

## СТРАНИЦЫ ИСТОРИИ

Научная статья

УДК 016:641.55(083.12)(470.23-25)"1941/1944"

DOI 10.25281/2411-2305-2023-1-121-132

**О.А. Старковская****Кулинарные книги блокадного Ленинграда  
(по материалам коллекции «Ленинград  
в Великой Отечественной войне»  
Российской национальной библиотеки)**

*Реферат.* В 1942–1943 гг. Лениздат выпустил ряд практических пособий, познакомивших жителей и защитников блокадного Ленинграда с возможностями использования в пищу нетрадиционных растительных продуктов с целью помочь голодающим горожанам выжить. К подготовке этих изданий были привлечены ученые – сотрудники Ботанического института, а также технологи пищевых производств. Все рассмотренные в статье издания собраны в коллекции Российской национальной библиотеки «Ленинград в Великой Отечественной войне».

*Ключевые слова:* блокада Ленинграда, история издательского дела, Ботанический институт, Российская национальная библиотека, кулинарная книга, кулинарный справочник.

**К**улинарная книга, обслуживающая одну из главных потребностей человека — потребность в пище, и являющаяся ярким отражением времени, уже давно рассматривается учеными как ценный исторический источник. По рецептам прошлого во многом можно судить о том, как жили люди в ту или иную эпоху: хорошо или плохо они питались, какие продукты использовали — что было в изобилии, а что в дефиците. Именно поэтому, как отмечает О.Д. Попова, особый интерес исследователей вызывают книги, «изданные в особые переломные и трагические периоды жизни страны, когда происходили колоссальные трансформации повседневных прак-

**Ольга Анатольевна  
Старковская**

Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна,  
Высшая школа печати и медиатехнологий,  
кафедра книгоиздания и книжной торговли,  
доцент кафедры  
Джамбула пер., д. 13,  
Санкт-Петербург, 191180,  
Россия

кандидат филологических наук  
SPIN 2833-5669  
Starkovskaya@mail.ru

тик» [1, с. 33]. Книги, выходившие в Ленинграде в военное время, нельзя назвать кулинарными в полном смысле. Это скорее практические пособия и справочники по внедрению нетрадиционных, вынужденных пищевых

практик. Они помогали жителям блокадного города выживать: готовить еду из «заменителей» продуктов и добывать жизненно важные витамины, поскольку одной из главных причин массовой гибели людей, помимо холода и бомбежек, были голод и связанные с истощением болезни.

Большинство изданий, о которых пойдет речь, небольшие по формату брошюры и книги в обложках, напечатанные на дешевой желтоватой бумаге, были выпущены Лениздатом (Ленинградским газетно-журнальным и книжным издательством) в 1942–1943 гг., обычный тираж — от 3 до 5 тысяч экземпляров, иногда сведения о тираже отсутствуют.

Все издания, которые будут рассмотрены ниже, собраны в коллекции «Ленинград в Великой Отечественной войне», хранящейся в Российской национальной библиотеке. Это «уникальный по своей полноте массив документов», насчитывающий 20 387 единиц хранения [2], ставший одним из самых значительных проектов Государственной публичной библиотеки им. М.Е. Салтыкова-Щедрина в годы Великой Отечественной войны. Коллекцию начали собирать по инициативе заведующего отделом комплектования М.А. Брискмана и заместителя заведующего консультационно-библиографическим отделом Ю.А. Меженко уже осенью 1941 г., сразу после начала героической обороны города [3]. Хронологические рамки собранного материала: июнь 1941 г. — май 1945 г., однако есть здесь и незначительное количество изданий, вышедших уже после войны, тематически связанных с обороной города. Свою главную задачу сотрудники библио-

теки видели в максимально полном собрании и библиографическом отражении «всей полиграфической продукции» [3] Ленинграда, вышедшей в годы войны. С конца 1942 г. в нее перестали включать издания, выпущенные в Ленинграде, но не относящиеся тематически к войне или обороне города.

Среди материалов коллекции, сгруппированных по видам изданий, книги, брошюры, листовки, памятки, приказы, афиши, программы, плакаты, открытки, фото и художественные альбомы, фотографии, продовольственные карточки, пригласительные билеты на лекции, концерты и выставки, а также ноты, газеты и журналы. Большая часть изданий на сегодняшний день оцифрована и разбита на 12 подколлекций.

Обратившись к подколлекции «Книги блокадного Ленинграда», отразившей «разные стороны жизни Ленинграда в годы войны и блокады» [3], мы обнаружим среди разнообразных по тематике изданий и такие, которые можно, хотя и весьма условно, обозначить как кулинарные, предлагающие читателям различные рецепты приготовления блюд и пищевых добавок из растительного сырья. В условиях голода, отсутствия электричества, отопления и водоснабжения эти книги и брошюры, наряду с практическими советами по выращиванию огородных культур и сбору дикорастущих растений, были жизненно необходимы жителям блокадного города. Большую часть подобного рода книг и брошюр написали сотрудники Ботанического института им. В.Л. Комарова. Благодаря их самоотверженному труду вышли в свет издания, посвященные заготов-

лению витаминизированных смесей, употреблению в пищу ботвы огородных культур и дикорастущих растений, грибов.

К таким изданиям относится, например, брошюра П.К. Красильникова, научного сотрудника Ботанического института им. В.Л. Комарова, под редакцией профессора А.А. Корчагина «Витамин С в хвое и листьях деревьев и кустарников» (Ленинградское газетно-книжное и журнальное издательство, 1943 г., 3000 экз.) [4]. В предисловии автор отмечает, что в нечеловеческих условиях блокады, когда задачей жителей осажденного города становится не просто выживание, но победа над врагом, нужно использовать все возможные средства, чтобы выжить, поэтому важно уделить особое внимание «мобилизации местных пищевых ресурсов» [4, с. 3]. П.К. Красильников занимался изучением содержания витамина С в листьях деревьев и кустарников с 1942 г., и настоящая брошюра стала результатом серьезной исследовательской работы ученого. Автор приводит научные данные о содержании витамина С и прочих питательных веществ в таких растениях, как береза, клен, липа, осина, дуб, хвойники, ягодные кустарники и др., произрастающих в Ленинградской области. Издание сообщает сведения не только о том, как собирать сок, например, березы или клена. Здесь также приведен ряд рецептов по вымачиванию и отвариванию листьев, приготовлению супов, салатов из листьев различных деревьев, рецепт изготовления муки из желудей.

Этой же проблеме посвящена работа В.С. Соколова «Как обеспечить себя витамином С в зимнее время»

(Ленинградское газетно-журнальное и книжное издательство, 1943 г., 5000 экз.) [5]. Небольшая по объему брошюра знакомит читателя с научными данными по содержанию витамина С в хвое в летнее и зимнее время в разных регионах страны, с особенностями сбора растительного материала, рецептами приготовления настоев, а также информирует о содержании витамина С в других растительных продуктах (пророщенных бобовых, капусте и др.).

Проблема острого дефицита витаминов у голодающих жителей блокадного города нашла свое отражение не только в изданиях работ сотрудников Ботанического института. Нельзя обойти вниманием, например, памятку Центральной научно-экспериментальной лаборатории витаминных концентратов Всесоюзного НИИ кормов «Как обеспечить себя витамином А» (Лениздат, 1942 г., 10000 экз.) [6] и брошюру Ленинградского Дома санитарного просвещения «Как использовать и лучше сохранить витамин С в пище» (Медгиз. Ленинградское отделение, 1943 г., 10000 экз.) [7]. Все эти издания дают необходимые практические рекомендации по приготовлению и употреблению продуктов, содержащих витамины, а также рассказывают о способах их заготовления впрок.

Еще один пример практического применения результатов научно-исследовательской работы сотрудников Ботанического института — книга коллектива авторов «Главнейшие дикорастущие пищевые растения Ленинградской области» (Ленинградское газетно-книжное и журнальное издательство, 1942 г., без указания тиража) (рис. 1) [8].



Рис. 1. Обложка издания [8]

Научные сотрудники института — кандидаты биологических наук М.М. Голлербах, В.Ф. Корякина, А.А. Никитин, А.И. Сметанникова, младший научный сотрудник И.А. Панкова, профессора Р.Ю. Рожевец, О.В. Троицкая, Б.А. Федченко и Н.К. Юрашевский — собрали и в популярной форме изложили колоссальный материал о съедобных растениях и лишайниках региона, снабдив читателя подробными советами по сбору, особенностям приготовления и употребления в пищу растений. В конце книги приведен библиографический указатель по дикорастущим растениям (составитель: кандидат биологических наук И.А. Оль). Книга изобилует таблицами, дающими представление о химическом составе растений (эти данные подготовлены кандидатом химических наук Н.К. Юрашевским),

а также черно-белыми иллюстрациями художников В.К. Марковой, Н.В. Пашковской и М. Габе. Авторы подчеркивают в предисловии, что употребление человеком дикорастущих растений имеет давнюю историю, в разных странах широкой популярностью в рационе жителей пользуются и одуванчик, и лопух, и лебеда, и крапива. Однако многие полезные растения не очень хорошо известны ленинградцам, поэтому коллектив сотрудников института взял на себя задачу познакомить с ними читателей. В брошюре «описываются только наиболее распространенные и проверенные пищевые растения, встречающиеся в Ленинградской области» [8, с. 4].

Брошюра В.И. Чиркова (Ленинградское газетно-книжное и журнальное издательство, 1942 г., 5000 экз.) [9] посвящена такой малоизвестной на тот момент в нашей стране культуре, как китайская капуста. И хотя автор рассказывает главным образом об особенностях выращивания и полезных свойствах культуры, упомянуть ее все же стоит, поскольку ученый дает несколько рекомендаций по приготовлению и употреблению в пищу различных частей этого растения (листьев, стеблей и цветов), подчеркивая богатое содержание в нем витамина С. Брошюра снабжена иллюстрациями и таблицами.

В соавторстве с В.Ф. Корякиной была выпущена еще одна работа В.И. Чиркова — «Ботва овощных растений» (Ленинградское газетно-книжное и журнальное издательство, 1943 г., 3000 экз.) [10], знакомящая читателя с полезными свойствами ботвы огородных растений, а также способами ее употребления в пищу. Ученые сгруппи-

ровали материал следующим образом: капустные растения, салатные растения, шпинатные растения, ботва корнеплодов, луковые овощи, пряные растения. Отдельные главы посвящены особенностям употребления в пищу и приготовления картофельной, огуречной и помидорной ботвы.

Третья брошюра В.И. Чиркова «Шиповник» (Ленинградское газетно-книжное и журнальное издательство, 1943 г., 3000 экз.) [11] посвящена вопросам ботанических свойств, агротехнике шиповника, ценности растения с точки зрения содержания в нем витамина С, а также особенностям сбора плодов и использования их в пищу. Автор приводит и несколько рецептов: повидло и варенье из плодов и лепестков шиповника, суррогат кофе, витаминные настои. В конце книги находим список литературы, посвященной данной теме.

Все вышеназванные издания за авторством сотрудников Ботанического института можно весьма условно отнести к строго кулинарной тематике, поскольку все они рассказывают главным образом об особенностях произрастания, условиях сбора, полезных свойствах растений и содержащихся в них веществах. Рецептам как таковым авторы уделяют лишь незначительное внимание, приводя краткие сведения о возможности использования растений в пищу. Но следующая книга ученых-ботаников И.А. Панковой и руководителя Ботанического музея А.А. Никитина «Приготовление пищи из ботвы и дикорастущих съедобных растений» (Ленинградское газетно-книжное и журнальное издательство, 1943 г., 5000 экз.) — именно кулинарная [12]. Первая глава посвящена пищевой ценности зеле-

ни, содержащимся в ней витаминам и особенностям влияния последних на человеческий организм. Вторая глава знакомит читателя с особенностями сбора и подготовки растений к кулинарной переработке. Центральные главы посвящены приготовлению различных блюд: салатов и винегретов, супов, вторых блюд, приправ — информация представлена именно в виде кулинарных рецептов. В завершение авторы приводят несколько таблиц, раскрывающих содержание витаминов и полезных веществ в травах и огородных культурах.

В 1944 г. выходит еще одна работа И.А. Панковой и А.А. Никитина, посвященная съедобным дикоросам Ленинградской области, которая называется «Дикорастущие съедобные растения Ленинградской области» (Ленинградское газетно-журнальное и книжное издательство, 1944 г., 1500 экз.) [13]. На страницах этой книги авторы рассказывают читателям о пищевом значении дикорастущих растений, подчеркивая, что употребление в пищу этих растений может помочь не только преодолеть голод, но и обогатить организм необходимыми веществами и витаминами (глава «Пищевое значение растений»). Глава «Основные группы дикорастущих съедобных растений» знакомит читателя с заменителями культурных мучнистых растений, салатными растениями, растениями, которые можно использовать для приготовления первых и вторых блюд, сладостей и напитков, пряными растениями. Отдельная глава посвящена ядовитым растениям. Заключительные главы представляют собой практические советы по сбору и заготовке растений, а также правила по обработке зелени, предназначенной в пищу. Авторы



Рис. 2. Обложка научной работы  
профессора И.В. Палибина

разъясняют, какие растения или их части лучше собирать для приготовления разных блюд, как это делать правильно, какими методами можно заготавливать растительное сырье для сохранения полезных его свойств, наконец, как его варить, сушить, измельчать для получения блюда. Книга содержит большое количество иллюстраций и приложения: таблицы содержания витаминов и питательных веществ в овощных и дикорастущих растениях, а также указатель растений.

На эту же тему написаны такие работы сотрудников Ботанического института им. В.Л. Комарова, как «Используйте для питания прибрежную и водную растительность», «Как приготовить чай и кофе из культурных и дикорастущих растений Ленобласти», «Грибы и использование их в пищу».

Брошюра профессора Р.Ю. Рожевица «Используйте для питания прибрежную и водную растительность» (Ленинградское газетно-журнальное и книжное издательство, 1942 г., 3000 экз.) [14] знакомит читателя с особенностями произрастания и возможностями применения в пищу самых распространенных водных и прибрежных растений: тростника, водяной лилии, рогоза. Рецептов автор не приводит, однако подробно сообщает, какие части растений каким образом можно употреблять в пищу, как их правильно собирать и сохранять. Издание иллюстрировано.

Небольшая по объему брошюра «Как приготовить чай и кофе из культурных и дикорастущих растений Ленобласти» (Ленинградское газетно-книжное и журнальное издательство, 1942 г., 3000 экз.) [15] является сокращенным вариантом научной работы профессора И.В. Палибина (рис. 2). В ней рассматриваются такие заменители чая, как иван-чай, брусничный лист, липовый цвет, а также заменители кофе: морковь, злаки, желуди, цикорий. Интересно, что в 2020 г. издательством В. Секачева были выпущены репринтом в одном издании две работы И.В. Палибина: рассмотренная нами только что и вышедшая в 1930 г. работа под названием «Чай».

Брошюра Л.А. Лебедевой и А.С. Бондарцева «Грибы и использование их в пищу» (Лениздат, 1942 г., без указания тиража) [16] посвящена сбору и заготовке грибов (рис. 3). Современные ученые давно пришли к окончательному выводу о том, что грибы не относятся к растениям, и выделили их в отдельное царство. До этого, в частности в 40-х гг. XX в., микология (наука о грибах) рассматривалась как раздел ботаники.

В издании кратко изложен справочный материал о съедобных трубчатых и пластинчатых, а также ядовитых грибах, встречающихся в Ленинградской области. Отдельные главы повествуют о сборе грибов, а также методах их приготовления: сушке, засолке, мариновании (с рецептурными таблицами). В середине брошюры даны иллюстрированные приложения: черно-белые изображения наиболее распространенных съедобных и ядовитых грибов.

Теме кулинарного использования дикорастущих растений посвящен сборник статей «Использование в пищу дикорастущих съедобных растений» (Ленинградское газетно-журнальное и книжное издательство, 1942 г., без указания тиража) [17], подготовленный Главным управлением ленинградских столовых, ресторанов и кафе Наркомторга СССР, куда вошли статьи в том числе и сотрудников Ботанического института профессоров О.В. Троицкой и Л.М. Пиневиц. В сборнике рассматриваются вопросы пищевого значения дикорастущих растений, правила их сбора, перечисляются основные съедобные дикоросы Ленинградской области (статьи О.В. Троицкой). В статье Л.М. Пиневиц уделено внимание методам и особенностям заготовки растений: сушке, заготовке пюре, квашению, засолке, маринованию. Статья А.М. Рябинина и В.А. Дубровской «Какие блюда можно приготовить из дикорастущих растений» знакомит читателя с рецептами различных блюд (супов, салатов, пюре), здесь же приведены рецептурные таблицы. Издание снабжено иллюстрациями из сборника «Главнейшие дикорастущие пищевые растения Ленинградской области» [8].

Не только сотрудники Ботанического института занимались темой



Рис. 3. Обложка издания [16]

употребления дикоросов в пищу. Стоит вспомнить и представленный в колллекции труд сотрудников Ленинградского государственного университета и Санитарно-эпидемиологической лаборатории Краснознаменного Балтийского флота С.А. Гуцевич и А.Н. Шивриной «Съедобные дикорастущие травы» (Ленинградское газетно-журнальное и книжное издательство, 1942 г., без указания тиража) [18]. В справочнике, предназначенном для бойцов Красной армии и Военно-морского флота, а также гражданского населения, в алфавитном порядке представлены сведения о различных травянистых растениях, произрастающих в Ленинградской области. Непосредственно рецептов здесь нет, но авторы указывают, какие части растений и в каком виде можно употреблять в пищу. Эта же информа-

ция (а также особенности произрастания трав, их сбора, пищевой ценности) приведена в виде таблицы-приложения в конце книги. Издание снабжено черно-белыми иллюстрациями.

Выращиванию и использованию в пищу садового ревеня посвящена брошюра сотрудника Ботанического института им. В.Л. Комарова Н.В. Шипчинского «Ревень огородный: Разведение и использование в пищу» (Лениздат, 1945 г., 2000 экз.) [19]. Последняя глава работы содержит различные рецепты блюд из ревеня: супы, соусы, салаты, консервация.

Научные сотрудники института приложили максимум сил для того, чтобы помочь жителям и защитникам блокадного города преодолеть те нечеловеческие трудности, с которыми им пришлось столкнуться. Помимо уже названных здесь книг и брошюр о «заменителях» продуктов, было создано несколько других, не менее значимых работ: «Лекарственные растения» профессора, доктора наук Б.А. Федченко (Ленинградское газетно-журнальное и книжное издательство, 1943 г., 5000 экз.) [20], «Памятка заготовительным организациям по сбору дикорастущих съедобных растений Ленинградской области», составители: Л.М. Пиневиц, Р.Ю. Рожевиц, О.В. Троицкая, А.А. Никитин, Б.А. Федченко, И.А. Панкова (Ленинградское газетно-журнальное и книжное издательство, 1942 г., без указания тиража) [21]. Были также изданы труды ученых по выращиванию различных огородных и полевых культур, например: «Разведение шампиньонов» Л.А. Лебедевой (Ленинградское газетно-журнальное и книжное издательство, 1943 г., 3000 экз.) [22], «Выращивание зелени в осенне-зимнее и ранневесеннее вре-

мя» А.И. Сметанниковой (Ленинградское газетно-журнальное и книжное издательство, 1943 г., 3000 экз.) [23], «Табак и его культура в Ленинградской области» В.С. Соколова и И.А. Линчевского (Ленинградское газетно-журнальное и книжное издательство, 1943 г., 5000 экз.) [24]. Особый интерес в связи с нехваткой медикаментов и перевязочных материалов вызвала работа профессора С.А. Новотельнова «Сфагн (торфяной мох) как всасывающий перевязочный материал для гнойных ран» (Москва, Ленинград: Издательство Академии наук СССР, 1941 г., 5000 экз.) [25]. Ученые постоянно проводили выставки растений, съедобных и ядовитых. В Ботанический сад ежедневно приезжали «посланцы партизанских отрядов, медики и больничные повара, работники больничных столовых и просто жители города, чтобы узнать, когда в зелени больше витаминов, из чего лучше получаются салаты и винегреты, чем заменить чай, кофе, крахмал, табак... все, в чем было хоть немного белков, углеводов, витаминов, — рекомендовалось в пищу» [26, с. 112]. Все оставшиеся в Ленинграде сотрудники (часть штата Института была эвакуирована в Казань) занимались выращиванием огородных культур и лекарственных растений. Одновременно с оборонной работой не прекращалась и научная деятельность: работал диссертационный совет (защищались кандидатские и докторские диссертации), библиотека. Подвиг ученых был отмечен высокими правительственными наградами: «80 сотрудников института были награждены медалью “За оборону Ленинграда”, профессор Р.Ю. Рожевиц, уполномоченный БИН В.С. Соколов, старший научный сотрудник Н.В. Шипчинский — орденом

Ленина, старшие научные сотрудники А.А. Никитин и В.И. Чирков — орден «Знак Почета»» [26, с. 114].

Сборники кулинарных рецептов, связанных в основном с заготовками овощной и другой растительной продукции, выпускал и Лензаготплодоовощторг Наркомторга РСФСР. В 1942 г. таких брошюр опубликовано сразу несколько, и все они были написаны при участии технолога пищевого производства С.П. Дмитриевского. Так, в соавторстве с агрономом С.М. Малиновским вышли три брошюры: «Заготовка томатов на зиму в домашних условиях» (Лениздат, 1942 г., 3000 экз.) [27], «Заготовка огурцов на зиму в домашних условиях» (Лениздат, 1942 г., 3000 экз.) [28] и «Заготовка белокочанной капусты на зиму в домашних условиях» (Лениздат, 1942 г., 3000 экз.) [29]. В них представлены основные способы заготовки популярных овощных культур: засолка, маринование, сушка, квашение. Авторы объясняют технологические аспекты каждого из способов заготовки, дают подробные инструкции по подготовке овощей, тары, рассказывают о том, какие меры следует предпринять, чтобы сохранить заготовленные овощи. В соавторстве с В.И. Семеновым вышли две работы С.П. Дмитриевского: «Заготовка ботвы овощных растений на зиму в домашних условиях» (Лениздат, 1942 г., 15000 экз.) [30], рассказывающая о сушке, пюрировании и сквашивании ботвы, а также «Простейшие способы сушки овощей, ботвы и грибов» (Лениздат, 1942 г., 3000 экз.) [31].

В заключение стоит отметить еще два издания, посвященных той же тематике и выпущенных Лениздатом в том же 1942 г. Во-первых, это подготов-

ленная Главным управлением ленинградских столовых, ресторанов и кафе Наркомторга СССР брошюра «Использование в пищу ботвы огородных растений и заготовка ее впрок» (Лениздат, 1942 г., без указания тиража) [32]. Она представляет собой сокращенный и измененный вариант выпущенного в 1918 г. издания А.Ф. Сулима-Самойло «Съедобная ботва огородных растений северной полосы России» (Петроград, 1918 г., без указания тиража) [33]. Помимо описания полезных веществ, содержащихся в ботве различных огородных культур, а также способов ее консервирования, брошюра содержит материал о том, какие блюда можно приготовить из заготовок ботвы (авторы этой главы — уже известные нам по сборнику «Использование в пищу дикорастущих съедобных растений» А.М. Рябинин и В.А. Дубровская). В конце каждого раздела приведены рецептурные таблицы: для горячих и холодных супов, вторых блюд (котлет, биточков, оладий, фаршей и запеканок) и десертов (компотов, зефиром и киселей).

И наконец, издание, скорее не предназначенное для частных читателей, но, безусловно, заслуживающее упоминания, — это выдержки из инструкции Наркомторга СССР «Сушка картофеля, овощей и зелени» (Лениздат, 1944 г., 5000 экз.) [34]. Издание адресовано руководству предприятий, заготавливающих овощи для нужд Красной армии, тем не менее некоторые методы сушки овощей могут быть применимы и в бытовых условиях.

Все рассмотренные нами издания, как уже отмечалось, отнюдь не похожи на то, что мы сегодня привыкли называть «кулинарной книгой». Да и советские люди предвоенной эпохи уже были хорошо знакомы с кули-

нарными рецептами нормальной, сытой жизни: вспомним хотя бы первое издание «Книги о вкусной и здоровой пище» 1939 г. В условиях войны и блокады, когда главнейшей задачей было выжить, книги по кулинарии превратились в практические пособия, создававшие, как выразилась О.Д. Попова, «ориентиры в системе выживания» [1, с. 39]. Все это дает основание отнести их к категории книжных памятников, заслуживающих особого внимания и в наши дни.

### **Список источников**

1. Попова О.Д. Кулинарные книги в системе советской послевоенной повседневности / Ленинградский государственный университет им. А.С. Пушкина // История повседневности. № 3 (19). С. 32–41.
2. Коллекции // Каталог Российской национальной библиотеки. URL: [https://primo.nlr.ru/primo-explore/collectionDiscovery?vid=07NLR\\_VU1](https://primo.nlr.ru/primo-explore/collectionDiscovery?vid=07NLR_VU1)
3. Каратыгина В.А. Коллекция «Ленинград в Великой Отечественной войне» // Российская национальная библиотека : официальный сайт. URL: [https://nrl.ru/nrl\\_visit/RA1897/kolleksiya-leningrad-vov/](https://nrl.ru/nrl_visit/RA1897/kolleksiya-leningrad-vov/)
4. Красильников П.К. Витамин С в хвое и листьях деревьев и кустарников / под ред. проф. А.А. Корчагина ; Ботанич. ин-т им. акад. В.Л. Комарова Акад. наук СССР. [Ленинград] : Лениздат, 1943. 24 с. : табл.
5. Соколов В.С. Как обеспечить себя витамином С в зимнее время / Ботанич. ин-т им. акад. В.Л. Комарова Акад. наук СССР. Ленинград : Ленинградское газетно-журнальное и книжное издательство, 1943. [2], 19, [2] с.
6. Как обеспечить себя витамином А. Ленинград : Лениздат, 1942. 8 с. (Памятка о витаминах / Всесоюз. науч.-исслед. ин-т кормов. Центр. науч.-экспериментальная лаборатория витаминных концентратов).
7. Как использовать и лучше сохранить витамин С в пище / Ленингр. дом сан. просвещения. [Ленинград] : Медгиз. Ленинградское отделение, 1943. 7 с.
8. Главнейшие дикорастущие пищевые растения Ленинградской области / сост.: М.М. Голлербах, В.Ф. Корякина, А.А. Никитин [и др.] ; под ред. Б.А. Тихомирова ; Ботанич. ин-т им. акад. В.Л. Комарова Акад. наук СССР. [Ленинград] : Ленинградское газетно-книжное и журнальное издательство, 1942. 102 с. : ил. Библиогр.: Указатель основной литературы по дикорастущим пищевым растениям (с. 98–99).
9. Чирков В.И. Китайская капуста / Ботанич. ин-т им. акад. В.Л. Комарова Акад. наук СССР. [Ленинград] : Ленинградское газетно-книжное и журнальное издательство, 1943. 13, [3] с. : ил.
10. Чирков В.И., Корякина В.Ф. Ботва овощных растений / под ред. кандидата биол. наук Вл.С. Соколова ; Ботанич. ин-т им. акад. В.Л. Комарова Акад. наук СССР. Ленинград : Ленинградское газетно-книжное и журнальное издательство, 1943. 49, [3] с. : табл.
11. Чирков В.И. Шиповник / Ботанич. ин-т им. акад. В.Л. Комарова Акад. наук СССР. [Ленинград] : Ленинградское газетно-книжное и журнальное издательство, 1943. 38, [2] с. : ил.
12. Панкова И.А., Никитин А.А. Приготовление пищи из ботвы и дикорастущих съедобных растений / Ботанич. ин-т им. акад. В.Л. Комарова АН СССР. Ленинград : Ленинградское газетно-книжное и журнальное издательство, 1943. 40 с.
13. Никитин А.А., Панкова И.А. Дикорастущие съедобные растения Ленинградской области / Ботанич. ин-т им. акад. В.Л. Комарова Акад. наук СССР. [Ленинград] : Ленинградское газетно-журнальное и книжное издательство, 1944. 86, [2] с. : ил., табл.
14. Рожевиц Р.Ю. Используйте для питания прибрежную и водную растительность /

под ред. проф. А.А. Корчагина ; Ботанич. ин-т им. акад. В.Л. Комарова Акад. наук СССР. Ленинград : Ленинградское газетно-журнальное и книжное издательство, 1942. 24 с. : ил.

15. Как приготовить чай и кофе из культурных и дикорастущих растений Ленобласти : (сост. по работе проф. И.В. Палибина «Чай и кофе из культурных и дикорастущих растений») / под ред. проф. А. Корчагина ; Ботанич. ин-т им. акад. В.Л. Комарова Акад. наук СССР. Ленинград : Ленинградское газетно-книжное и журнальное издательство, 1942. 16 [4] с. : ил.

16. Лебедева Л.А., Бондарцев А.С. Грибы и использование их в пищу / Ботанич. ин-т им. В.Л. Комарова Акад. наук СССР. [Ленинград] : Лениздат, 1942. 30, [2] с., 2 л. ил.

17. Троицкая О.В., Пиневич Л.М., Рябинин А.М., Дубровская В.А. Использование в пищу дикорастущих съедобных растений : [сборник статей] / Гл. упр. ленингр. столовых, ресторанов и кафе Наркомторга СССР. [Ленинград] : Ленинградское газетно-журнальное и книжное издательство, 1942. 56 с. : ил.

18. Гуцевич С.А., Шиврина А.Н. Съедобные дикорастущие травы : (Краткое описание и употребление их в пищу) / под ред. нач. СЭЛ КБФ в/врача 2 ранга Г.И. Лебеденко Мед.-сан. отд. Краснознаменного балтийского флота. [Ленинград] : Ленинградское газетно-журнальное и книжное издательство, 1942. 56 с. : ил., табл.

19. Шипчинский Н.В. Ревень огородный : Разведение и использование в пищу / Ботанич. ин-т им. В.Л. Комарова Акад. наук СССР. [Ленинград] : Лениздат, 1945. 27 с., без обл. : ил.

20. Федченко Б.А. Лекарственные растения / Ботанич. ин-т им. акад. В.Л. Комарова Акад. наук СССР. [Ленинград] : Ленинградское газетно-журнальное и книжное издательство, 1943. 74, [2] с. : ил., табл.

21. Памятка заготовительным организациям по сбору дикорастущих съедоб-

ных растений Ленинградской области / Ботанич. ин-т им. акад. В.Л. Комарова Акад. наук СССР ; [профессора: Л.М. Пиневич, Р.Ю. Рожевич, О.В. Троицкая и др.] ; под ред. проф. А.А. Корчагина. [Ленинград] : Ленинградское газетно-журнальное и книжное издательство, 1942. 30, [2] с. : ил.

22. Лебедева Л.А. Разведение шампиньонов : (Краткие указания по культуре шампиньонов) / Ботанич. ин-т им. акад. В.Л. Комарова Акад. наук СССР. Ленинград : Ленинградское газетно-журнальное и книжное издательство, 1943. 34, [2] с. : ил.

23. Сметанникова А.И. Выращивание зелени в осенне-зимнее и ранневесеннее время / Ботанич. ин-т им. акад. В.Л. Комарова Акад. наук СССР. [Ленинград] : Лениздат, 1943. 45, [3] с.

24. Соколов В.С., Линчевский И.А. Табак и его культура в Ленинградской области / Ботанич. ин-т им. акад. В.Л. Комарова Акад. наук СССР. Ленинград : Ленинградское газетно-журнальное и книжное издательство, 1943. 40 с. : ил.

25. Новотельнов С.А. Сфагн (торфяной мох) как всасывающий перевязочный материал для гнойных ран / Акад. наук СССР. Ботанич. ин-т им. В.Л. Комарова. Москва ; Ленинград : Изд-во Акад. наук СССР, 1941. 56 с. : ил.

26. Арсеньева Т.В. Ботанический музей, война и блокада в документах и фактах // Война и блокада Ленинграда в коллекциях музеев и библиотек : материалы конференции ЦГПБ им. В.В. Маяковского. Санкт-Петербург : Борей Арт, 2007. С. 112.

27. Дмитриевский С.П., Малиновский С.М. Заготовка томатов на зиму в домашних условиях / Наркомторг РСФСР. Лензаготплодоовощторг. Ленинград : Лениздат, 1942. 24 с.

28. Дмитриевский С.П., Малиновский С.М. Заготовка огурцов на зиму в домашних условиях / Наркомторг РСФСР. Лензаготплодоовощторг. [Ленинград] : Лениздат, 1942. 16 с.

29. Дмитриевский С.П., Малиновский С.М. Заготовка белокочанной капусты

на зиму в домашних условиях / Наркомторг РСФСР. Лензаготплодоовощторг. [Ленинград] : Лениздат, 1942. 19, [1] с.

30. Дмитриевский С.П., Семенов В.И. Заготовка ботвы овощных растений на зиму в домашних условиях / Наркомторг РСФСР. Лензаготплодоовощторг. [Ленинград] : Лениздат, 1942. 24 с.

31. Дмитриевский С.П., Семенов В.И. Простейшие способы сушки овощей, ботвы и грибов / Наркомторг РСФСР. Лензаготплодоовощторг. Ленинград : Лениздат, 1942. 16 с.

32. Использование в пищу ботвы огородных растений и заготовка ее впрок / Глав. управление ленингр. столовых, ресторанов и кафе Наркомторга СССР. [Ленинград] : Лениздат, 1942. 40 с.

33. Съедобная ботва огородных растений северной полосы России / [сост. А.Ф. Сулима-Самойло] ; науч.-техн. ком. при Комиссариате продовольствия Петрогр. труд. коммуны. Петроград, 1918. 32 с.

34. Сушка картофеля, овощей и зелени : (Из инструкции Наркомторга СССР). [Ленинград] : Лениздат, 1944. 38 с. : ил., черт.

Статья поступила в редакцию 14.11.2022; одобрена после рецензирования 21.11.2022;  
принята к публикации 03.04.2023.

---

PAGES OF HISTORY

Original article

## **Cookbooks of the Besieged Leningrad (Based on Materials of the National Library of Russia Collection “Leningrad in the Great Patriotic War”)**

***Olga A. Starkovskaya***

*Higher School of Printing and Media Technologies of St. Petersburg State University  
of Industrial Technologies and Design, St. Petersburg, Russia*

*Starkovskaya@mail.ru, SPIN 2833-5669*

**Abstract.** Within 1942–1943 Lenizdat publishing house produced a number of practical guides introducing to residents and defenders of besieged Leningrad with the consumption of non-traditional plant foods to help starving citizens survive. Scientists – employees of the Botanical Institute, as well as food production technologists have were involved in the release. All publications considered in this article are collected in the fund of the Russian National Library “Leningrad in the Great Patriotic War”.

**Keywords:** Leningrad siege, history of book publishing, Botanical Institute, Russian National Library, cookbook, recipe book.

The article was submitted 14.11.2022; approved after reviewing 21.11.2022;  
accepted for publication 03.04.2023.

---