

# Илья СТОГОВ

## 150 дней в Петербурге

Эксклюзивные откровения  
со страниц главной городской газеты



САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЕ  ВЕДОМОСТИ

**Илья Стогов**  
**150 дней в Петербурге**

"Издательский дом "С.-Петербургские ведомости"

2017

**Стогов И. Ю.**

150 дней в Петербурге / И. Ю. Стогов — "Издательский дом "С.-Петербургские ведомости", 2017

ISBN 978-5-6040-0712-9

Книга издана по мотивам материалов для газеты "Санкт-Петербургские ведомости" от известного писателя Ильи Стогова, опубликованных в 2017 году. Вы узнаете новое о городе, о времени, которое город переживает, то, о чем еще никто не писал и не говорил. Автор считает, что именно в этом и состоит суть работы журналиста: по возможности честно говорить о месте и времени, в которых мы живем.

ISBN 978-5-6040-0712-9

© Стогов И. Ю., 2017  
© "Издательский дом "С.-Петербургские ведомости", 2017

## Содержание

Дорогие читатели!	5
Короткое пояснение от автора	6
Как я был мигрантом	7
Как я пробовал фалафель	9
Как я был бариста	11
Конец ознакомительного фрагмента.	13

**Стогов И. Ю.  
150 дней в Петербурге  
Эксклюзивное откровение со  
страниц главной городской газеты**

**Дорогие читатели!**

Эта книга подготовлена в Издательском доме "С.-Петербургские ведомости" на основе публикаций в старейшей российской и главной городской газете "Санкт-Петербургские ведомости".

В 2018 году газете исполняется 290 лет; к этому событию приурочено издание книг, объединяющих наиболее интересные публикации новейшего времени на её страницах. Подписывайтесь на главную городскую газету "Санкт-Петербургские ведомости".

## **Короткое пояснение от автора**

Я пишу для «Санкт-Петербургских ведомостей» совсем недавно. Если посчитать, то получается, что всего чуть больше ста пятидесяти дней. За это время в газете вышло приблизительно три десятка материалов, подписанных моей фамилией. Разных: репортажей, рецензий, эссе, интервью.

Каждый раз, включая компьютер, я хотел сказать о своем городе хоть что-то, чего о нем еще не говорили. О городе, и о времени, которое город переживает, ведь именно в этом и состоит суть работы журналиста: по возможности честно говорить о месте и времени, в которых мы живем. И каждый раз, сдавая материалы, которые вы прочтете, я не мог поверить, что именно мне выпала честь и счастье писать в газете об этом городе... таком важном, и по-прежнему таком удивительном.

За сто пятьдесят дней в «Санкт-Петербургские ведомости» я сдал приблизительно тридцать материалов. Ниже помещены они все.

## Как я был мигрантом

Первые соседи стали просыпаться в полшестого утра. Ехать им предстояло куда-то за город, поэтому выезжать нужно было совсем затемно. Мужчины заскрипели койками, загрохотали тяжелой обувью, кто-то попробовал заварить чайку на дорожку, но русский водитель торопил: «Какой чай? Поехали, поехали уже!».

После того, как за ними закрылась дверь, я все-таки успел еще немного подремать, но в семь собираться стала вторая команда. Эти шумели уже так, что проснуться пришлось окончательно. Я взял зубную щетку и побрел в общую ванную умываться. Очередь в ванной была небольшая, всего человек десять. Начинался день, который мне предстояло провести совсем не так, как предыдущие.

...

Я родился в доме, стоящем на набережной Невы, ходил в школу, выстроенную на месте, где когда-то стоял дворец царевича Алексея, и дальше большая часть моей биографии прошла в тесном петербургском центре. Пару раз я пробовал жить в Москве и один раз – в Таиланде. Но по большому счету нигде и никогда я не чувствовал себя приезжим. Даже и представить не мог, что на самом деле значит, быть нежеланным чужаком. А вот на прошлой неделе решил попробовать.

Официальной статистики насчет того, сколько именно трудовых мигрантов живет в моем городе, не существует. Цифры различаются на несколько порядков, но любой понимает, что таких людей очень много. При этом, вряд ли кто-то из петербуржцев действительно представляет условия, в которых они живут. Где спят? Чем питаются? И питаются ли вообще? Собрав рюкзак и поцеловав на прощание жену, один день своей жизни я решил провести, как всамделишный мигрант.

Начать я решил с места для ночлега. Краткий мониторинг позволил выяснить, что цены на койку колеблются в диапазоне 130–250 рублей за ночь. Интересы ради я заглянул в пару таких общежитий: неподалеку от улицы Марата и на Васильевском. Двухъярусные деревянные кровати, общая кухня с несколькими плитами, окна плотно занавешены, в целом довольно чисто. Первое, о чем предупреждают охранники: у них тут строжайший сухой закон. За попытку проноса алкоголя внутрь – пендаль и безоговорочное изгнание.

Остановиться я решил в третьем из осмотренных общежитий: громадной расселенной коммуналке рядом с Литейным. В помещении было минимум семь огромных комнат, два туалета и общая ванная. Равнодушный охранник позвонил кому-то по телефону, сказал, что администратор подъедет позже, а пока я могу занимать любую свободную постель.

Документов у меня никто так и не спросил. Инструктаж был зачитан заученной скороговоркой. Если я заплачу за месяц вперед, то смогу получить небольшую скидку. Постельное белье меняется раз в две недели. На кухне не свинячить, за собой убирать, а не то заставят мыть пол во всей парадной. Громко слушать музыку на телефоне после десяти запрещено. Все ясно?

Я кивнул. Сутки мигрантской жизни начались.

...

Последняя группа рабочих уехала поздно, уже около десяти. После этого во всем общежитии осталось лишь двое неразговорчивых среднеазиатских мужчин, да молодой белорус, который накануне повредил на стройке колено и сегодня решил взять выходной. Несколько раз

подряд стрельнув у меня сигарету, под конец парень просто сел ко мне на кровать и долго рассказывал, что в Петербурге работать плохо. А хорошо работать было в прошлом году в Польше. Потому что хозяин там сразу оставил им на бригаду полсвины и напитки, а сам уехал, так что уже часов с двух можно было пойти на рыбалку, а рыбалка в Польше просто отличная.

Утро я решил посвятить поиску работы. По легенде я готов был работать кем угодно, и за самые маленькие деньги. Мне казалось, что на таких условиях вопрос трудоустройства должен решиться быстро. Однако, выяснилось, что и водителей маршруток в транспортные компании, и рабочих на петербургские стройки набирают по большей части централизованно. Работодатель связывается с рекрутером, который сразу привозит откуда-нибудь из Ташкента или Душанбе полностью укомплектованную бригаду и сам же ведет с ними все денежные расчеты. С улицы попасть в этот бизнес почти нереально.

Тогда я попробовал устроиться продавцом в магазин. Но и здесь не преуспел. С подозрением глядя на мое чересчур петербургское лицо, смуглые владельцы торгующих алкоголем полуподвальных лавочек мотали головами: не требуется. В пятом по счету магазинчике продавец родом из-под Самарканда сжалился и объяснил: чтобы открыть торговую точку, жители его родного села скинулись деньгами все вместе. И прибыль делят теперь тоже на всех. Работать сюда они по очереди отправляют кого-то из односельчан (смена – полгода или девять месяцев), а чтобы те не особенно жульничали, семьи уехавших остаются дома. Так что лишние звенья в этой коммерческой цепочке им ни к чему.

...

Домой (в общежитие), я вернулся затемно. На кухне мужчины активно резали овощи. На составленных вместе столах были горкой навалены лавашаи. На плите что-то побулькивало. Поев, постояльцы мыли за собой посуду и освобождали место следующей партии. Уходя, некоторые трижды целовали знакомых в небритые щеки.

Я тоже сел за стол. Попробовал поболтать с соседями, но было видно, что после целого дня работы все здорово устали. Только один из них, смешно коверкая русские окончания, пожаловался, что работы для таких, как он, последнее время почти совсем нет. А лет семь назад в Петербург завозили бригады даже из Китая. С одной такой он даже жил некоторое время в этой самой общаге. «Вах! Дикая люди, эти китайцы, клянусь, – задирали он кустистые брови. – Совсем, клянусь, русский язык не понимают!».

В самой большой комнате стоял маленький телевизор, но смотреть его я не пошел. Сосед сверху постирал что-то из нижнего белья, повесил сушиться на батарею, и стал разговаривать по телефону. Почти сразу из коридора пришел охранник, который прикрикнул на соседа, и тот стал разговаривать тише.

Валяться на деревянных нарах было жестко, а главное скучно. Wi-fi в общежитии был бесплатный, но копаться в телефоне совсем и не хотелось. Хотелось домой. В скучную петербургскую жизнь, которая отсюда, с койки в общежитии для мигрантов, больше не казалась такой уж скучной. Единственное, о чем я думал, засыпая, это, как завтра с самого утра сдать, наконец, охраннику белье, и вернуться ко всему тому, что прежде совсем не ценил.

В голове стучала строчка выученного когда-то в детстве стихотворения: «Родиться там, где над Невой кричат птицы, – лучшее, что может с тобою случиться».

## Как я пробовал фалафель

Отмечу без лишней скромности: в жизни у меня было несколько достижений, которыми я совершенно искренне горжусь. Но, наверное, самым выдающимся из них является то, что когда-то давным-давно я первым из петербуржцев попробовал столь невиданную в те годы штуку, как «шаверма».

Дело было в самом конце 1980-х. Таким же весенним деньком, как сегодня, я шагал по Литейному, и возле ограды Мариинской больницы, где в те годы тусовались разве что букинисты, взглядом уперся в невеселого мужичка в белой тужурке. Тот вполсилы стругал ножом овощи, и распространял вокруг щекочущий запах. На мой вопрос, чем именно он в таком странном месте торгует, мужичок ответил, что продает буквально вчера изобретенное и никем еще не пробованное блюдо. Да только клиентов что-то нет. Так что, если я решусь, то стану первым в городе дегустатором этой самой «шавермы».

У нас в стране к уличному перекусу принято относиться со снисходительной брезгливостью. Оно и понятно: еще не так давно весь диапазон возможностей в этом смысле исчерпывался беляшами, про которые даже дети знали: откусишь разок, и очнешься потом в Боткинских бараках. А между тем в большинстве европейских столиц стрит-фуд давно уже воспринимается, как столь же уважаемая часть гастрономической индустрии, как рестораны авторской кухни. Единственное отличие: в ресторанах есть положено с красивых тарелок, а на улице – с питы или иной хлебной лепешки. Эта еда может испачкать вам одежду, но в остальном – сплошные плюсы: быстро, недорого, сытно.

На всем протяжении «жирных нулевых» рестораторы лишь снисходительно посматривали в сторону младших собратьев. И вот сегодня маятник качнулся в обратную сторону. Киоски стрит-фуда открываются в любом подходящем закутке. И перед каждым вторым пусть небольшая, но очередь.

Как-то, решив прогуляться от улицы Марата до улицы Казанской, я насчитал по пути больше двух дюжин заведений такого рода, – а потом сбился со счета. Рублей этак за сто пятьдесят – двести попробовать можно было сербский гамбургер «плескавица» с жгучими балканскими приправами, запеченные в виде шариков японские морепродукты, привычную шаверму с непривычным брусничным соусом и кусочками брынзы, а так же хот-доги, внутрь которых вместо банальной сосиски втиснут кусочек рыбы. А захочется сладкого, – пожалуйста: чешский трдельник с сахаром и корицей, или к примеру жаренные каштаны, политые кленовым сиропом. На вкус, конечно, гадость, зато можно чувствовать себя одновременно парижанином и реальным янки.

Владелец одного из ларьков рассказывал:

– Полтора десятилетия тому назад я относился к фаст-фуду так же, как и все. То есть со снисходительной усмешкой. Ну какие-такие кулинарные тайны могут скрываться среди гамбургеров и картошки-фри? А потом поездил по миру, поел того, что готовят прямо на улицах, и, вы знаете, навсегда разлюбил рестораны. Помню, в Португалии я прямо на набережной купил у старого рыбака только что пойманную и обжаренную на решетке скумбрию. Вроде бы ужасная рыба, скумбрия, правда? Но прежде, чем подавать, рыбак от души побрызгал ее лимоном, да и сама она еще пахла Атлантикой... ничего вкуснее пробовать мне не доводилось никогда в жизни!

Впрочем, в Петербурге о только что выловленных из моря рыбах, речь, понятное дело не идет. У нас чуть ли не две трети уличных заведений торгуют фалафелем и прочими блюдами из нута (турецкого гороха). Во-первых, это много дешевле, чем мясо. Во-вторых, не портится. А в третьих, и правда вполне себе вкусно. Горох мелют в муку, из муки лепят шарики, а шарики потом жарят во фритюре. Стоит удовольствие рублей 70–90.

Прежде эти самые фалафельные я встречал исключительно где-нибудь в Каире или пакистанском Лахоре. Ну, или как вариант, – в самых дремучих эмигрантских кварталах европейских столиц. Поэтому, обнаружив киоск с улыбающейся горошинкой-нут на вывеске, ровно напротив собственного дома, обрадовался и тут же потащил жену дегустировать. Пока умелец-фалафельщик лепил свои гороховые колобки, я, переполняемый эмоциями, все расписывал жене, какое гастрономическое удовольствие испытает она через мгновение.

Однако, укусив фалафель лишь раз, супруга скривилась и доедать покупку отказалась наотрез.

– Но почему? – не мог понять я. – Это ведь реальный стрит-фуд. Фалафель едят по всему миру!

– Как тридцать лет назад ты попробовал свою шаверму, так до сих пор и не можешь повзрослеть, – жалостливо скривилась жена. – Сейчас мы вернемся домой, и я налью тебе тарелку собственноручно сваренного супа. А эту гадость пусть и дальше едят по всему миру. Нам они не указ.

## Как я был бариста

07.37. Отпереть ларек. Включить внутри свет. Убрать грохочущие промерзшие ставни. Проверить, горит ли вывеска с названием. Поставить кофемолку в рабочий режим. Внутри ларька чертовски холодно, зато вкусно пахнет молотыми зернами.

07.59. Согнутой фалангой пальца в окошко стучит первый покупатель. Рабочий день начинается. Мой первый рабочий день в качестве уличного продавца кофе.

...

Трудно поверить, но всего полтора десятилетия тому назад выпить хорошего кофе в пяти-миллионном Петербурге было, в общем-то, и негде. Заведения в которых варили приличный эспрессо можно было чуть ли не пересчитать по пальцам. Говорят, что даже легендарный «Сайгон» на углу Невского и Владимирского обязан своей популярностью не тусовавшимся тут звездам андеграунда, от Сергея Довлатова до Бориса Гребенщикова, а всего лишь тому, что внутри стояли модные (венгерские) кофейные аппараты.

Все изменилось году этак в 2001-м: в городе появилось невиданное – сетевые кофейни. Сперва напротив станции метро «Горьковская», потом в самом начале Невского, потом везде. Станным внутри казалось все. От названий напитка (горожане морщили лоб: чем же интересно «ристретто» отличается от «мокиатто») до того удивительного факта, что, даже допив напиток, за столиком можно было сидеть, сколько душе угодно, и никто тебя не выгонял.

Появление кофеен изменило жизнь горожан в лучшую сторону. Прежде, если мне звонили приятели и предлагали встретиться-поговорить, то по возвращении домой я долго не мог попасть ключом в замочную скважину и утром ловил недовольные взгляды жены. Просто потому, что самым распространенным видом напитков в ту эпоху было все-таки пиво. А теперь петербуржцы чинно усаживались за столики, прихлебывали эспрессо из маленьких чашечек, да и стоил новый вид досуга в общем копейки.

Так продолжалось несколько лет. До тех пор, пока мир не перевернулся еще раз и на смену кофейням не пришли уличные ларьки «Кофе-с-собой».

...

С 9-30 до 11-00 присесть не удавалось даже не надолго: больше сорока порций кофе. за полтора часа. Правая рука, которой я заправлял эспрессо-машину уже гудела, зато стал заметен некоторый профессиональный прогресс: если в начале рабочего дня на приготовление одной порции у меня уходило почти две минуты, то к полудню я справлялся секунд за сорок.

– Здравствуйте, слушаю вас. – Один американо, пожалуйста. – Двойной? С сиропом? – Нет, одинарный. Без сиропа. – Двойной будет крепче. Точно не хотите? – Ну, хорошо, давайте двойной. – А сироп? – Ну, хорошо, давайте с сиропом.

На самом деле по крепости двойной американо совсем не отличается от одинарного. Зато по цене отличается вдвое. А сироп стоит всего 20 рублей, но до полудня я сумел продать девяносто порций. Что составило почти пятую часть моей выручки.

Главное, как я понял, как можно шире улыбаться гостям (на стажировке меня учили: ни в коем случае не «покупателям», и не «клиентам» – всегда исключительно «гостям») и без конца щебетать. В этом случае, человек, собиравшийся купить один эспрессо (за 50 руб) уйдет от твоего ларька с большим американо, плюс двойной сироп, плюс шоколадная крошка (общей стоимостью в 270 руб). А ты вечером уйдешь домой с приличными чаевыми.

...

Уличные ларьки с кофе на вынос стали массово появляться пару лет назад. И первое время клиентов там почти не было. Бородатые парни-продавцы, скучая, таращились в телефоны, а те, кто хотел хлопнуть кофе, по-прежнему сидели в кафе.

Чтобы распробовать новинку понадобилось время. Зато, когда петербуржцы ее все-таки распробовали, кофейни опустели вмиг. Во-первых, пить кофе в стационарных заведениях все-таки дорого. Во-вторых, уровень обслуживания там всегда был так себе, а уж последнее время и вовсе зашкаливал. Ну, и в третьих, конечно, запрет курения. Так что уличные ларьки появились очень вовремя. Ни тебе туповатых официантов, ни часового ожидания счета, а к бумажному стаканчику, как в заграничном кино, еще и дадут красивую гофрированную держалку, чтобы не обжигать пальцы.

Кажется, будто сегодня кофейных ларьков в центре города буквально тысячи. В радиусе квартала вокруг моего дома на углу Пестеля и Моховой их, например, аж шесть. Хотя на самом деле крупных ларечных сетей всего две, плюс конторка, владеющая бизнесом по продаже кофе из багажников легковых автомобилей. Правда, помимо двух крупных игроков на рынке действует еще и пара дюжин мелких. И такая конкуренция позволяет поддерживать приемлемый уровень цен и какой-никакой уровень сервиса.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.