Фольклор и антропология города, Т. 7. N. 4. 2025
Тип публикации: Рецензия
EDN: UYBSWY

Гастрономические сценарии как сюжет экскурсии. Рец. на: Хорст, В. (2023). Отдых и еда на ВДНХ: архитектурно-гастрономическое путешествие, 1939–1989. М.: Бослен.

АННА ВЛАДИМИРОВНА СТРЕЛЬНИКОВА[1], [2]

✉ astrelnikova@hse.ru
ORCID: 0000-0003-1131-4358
[1] Высшая школа экономики, Москва, Россия
[2] Институт социологии ФНИСЦ РАН, Москва, Россия

Для цитирования:
Стрельникова, А. В. (2025). Гастрономические сценарии как сюжет экскурсии. Рец. на: Хорст, В. (2023). Отдых и еда на ВДНХ: архитектурно-гастрономическое путешествие. 1939–1989. М.: Бослен. *Фольклор и антропология города, 7*(4), 206–212.

Дата поступления в редакцию: 30.09.2025
Дата принятия к публикации: 08.10.2025
© А. В. Стрельникова

Статья подготовлена при поддержке Российского научного фонда в рамках проекта «Количественные и качественные изменения социальной структуры в постсоветский период» (грант № 24-18-00450)

Urban Folklore & Anthropology V. 7. N. 4. 2025
Publication type: Review
EDN: UYBSWY

Gastronomic scenarios as the narrative of an excursion. A review of: Horst, V. (2023). Leisure and food at VDNKh: An architectural and gastronomic journey. 1939–1989. Moscow: Boslen.

ANNA V. STRELNIKOVA[1], [2]

✉ astrelnikova@hse.ru
ORCID: 0000-0003-1131-4358
[1] HSE University, Moscow, Russia
[2] Institute of Sociology of FCTAS RAS, Moscow, Russia

To cite this article:
Strelnikova, A. V. (2025). Gastronomic scenarios as the narrative of an excursion. A review of: Horst, V. (2023). Leisure and food at VDNKh: An architectural and gastronomic journey. 1939–1989. Moscow: Boslen. *Urban Folklore & Anthropology, 7*(4), 206–212. (In Russian).

The article was prepared with the support of the Russian Science Foundation within the framework of the project "Quantitative and Qualitative Changes in Social Structure in the Post-Soviet Period" (grant No. 24-18-00450)

Выставка достижений народного хозяйства СССР (ВДНХ) — значимая точка притяжения горожан и туристов как в прошлом, так и в настоящее время — находится на северо-востоке Москвы и представляет собой масштабное пространство с прогулочными проспектами, многочисленными павильонами, аттракционами. Помимо рекреационной и развлекательной функций, ВДНХ дает уникальную возможность погружения в наследие советской эпохи. Один из вариантов такого погружения предлагает художник, куратор, исследователь истории ВДНХ Василий Жариков (в монографии указан авторский псевдоним — Хорст; далее в рецензии будет упоминаться данный псевдоним).

В фокусе почти пятисотстраничной монографии «Отдых и еда на ВДНХ: архитектурно-гастрономическое путешествие. 1939–

1989» — структурированный обзор-навигация по истории советского общепита на примере ВДНХ (до 1959 года — ВСХВ, Всесоюзная сельскохозяйственная выставка). Автор не описывает в явном виде методологию исследования, которое легло в основу книги, и, более того, маркирует свой текст как научно-популярный. Действительно, стиль изложения — скорее повествовательный, нежели аналитический. Однако из фрагментов предисловия, а также из основного текста и избранной библиографии можно реконструировать внушительный исследовательский фундамент монографии: массив печатных изданий за 1939–1989 годы, массив архивных альбомов, фотографий и чертежей, материалы воспоминаний посетителей ВДНХ, материалы путеводителей и юбилейных изданий ВДНХ.

Сам текст книги можно в определенной мере назвать путеводителем или же виртуальной экскурсией по ВДНХ: неотъемлемой чертой экскурсии является совмещение рассказа и показа, и в данном случае рассказ автора совмещен с иллюстрациями (практически на каждой странице). На этих иллюстрациях можно увидеть карты расположения объектов, фрагменты раритетных меню и рецептов, советскую рекламу, фотографии посетителей, фотографии и эскизы внешнего вида павильонов, поэтажные планировочные чертежи сооружений, элементы внутреннего декора, инфографику — все то, что позволяет представить траекторию передвижения в данном пространстве, понять образ места как продукта повседневного опыта, установок и воспоминаний [Мокин, Барышная 2023], ощутить эмоциональный фон места, перенестись в обсуждаемый социокультурный контекст и понять, как и почему ВДНХ воспринимался визитной карточкой не только Москвы, но и всего СССР. Иными словами, в данном случае рассказ автора «позволяет ярко представить, фактически увидеть происходившее в этом месте» [Степанов 2009: 106].

Книга состоит из пятнадцати глав, которые выстраиваются вокруг описания различных форматов общепита ВСХВ, а затем и ВДНХ (ресторанов и кафе, баров и закусочных, питания на ходу и автоматов с газировкой), а также отдельных продуктов питания (мясо, рыба, консервированная продукция, мороженое, кондитерские изделия, алкоголь) и соответствующих им тематических павильонов (Главмясо, Главхлеб, Главликерводка и др.). Автор монографии выступает, в определенной мере, экспертом гастрономического дискурса, направляя читателей: «В отличие от летних кафе, куда забегали для быстрого перекуса между осмотрами павильонов, в Главный ресторан приходили спокойно отдохнуть и обсудить увиденное за бокалом хорошего вина или шампанского» (с. 34). Гастрономические описания, с одной стороны, накладываются на временную ось (правда, несколько хаотично), помогая понять динамику

пространств выставки, отдельных павильонов и связанных с ними точек питания. С другой стороны, описания помогают реконструировать гастрономические сценарии прошлого: как парадные, для особых случаев, так и повседневные. Отдельная фоновая тема — судьба павильонов и точек питания в конце 80-х годов и в 90-е годы: утрата элементов декора, обветшание, попытки перепрофилирования или заброшенность и, в ряде случаев, реконструкция.

Любопытным выглядит анализ точек питания в контексте общих социокультурных трендов. Василий Хорст описывает стартовую точку развития московского (и, в целом, советского) общепита в формате минималистичных фабрик-кухонь. Этот формат, однако, быстро разделился на точки питания разных типов, в том числе и тех, что стали отличаться торжественностью (иногда и помпезностью) интерьеров, большим вниманием к деталям, попыткой придерживаться высокого гастрономического стиля. Но уже в 60-е — 70-е годы на смену продуманным интерьерам и элементам декора приходит практичность и утилитарность: плетеные стулья заменяют на металлические или фанерные, а формат питания — на лаконичную кулинарию (с. 387).

В монографии довольно много кратких и вместе с тем содержательных отступлений. Они касаются объектов за пределами ВДНХ (например, история фабрики-кухни № 1, зарисовки о ресторанах, которые находились в центре столицы, и др.), а также материально-вещественной среды советской эпохи — описание необходимости размена монет, история импортозамещения чая, кофе и других товаров, описание неявного соперничества советского с «заграничным», история торгово-производственной фирмы «Океан» и попыток (не очень успешных) внедрить в повседневное питание советских людей одноименную пасту на базе морского криля (с. 284–287).

Объективно довести результаты проекта-путеводителя до широкой аудитории, пожалуй, более сложная задача, чем подготовить исследовательский отчет. Не в последнюю очередь это связано с тем, что и в случае рассказа, и в случае показа трудно удержаться от смещения внимания в сторону более ярких, привлекательных (с точки зрения автора) объектов и сюжетных линий. Этот эффект был замечен, например, при проведении пешеходных интервью: Н. В. Веселкова, М. Н. Вандышев и Е. В. Прямикова обнаружили, что информанты могут воспринимать задачу показа своего города в соответствии «с принятыми правилами официально-экскурсионного гостеприимства, рассчитанного на “показ товара лицом”» [Веселкова, Вандышев, Прямикова 2017: 50]. На мой взгляд, подобных смещений не удалось избежать и автору рецензируемой монографии. Например, в целом ряде мест Василий Хорст идеализирует демократичность объектов питания ВСХВ\ВДНХ и старается доказать, что питание в ресторанах было вполне доступно рядовому

советскому человеку, приводя в пример цены из меню разных лет и сравнивая их с размерами зарплат работников разных квалификаций. Впрочем, в некоторых частях текста появляются оговорки о том, что ассортимент продуктов на ВДНХ был все-таки уникальным, особенным, не повседневным и для большинства граждан не привычным: «многие юные посетители и не знали, какое оно на вкус, фисташковое мороженое» (с. 364), «такие обеды могли себе позволить экскурсанты из крупных, как тогда говорили, зажиточных колхозов» (с. 103), «кафе Главкондитера по уровню "заграничного" достатка могло соперничать разве что с кафе Главликерводки» (с. 387); «в ресторан из Узбекистана доставлялись необходимые продукты, которые было невозможно достать в Москве» (с. 161). Сравним: «У нас такое только на ВДНХ и то очередины» (Эльвира Ф., 1957 год, корпус дневников «Прожито»)[1].

В целом, из авторского повествования практически полностью вытесняется тематика дефицита и разрыва между столицей и регионами, а также тематика социальной неоднородности советских людей, которая проявлялась и в сфере пищевых практик. Но все же эту неоднородность можно реконструировать аналитически из имеющихся описаний, следуя логике Пьера Бурдье о соотнесении гастрономических сценариев и предполагаемых социальных статусов тех, кто мог этим сценариям следовать [Bourdieu 1987]. В частности, массовость и элитарность в некотором смысле предстают маркерами классовых границ [Панеях 2000]. При этом практики питания реализуются через «внутренние или внешние ориентиры должного потребления, образцы вкуса» [Жесько 2022], представления о качестве и статусности еды и, в целом, через культурно предписанные логики, присущие классу. Например, в одном из наших исследований обнаружилось, что рабочий, при проведении интервью в кафе, отказался пить там чай, так как для него это было дорого [Ваньке, Полухина, Стрельникова 2020: 114].

С опорой на рецензируемое издание и обозначенный в нем советский период, можно зафиксировать отличия экскурсантов «... из колхозов и отдаленных деревень, у которых не было времени на посиделки в ресторанах» (В. Хорст полагает, что дело в нехватке времени, а не в экономических ограничениях или социальных установках) от той публики, которая интересовалась ресторанами, поскольку они «отличались изысканным декором и блюдами традиционной кухни» (с. 170). Если первые перекусывали на ходу или выбирали заведения, где предлагались «простые, но сытные блюда» (с. 170), то вторые ценили красивую сервировку и качество посуды, интерьеры, которые могли были выдержаны в определенной цветовой гамме, вплоть до мебели и окантовки посуды, а также и

[1] https://corpus.prozhito.org/

более качественный ассортимент и обслуживание: «для непринужденной беседы подавали кофе по-турецки, чай или горячий шоколад» (с. 46–51). Первых можно назвать рядовыми потребителями, тогда как вторых — скорее экспертами вкуса. Также довольно наглядно дополнить идею различения массовости и элитарности может статистика, приводимая автором, но, как мне показалось, не отрефлексированная им: с одной стороны, на выставку приезжало ежедневно свыше 150 тысяч гостей в будни и 250 тысяч в выходные (с. 180), тогда как количество посадочных мест в описываемых кафе и ресторанах было в среднем по 200–300 мест. Где же питались остальные посетители? Видимо, именно они были потребителями «120ти тысяч порций бутербродов, горячих сосисок и котлет с булочками» (с. 180), продаваемых в киосках, на лотках и в закусочных.

Итак, какие сюжеты могут стать основой для содержательного наполнения экскурсионных маршрутов (как научно-популярных, так и исследовательских) на базе данного архитектурно-гастрономического путеводителя:

1. Социальная структура и практики питания (посещение точек питания, упомянутых в монографии и сохранившихся по настоящее время; сравнение их с новыми, современными; попытка на базе увиденного классифицировать точки питания и публику в них; включенность в практики посетителей и автоэтнография, ср.: «маршрут информанта» [Веселкова, Вандышев, Прямикова 2019: 9]).

2. От торжественности к упрощению и наоборот (советское архитектурное наследие на ВДНХ и архитектурно-планировочные решения объектов общепита; рассмотрение взаимосвязи архитектурных особенностей и практик питания).

3. Биографические прогулки (с теми, кто в прошлом — до 1989 года — посещал ВДНХ и точки питания в нем).

Таким образом, точки питания ВДНХ могут предстать не только утилитарным элементом досугово-туристической инфраструктуры, но также узлами экскурсионных маршрутов как для широкой публики, так и для исследователей повседневности с ретро-уклоном. Подложкой этих маршрутов могут выступать представления о вкусе как социальной категории, гастрономические сценарии как маркеры социальных различий и другие описанные выше сюжеты.

Литература

Ваньке, А. В., Полухина, Е. В., Стрельникова, А. В. (2020). *Как собрать данные в полевом качественном исследовании*. М.: Изд. дом ВШЭ. https://doi.org/10.17323/978-5-7598-1960-8

Веселкова, Н. В., Вандышев, М. Н., Прямикова, Е. В. (2017). Об основных векторах развития метода интервью. *Социологические исследования, 2017*(6), 44–56.

Веселкова, Н. В., Вандышев, М. Н., Прямикова, Е. В. (2019). Пешеходное интервью: структура и жанры. *Мониторинг общественного мнения: Экономические и социальные перемены, 2019*(4), 4–21. https://doi.org/10.14515/monitoring.2019.4.01.

Мокин, К. С., Барышная, Н. А. (2023). Территориальная идентичность: структура, границы, воспроизводство. *Социологические исследования, 2023*(6), 101–111. https://doi.org/10.31857/S013216250024235-1

Панеях, Э. (2000). Петербургские кафе — география неформального общения. В В. Вагин (Ред.). *Российское городское пространство: попытка осмысления,* 154–162. М.: МОНФ.

Степанов, Б. (2009). «Ковчег былого»: город как объект исторической экскурсии. В П. Романов, Е. Ярская-Смирнова. *Визуальная антропология: городские карты памяти*, 99–120. М.: Вариант, ЦСПГИ.

Жесько, Э. М. (2022). Навигация по городской еде: о вкусах, местах и профессиях. *Интеракция. Интервью. Интерпретация,* 14(2), 93—113. https://doi.org/10.19181/inter.2022.14.2.6

Bourdieu, P. (1987). What makes a social class? On the theoretical and practical existence of groups. *Berkeley Journal of Sociology, 32*(1987), 1–17.

References

Bourdieu, P. (1987). What makes a social class? On the theoretical and practical existence of groups. *Berkeley Journal of Sociology, 32*(1987), 1–17.

Mokin, K. S., Baryshnaya, N. A. (2023). Territorial Identity: Structure, Boundaries, Reproduction. *Sotsiologicheskie issledovaniya [Sociological Studies], 2023*(6), 101–111. https://doi.org/10.31857/S013216250024235-1 (In Russian).

Paneyakh, E. (2000). St. Petersburg cafes — the geography of informal communication. In V. Vagin (Ed.). *Russian urban space: An attempt at understanding*. Moscow: Moskovskij obshhestvennyj nauchnyj fond. (In Russian).

Stepanov, B. (2009). "The ark of the past": The city as an object of historical excursion. In P. Romanov, E. Yarskaya-Smirnova (Eds.). *Visual Anthropology: City memory maps*. Moscow: OOO Variant, Centr social'noj politiki i gendernyh issledovanij. (In Russian).

Vanke, A. V., Polukhina, E. V., Strelnikova, A. V. (2020). *How to collect data in qualitative field research*. Moscow: HSE Publishing House. https://doi.org/10.17323/978-5-7598-1960-8 (In Russian).

Veselkova, N. V., Vandyshev, M. N., Pryamikova, E. V. (2019). "Go-along" interview: Its structure and genres. *Monitoring of Public Opinion: Economic and Social Changes, 2019*(4). https://doi.org/10.14515/monitoring.2019.4.01 (In Russian).

Veselkova, N. V., Vandyshev, M. N., Pryamikova, E. V. (2017). On the main developments in the methodology of interviewing. *Sotsiologicheskie issledovaniya [Sociological Studies]*, *2017*(6), 44–56. (In Russian).

Zhesko, E. M. (2022). City food navigation: About tastes, places and professions. *Interaction. Interview. Interpretation, 14*(2), 93–113. https://doi.org/10.19181/inter.2022.14.2.6 (In Russian).