

«Главное на свете — это сталь»

Жизнь первостроителей
Магнитки была полна лишений

В ДВАДЦАТЫЕ-ТРИДЦАТЫЕ годы прошлого века наша страна переживала бурный рост. Возводились гиганты индустрии — Сталинградский и Челябинский тракторные заводы, Магнитогорский и Кузнецкий металлургические комбинаты... «Великий перелом» сопровождался огромными переменами в деревнях и городах. Они затронули все стороны жизни людей, включая быт. На примере ММК можно проследить организацию быта на стройках СССР того времени.

Партия и общепит

Организацией торговли и общественного питания населения занимались высшие партийные инстанции. В декабре 1930 года были приняты постановления Политбюро о рабочем снабжении и пленума ЦК ВКП (б) по докладу Центросоюза о работе потребкооперации. В резолюции пленума говорится, что XVI съезд партии поставил задачу через год обеспечить мясом и овощами основные промышленные центры. Особое внимание уделялось созданию баз по снабжению продуктами питания таких промышленных районов, как Донбасс, Урал и Кузбасс. В ноябре 1934 года пленум ЦК принял постановление «Об отмене карточной системы по хлебу и некоторым другим продуктам».

Магнитка — город хлебный

Система общественного питания на ММК развивалась одновременно со строительством города. В январе 1929 года был создан Центральный рабочий кооператив (Церабкооп) — для организации продовольственного снабжения, торговли и общественного питания. К весне построили бараки, две бани, два клуба, столовую-кухню... Церабкооп обслуживал тружеников Магнитостроя до 1933 года.

В связи с ростом числа работающих на строительстве ММК и жителей города количество столовых растет, особенно в 1931 году. Снабжение рабочих Магнитостроя становится более дифференцированным: число питающихся в закрытых распределителях увеличивается. Это позволяет при недостаточном завозе некоторых товаров накормить рабочих на важнейших участках. Естественно, за счет ухудшения снабжения других категорий работников. Ударников снабжали по особым карточкам. В целом Магнитогорск обеспечивался лучше многих других регионов. Здесь свободно продавался хлеб, хотя по килограмму и под контролем общественности и милиции.

Голодные 1933–1934 годы не чувствовались: в Магнитогорске не ели опилок, подмешанных к отрубям, не собирали на помойках картофельные очистки, как в других городах Южного Урала. Все продукты, включая хлеб, отпускали по жестким нормам, которые зависели от профессии и места человека в трудовом коллективе. Шахтерам в сутки отпускали килограмм хлеба, по особому рабочему и первому рабочему спискам получали 800 граммов, по второму рабочему — 700 граммов, иждивенцам и служащим полагалось 400. Шахтерам и рабочим особого и первого списков выделяли по 400 граммов растительного масла. Рабочим особого списка выдавали 400 граммов махорки, первого списка — 200 граммов, остальным — ничего.

Как ели в 1931 году?

В трест народного питания входили 32 предприятия — 30 столовых и две фабрики-кухни. Организация питания была дифференцирована: инженерно-технических работников обслуживали семь столовых, три из которых — диетические. Ударников снабжали по особым ударным карточкам, фонд их снабжения и премирования постоянно рос. 75 процентов всех заказов распределяли среди ударников. Дефицитные ненормированные продукты — сыр, фрукты, арбузы, кондитерские изделия — в основном отпускали им же. Ударникам товары в распределителях отпускали вне очереди.

Максимальная пропускная способность на строительстве ММК — 40 тысяч блюд. В диетических питалось 500 человек. Всего трест «Нарпит» обслуживал 71530 человек, из них 3345 — из ОЗУ и Горпромуча, пять тысяч школьников и 1150 дошкольников. Остальные 62 тысячи рабочих были выделены в особую категорию. В четырех столовых были оборудованы залы для ударников.

Половина столовых и раздаток размещались в непригодных помещениях: в бараках без учета требований производственного процесса и санитарно-технических норм. Мойку посуды производили в тесных необорудованных моечных, канализация, как правило, была неисправна. В столовых № 24 на домне и № 28 на коксохимкомбинате канализация отсутствовала. Отсутствие вентиляционных установок и неисправность канализации, а также перегрузка столовых, приводили к отсыреванию внутренней засыпки и подпольных пространств, развитию броидильных и гнилостных процессов.

Город обслуживал один санитарный врач. В связи с тяжелым санитарным состоянием общепита были выделены 40 инспекторов, которых прикрепили ко всем пищевым объектам стройки. Санитарное состояние заметно улучшилось, но, по мнению Магнитогорского горсовета, «...достаточного контроля за общественным питанием нет».

Для рабочих-ударников типичный обед в 1933 году состоял из мясных щей на первое, макарон с мясом на второе и стоил 47 копеек

В октябре 1931 года отпущено 350–380 тысяч блюд без буфета. Перегрузка в сети общественного питания достигает 50 процентов, в отдельных столовых — до 300 процентов. Несмотря на это, полный охват работников питанием не обеспечен. Девять столовых не имели отопления, часть — канализации и водопровода, в половине не было подсобных складов и ледников. По плану в четвертом квартале 1931 года намечали построить пять новых столовых на строительных площадках, четыре — в Соцгороде и одну — на заготовительной фабрике.

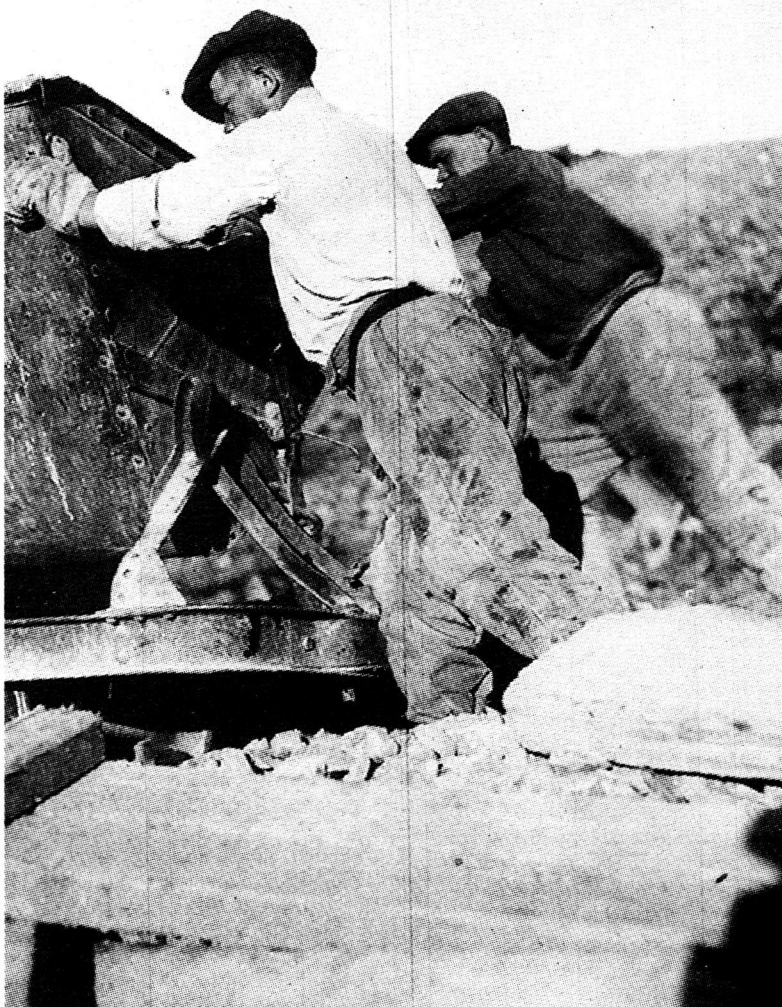
Снабжение продуктами было централизованным. На деле оно постоянно срывалось, имели место большие недопоставки продуктов. Качество пищи, по мнению многих, было удовлетворительным. Нарпит старался разнообразить меню, но отсутствие квалифицированных поваров, оборудования и неполное снабжение продуктами приводило к повышению цен на обеды. Поэтому бюро Магнитогорского горкома ВКП (б) рассмотрело вопрос о состоянии общественного питания и наметило меры по его улучшению.

Подготовка поваров

Одна из причин низкого качества обедов — нехватка квалифицированных поваров. Она компенсировалась путем вербовки специалистов в центральных регионах страны, но в Магнитке они работали временно. В городе организовали школу и курсы кулинарной учебы. Обучение в школе длилось два года, группа насчитывала 25–30 человек. Характерно, что половину учащихся составляли мужчины, что говорит о тяжести поварского труда. В школе готовили только поваров, на курсах — еще и

антисанитарным состоянием барачных, столовых, уборных, и загрязненностью площадей...»

С ноября 1930-го по февраль 1931 года РКИ провела проверку работы аппарата центрального рабочего кооператива. Периодически РКИ снимала работников, почти весь руководящий состав ЦРК во главе с председателем был отдан под суд. Комиссия по чистке создала 24 бригады в количестве 275 человек. По результатам проверки и чистки в «Магнитогорском рабочем» напечатаны 171 статья. Всего было



«вычищено» 67 человек. Большинство — «за искривление классовой линии и связи с чуждыми элементами». Это было характерным обвинением того времени. Так как качество пищи улучшалось медленно, в Магнитогорске перенимали опыт других городов по улучшению культурно-бытовых условий. В украинском городе Сталине — ныне Шахты, была заимствована такая форма контроля, как дежурство домохозяйек в столовых, которая дала хороший эффект.

Создание ОРСов

Для улучшения общественной питания в 1933 году в Магнитогорске создан отдел рабочего снабжения (ОРС) Магнитостроя. В 1934–1935 годах, кроме ОРСа, торговлей в городе занимались 20 организаций, но его доля была значительной. Наряду с торговлей и общественным питанием ОРСы занимались заготовкой овощей. В 1934 году отдел рабочего снабжения должен был заготовить 23 тысячи тонн картофеля, столько же — овощей. Планировалось, что со своего пригородного хозяйства он получит 16 тысяч тонн овощей, а остальное — из других районов и областей путем самозаготовок. Это было очень сложно, и часто ОРС не справлялся, так как не мог обеспечить колхозам-поставщикам обещанные гвозди, железо, стекло.

«Парнокопытный» транспорт

Снабжение продуктами производилось при помощи автогужевого транспорта. Недостаток машин ставил трест «Нарпит» в трудное положение. В распоряжении треста в 1931 году было всего 427 лошадей и одна автомашина при потребности 500 лошадей и четыре автомашины. Парнокопытных не всегда обеспечивали фуражом, поэтому транспорт на работу не являлся. Как результат, нарушался график завоза продуктов на предприятия ОРСа.

Самозаготовки

В СССР 30-х годов действовали законы административно-командной экономики. Некоторым предприятиям, в том числе Магнитострою, предоставляли право самостоятельно закупать продукты. Газета «Магнитогорский рабочий» писала о том, что «...развертывание самозаготовок овощей и продуктов является одним из мероприятий по улучшению общественного питания...»

Несмотря на административно-командную экономику, действовали законы рынка — конкуренция и разница цен. Так, в 1934 году столовая № 5 покупала в колхозах редис по рубль сорок за килограмм, а трест «Нарпит» отпускал со своего склада редис за 3 рубля 30 копеек. Жизнь заставляла заниматься самозаготовками, чтобы обеспечить трудящихся дешевым калорийным питанием.

Ассортимент и цены

Для рабочих-ударников типичный обед в 1933 году состоял из мясных щей на первое, макарон с мясом на второе и стоил 47 копеек. Это недорого, если учесть зарплату ударников, и то, что на обеды им предоставляли значительную скидку. Типичный обед инженерно-технических работников стоил 85 копеек: на первое — мясные щи, на второе — биточки с макаронами, на третье — кисель. Для сравнения: обед для обычных трудящихся мог состоять из мясных щей и каши с маслом.

В те дни работа поваров ценилась высоко. Вот что писали о них в газетах: «В руках у повара один из рычагов борьбы за чугун». Типичный обед 1932–1933 годов состоял из трех блюд: суп, мясные котлеты с гречневой кашей и фруктовый кисель стоимостью от 80 копеек до рубля 10 копеек.

По данным историка-краеведа В. Баканова, «...в 1935 году трест столовых ввел с 1 октября три вида массовых обедов: овоще-крупяные, рыбные и мясные. Цены на первые блюда — не дороже 25 копеек, на вторые овоще-крупяные — 40 копеек, рыбные — 75 копеек и мясные — 1 рубль. Столовые раз в день кормили только работающих, члены семей пользовались раздатками.

Голод преследовал многих постоянно. Лучше жили семейные и спецпереселенцы. Привыкшие кормиться от земли, они и здесь быстро освоились, обзавелись огородами, коровами, козами, домашней птицей. Им всегда было чем накормить детей и престарелых иждивенцев...»

Эти сведения вызывают недоумение: статьи и книги говорят о высококалорийной, богатой углеводами, пище — мясо, макарон, гречневая каша. Объяснение простое: не все питались хорошо, и пища не компенсировала энергетические затраты работников. Да и официальная печать приукрашивала информацию. Одной из проблем тех лет была нехватка ложек: в 1934 году в столовых на одну ложку приходится пять едоков.

Писатели о питании

Писатели и поэты считали за честь посетить одну из самых знаменитых строек страны. В Магнитогорске побывали Д. Бедный, А. Гайдар, В. Катаев... Многие из них оставили рассказы, повести, романы, воспоминания. Главными темами были строительство и производство, но иногда можно встретить колоритное описание трапезы.

Ольга БОРОДИНА,
Екатерина КУЛЬБАШНАЯ,
выпускницы профессионального училища № 121.
Окончание следует.