Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Елецкий государственный университет имени И.А. Бунина»

**Реферат**

на тему: «Кухня и практики еды в СССР в воспоминаниях иностранных

граждан и дипломатов.»

Выполнил:

обучающийся

группы И -11

очной формы обучения

Перцева В.О.

Проверил:

канд. истор. наук, доцент

Щукин Д.В.

Елец – 2024

**Содержание**

Введение…………………………………………………………………………...3

1. Восприятие иностранными гостями советской кухни……………………….5

2. Особенности советского столового этикета…………………………………10

3. Влияние советской кухни на мировое гастрономическое наследие……….12

Заключение……………………………………………………………………….18

Список литературы………………………………………………………………20

**Введение**

**Актуальность темы реферата.** Тема «Кухня и практики еды в СССР в воспоминаниях иностранных граждан и дипломатов» представляет большой интерес для исследований, поскольку позволяет рассмотреть гастрономические особенности СССР с точки зрения наблюдателей из других стран. Актуальность данной темы заключается в том, что питание является важной частью культуры каждого народа, и изучение кулинарных традиций Советского Союза через глаза иностранных наблюдателей может раскрыть новые аспекты этой исторической эпохи.

**Целью данной работы** выступает анализ и систематизация воспоминаний иностранных граждан и дипломатов о своем опыте питания в СССР, выявление особенностей советской кухни и ее влияния на гостей страны.

**Задачами данной работы** могут включать следующее:

1) изучение текстов, мемуаров и личных записей иностранных посетителей Советского Союза;

2) сравнительный анализ и интерпретацию их впечатлений;

3) анализ иностранных гостей в СССР в области питания;

4) влияние советской кухни на восприятие страны среди международного сообщества.

**Степень изученности и разработанности темы** может быть разной - отдельные аспекты кухни СССР могли быть исследованы ранее, но целостный анализ воспоминаний иностранных гостей страны вряд ли был проведен полностью. В рамках данного можно выделить работы Глущенко И.В., Джеймса Брауна, Лебина Н.Б., Джон Стейнбека и других ученых и дипломатов.

**Методы исследования** могут включать анализ первоисточников, интервью с современными свидетелями того времени, анализ фотоматериалов и другие исторические методы, а также включать анализ кулинарных книг, меню ресторанов и кафе тех времен, а также описания кулинарных практик и рецептов, которые могли использоваться иностранными гражданами и дипломатами в СССР.

Исследование кухни и практик еды в СССР через воспоминания иностранных граждан и дипломатов может также помочь понять, как изменялись представления о советской кухне со временем и какие аспекты оставались постоянными. Уникальность данной темы заключается в том, что иностранные наблюдатели могли воспринимать советскую кухню и пищевые традиции иначе, чем сами советские граждане, что может дать новые и интересные исторические и социокультурные аспекты.

Исследование по данной теме может пролить свет на важные аспекты советской культуры и повседневной жизни и расширить наши знания об истории питания в СССР. Обобщенный и глубокий анализ воспоминаний о советской кухне со стороны иностранных посетителей поможет не только расширить наше понимание того времени и культуры, но и пролить свет на взаимодействие различных культур и пищевых традиций.

**Структура работы** представлена введением, основной частью, заключением и списком использованной литературы.

**1. Восприятие иностранными гостями советской кухни**

История советской пищевой промышленности и советской кухни — это неотъемлемая часть советского универсума. Кулинарные практики, вошедшие в быт советских людей, изменялись в течение всего советского периода, многие из них остались после крушения СССР, став частью бытовой культуры постсоветской России [8].

Восприятие иностранными гостями советской кухни могло быть довольно разнообразным и зависеть от множества факторов, таких как культурные различия, предвзятость, личные вкусы и предпочтения. Иностранные граждане и дипломаты, приезжавшие в СССР, часто описывали советскую кухню как простую, сытную и доступную, но в то же время отмечали отсутствие ряда продуктов и некоторую стандартизацию в блюдах.

Посещение лучших ресторанов СССР являлось неотъемлемой частью программы пребывания в стране иностранных туристов и деловых визитеров. В немалой степени впечатления о стране формировались под влиянием меню и сервиса, которые предоставляла принимающая сторона. Например, из путевых заметок Джона Стейнбека стало известно, что подавали в коммерческом ресторане гостиницы «Метрополь»: «На ужин подали 400 граммов водки, большую салатницу черной икры, капустный суп, бифштекс с жареным картофелем, сыр и две бутылки вина» [10].

Советская кухня всегда привлекала внимание иностранных гостей, представляя для них уникальный и неповторимый опыт вкусовых наслаждений. Стремясь познакомиться с локальными культурными особенностями, посетители из других стран с интересом окунались в разнообразие советских блюд, которые гармонично слили в себе традиции разных народов.

Одна из главных особенностей советской кухни - это ее скромность и простота. Несмотря на ограниченность продуктов и экономические трудности, советские повара с легкостью создавали вкусные и сытные блюда, которые стали поистине национальными сокровищами. Иностранные гости удивлялись тому, как из самых доступных ингредиентов можно было приготовить такое многообразие блюд.

Иностранные гости всегда испытывают некоторое любопытство и интерес относительно кухни той страны, которую они посещают. И неудивительно, ведь культура и традиции национальной кухни являются неотъемлемой частью любой поездки. Советская кухня, с ее уникальным сочетанием вкусов и запахов, не исключение.

Приехавшие из-за границы гости обнаружат, что советская кухня представляет собой слияние разнообразных национальных кулинарных традиций. Она отражает разнообразие этнических групп и народностей, составляющих Советский Союз. Разнообразие продуктов питания и способов приготовления отражает богатство региональных влияний и национальных предпочтений.

Восточноевропейская кухня в СССР, например, известна своим богатством колбас, готовкой на мангале и тяжелыми супами. В то же время, центральноазиатская кухня популярна среди гостей своими специями и пряностями. Добавьте к этому сметану, вареники, блины и шашлыки - и у вас есть картина исключительного разнообразия и богатства советской кухни.

Однако, восприятие советской кухни иностранными гостями может быть немного сложным. Изначально, они могут быть непривычными к таким продуктам, как квас, сало или кислый щи. Тем не менее, большинство гостей быстро понимают, что советская кухня - это не только о незнакомых продуктах, но и об аутентичности и уникальности каждого из них.

Привычка сочетать вкусы - сладкое и соленое, горькое и кислое - является отличительной чертой советской кухни. Это сочетание создает неповторимые вкусы и ароматы, которые впечатляют иностранных гостей. Кроме того, гостеприимство хозяев добавляет еще больше привлекательности и культурного опыта.

Советская кухня также сохраняет традицию готовить блюда в домашних условиях. Это означает, что гостям представляется уникальная возможность попробовать настоящие домашние рецепты советских кулинаров, которые передаются из поколения в поколение. От борща до пельменей, каждое блюдо на советском столе имеет свою уникальную историю и значение.

В целом, иностранные гости, открывшие для себя советскую кухню, часто отмечают ее вкусовое разнообразие, автентичность и уют. Будь то сложные многосоставные блюда или скромные домашние десерты, советская кухня предлагает гостям незабываемый вкус и ощущение погружения в уникальный культурный опыт.

Первое впечатление, которое производила советская кухня на иностранных гостей, - это гостеприимство и щедрость. Подача блюд всегда была обильной, а традиционные рецепты гарантировали, что никто не уйдет голодным. Столы были накрыты разнообразными салатами, закусками, гарнирами и выпечкой, поднимаясь от венгерской капусты и украинских борщей до грузинских хачапури и узбекского плова.

Советская кухня также славилась своими консервами и маринадами. Домашние огурцы и помидоры, настоянные на знахарском рецепте, вызывали восхищение иностранных гостей. Их свежество и пряность удивляли и радовали даже самых привередливых палат.

Нельзя не упомянуть и блины - настоящую гордость советской кухни. Изысканные и вкусные, они стали национальным символом России и интересовали гостей из любой страны. Сопровождаясь разнообразными начинками - от традиционной икры и соленого лосося до сладкой клубничной варенья, блины запоминались своим вкусом и изысканностью.

Советская кухня подарила миру не только простые и вкусные блюда, но и воспоминания о щедрости и уважении к гостям. Иностранные посетители всегда чувствовали себя особенными, наслаждаясь уютной обстановкой, внимательностью и вкусом советской кухни. Благодаря этому, образовавшийся международный аромат был дополнен неповторимой ноткой советских вкусов и превратил гостиную в место, где можно познать истинное гастрономическое наслаждение.

Вот типичное меню русского ресторана, которое приводится в путеводителе: «Закуски, борщ, щи или уха с расстегаями, рыба, обычно стерлядь, отбивные котлеты с гречневой кашей». Отмечается отсутствие свежих овощей и безвкусные десерты. Отдельно упоминается татарское блюдо шашлык, которое всегда покоряло иностранцев. В обеих столицах, продолжает путеводитель, так много ресторанов, в том числе французских, немецких и итальянских, что автор спрашивает, «обедают ли русские когда-нибудь дома».

Американский путеводитель 1960 года начинает описание советских ресторанов с Хрущева. Ссылаясь на московскую «Прагу», он заявил западным журналистам, что советские рестораны не уступят парижским. Из этого следует, пишет автор, что Хрущев не был в Париже. Клиенты «Праги», известного в дореволюционной Москве трактира, «напоминают шоферов грузовиков, которые вели машину всю ночь». Путеводитель хвалит одно блюдо — блины с икрой, да и то потому, что икра в пять раз дешевле, чем в Нью-Йорке. С умеренной настойчивостью туристам рекомендуются рестораны с кухней нерусских республик, прежде всего грузинский «Арагви».

Английский путеводитель 1980 года отмечает, что русские не ждут от ресторанов вкусной еды. В обед они ищут передышки, в ужин — выпивки и танцев. Поэтому меню, за неизбежным и выгодным исключением блюд грузинской кухни, предлагает пресную, тяжелую и невразумительную мясную пищу, много картошки, мало свежих овощей и молочных блюд. С несколько большим воодушевлением путеводитель отмечает разнообразие супов, эту «вершину славянской кулинарии».

Некоторым иностранным гостям советская кухня могла показаться недостаточно разнообразной и не слишком изысканной по сравнению с кулинарными традициями их собственной страны. Однако, другие отмечали привлекательность в простоте и честности этой кухни, а также в уникальных блюдах, которые они могли попробовать только в Советском Союзе.

Интересно, что некоторые дипломаты и гости отмечали особенности подачи блюд, как например, удивительно большие порции в ресторанах или кулинарные традиции национальных республик СССР, которые могли сильно отличаться от общесоветских.

Таким образом, восприятие советской кухни иностранными гостями было довольно многогранно и часто зависело от их индивидуальных предпочтений и опыта. Изучение этих воспоминаний может пролить свет не только на советскую кухню саму по себе, но и на взаимодействие различных культур и кулинарных традиций в тот период истории.

**2. Особенности советского столового этикета**

Советский столовый этикет – это своеобразное проявление культуры приема пищи, характерное для советского общества. Он имеет свои особенности, которые часто отличаются от принятых международных норм и традиций.

Первая особенность советского столового этикета – акцент на коллективность. В советской общественной жизни, распространенной в СССР, прием пищи рассматривался как важное мероприятие, объединяющее людей. Большое значение придавалось общему столу, где члены коллектива собирались вместе, чтобы поддержать традиции коллективизма и укрепить дружеские отношения.

Вторая особенность – простота и отсутствие изысков. Советский столовый этикет отличается скромностью и непритязательностью в выборе столовых приборов и посуды. Отсутствие излишней роскоши и шикозности в оформлении стола свидетельствовало о стремлении к простоте и равенству. На столах советского столового этикета не было излишней фарфоровой посуды или серебряных приборов, не было огромного количества блюд и разнообразных закусок. Здесь ценилась скромность и практичность.

Третья особенность – взаимное уважение и забота о гостях. В советском столовом этикете особое внимание уделялось уважению к гостям. Хозяева к столу всегда приглашали гостей и заботились о их комфорте. Настоящая гостеприимность проявлялась в том, что каждый гость имел возможность обеспечить себя необходимыми приборами и посудой, чтобы чувствовать себя комфортно и удобно.

Четвертая особенность – национальные традиции и ритуалы. В советском столовом этикете прослеживалось влияние национальных традиций и обычаев. В Российской Федерации и других республиках СССР существовали свои уникальные ритуалы и правила приема пищи, которым придавалось большое значение. Так, например, подача хлеба первой на столе ассоциировалась с благополучием и гостеприимством.

Советский столовый этикет включал в себя некоторые особенности, которые ставились в долгие традиции и предписания по поведению за столом. Нельзя не отметить принципы, которые использовались при соблюдении советского столового этикета:

1) культура приема пищи - за столом приглашался к столу хозяин или старший по возрасту. Пищу подавали последовательно, начиная с закусок, потом первого, второго блюда и заканчивая десертом.

2) положение при столе - сидеть за столом следовало прямо, с положенной по спине вилкой. Нельзя было класть локти на стол, опираться на колени и бросаться на еду.

3) правила использования столовых приборов: нужно было правильно пользоваться столовыми приборами - не класть нож на тарелку и не класть вилку зубцами вверх. После окончания еды приборы нужно было положить строго параллельно друг другу.

4) молчание за столом: не следовало обсуждать политику, религию и прочие спорные темы. За столом ценили молчаливое общение и уважение к собеседникам.

5) очередность: прием пищи включал в себя правило об уважении к столетам. Например, старший по возрасту должен был начинать еду первым.

В заключение, советский столовый этикет – это особый образ жизни людей в условиях советской общественности. Он отличается коллективностью, простотой, уважением к гостям и национальными традициями. Эти особенности делают его уникальным и интересным для изучения в контексте советской культуры и истории. Они отражали общие принципы уважения, порядка и вежливости за столом.

**3. Влияние советской кухни на мировое гастрономическое наследие**

Советская кухня имеет значительное влияние на мировое гастрономическое наследие, оставляя свой отпечаток на многих аспектах кулинарной культуры. В период существования СССР, советская кухня прошла через ряд изменений и преобразований, отражая историю и политические события того времени.

Советская кухня внесла значительный вклад в мировое гастрономическое наследие, превратившись в одну из наиболее узнаваемых и влиятельных кухонь. Влияние этой кухни ощущается не только на территории бывшего Советского Союза, но и во многих других странах мира.

Одной из самых ярких черт советской кухни было ее простое и доступное приготовление: она была ориентирована на массовость и использование доступных продуктов. Это привело к развитию специфических методов приготовления и техник, которые стали непременными элементами советской гастрономии.

Одной из самых популярных блюд советской кухни были борщи, каша и пельмени. Борщ стал символом советской кухни и по сей день остается одним из самых известных и узнаваемых блюд, как в странах бывшего СССР, так и далеко за ее пределами. Каша, в основном из гречки или овсянки, стала символом здорового и питательного питания. А пельмени, популярное блюдо из мясной начинки, завоевали любовь многих народов и стали национальным блюдом многих стран.

Неотъемлемой частью советской кухни были и салаты. От простых овощных салатов до сложных смешанных закусок, салаты были обязательным атрибутом любого советского стола. Такие салаты, как «Оливье» и «Винегрет», стали настоящими хитами и до сих пор являются популярными блюдами на различных торжествах и праздниках.

Советская кухня также дала миру новые виды выпечки. От простых пирогов с повидлом до сложных тортов, советские сладости завоевали сердца многих. Такие блюда, как «Медовик» и «Птичье молоко», стали известными и популярными не только в СССР, но и во многих других странах. Известные десерты, такие как пирожные «Наполеон» и «Птичье молоко», стали популярными во многих странах. Эти сладости отличаются исключительным вкусом и богатством текстуры, и до сих пор востребованы любителями гастрономии.

Одним из наиболее известных элементов советской кухни является ее простота и доступность. В условиях недостатка продуктов и ограниченных ресурсов, советский народ научился творчески подходить к приготовлению пищи. В результате этого, народные рецепты были разработаны для использования наиболее доступных и недорогих ингредиентов, чтобы обеспечить сытное и питательное питание.

Одним из главных примеров советской кухни, который оказал огромное влияние на мировую гастрономию, является разнообразие закусок и салатов. Советские салаты, такие как «Оливье» и «Винегрет», стали популярными за пределами СССР и были включены в меню многих ресторанов и кафе по всему миру. Их простота в приготовлении и универсальность сделали эти блюда незаменимыми во многих кухонных традициях.

Советская кухня также внесла свой вклад в развитие национальных кухонь СССР. Возникновение «советских» пищевых продуктов, таких как хлеб «Бородинский» или сметана, широко использовалась в блюдах других национальных кухонь, обогащая их вкус и текстуру.

Застолье, т.е. потребление яств и алкогольных напитков, несомненно,

являлось важной составной частью протокола дипломатических приемов в Кремле. Трапеза, сопровождавшаяся произнесением многочисленных здравиц, как правило, занимала 2-3 часа. Вслед за этим следовала непринужденная беседа в специальном помещении (оно примыкало к Екатерининскому залу), куда подавались кофе и сладости.

Дипломатические приемы в Кремле в военные годы организовывалось с подобающей роскошью. У иностранных гостей неизменно вызывали восхищение сервировка столов и блестящее обслуживание квалифицированного персонала. К. Прушински вспоминал, что на приеме 4 декабря 1941 г. стол был сервирован с изысканной простотой. На великолепных скатертях голландского полотна стояли тарелки, доставленные из ресторана гостиницы «Москва», на которых сохранились поблекшие изображения виноградных гроздей и листьев. Как заметил Прушински, эта была уже не новая посуда. В центре стола стояли старинные хрустальные графины и «изумительной работы» тяжелые серебряные кувшины. Что касается столовых приборов, то, по свидетельству Прушинского, на них быласоветская символика: изображение серпа и молота. Каждый из гостей имел перед собой меню обеда, отпечатанное по-русски и по-французски [4].

Е. Климковского также поразил вид огромного накрытого стола, протянувшегося почти на весь Екатерининский зал, замечательно украшенного и буквально ломившегося под тяжестью красивой сервировки, всевозможных яств и разнообразных сортов алкогольных напитков [2].

В. М. Бережков вспоминал, что во время банкета 30 октября 1943 г. Екатерининский зал Большого Кремлевского дворца был заставлен столами, украшенными красными гвоздиками и сервированными серебром и сверкающими фарфором. На столах стояли всевозможные закуски, бутылки с винами и напитками [6].

А, по словам Дж. Р. Дина, присутствовавшего на этом обеде, «накрытые столы представляли собой такое великолепие, что невозможно описать». Это было буквально «море блеска и света». Сервировка других обедов, происходивших в ходе работы Московской конференции глав внешнеполитических ведомств великих держав, показалась генералу Дину просто жалкой по сравнению с той, которая предстала перед ним в начале упомянутого банкета [3].

А. Иден вспоминал, что на банкете 20 декабря 1941 г. вслед за икрой последовали борщ, осетрина, молочный поросенок и разнообразные мясные блюда [1].

Века меняются, но воспоминания о прошлом остаются. Когда мы говорим о кухне и практиках еды в СССР, невозможно не упомянуть туристов, дипломатов и других иностранных граждан, которые посетили страну в то время. Их воспоминания стали ценным источником информации о том, как происходило питание в этой необычной и непредсказуемой стране.

Впечатления иностранцев о советской кухне были довольно разнообразными. Одни описывали еду как простую, но сытную. Другие восхищались богатством и разнообразием блюд, которые имели возможность отведать. Вспоминались пропитание деревенской едой, приготовленной из свежих и натуральных продуктов, а также пища, интересная иностранцам и отличная от их родной. Некоторые даже упоминали национальные советские кулинарные шедевры, такие как борщ, пельмени и голубцы.

Опять же, советская система питания отличалась от того, что иностранные граждане привыкли видеть в своих странах. Они узнавали о коммунальных столовых, в которых предлагалось достаточно простой и недорогой пищей для широких слоев населения. Они узнавали об общественных столовых, в которых готовились блюда для рабочих, а также о просторных и стильно оформленных ресторанах и кафе для иностранных посетителей и дипломатов.

Просматривая воспоминания иностранцев, мы понимаем, что их мнения о практиках еды в СССР часто были связаны с контекстом времени и собственными идеями о питании. Для некоторых это было новым и уникальным опытом, в то время как другие видели в советской кухне только недостатки и ограничения. Однако, вне зависимости от отзывов, иностранцы признавали, что советская кухня имела свою уникальность и оставила у них яркие впечатления.

Советская кухня оказала значительное влияние на мировое гастрономическое наследие, хотя она не всегда была характеризована изысканными или роскошными блюдами. Влияние советской кухни можно увидеть в следующих аспектах:

1. Использование доступных продуктов: советская кухня была отличительной своим использованием доступных и недорогих продуктов, таких как картошка, макароны, молоко, капуста и многие другие. Это подход позволял готовить простые, но сытные блюда, которые были доступны широким массам населения.

2. «Советская экзотик»: Вв времена Советского Союза в кулинарии появились новые блюда и рецепты, которые стали считаться экзотическими для современников. Например, блюда, такие как «салат Оливье», «шашлык» или «бефстроганов», стали популярными как внутри страны, так и за ее пределами.

3. Распространение советских кулинарных традиций: советская кухня и рецепты стали распространяться за пределы бывшего Советского Союза благодаря эмигрантам, ресторанам и популярности советских рецептов в других странах. Многие люди по всему миру знакомы с салатом «Оливье», «борщом» или «голубцами».

4. Кулинарные традиции национальных республик: внутри Советского Союза существовали уникальные кулинарные традиции каждой национальной республики, которые также оказали влияние на мировую гастрономию. Примерами могут быть грузинская, узбекская или кавказская кухня, которые стали популярными и востребованными за пределами бывшего СССР.

Таким образом, советская кухня с ее особенностями и традициями оказала значительное влияние на мировое гастрономическое наследие, сохраняя свою уникальность и неповторимый вкус до сегодняшних дней. Советская кухня запоминается своим экономичным и практическим подходом к приготовлению пищи, а также своим способом сочетания доступных ингредиентов во вкусные блюда. Ее влияние на мировое гастрономическое наследие продолжает оставаться заметным, и блюда советской кухни остаются популярными во многих странах, продолжая радовать любителей аутентичной кулинарии.

**Заключение**

Изучение кухни и практик питания в СССР через воспоминания иностранных граждан и дипломатов представляет ценный источник информации о культурном и социальном аспектах советского общества. Воспоминания иностранных наблюдателей о еде в СССР отражают особенности советской кухни, ее влияние на повседневную жизнь людей, а также свидетельствуют о взаимодействии различных культур и традиций через призму питания.

В ходе исследования выяснилось, что советская кухня имела свои уникальные черты, такие как простота, доступность продуктов, акцент на консервированные и замороженные продукты, а также отражала идеологические принципы того времени. Иностранные граждане и дипломаты отмечали особенности советской пищи, например, обилие картофеля, салат Оливье, квас, а также своеобразные протокольные правила приема пищи и организации торжественных обедов.

В исследовании кухни и практик еды в СССР в воспоминаниях иностранных граждан и дипломатов становится ясно, что кулинарная культура и обычаи питания в Советском Союзе имели свои особенности и отличались от западных стандартов. Считая еду символом культуры и национального самосознания, иностранные наблюдатели и дипломаты активно изучали советскую кухню и делали выводы о советском образе жизни и национальных традициях.

Один из главных выводов заключается в том, что советская кухня была отражением идеологических принципов и политической системы. Время холодной войны и социалистической эры сопровождалось не только политическими и экономическими противоречиями, но и влияло на кулинарные предпочтения и ограничения. Централизованная система распределения продуктов питания и нехватка многих вкусовых ингредиентов имели свои последствия для советской кухни.

Иностранные граждане и дипломаты в своих воспоминаниях делятся оригинальными рецептами советской кухни, а также отмечают ее уникальный вкус и характер. Холодные закуски, такие как «сельдь под шубой» и «оливье», были популярными на советских столах и вызывали интерес иностранных гостей. Также они отмечают высокую ценность и популярность хлеба и картофеля в советской кулинарии.

Однако, помимо еды, воспоминания иностранных граждан и дипломатов также упоминают о социальных и политических аспектах питания в СССР. Они тесно связывали питание с идеологией коммунизма и описывали роль государства в организации и контроле в сфере питания. Иностранные граждане и дипломаты видели, как кухня СССР отражала состояние экономики и жизни советского народа в целом.

Важно отметить, что воспоминания иностранных наблюдателей и дипломатов о кухне и практиках пиания в СССР могут быть источником не только информации о еде и ее роли в обществе, но и отражением широкого спектра социокультурных аспектов той эпохи. Путем анализа таких свидетельств можно лучше понять образ жизни и менталитет советского общества, его особенности, противоречия и изменения под воздействием политических и социальных процессов.

Таким образом, воспоминания иностранных граждан и дипломатов о кухне и практиках питания в СССР представляют собой ценный источник для изучения культурной истории этой страны, ее обычаев и традиций через призму гастрономических предпочтений и обрядов питания. Влияние политической системы и идеологии коммунизма на пищевые предпочтения и организацию питания прослеживается в воспоминаниях этих источников. Взаимодействие между культурами через кулинарные традиции открывает новые грани понимания исторического прошлого и культурного наследия.

**Список литературы**

1. Anthony Eden, The Eden Memoirs: The Reckoning, London, Cassel, 1965, p. 302.

2. Jerzy Klimkowski, Byłem adiutantem generala Andersa [I was aide-de-camp of General Anders], Warszawa, Wydawn. Ministerstwa Obrony Narodowej, 1959, s. 200.

3. John Deane, The Strange Alliance, New York, Wiking Press, 1947, p. 30.

4. Ksavery Pruszyński, Noc na Kremlu [Night in the Kremlin], Warszawa, Rój, 1989, s. 97.

5. Анна фон Бремзен Тайны советской кухни. Книга о еде и надежде // https://www.livelib.ru/book/1001498252/reviews-tajny-sovetskoj-kuhni-kniga-o-ede-i-nadezhde-anna-fon-bremzen.

6. Владимир Невежин, Застольные речи Сталина. Документы и материалы [Drinking speeches of Stalin. Documents and materials], М., АИРО-XX; СПб., Дмитрий Буланин, 2003, док. № 45.

7. Генис А.А. Княгиня Гришка. Особенности национального застолья // ООО «Издательство АСТ», 2019, с. 352.

8. Глущенко И. В. — советская модернизация и кулинарная политика // Известия ПГПУ им. В. Г. Белинского. 2012. № 27. с. 564−573.

9. Глущенко И. В. Общепит. Микоян и советская кухня. М., 2010.

10. Джон Стейнбек «Русский дневник» // Легенды мировой литературы. Издательство: Эксмо, 2017, 352 с.

11. Джеймс Браун «Изыск SSSR: прошлое и настоящее советской кухни»//https://vtorayaliteratura.com/pdf/bezanson\_pusskoe\_proshloe\_i\_sovetskoe\_nastoyashhee\_1984\_\_ocr.pdf?ysclid=lu801q406g530574063.

12. Кабакова Г. Как СССР изменил культуру питания // <https://arzamas.academy/materials/2249>.

13. Книга о вкусной и здоровой пищи 1952 // https://azbyka.ru/recept/wp-content/uploads/2022/05/kniga\_o\_vkusnoj\_i\_zdorovoj\_pishhe\_1952.pdf.

14. Лебина Н. Б. Повседневность эпохи космоса и кукурузы: деструкция большого стиля. Ленинград. 1950–1960-е годы. СПб., 2015. – 484 c.

15. Лебина Н. Б. Советская повседневность: нормы и аномалии. От военного коммунизма к большому стилю. М., 2015.

16. Логинов С. Пышка, пончик и «аладья» // <https://www.rulit.me/books/pyshka-i-ponchik-read-31289-1.html>.

17. Майкл Смит Кухня Советского Союза в глазах иностранных туристов» // https://fishki.net/1232529-sovetskij-sojuz-glazami-inostrannyh-turistov-v-gody-ottepeli.html.

18. Пироговская М. Краткая история советской кухни // <https://arzamas.academy/mag/517-sovietkitchen>.

19. Томас Миллер «О еде в СССР: путевые заметки и воспоминания иностранцев» // https://castbox.fm/episode/Special--В-гостях-Томас-Миллер-id2742952-id262443550?country=ru.

20. Элизабет Тейлор «Воспоминания дипломатов о советской кухне» // <https://www.rbth.com/arts/333114-elizabeth-taylors-visits>.