

УДК 008:793.38

DOI <https://doi.org/10.24919/2308-4863.1/30.212207>**Оксана ЗАХАРОВА,***orcid.org/0000-0002-2143-7020*доктор исторических наук, профессор,
независимый исследователь(Прилуки, Черниговская область, Украина) *irinatak67@ukr.net*

ГАСТИЧЕСКИЙ СТИЛЬ СОВЕТСКИХ ОФИЦИАЛЬНЫХ И «ИНТИМНЫХ» ПРИЕМОМ

Светские церемонии – это события в жизни общества, имеющие символическое значение. Церемония – это некий культурный посыл одной социальной группы другой.

Обязательной составляющей большинства светских, в том числе дипломатических церемоний является трапеза.

Проблема исследования заключается в изучении знаковых и коммуникативных функций продуктов питания и напитков (на советских дипломатических приемах), которые изучаются в рамках специальной отрасли науки – гасстики.

Цель исследования – доказать, что произведения кулинарного искусства принадлежат к числу символов межкультурной коммуникации и занимают важное место в организации протокольных мероприятий.

В статье рассматриваются особенности так называемых «интимных», то есть неофициальных дипломатических приемов, практиковавшихся в Москве в 20-х – начале 30-х годов XX столетия. На этих приемах хозяева и гости позволяли себе отступить от некоторых протокольных норм и порадовать участников приема приятными сюрпризами. Так, на один из таких приемов польские дипломаты принесли огромную корзину цветов.

В это период наблюдается тенденция угощения на приемах в посольствах блюдами национальной кухни.

Размещение гостей во время приема – важная составляющая дипломатического протокола, несоблюдение которой может привести к конфликтной ситуации. В статье приводятся примеры решения данной проблемы.

События конца 30-х – начала 40-х годов требовали новых правил политической игры. Кремль был обязан любыми средствами, в том числе «языком» протокола, убедить союзников в непоколебимой мощи советского государства.

В большинство меню военного времени входили: икра зернистая и паюсная; балык; поросенок холодный с хреном; индейки, куропатки (с салатом); кофе, фрукты и т.д.

Блюда национальной кухни тех стран, откуда прибыли гости, в меню практически отсутствуют. При составлении кремлевских меню авторы ориентировались не на вкус гостей, а хозяев, и, в первую очередь, на вкусы Сталина.

В первые годы после смерти вождя количество блюд, подаваемых к столу на официальных приемах, практически не изменилось в сравнении с началом 40-х годов – обед 24–27, а завтрак 14–17 наименований.

Период «сдержанности» в проведении советских застолий начинается в 1958 году, одновременно с выходом правительственных документов, рекомендующих избегать излишней помпезности на приемах (обед – 11–13, завтрак – 10–11 блюд).

Таким образом, яства, которые подавались на приемах в посольствах в Кремле – это знаковые средства невербальной коммуникации между организаторами и гостями приемов.

На дипломатических приемах гостям предлагали в большинстве случаев блюда национальной кухни, которые расширяли познания приглашенных о культуре страны-организатора.

Перечень яств кремлевских приемов свидетельствует, что организаторы ставили цель не знакомить гостей с многонациональной советской культурой, а ошеломить, убедить собравшихся в стабильности развития и процветании советского общества.

Ключевые слова: культура, протокол, дипломатия, приемы, гасстический стиль.

Оксана ЗАХАРОВА,*orcid.org/0000-0002-2143-7020*доктор исторических наук, профессор,
независимый исследователь(Прилуки, Чернігівська область, Україна) *irinatak67@ukr.net*

ГАСТИЧНИЙ СТИЛЬ РАДЯНСЬКИХ ОФІЦІЙНИХ ТА «ІНТИМНИХ» ПРИЙОМІВ

Світські церемонії – це події в житті суспільства, що мають символічне значення. Церемонія – це певний культурний посыл однієї соціальної групи іншій.

Обов'язковим складником більшості світських, в тому числі дипломатичних церемоній є трапеза.

Проблема дослідження полягає у вивченні знакових і комунікативних функцій продуктів харчування і напоїв (на радянських дипломатичних прийомах), які вивчаються в рамках спеціальної галузі науки – гастіки.

Мета дослідження – довести, що витвори кулінарного мистецтва належать до числа символів міжкультурної комунікації і займають важливе місце в організації протокольних заходів.

У статті розглядаються особливості так званих «інтимних», тобто неофіційних дипломатичних прийомів, які практикувалися в Москві в 20-х – на початку 30-х років ХХ століття. На цих прийомах господарі і гості дозволяли собі відступити від деяких протокольних норм і порадувати учасників прийому приємними сюрпризами. Так, на один з таких прийомів польські дипломати принесли величезний кошик квітів.

У цей період спостерігається тенденція частування на прийомах у посольствах стравами національної кухні.

Розміщення гостей під час прийому – важливий складник дипломатичного протоколу, недотримання якого може привести до конфліктної ситуації. У статті наводяться приклади розв'язання цієї проблеми.

Події кінця 30-х – початку 40-х років вимагали нових правил політичної гри. Кремль був зобов'язаний будь-якими засобами, в тому числі «мовою» протоколу, переконати союзників у непохитній могутності радянської держави.

У більшість меню воєнних часів входили: ікра зерниста і паюсна; балік; порося холодне з хрінном; індички, куріпки (з салатом); кава, фрукти тощо.

Страви національної кухні тих країн, звідки прибули гості, в меню практично відсутні. Під час складання кремлівських меню автори орієнтувалися не на смак гостей, а господарів, і передусім на смаки Сталіна.

У перші роки після смерті воєдя кількість страв, що подавалися до столу на офіційних прийомах, практично не змінилося в порівнянні з початком 40-х років – обід 24–27, а сніданок – 14–17 найменувань.

Період «стриманості» в проведенні радянських світських прийомів починається в 1958 році, одночасно з виходом урядових документів, що рекомендують уникати зайвої помпезності на прийомах (обід – 11–13, сніданок – 10–11 страв).

Таким чином, страви, які подавалися на прийомах у посольствах в Кремлі – це знакові засоби невербальної комунікації між організаторами та гостями прийомів.

На дипломатичних прийомах гостям пропонували здебільшого страви національної кухні, які розширювали пізнання запрошених про культуру країни-організатора.

Перелік страв кремлівських прийомів свідчить, що організатори ставили за мету не знайомити гостей з багатонаціональною радянською культурою, а приголомшити, переконати присутніх в стабільності розвитку і процвітання радянського суспільства.

Ключові слова: культура, протокол, дипломатія, прийоми, гастичний стиль.

Oksana ZAKHAROVA,

orcid.org/0000-0002-2143-7020

Doctor of Historical Sciences, Professor,

Independent Researcher

(Pryluky, Chernihiv region, Ukraine) irinamak67@ukr.net

GASTIC STYLE OF SOVIET OFFICIAL AND “INTIMATE” RECEPTIONS

Secular ceremonies are events in the life of society that have symbolic meaning. Ceremonial is a cultural message of one social group to another.

A mandatory component of most secular, including diplomatic, ceremonies is a meal.

The research problem is the study of the symbolic and communicative functions of food and drinks (at Soviet diplomatic receptions), which are studied in the framework of a special branch of science - gastic.

The purpose of the study is to prove that the works of culinary art are among the symbols of intercultural communication and occupy an important place in the organization of protocol events.

The article considers the features of the so-called “intimate”, that is, unofficial diplomatic receptions practiced in Moscow in the 1920s and early 1930s of XX century. At these receptions, the hosts and guests allowed themselves to deviate from certain protocol standards and please the party participants with pleasant surprises. So at one of these receptions Polish diplomats brought a huge basket of flowers.

During this period, there is a trend of treating at receptions in embassies with dishes of national cuisine.

Accommodation of guests during the reception is an important component of the diplomatic protocol, non-observance of which may lead to a conflict situation. The article provides examples of solutions to this problem.

The events of the late 30-s – early 40-s required new rules of the political game. The Kremlin was obliged by any means, including the “language” of the protocol, to convince the allies of the unwavering power of the Soviet state.

Most wartime menus included: granular and spawn caviar; balyk; cold piglet with horseradish; turkeys, partridges (with salad); coffee, fruits, etc.

The dishes of the national cuisine of those countries from which the guests arrived are practically absent from the menu. When compiling the Kremlin menu, the authors were guided not by the taste of the guests, but by the hosts, and, first of all, by the tastes of Stalin.

In the first years after the death of the leader the number of dishes served at official receptions practically did not change in comparison with the beginning of the 40-s – dinner 24–27 and breakfast – 14–17 courses.

The period of “restraint” in conducting Soviet feasts begins in 1958, simultaneously with the release of government documents recommending avoiding excessive pomposity at receptions (dinner 11–13, breakfast – 10–11 courses).

Thus, dishes served at receptions at embassies in the Kremlin are significant means of non-verbal communication between the organizers and guests of receptions.

At diplomatic receptions guests were offered, in most cases, dishes of national cuisine, which expanded the knowledge of the guests about the culture of the host country.

The list of dishes of Kremlin receptions indicates that the organizers did not set the goal to acquaint guests with the multinational Soviet culture, but to stun and convince the audience of the stability of development and prosperity of Soviet society.

Key words: culture, protocol, diplomacy, receptions, gastic style.

Светские церемониалы – это события в жизни общества, имеющие символическое значение. Церемониал – это некий культурный посыл одной социальной группы другой.

Обязательной составляющей большинства светских, в том числе дипломатических церемониалов является трапеза.

Проблема исследования заключается в изучении знаковых и коммуникативных функций продуктов питания и напитков (на советских дипломатических приемах), которые изучаются в рамках специальной отрасли науки – гасстики.

Содержание меню кремлевских приемов с 1941 по 1945 гг., с точки зрения их коммуникативной функции, рассматриваются в статье О. Ю. Захаровой (в соавторстве с В. А. Небезиным) «Гастический стиль И. В. Сталина: меню дипломатических приемов в Кремле (1941–1945 гг.)» (Захарова, Небезин, 2017: 211–226).

Основные источники информации об особенностях угощения и характере трапезы на дипломатических приемах в 1920 – начале 1930-х годов содержатся в документах Начальника Протокольного отдела Народного комиссариата иностранных дел (НКВД) Д. Т. Флоринского (Архив внешней политики РФ (АВПРФ)), многие из которых впервые вводятся в научный оборот.

Цель исследования – доказать, что произведения кулинарного искусства принадлежат к числу символов межкультурной коммуникации и занимают важное место в организации протокольных мероприятий.

Так, в феврале 1927 года в докладной записке на имя М. М. Литвинова Флоринский сообщает об «интимном советско-французском обеде», на который предполагалось пригласить некоторых сотрудников НКВД. По мнению французского посла, «это должен быть непринужденный веселый дружеский обед, за которым следует выступление приглашенных артистов» (Флоринский, 1927: 3).

По мнению Флоринского «интимные обеды» удаются организаторам намного лучше официальных. Запись в Дневнике от 16 февраля 1927 года: «Французское посольство «парадный» обед.

Этот парадный обед с его сомнительными деликатесами был многим хуже предыдущего интимного обеда, за которым подавали простую телячью ногу». На этом приеме один из гостей возмутился, увидев, что официант наливал неполные рюмки вина. Протокольные нормы устраивают далеко не всех (Флоринский, 1927: 23).

К так называемым «интимным», то есть неофициальным приемам, следует отнести и приглашения «На блины».

7 февраля 1927 года Флоринский приглашен «На блины» в одну из иностранных миссий, а 20 февраля он сам приглашает «На блины» французского посла с супругой с последующим совместным посещением театра («Прекрасная Елена») (Флоринский, 1927: 16, 23).

В отличии от экзотического «блинного» приема, прием «Чай» – европейская протокольная норма, которая «прижилась» в СССР. Так, 13 июля 1928 года Флоринский «пил чай» у министра торговли Афганистана, а через несколько дней, 16 июля, для Флоринского и афганского гостя было организовано чаепитие с «превосходными домашними булочками и сладким пирогом» в доме отдыха «Узкое» (Флоринский, 1928: 83).

Так называемые «интимные приемы» («интимный бридж», «интимный обед») продолжались и в начале 30-х годов. На этих приемах хозяева и гости позволяли себе отступить от протокольных норм и порадовать участников приема приятными сюрпризами. Так, польские дипломаты на одно из дипломатических чаепитий принесли огромную корзину цветов (Флоринский, н. 30-х гг.:114).

Неофициальная обстановка приемов раскрепощала некоторых из приглашенных до такой степени, что они позволяли себе высказывания недопустимые за столом переговоров. На обеде данным Флоринским в «Савое» один из дипломатов заметил, что «странно, как до сих пор не подумали о замене дефицитного хлеба блинами<...>» (Флоринский, н. 30-х гг.:8-9). Видимо частое приглашение «на блины» членов Дипкорпуса создало у некоторых впечатление, что это блюдо постоянно присутствует на столе советских граждан.

В этот период наблюдается тенденция угощения на приемах в посольствах блюдами национальной кухни.

Так в китайском посольстве подавали ласточкины гнезда и плавники акул (Флоринский, н. 30-х гг.:69).

На обеде у японского военного атташе гостям предлагали жаркое по-японски, которое при них жарили на спиртовках и рис. «Приложением» к национальным блюдам были национальные японские танцы (Флоринский, н. 30-х гг.:95-96).

«Национальная рижская продукция» предлагалась гостям на приемах в Латвийском посольстве по случаю одного из главных латвийских праздников «Дня героя» (22 июня).

После буфета и концерта начиналась демонстрация фильма о жизни в Латвии (спорт, производство, окрестности Риги) (Флоринский, н. 30-х гг.:134).

Далеко не всем посольствам удавалось порадовать гостей хорошей кухней. Одним из самых оригинальных меню славились Датская миссия. Так на одном из вечерних приемов гостям предложили сэндвичи, сладкие пироги и бананы. Еду подавала горничная «в фантастическом скандинавском наряде», который многие присутствующие восприняли как очередной сюрприз вечера (второй после меню) (Флоринский, н. 30-х гг.:7).

Не лучшим образом обстояло и с кухней некоторых московских отелей и в первую очередь отеля «Савой» и «Гранд-отеля», в последнем в свое время

отравилось несколько немецких гостей. Что касается отеля «Савой», то там, по мнению Флоринского «Кухня сделалась совершенно невозможной <...> ресторан под флагом обслуживания иностранцев кормит и дает приют всякой шантрапе <...>» (Флоринский, н. 30-х гг.:31).

Следует заметить, что организация приемов в отеле «Савой» и «Гранд-отеле» требовала больших затрат. Так в 1930 году банкет от Моссовета и ВОКС в «Гранд-отеле» (был устроен фуршет) для шефов иностранных миссий и инкоров обошелся в 9000 рублей (Флоринский, н. 30-х гг.:47).

Судя по воспоминаниям современников кормили в «Гранд-отеле» «неважно», не стал исключением и обед в честь литовских летчиков от имени Управления Военных Воздушных сил. Но кухня не смогла повлиять на атмосферу приема, который прошел в непринужденной обстановке (Флоринский, н. 30-х гг.:69).

Размещение гостей за столом во время приема (вне зависимости от того носит ли он неофициальный характер) – важная составляющая дипломатического протокола, несоблюдение которой

может привести к конфликтной ситуации. Так в 1933 году Флоринский обращается к дуайену с просьбой переговорить с коллегами и сообщить им, что он будет признателен если его как шефа протокола НКВД не пригласят на обед на котором ему не могут предоставить соответствующее его положению место.

Дуайен счел требования Флоринского обоснованными и заметил, что «искусство дипломатии состоит не только в том, чтобы <формально> применить протокол, но и главным образом в том, чтобы соответствующим образом «комбинировать» состав приглашенных, учитывая обстановку» (Флоринский, 1933:30).

Таким образом, архивные документы, позволяют сделать вывод, что «интимный обед(прием)» – это прием в неофициальной обстановке, то есть на нем допускалось игнорирование некоторых протокольных правил, в первую очередь это касалось состава приглашенных. Хозяин приема приглашал в посольство или ресторан не весь Дипкорпус, а отдельных его представителей, руководствуясь своими интересами. На подобном приеме могла присутствовать одна супружеская пара и это не считалось оскорблением других дипломатов.

После принятия в 1934 году нового Уголовного кодекса, содержащего статью предусматривающую уголовную ответственность за нетрадиционную сексуальную ориентацию, сведения о так называемых «интимных обедах» практически отсутствуют.

«Протокольная двусмысленность» могла привести к аресту.

«Прием – блины» также потерял актуальность, возможно организаторы этого приема с советской стороны опасались обвинения в «квасном патриотизме».

«Романтический» протокол отходит в сторону.

События конца 30-х – начала 40-х годов требовали новых правил политической игры.

Кремль был обязан любыми средствами, в том числе «языком» протокола, убедить союзников в непоколебимой мощи советского государства.

В период Великой Отечественной войны Москву неоднократно посещали официальные представители государств, входивших в антифашистский альянс. В рамках этих визитов от имени членов Советского правительства и лично И. В. Сталина устраивались завтраки и обеды¹.

В большинство меню военного времени входили: икра зернистая и паюсная; огурцы кавказские,

¹ Два раза (2 февраля 1943 года и 7 июля 1945 года) обеды давались в честь делегации МНР, которая вступила в войну против Японии 10 августа 1945 года.

консервированные; кулебячка или растегайчики; балык (семга или лососина); поросенок холодный с хреном; борщок; консоме; индейки, куропатки (с салатом); цыплята жаренные; кофе; фрукты; сыры (ассорти); миндаль (жареный); мороженое (из свежих ягод, клубничное, сливочное, пломбир с орехами); парфе (ванильное, клубничное, шоколадное).

Блюда национальной кухни тех стран, откуда прибыли гости, в меню практически отсутствуют. Исключение составляют меню приемов на Спиридоновке – 17–10 октября 1944 года и у И. В. Сталина 17 октября 1944 года в честь премьер-министра Великобритании У. Черчилля и министра иностранных дел А. Идена, в первом представлен «ростбиф холодный Англес», во втором – «бобы зеленые по-английски» (Меню, 1944:11, 47).

В то же время на обедах у Сталина в честь де Голля (9 декабря 1944 года) (Меню, 1944:79), президента Чехословакии Бенеша (28 марта 1945 года) (Меню, 1944:89) и президента Рады народной Б. Бейрута (21 апреля 1945 года) (Меню, 1945:40), подавали, в том числе, плов (из молочного барашка на обеде в честь де Голля и из перепелов в честь Бенеша и Б. Бейрута), который трудно отнести к традиционным блюдам французской, чешской или польской кухни.

Сложно причислить к блюдам английской кухни и стерлядь в шампанском на завтраке Шверника в честь К. Черчилль 9 мая 1945 года (Меню, 1945:77).

Меню обеда в честь маршала МНР Чойбалсана (7 июля 1945 года) практически не отличается от меню предлагаемых официальным гостям из Европы.

Меню послевоенного времени составлены в целом из тех же блюд, что меню первой половины 40-х годов. Наименования русских блюд (пирожки, расстегайчики, борщок) соседствуют в них с французскими (консоме, парфе, бриош, профитроли, валованчики).

В 1950 году на обеде у А. Я. Вышинского (6 февраля) в честь Чжоу Энь-лая и на обеде у Сталина (16 февраля) в честь Мао Цзедуна подавались блюда кавказкой кухни – чахохбили из кур с рисом и харчо.

Таким образом, при составлении Кремлевских меню авторы ориентировались не на вкус гостей, а хозяев, и, в первую очередь, на вкусы вождя.

Во время Ялтинской конференции на одном из обедов в присутствии Черчилля и Рузвельта, чтобы усилить впечатление от набора великолепных блюд и изысканной сервировки Сталин отметил, что, несмотря на опустошение почти

всей Белоруссии, Советский Союз развивается успешно: «Нам не хватает, – с юмором сказал он, – только олова, резины и ананасов» (Юрченко, 2005:201).

Таким образом, главная цель официальных сталинских приемов – ошеломить партнера представленным меню с акцентом на русские деликатесы.

В первые годы после смерти вождя количество блюд, подаваемых у столу на официальных приемах, практически не изменилось в сравнении с началом 40-х годов – обед – 24–27, а завтрак 14–17 наименований. Период «сдержанности» в проведении советских застолий в честь иностранных правительственных делегаций начинается в 1958 году (обед – 11–13, завтрак – 10–11 блюд), одновременно с утверждением «Памятки министерствам и ведомствам по некоторым вопросам организации работы с приезжающими в Советский Союз иностранными делегациями» (в которой нет рекомендаций по организации приемов, но которая избавляет от излишней помпезности церемонию встречи и делает более «лаконичной» саму программу пребывания), и продолжается до середины 80-х годов.

Меню обеда в честь президента Франции Ф.Миттерана (1984) – 9 наименований, а обеда в честь премьер-министра Греческой Республики А.Папандреу (1985) – 10 (включая напитки).

Список блюд на приемах стал короче, но не стал «скромнее», по-прежнему, как и в начале 40-х годов, к столу подавали: икру зернистую, расстегаи, рябчиков жаренных, борщок, суп-пюре, стерлядь в шампанском, семгу паровую с креветками, севрюгу по-московски, осетрину по-русски и т. д.

Но то, что было вызывающим в военное время, выглядело достойно в конце 60-х – второй половине 80-х годов, когда Советский Союз мог удивить партнеров не только деликатесами русской кухни, но и реальными достижениями в восстановлении экономики советского государства.

Выводы. Таким образом, яства, которые подавались на приемах в посольствах и на правительственных приемах в Кремле – это знаковые средства невербальной коммуникации между организаторами и гостями приемов.

На дипломатических приемах гостям предлагали в большинстве случаев, блюда национальной кухни. Цель приема – создание непринужденной обстановки, располагающей к общению, во время которого возможен обмен и получение необходимой информации. Блюда национальной кухни расширяли познания приглашенных о культуре страны – организатора.

Перечень яств в меню Кремлевских приемов, на которых преимущественно подавались блюда французской, русской и кавказской кухни свидетельствуют, что организаторы ставили цель не

знакомить гостей с многонациональной советской культурой, а ошеломить, убедить собравшихся в стабильности развития и процветания советского общества.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Захарова О.Ю., Небезин В.А. Гастический стиль И.В. Сталина: меню дипломатических приемов в Кремле (1941–1945 гг.) // История еды и традиций питания народов мира. Материалы III Международного симпозиума. М., 2017. С. 211–226.
2. Меню завтрака и обеда в честь премьер-министра Великобритании У. Черчилля и министра иностранных дел А. Идена. 1944. Москва. АВП РФ. Ф. 057. Оп. 24. П. 120. Д. 7. Л. 11,47.
3. Меню обеда в честь де Голля. 1944. Москва. АВП РФ. Ф. 057. Оп. 25. П. 120. Д. 8. Л. 79.
4. Меню завтрака в честь К. Черчилль. 1945. Москва. АВП РФ. Ф. 057. Оп. 25. П. 123. Д. 6. Л. 77.
5. Меню обеда в честь президента Рады Народова Б. Берута. 1945. Москва. АВП РФ. Ф. 057. Оп. 25. П. 123. Д. 8. Л. 40.
6. Меню обеда в честь президента Чехословакии Бенеша. 1945. Москва. АВП РФ. Ф. 057. Оп. 25. П. 123. Д. 8. Л. 89.
7. Флоринский Д.Т. Дневник. 1927. Москва. АВП РФ. Ф. 057. Оп. 7. П. 104. Д. 4. Л. 16,23.
8. Флоринский Д.Т. Дневник. 1928. Москва. АВП РФ. Ф. 057. Оп. 8. П. 105. Д. 1. Л. 83.
9. Флоринский Д.Т. Дневник. 30-х годов. Москва. АВП РФ. Ф. 057. Оп. 10. П. 108. Д. 1. Л. 8, 9, 69, 114.
10. Флоринский Д.Т. Докладная записка на имя М.М. Литвинова. 1927. Москва. АВП РФ. Ф. 057. Оп. 7. П. 104. Д. 4. Л. 3.
11. Флоринский Д.Т. Обеды в миссиях и ресторанах. н. 30-х годов. АВП РФ. Ф. 057. Оп. 10. П. 108. Д. 2. Л. 7, 31, 47, 69.
12. Флоринский Д.Т. Обращение к дуайену корпуса. 1933. Москва. АВП РФ. Ф. 057. Оп. 13. П. 111. Д. 1. Л. 30.
13. Флоринский Д.Т. Приемы в посольствах 30-х годов. АВП РФ. Ф.057. Оп. 13. П. 111. Д. 1. Л. 95, 96, 136.
14. Юрченко С.В. Ялтинская конференция 1945 года: хроника создания нового мира. Симферополь, 2005. С. 201.

REFERENCES

1. Zaharova O.Y., Nevezhin V.A. *Gasticheskiy stil I.V. Stalina: menyu diplomaticheskikh priemov v Kremle (1941–1945 gg.) // Istoriya edyi i traditsiy pitaniya narodov mira. Materialy III Mezhdunarodnogo simpoziuma* [Zaharova O.Y., Nevezhin V.A. *Gastic style of I.V. Stalin: menu of diplomatic receptions in the Kremlin (1941–1945) // The history of food and nutrition traditions of the peoples of the world. Materials of the III International symposium*]. М., 2017. P. 211–226. [in Russian]
2. *Menyu zavtraka i obeda v chest premer-ministra Velikobritanii U. Cherkillya i ministra inostrannykh del A. Idena* [Breakfast and dinner menu in honor of British Prime Minister W. Churchill and Foreign Minister A. Eden]. 1944. Moscow. AFP RF. F.057. I.24. F.120. C.7. S.11,47. [in Russian]
3. *Menyu obeda v chest de Gollya* [Dinner menu in honor of de Gaulle]. 1944. Moscow. AFP RF. F.057. I.25. F.120. C.8. S.79. [in Russian]
4. *Menyu zavtraka v chest K. Cherkhill* [Breakfast menu in honor of C. Churchill]. 1945. Moscow. AFP RF. F.057. I.25. F.123. C.6. S.77. [in Russian]
5. *Menyu obeda v chest prezidenta Rady Narodova B. Beruta* [Dinner menu in honor of President of the Rada Narodova B. Berut]. 1945. Moscow. AFP RF. F.057. I.25. F.123. C.8. S.40. [in Russian]
6. *Menyu obeda v chest prezidenta Chehoslovakii Benesha* [Dinner menu in honor of the President of Czechoslovakia Benesh]. 1945. Moscow. AFP RF. F.057. I.25. F.123. C.8. S.89. [in Russian]
7. Florinskiy D.T. *Dnevnik* [Florinskiy D.T. *Diary*]. 1927. Moscow. AFP RF. F.057. I.7. F.104. C.4. S.16,23. [in Russian]
8. Florinskiy D.T. *Dnevnik* [Florinskiy D.T. *Diary*]. 1928. Moscow. AFP RF. F.057. I.8. F.105. C.1. S.83. [in Russian]
9. Florinskiy D.T. *Dnevnik* [Florinskiy D.T. *Diary*]. Early 30s. Moscow. AFP RF. F.057. I.10. F.108. C.1. S. 8, 9, 69, 114. [in Russian]
10. Florinskiy D.T. *Dokladnaya zapiska na imya M.M. Litvinova* [Florinskiy D.T. *Memorandum addressed to M.M. Litvinov*]. 1927. Moscow. AFP RF. F.057. I.7. F.104. C.4. S. 3. [in Russian]
11. Florinskiy D.T. *Obedy v missiyah i restoranah* [Florinskiy D.T. *Dinners at missions and restaurants*]. Early 30s. AFP RF. F.057. I.10. F.108. C.2. S.7,31,47,69. [in Russian]
12. Florinskiy D.T. *Obraschenie k duayenu korpusa* [Florinskiy D.T. *Appeal to the doyen of the corps*]. 1933. Moscow. AFP RF. F.057. I.13. F.111. C.1. S.30. [in Russian]
13. Florinskiy D.T. *Priemy v posolstvakh* [Florinskiy D.T. *Receptions at embassies*]. Early 30s. AFP RF. F.057. I.13. F.111. C.1. S. 95, 96, 136. [in Russian]
14. Yurchenko S.V. *Yaltinskaya konferentsiya 1945 goda: hronika sozdaniya novogo mira* [Yurchenko S.V. *Yalta Conference of 1945: Chronicle of the Creation of a New World*]. Simferopol, 2005. P. 201. [in Russian]