарищества, проекты новых столовых, рецепты, новинки пищевой и бытовой техники.

Кроме того, советские специалисты старались перенять передовой опыт западных стран в сфере развития массового питания. Их вдохновлял фаст-фуд, производимый в США и Англии, механизированные и автоматизированные столовые крупных городов Германии и Франции. Вместе с тем все эти новшества предполагалось адаптировать к социалистическим идеям и плановой экономике. Новая общественная столовая, как писал член Нарпита П. Кожаный, должна была стать *«наковальней, где будет выковываться и создаваться новый быт и советская общественность»* [5, с. 8].

Одновременно с новой культурой принятия пищи и движением эмансипации женщин в СССР возникло и утвердилось новое направление в архитектуре – конструктивизм. Новый общественный строй требовал новой архитектуры. Сама конфигурация конструктивистских зданий, их внутренняя планировка выполняли задачу психофизиологического воздействия на сознание человека как организующего начала.

Вскоре началось широкое строительство предприятий общепита, в первую очередь в Москве и

Ленинграде, а также других крупных городах союзных республик. Проекты подобных сооружений, технологические схемы производства, новые механизмы для обработки продуктов создавались паевым товариществом «Нарпит». Темпы проектирования и строительства были очень интенсивными.

В 1928–1929 гг. обсуждалась возможность создания в Минске крупного предприятия общественного питания, которое могло бы решить проблему снабжения жителей города обедами и полуфабрикатами. Одновременно БССР была включена в план товарищества «Нарпит» по строительству столовых и фабрик-кухонь.

В 1928 г. СНК БССР издал постановление по докладу Белрабсекции (Белорусская секция рабочей кооперации при МЦРК) о состоянии и задачах общественного питания. В нем утверждалось, что основное направление общественного питания должно идти по линии обслуживания фабрично-заводских рабочих, рабочих и служащих-одиночек, сезонных и строительных рабочих, пролетарского студенчества, рабочих и учащейся молодежи и военнослужащих, а также организации отпусков обедов на дом [6, л. 31–32].

В ходе строительства сети столовых надлежало укрупнять существующие столовые, реорганизовывать их в центральные городские кухни-столовые с механизацией отдельных процессов работы, организацией сети распределителей и развозки обедов в термосах на предприятия и места нахождения сезонных рабочих.

Капитальное строительство по общественному питанию включалось в пятилетний план Госплана БССР. Белрабсекции и Госплану было поручено приступить к подготовке типовых проектов для строительства новых крупных столовых.

Журнал «Нарпит» отмечал, что рабочая кооперация БССР имеет в деле общественного питания определенные успехи. Количество кооперативных столовых увеличилось с 44 в 1927 г. до 64 в 1929 г., из них 50 находились в городах. Сеть и оборот общепита росли. В первой половине 1929 г. в Беларуси было открыто 6 новых столовых, 2 чайных и ряд буфетов. В штат работников столовых входили 789 человек. Если в 1927 г. оборот 50 городских столовых составил 2,5 млн руб., то в 1928 г. – уже 3,2 млн [7, с. 8].

Согласно планам первой пятилетки, в БССР в сфере общественного питания было запланировано вложить в строительство до 2,5 млн советских руб. На эти средства предполагалось построить 15 пунктов питания: 1 фабрику-кухню на 10 тыс. обедов, 2 центральные кухни-заготовочные для изготовления обедов в термосах (по 1500 в день каждая), а также ряд столовых.

В начале 1929 г. инструктор Белрабсекции Л. Мазелев проанализировал состояние общественного питания в столице республики и констатировал неудовлетворительное положение: 7 столовых открытого типа и 4 специализированных изготавливали 9200 порций в день [8, л. 9–10].

Большое количество рабочих и госслужащих, учащихся школ и техникумов не были охвачены сетью столовых. Действующие рестораны и столовые размещались в зданиях бывших коммерческих заведений и жилых домах.

С учетом нехватки в столице жилья нужно было начинать новое строительство. Кроме этого, отсутствовала возможность организовать столовые на всех фабриках и заводах, которые кормили бы рабочих и одновременно были доступны для рядовых граждан. Поэтому необходимо было иметь такое заведение общепита, которое занималось бы не только приготовлением обедов, но и доставкой их в термосах на предприятия. Эту функцию и должна была выполнить новая фабрика-кухня.

В 1929 г. в Минске было намечено построить в 1930-х гг. одну фабрику-кухню на 12 тыс. обедов, а также по одной крупной столовой в Минске и Витебске [9, с. 3].

На заседании президиума Госплана БССР 12 сентября 1929 г. состоялось обсуждение хода проектирования столичной фабрики-кухни. Президиум постановил, что ее мощность должна составлять 12 тыс. обедов в день при возможном увеличении до 15 тыс. (с учетом доставки на предприятия). Планировалось, что в здание фабрики-кухни будет входить собственно кухня, помещения для обслуживания столоующихся, цеха для изготовления полуфабрикатов и холодильник, где продукты хранились бы 5–7 дней [10, л. 457].

Выводы. Таким образом, в БССР в 1920-х происходило становление системы общественного питания. По мере того, как советское руководство стало отходить от принципов НЭПа, коммерческие столовые стали заменяться государственными столовыми, буфетами и чайными, которые управлялись ведомствами и рабочими кооперативами. В БССР управление системой общественного питания осуществляло Белорусское товарищество Нарпит, созданное спустя год после центрального органа Нарпит СССР.

Его главными задачами было создание и разветвленной системы общественного питания, предприятия которой должны были обеспечивать рабочих, служащих и учащихся комплексными обедами по доступным ценам. Помимо БелНарпит, большую роль в Минске играли Центральный рабочий кооператив и Комитет содействия общественному питанию.

Кроме практических задач, система общественного питания выполняла важную идеологическую функцию: она осуществляла пропаганду нового быта, коллективных стандартов труда и отдыха в советском обществе, способствовала эмансипации и освобождению белорусских женщин от так называемого «кухонного рабства».

Товарищество БелНарпит также занималось строительством новых столовых в городе: общедоступных для горожан и закрытых для рабочих предприятий. Поскольку ситуация с общедоступными и закрытыми столовыми была неудовлетворительной, в 1928–1929 гг. был разработан проект крупного предприятия общественного питания – фабрики-кухни, которая должна была коренным образом изменить ситуацию с питанием в столице и послужить примером для других городов БССР.

Список литературы

1. Халатов А. Еще об общественном питании (строительство фабрик-кухонь) // Революция и культура. 1928. № 3–4.
2. Кондратьева Т. Кормить и править. О власти в России XVI–XX вв. М., 2006. 207 с.
3. Национальный архив Республики Беларусь (НАРБ). Ф. 18. Оп. 1. Д. 96.
4. Государственный архив Минской области (ГАМО). Ф. 3. Оп. 1. Д. 256.
5. Кожаный П. М. Долой частную кухню! М., 1924. 12 с.
6. НАРБ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 734.
7. Общественное питание в БССР // Нарпит. № 3–4. 1929.
8. НАРБ. Ф. 296. Оп. 1. Д. 285.
9. Мы строим: пищевые комбинаты, ф-ки-кухни, столовые. На социалистической стройке // Рабочий народный питания. 1929. № 10.
10. НАРБ. Ф. 296. Оп. 1. Д. 419.

References

1. Khalatov A. Still on public nutrition (construction of Factory-kitchen). *Revolutsiya i kul'tura* [Revolution and culture], 1928, no. 3–4, pp. 26–27 (In Russian).
2. Kondrat'eva T. *Kormit' i pravit'. O vlasti v Rossii XVI–XX vv.* [Feed and rule. On power in Russia of the 16th–20th]. Moscow, 2006. 207 p. (In Russian).
3. National Archive of the Republic of Belarus (NARB). Fund 18. I. 1. F. 96.

4. State Archive of the Minsk Region (SAMR). Fund 3. I. 1. F. 256.
5. NARB. Fund 296. I. 1. F. 169.
6. Kozhany P. M. *Doloy chastnyu kukhnyu!* [Dopt Private Kitchen!]. Moscow, 1924. 12 p. (In Russian).
7. NARB. Fund 734. I. 1. F. 734.
8. Catering in the BSSR. *Narpit* [Narpit], 1929, no. 3–4 (In Russian).
9. We are building: food plants, Factory-kitchens, dining rooms. At the socialist construction. *Rabochiy narodnogo pitaniya* [Worker of public food], 1929, no. 10 (In Russian).
10. NARB. Fund 296. I. 1. F. 419.

Информация об авторе

Денисов Антон Владимирович – кандидат исторических наук, доцент, доцент кафедры «Социальное управление». Белорусский национальный технический университет (пр-т Независимости, 65, 220013, Минск, Республика Беларусь). E-mail: dzianisau.1982@gmail.com

Information about the author

Denisov Anton Vladimirovich – PhD (History), Associate Professor, Assistant Professor, the Department of Social Management. Belarusian National Technical University (65 Nezavisimosti Ave., 220013, Minsk, Republic of Belarus). Email: dzianisau.1982@gmail.com

Поступила 11.03.2025