

УДК 392.81(571.1)

Чернова Ирина Валерьевна

кандидат исторических наук,
доцент кафедры этнологии, антропологии,
археологии и музеологии
Омского государственного
университета им. Ф.М. Достоевского
<https://orcid.org/0000-0002-6960-7762>

Люля Наталья Викторовна

ведущий специалист
по учебно-методической работе
Центра устной истории и этнографии
Алтайского государственного
педагогического университета

Свидовская Анастасия Сергеевна

аспирант кафедры отечественной истории
Алтайского государственного
педагогического университета

**ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ
В ПОВСЕДНЕВНОЙ
ЖИЗНИ СЕЛЬСКОГО НАСЕЛЕНИЯ
ЗАПАДНОЙ СИБИРИ XX –
ПЕРВЫХ ДЕСЯТИЛЕТИЙ XXI В.:
ОТ ТРАДИЦИИ К ТЕХНОЛОГИЯМ***

Аннотация:

Для XX и первых десятилетий XXI в. характерны процессы трансформации ключевых элементов традиционной культуры, связанные с широким проникновением технологий. На примере бытового практик хлебопечения у сельского населения Западной Сибири продемонстрированы некоторые формы изменения традиционных элементов – угасание домашнего хлебопечения, перемещение его в сферу интересов местных предпринимателей, все более активное внедрение инноваций в технологический процесс и расширение ассортимента выпекаемых изделий, в частности возрастание числа производственных предприятий, специализирующихся на выпекании разнообразной хлебной продукции. Указанные трансформации интерпретируются как закономерное отражение развития дихотомичной пары «традиция – модернизация». Основное внимание авторы сосредоточили на полевых материалах, фиксирующих данный процесс. За рамками работы остались детальная характеристика этикетных норм употребления хлеба в среде сельского населения Западной Сибири, а также обрядовая составляющая хлебопечения.

Ключевые слова:

хлеб, традиция, модернизация, технологии, сельское население Западной Сибири

Chernova Irina Valeryevna

PhD in History, Associate Professor,
Department of Ethnology,
Anthropology, Archaeology and Museology,
Dostoevsky Omsk State University
<https://orcid.org/0000-0002-6960-7762>

Lyulya Natalya Viktorovna

Leading Specialist in the Teaching
and Methodological Work,
Center for Oral History and Ethnography,
Altai State Pedagogical University

Svidovskaya Anastasia Sergeyevna

PhD student,
Department of Russian History,
Altai State Pedagogical University

**BAKING IN EVERYDAY LIFE
OF THE RURAL POPULATION
OF WESTERN SIBERIA OF THE 20TH –
FIRST DECADES
OF THE 21ST CENTURY:
FROM TRADITION TO TECHNOLOGY**

Summary:

The XX and first decades of the XXI century are characterized by the processes of transformation of the main elements of traditional culture associated with the widespread penetration of technology. For example, the existence of practices of baking among rural population of Western Siberia demonstrated some form of change of the traditional elements – the extinction of home bakery, moving it to the sphere of interest of local entrepreneurs, more active introduction of innovations in the process and expanding the range of baked products, in particular, the growing number of production enterprises, specializing in baking a variety of bread products. These transformations are interpreted as a natural reflection of the development of the dichotomous pair "tradition-modernization". The authors focused their main attention on field materials that record this process. The detailed description of the etiquette norms of bread consumption among the rural population of Western Siberia, as well as the ritual component of bread-making, remained outside the scope of the work.

Keywords:

bread, tradition, modernization, technology, rural population of Western Siberia

* Исследование выполнено при финансовой поддержке РФФИ в рамках научного проекта № 19-09-00487 «Деревня традиционная и модернистская: этнографическое изучение стратегий освоения пространства сельских территорий юга Западной Сибири».

Для сельского населения зерновые культуры и блюда, получаемые при их переработке, являлись важным элементом системы питания. В исследовательской литературе этого тезиса применительно к периоду XVII – первой четверти XX в. придерживаются многие ученые. В.А. Липинская отмечала, что «в питании сибирского населения основное место занимают мучные и крупяные блюда. Так, в среде старожилов особое место отводилось горячим похлебкам и кашам» [1, с. 143–164]. Похожая ситуация обозначена О.Н. Шелегиной и в переселенческой среде: «Переселенцы во многом пытались сохранить традиционную хлебно-мучную систему питания с такими блюдами, как болтушки, затирки, саламаты, кулаги» [2, с. 25–43]. В этой системе особое место отводилось хлебопечению – приготовлению хлеба и хлебобулочных изделий.

В данной статье рассматривается процесс влияния модернизации (применительно к XXI в. часто применяется термин «новая модернизация») на традиции приготовления хлеба и хлебобулочных изделий в среде сельского населения Западной Сибири на протяжении XX – первых десятилетий XXI в. При подготовке работы использованы устные исторические источники, собранные нами в ходе этнографических экспедиций, а также ранее опубликованные материалы исследователей М.М. Громько, В.А. Липинской, О.Н. Шелегиной, Е.Ф. Фурсовой, О.М. Рындиной, М.А. Жигуновой, Т.К. Щегловой и др.

Ранние изменения в общественной составляющей питания приходятся на 1920-е гг. Под воздействием индустриализации, культурной революции, коллективизации и урбанизации в советской кухне наметились тенденции установления государственного контроля, стандартизации и упрощения рецептуры [3, с. 565]. Однако этот процесс в меньшей степени повлиял на сельское население, так как планируемые изменения были направлены на рабочих, а не на колхозников. Даже активное внедрение коллективных форм хозяйства и последовавшие за этим изменения 1930-х гг., выражающиеся и в сокращении посевов зерновых в личных хозяйствах, не изменили сложившуюся ситуацию. Анализ устных источников и опубликованных работ позволяет говорить о сохранности традиционных блюд, в том числе домашних способов приготовления хлеба и хлебобулочных изделий в крестьянских семьях вплоть до 1960-х гг., а в отдельных семьях и по настоящее время.

Исследователи отмечают, что население стремилось сохранить традиционную хлебно-мучную систему питания и привычные рецептуры приготовления изделий, однако в переходные периоды, когда наблюдалась нехватка муки, оно обращалось к адаптационным механизмам. Популярным среди них было добавление к муке различных примесей, например дикой гречихи у переселенцев. Часто хлеб готовили из ржаной муки, к которой присоединяли ячменную. Ржаной хлеб обходился дешевле пшеничного и считался более питательным [4, с. 27]. После нормализации хозяйственно-экономического состояния сельские жители возвращались к приготовлению хлеба из пшеничной муки, которую самостоятельно мололи на самодельных крупорушках или мельницах. Белый (пшеничный) хлеб часто воспринимался как символ достатка. Его широкое использование отличало Западную Сибирь от соседних регионов.

В литературе отмечается, что обычно хлеб подавали к каждому приему пищи, поскольку семьи были большими (иногда до 12 человек). Его необходимо было печь 3–4 раза в неделю, а порой и каждый день. В.А. Липинская пишет по этому поводу: «Хозяйка каждый вечер заводила опару на самодельных дрожжах» [5, с. 144]. Вплоть до середины XX в. сохранялись комплексы семейных традиций и запретов, регламентирующих домашнее хлебопечение.

Полевые материалы свидетельствуют о том, что в среде сельского населения Западной Сибири была востребована рецептура приготовления круглого хлеба, заведенного на самостоятельно изготовленных дрожжах из хмеля, или вместо дрожжей использовали кусок теста от предыдущей выпечки (закваску) [6, с. 151]. *«Его раньше делали, дрожжей же не было. Хмель. И закваску. С хмеля или из картошки. Закваска это называлось. Там стояла, где-то там в погребе. Вот эта закваска из хмеля или из картошки, вот это я помню. Жидкая такая опара, она поднялась, добавили муки, замесили тесто густо-густо»* (материалы историко-этнографической экспедиции (далее – ИЭЭ) 2018 г. (А.С. Свидовская): Алтайский край, Топчихинский район, с. Переясловка. Д. Г. Н., 1954 г. р.; ИЭЭ 2020 г. (И.В. Чернова, А.А. Крих): Омская область, Тарский район, с. Екатерининское. М. В. И., 1957 г. р.). В собраниях местных музеев и сейчас можно встретить плетеные корзины для хранения сушеного хмеля. Информанты отмечают, что традиция создания дрожжей из хмеля в семьях локально сохраняется и по настоящее время. Зачастую сбором и изготовлением дрожжей занимаются женщины старшего поколения (бабушки).

О важном месте хлеба в повседневной жизни свидетельствует и существование особой посуды, которая использовалась при приготовлении теста. В полевых материалах она обозначена по-разному – «бадьа», «кадушка», «квашня», «квашенка» (материалы ИЭЭ 2006 г. (И.В. Чернова): Омская область, Колосовский район, д. Александровка. Г. Н. Ф., 1937 г. р.; ИЭЭ 2010 г. (Н.С. Грибанова): Алтайский край, Романовский район, с. Дубровино. Г. М. И., 1931 г. р.; ИЭЭ 2018 г. (А.С. Свидовская): Алтайский край, Топчихинский район, с. Переясловка. Д. Г. Н., 1954 г. р.).

Кроме того, традиции домашней выпечки хлеба и хлебобулочных изделий связаны с такой важной составляющей жилища, как печь. Исследователи культуры русского населения отмечают, что «в сибирском жилище традиционно располагалась русская печь, которая выполняла функцию теплорегуляции в доме и использовалась для приготовления пищи, в частности хлеба» [7, с. 81]. Информанты в воспоминаниях указывают, что после того как тесто настоялось, его формировали в булки, раскладывали на капустные листья, давали выстояться и ставили в печь (или на под). Обычно пекли хлеб в печи после «стряпушек» (материалы ЭЭ 2020 г. (Н.В. Люля): Алтайский край, Егорьевский район, с. Первомайское. Л. А. П., 1950 г. р.), т. е. мелкой выпечки – оладий, пирожков, булочек и других хлебных изделий, которые готовили в первый жар на сковородке [8, с. 144].

В некоторых населенных пунктах приготовление в печи хлеба и хлебных изделий сохранялось вплоть до 2000-х гг. «Мамка сама хлеб пекла, пока здоровье было. Как они переехали в начале 2000-х гг. сюда, так сразу печь русскую дед <отец> сделал. Она и сейчас стоит вон, только не для печения» (материалы ЭЭ 2020 г. (Н.В. Люля): Алтайский край, Егорьевский район, с. Первомайское. Л. А. П., 1950 г. р.). Длительное бытование указанных традиций в селе исследователи объясняют существованием кризисных этапов. Т.К. Щеглова, например, связывает возвращение крестьян к натуральному хозяйству, традиционной культуре в 1930–50-е гг. с социалистической модернизацией, раскрестьяниванием и войной [9, с. 274]. В эти периоды хлеб из разряда главных продуктов уходит в разряд периферийных, из повседневных – в праздничные [10, с. 14]. В сложившихся экстремальных условиях распространяются заместительные технологии в приготовлении хлеба или использование «суррогатов» в качестве дополнения к традиционному рецепту. Так, в годы войны сельское население часто голодало, хлеб выдавался только на работавшего, практически все произведенное в личном подсобном хозяйстве сдавалось на нужды фронта, что принуждало жителей села к возвращению к собирательным практикам [11, с. 272]. В качестве добавки в хлебное тесто применяли вареный и сырой картофель, крапиву, лебеду [12, с. 226–227], рыжик, сурепку [13, с. 14]. Эта ситуация фиксировалась не только в домашнем хлебопечении, но и в хлебной промышленности. Она хорошо описана в «Истории промышленности Новосибирска»: «С началом войны мелькомбинат обязали некачественное и нестандартное зерно, что раньше шло на пивзаводы и на корм скоту, превращать в муку. Иными словами, пекли хлеб, используя 30 % нестандартной муки и 70 % стандартной. Использовали соевые добавки и даже картошку» [14].

Продовольственная проблема с хлебом на селе оставалась острой и после окончания войны. Информанты отмечают, что вдоволь хлеб в селе стали употреблять лишь в 1950-е гг., особенно после освоения целинных и залежных земель. «Только в 1956 г. наелись хлеба в Урмане. До этого хлеб делали – 1/2 часть картошки, 1/2 часть ржи. Стряпушки тоже из черной муки, только на свадьбу белую доставали где-то» (материалы ЭЭ 2018 г. (И.В. Чернова, А.А. Крих): Омская область, Большереченский район, с. Новологиново. К. З. И., 1943 г. р.).

Также в 1950-е гг. в ряде регионов популярным стал кукурузный хлеб, который на небольшой промежуток времени пользовался высоким спросом, «даже в очередь за ним становились» (материалы ЭЭ 2020 г. (Н.В. Люля): Алтайский край, Егорьевский район, с. Первомайское. Л. А. П., 1950 г. р.). Если в семьях проблема с хлебом по-прежнему решалась за счет собирательства, то колхозным рабочим его выдавали. В каждом колхозе были «пекарихи», которые пекли хлеб в «поле». Л. А. П. рассказывает: «Моя бабушка была пекариха. Она с 1904 г. Бабка пекла хлеб на деревню несколько раз. Рабочим же надо обедать. Лапшу катала. С колхоза привозили белую и серую муку, и вот она за трудодни работала. В русской печи все делала» (материалы ЭЭ 2020 г. (Н.В. Люля)). Форм для хлеба еще не было, информанты свидетельствуют о появлении в селе больших металлических квадратных и прямоугольных листов, на которых по-прежнему пекли круглый хлеб.

Если в городах механизированные хлебозаводы стали возникать еще с 1920-х гг., в период начала индустриализации (например, в 1927 г. в Омске открылся «Колос»), то пекарни в селе появились намного позже, в основном в 1950-е гг., что обусловлено электрификацией сел и активным развитием сельского хозяйства в части увеличения объемов заготовок зерна. Проведение электричества в селах привело и к изменению способа измельчения круп – вместо ветряных мельниц и ручных крупорушек начали использовать электрические. Эта ситуация нашла отражение и в полевых материалах: «крупорушки, сепараторы – все привозят из города» (материалы ЭЭ 2019 г. (И.В. Чернова): Новосибирская область, Венгеровский район, с. Сибирцево второе. Н. В. Т., 1952 г. р.).

С 1955 г. усиливается государственное регулирование, вводится ГОСТ на изготовление хлеба и хлебной продукции. Изначально в села привозили хлеб из районных центров, расположенных вблизи городов. Например, Рубцовский хлебозавод (г. Рубцовск, Алтайский край) обслужи-

живал прилегающие районы, производительность пекарни составляла 27–28 т в сутки. Хлеб делали двух видов – из белой и серой муки стоимостью 14–16 коп. Развозили его на лошадях в деревянных ящиках, позже – на специально оборудованных для транспортировки машинах.

В 1950-е гг. появляются хлебозаводы в районных центрах Омской области, активно функционируют хлебозаводы в Новосибирской области.

С 1960-х гг. индустриализация и урбанизация оказывают все большее влияние на повседневную жизнь села. С одной стороны, происходит сокращение населения, усиливается отток молодежи в города, с другой – получают толчок к развитию производственные предприятия, в том числе сельские пекарни с разнообразной продукцией. Расширяется и ассортимент товаров в сельских магазинах – в продаже появляются мелкоштучные изделия: булочки разных видов с разными начинками (помадкой, орехом), а также плюшки, ромовые бабы и другая хлебная продукция. Изменяется и форма хлеба, вносятся коррективы в ГОСТ (1961, 1965, 1967 гг. и т. д.), уточняются масса изделия, его виды и способы приготовления. В селах начинают пользоваться электрическими мини-печами (позже газовыми плитами с функцией выпекания), в которых можно было испечь и хлеб, и иные хлебные изделия.

Параллельно с развитием сельского пекарного дела наблюдалась трансформация технологии домашней выпечки, что связано прежде всего с доступностью сахара. *«Лавка в с. Поречье была... Мать пошлет за сахаром: сахар кусками стоил 11 р., а песок – 9 р.»* (материалы ЭЭ 2018 г. (И.В. Чернова, А.А. Крих): Омская область, Большереченский район, с. Новологиново. К. З. И., 1943 г. р.). В результате традиционные способы заготовки ягод и овощей (паренки, сушеные и моченые ягоды) дополняются приготовлением варенья и повидла, которые используются в том числе как начинка для выпечки. Модифицируется и рецептура теста, поскольку доступными становятся дрожжи, сода, применяемая как разрыхлитель. Кроме того, популярность приобретают периодические издания (например, журналы «Работница», «Крестьянка», «Сельская новь», «Приусадебное хозяйство», «Огонек», оборотная сторона отрывного календаря и т. д.), публикующие разнообразные рецепты. Именно с этого времени можно говорить об изменении традиций хлебопечения, так как корректируется не только состав ингредиентов, но и способ передачи знаний об этой сфере. Однако, несмотря на измененную рецептуру, некоторые хозяйки вплоть до 1990-х гг. предпочитали использовать печь для изготовления хлеба и хлебобулочных изделий.

К 1970–80-х гг. домашнее хлебопечение повсеместно уступает место покупке хлеба. Хлеб, калачи и булочки пекут уже по случаю, например летом для внуков, лишь иногда – для себя. *«В деревне <в 1980-е гг.> машина одна была грузовая, ездили в Екатериновку, брали по мешку хлеба на семью»* (материалы ИЭЭ 2020 г. (И.В. Чернова, А.А. Крих): Омская область, Тарский район, с. Екатерининское. К. Ю. И., 1965 г. р.). При этом приобретенный хлеб использовался как для собственного потребления, так и в качестве добавки к корму для скота. Этому способствовали как расширение личного приусадебного хозяйства, так и стабильные цены на продукт. *«До начала 1990-х гг. серый хлеб стоил примерно 16 коп., белый – 25 коп. Серый шел свиной кормить, с картошечкой его смешиваешь и свинки сыты»* (материалы ЭЭ 2019 г. (И.В. Чернова, А.А. Крих): Новосибирская область, Венгеровский район, с. Сибирцево второе. Н. В. Т., 1952 г. р.).

Возрождение традиций домашнего хлебопечения приходится на 1990-е гг. в связи с дефицитом промышленных и продовольственных товаров. Однако магазинный хлеб также пользовался спросом: *«В 1990-е гг., когда хлеба стало не хватать, ходили утром в магазин, занимали очередь, выдавали по 1–2 булки в одни руки»* (материалы ИЭЭ 2020 г. (И.В. Чернова, А.А. Крих): Омская область, Тарский район, с. Екатерининское. М. В. И., 1957 г. р.).

Параллельно в 1990-е – начале 2000-х гг. активно развиваются новые формы – акционерное общество открытого типа (АООТ), общество с ограниченной ответственностью (ООО) по производству хлебной продукции, государственные хлебозаводы переходят в частные руки. Значительно расширяется ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Источником рецептур и технологий становятся городские предприятия. *«У меня раньше ИП было, хлеб пекли. Все у нас было – мукосей, тестомес, все оборудование. А технолога мы из Омска, с “Полета” приглашали, она нам все рецепты записала. Хлеб по магазинам развозил, в Междуречье много магазинов»* (материалы ИЭЭ 2020 г. (И.В. Чернова, А.А. Крих): Омская область, Тарский район, с. Екатерининское. К. Ю. И., 1965 г. р.).

В отдельных сельских населенных пунктах частные предприниматели (в основном фермеры) попытались сохранить пекарни, но, к сожалению, до настоящего времени дошли немногие из них. Например, в Азовском немецком районе Омской области успешно функционирует ООО «ДойчеБэкэрай», выросшее из малого предприятия [15]. Объем выпускаемой им продукции составляет 1 т в сутки, включая более 50 наименований продукции. Кроме хлеба здесь производят хлебобулочные, слоеные, пряничные, сухарные и мучные кондитерские изделия. Немало способствует этому и поддержка местных и региональных администраций.

Однако большая часть хлеба и хлебобулочных изделий в сельские магазины поставляется большими хлебными комбинатами, предлагающими расширенный перечень продукции. Так, ОАО «Рубцовский хлебокомбинат» (г. Рубцовск, Алтайский край) вырабатывает 12 т хлеба в сутки, булочных изделий – 2 200 т в день, бараночных – 4 наименования, сухарей – 2 наименования, пряников – 16 наименований (3 т/сутки), печенья – 5 наименований, тортовых – 62 наименования (1 т/сутки), из них 32 – тортовые изделия (на 2007 г.). Товар поставляется в 15 районов Алтайского края по сети фирменных магазинов [16]. В Омской области такими производителями являются «Хлебодар» и «Форнакс».

В районных центрах и селах с появлением частных магазинов представлено многообразие хлебной продукции. В связи с этим значительная часть жителей отказалась от домашнего приготовления хлеба, в селах стали разрушать русские печи, использовать формы и листы не по назначению или вовсе избавляться от них. Важное значение здесь также имеют демографические тенденции – в последнее время наблюдаются сокращение численности населения, изменения в половозрастной структуре. Поэтому исчезает необходимость в таком трудоемком процессе, как хлебопечение.

Однако интерес к приготовлению хлеба не угасает. Начиная с 2010-х гг. массово возвращаются традиции домашнего хлебопечения, первоначально эта тенденция формируется в городах, а затем транслируется в сельскую местность. Тем не менее технологии радикально отличаются от исконных. На смену русской печи пришли хлебопечки и мультиварки разных марок: «*Вот сейчас вообще все просто. Хлебопечки. Туда все сложил, она сама и замесит, и спечет. Только жди*» (материалы ЭЭ 2020 г. (Н.В. Люля): Алтайский край, Егорьевский район, с. Первомайское. Л. А. П., 1950 г. р.). В сети Интернет доступны сайты с рецептами, телевизионные передачи активно популяризируют правильное питание и распространяют способы приготовления хлеба. Пользуется спросом «ремесленная мука», позволяющая испечь «деревенский хлеб как у бабушки», повышается престижность домашнего хлеба.

Таким образом, на протяжении XX – первых десятилетий XXI в. в среде сельского населения Западной Сибири наблюдается процесс трансформации традиций хлебопечения. Со второй половины XX в. изменяется рецептура, что вызвано широким распространением новых ингредиентов – сахара, дрожжей, соды, при сохранении технологии и традиционной посуды для приготовления. Начиная с 1960-х гг. можно говорить о модернизации хлебопечения, связанной не только с внедрением технических новшеств, но и с угасанием традиции устной передачи знаний о хлебопечении, сокращением бытования изделий.

Индустриализация, развитие транспорта, торговли и расширение приусадебного хозяйства обусловили востребованность и доступность покупного хлеба даже в самых отдаленных сельских населенных пунктах. Однако традиции приготовления хлеба в домашних условиях демонстрируют устойчивость, особенно в экстремальных и кризисных условиях (например, в 1940-е и 1990-е гг.).

В последнее десятилетие домашний хлеб и выпечка воспринимаются как экологические и модные практики. Они активно заимствуются бизнесом, который пытается добиться «традиционного» вкуса домашнего хлеба, применяя имеющиеся технологические достижения в сочетании с ингредиентами, изготовленными с помощью ручного труда. Начиная с 2000-х гг. наблюдается внедрение инновационных элементов – технологически сложных программируемых устройств и компонентов, отмечается использование Интернета для получения сведений о хлебопечении.

Ссылки:

1. Липинская В.А. Старожилы и переселенцы: Русские на Алтае. XVII – начало XX в. М., 1996. 268 с.
2. Шелегина О.Н. Адаптация русского населения в условиях освоения территории Сибири (Историко-этнографические аспекты. XVII–XX вв.): учебное пособие. М., 2001. 184 с.
3. Глушенко И.В. Советская модернизация и кулинарная политика как факторы трансформации бытовой культуры в СССР // Известия ПГПУ им. В.Г. Белинского. 2012. № 27. С. 564–573.
4. Шелегина О.Н. Указ. соч. С. 27.
5. Липинская В.А. Указ. соч. С. 144.
6. Рындина О.М., Воропаева А.Г. Традиционная пища украинцев Томской области: динамика во времени и пространстве // Вестник Томского государственного университета. История. 2018. № 55. С. 148–156. <https://doi.org/10.17223/19988613/55/22>.
7. Жигунова М.А., Шелегина О.Н. Об основных тенденциях развития культуры жизнеобеспечения у русского населения Западной Сибири в XX в. // Этнография Алтая и сопредельных территорий : материалы международной научно-практической конференции. Вып. 6 / под ред. М.А. Демина, Т.К. Щегловой. Барнаул, 2005. С. 79–84.
8. Липинская В.А. Указ. соч. С. 144.
9. Щеглова Т.К. Культура и быт русского сельского населения юга Западной Сибири в 1930–1950-е гг.: жилище, пища, одежда, семейные и трудовые традиции. Барнаул, 2018. 508 с.
10. Щеглова Т.К. Этнография русского крестьянства юга Западной Сибири в XX столетии: культура жизнеобеспечения в годы Великой Отечественной войны : научные и методические материалы. Барнаул, 2015. 132 с.
11. Щеглова Т.К. Культура и быт ... С. 272.

12. Мазырина А.А. Хлеб в системе питания сельского населения Алтая в годы Великой Отечественной войны (на материалах устных исторических источников) // Азиатская Россия: проблемы социально-экономического, демографического и культурного развития (XVII–XXI вв.) : материалы международной научной конференции / отв. ред. В.А. Ламин. Новосибирск, 2016. С. 225–229.
13. Щеглова Т.К. Этнография русского крестьянства ... С. 14.
14. Хлебопеки [Электронный ресурс] // Новый отсчет. История промышленности Новосибирска / под ред. В.И. Клименко. В 5 т. Т. II. URL: <http://promnsk.edu54.ru/II.13.1.Хлебопёки> (дата обращения: 12.01.2021).
15. История создания пекарни [Электронный ресурс] // Дойче Бэкэрай. URL: <https://дойчебэкэрай.рф/about-us> (дата обращения: 12.01.2021).
16. Сизых Г.С. Хлебокомбинат Рубцовский [Электронный ресурс] // Энциклопедия города Рубцовска. 2007. URL: <http://120.bibl-rub.ru/энциклопедия-рубцовска/item/758-хлебокомбинат-рубцовский.html> (дата обращения: 12.01.2021).

Редактор: Тюлюкова Мария Олеговна
Переводчик: Мельников Евгений Вячеславович