



Юрий Винничук  
**КНАЙПЫ ЛЬВОВА**

Юрий Винничук

**Кнайпы Львова**

«ОМІКО»

2000

## **Винничук Ю. П.**

Кнайпы Львова / Ю. П. Винничук — «ОМІКО», 2000

«Львов любит пить, умеет пить и имеет что пить», – с гордостью говорили львовяне. И были правы. Ведь в свое время Львов славился лучшим в Польше пивом из пивоварни на Клепаровской улице, прекрасной водкой Бачевского и кнайпами – ресторанами, кафе да и просто забегаловками. Кнайп было столько, что даже сегодня поражает их география – ведь такие заведения не концентрировались тогда только в центральной части Львова, а находились и на окраинах, и даже за городом. И заходили в них львовяне как к себе домой, каждый знал официанта и владельца кнайпы по имени, а те, соответственно, знали по именам своих посетителей, или, как еще говорили, гостей. Кнайпы имели свою постоянную публику, для которой «свой» локаль (заведение) был превыше всего. Завсегдатаи были не просто знакомы – они прекрасно знали друг друга и ощущали себя одной большой семьей. В этой книге рассказывается о львовских кнайпах XIX и первой половины XX столетия. Но по большому счету она может служить и прекрасным путеводителем по тогдашнему Львову, ведь буквально с каждой кнайпой связана своя история и своя легенда. И все эти истории раскрывают неповторимый, невероятный, волшебный образ Львова. Книга выдержала несколько изданий на украинском языке и теперь впервые выходит на русском.

© Винничук Ю. П., 2000

© ОМІКО, 2000

## Содержание

Львовских кофеен чары	6
Кофе	8
Первые кофейни	10
Кофейни начала XX века	15
Кнайпы во времена первой мировой войны	23
Кофейни в период между двумя войнами	27
Пригородные кофейни	31
Варшава-Берлин-Париж	36
Конец ознакомительного фрагмента.	38

## Юрой Банночук Кнайпы Львова

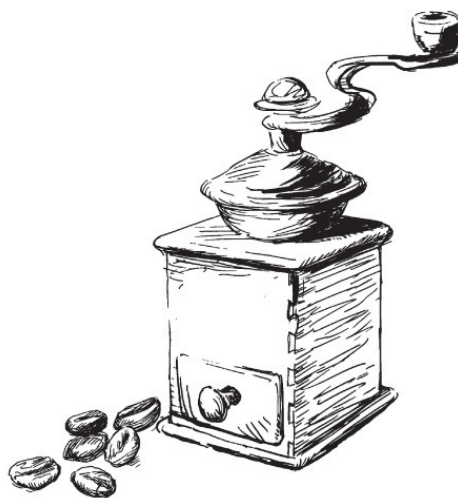
*«Слышу стук костяшек домино в кофейнях, стертых с лица земли. Духи посетителей зовут духов официантов и заказывают газеты, в которых не напечатано ничего другого, кроме бесконечных списков жителей города Львова. Умершие играют в карты, умершие играют в бильярд. На столах, обитых зеленым сукном, человеческие черепа, словно бильярдные шары. Тени кассири звенят ложечками о металлические подносы, на которых тени «бизанцев» разносят сладкий напиток забвения».*

**Юзеф Виттлин. «Мой Львов»**



У цій книжці розповідається про львівські кнайпи XIX і першої половини XX століття. За великим рахунком вона може служити також прекрасним путівником по тодішньому Львову, адже буквально з кожною кнайпою пов'язана своя історія і своя легенда. І всі ці історії розкривають неповторний, неймовірний, чарівний образ Львова.

Книга витримала кілька видань українською мовою і тепер вперше виходить російською.



## Львовских кофеен чары



«Львов любит пить, умеет пить и имеет что пить», – с гордостью говаривали львовяне. И были правы. Ведь наш город славился лучшим в Польше пивом из пивоварни на ул. Клепаровской, роскошной водкой Бачевского и кнайпами (ресторан, забегаловка) – явлением чрезвычайно своеобразным, а по убеждению тогдашних львовян – просто бесподобным. Кнайп было столько, что даже сейчас, когда вырастают они как грибы на каждом шагу, поражает их география. Поскольку концентрировались они тогда не только в центральной части города, но и на окраинах, и даже за городом. И заходили в них львовяне как к себе домой, каждый знал официанта или владельца кнайпы по имени. Кнайпы имели свою постоянную публику, для которой

«свой» локаль (заведение) был превыше всего, и не дай Бог его лихом помянуть. Завсегдатаи знали друг друга и чувствовали себя, как одна большая семья.

«В нашем старинном Львове, – писал Евген Пеленский, – где так хорошо развита товарищеская жизнь, где в праздничные дни почти всё население выходит в роскошные львовские сады и парки, или в театры, или кинотеатры, или вообще куда-нибудь «в люди», чтобы вместе гурьбой развлечься, повеселиться, – уже с давних времен население привыкло к товарищеской, общественной жизни, и эту благородную привычку лелеет и в дальнейшем.

Немалую роль в этом товарищеском сожителстве исполняли и играют кофейни, казино, гостиницы, рестораны. Еще в недавнем прошлом шумно и громко было в этих обиталищах развлечения и гомона. У самых уважаемых граждан нашего города был любимый уголок в какой-то кофейне или ресторане, и там чувствовали себя даже лучше, чем дома. Там у них была связь с людьми, с миром».

«Украинская духовная элита – профессора, художники, поэты, журналисты, студенты и менее или более выразительная богема – просиживали часами во львовских кофейнях, – писал в эмиграции писатель Юрий Тыс. – Даже кооператоры, сухие, казалось бы, экономисты, причаливали по вечерам к столикам кофеен на странные разговоры о разном. Даже студенты, которые подживлялись куском хлеба, потому как терпели хроническое безденежье, – и они принадлежали к завсегдатаям кофеен... Львовские кофейни имели для нас такое же значение, как кофейни в больших столицах Европы, как кофейня Кранцлера в Берлине. Там ковались литературные стили. Было множество кофеен в Париже, и каждая из них имела свою группу художников или поэтов и их учеников и сторонников. Кофейни принадлежали к европейской творческой атмосфере – также во Львове. На смену старшим поколениям приходили младшие, львовян пополняли приезжие из провинции, они хотели хоть один вечер побыть среди львовской богемы, в атмосфере живой творческой жизни.

Когда появилась новая книга, обсуждали ее в кофейнях, она становилась сенсацией и темой вечера».

## Кофе

«Цвет твой похож на цвет чернил, в которые писатель погружает свое перо», – сказал арабский поэт, обращаясь к кофе. И был прав, потому что кофейни стали источником вдохновения для многих творческих людей мира. Во Франции богема и высший свет облюбовали кофейни в XVIII в. Кофейни тогда появились одновременно с первыми частными салонами. «Кофе готовили по-особому, – писал Монтескье, – чтобы он способствовал пробуждению духа и разума». В литературных кофейнях работало множество писателей и художников, здесь они назначали свои встречи, создавали новые художественные течения. Во «Флоре» Аполлинер встречался с Бретоном, в «Дё маго» Хемингуэй познакомился с Джойсом, в цюрихском «Кафе де ля Террасе» бывали создатель дадаизма Тристан Тцара, Джойс и «литератор» Ленин.

В литературных кнайпах писатели становились одновременно зрителями и участниками действия по имени «Жизнь». Так, «Флора» служила Аполлинеру кабинетом, редакции журнала «Суаре де Пари» – залом заседаний, Симоне де Бовуар и Сартру – читальным залом.

Во Львове мода на кофе зародилась в XVIII в., хотя напиток этот был известен и раньше. Пробовал кофе и Богдан Хмельницкий. Гетман Пилип Орлик называл его «каффа», автор «Диариуша» Яков Маркович в XVIII в. вспоминал о напитке «кагва». А первая кофейня в Украине и Речи Посполитой возникла в 1672 г. в Каменце-Подольском. Было их там аж целый десяток, и основали их турки. Только в 1683 г. появилась кофейня Юрия Кульчицкого в Вене, который за свою заслугу в спасении Вены от турков получил все запасы кофе, которые были в турецком обозе. Австрийцы подумали, что это корм для верблюдов, и охотно отдали зерна предприимчивому галичанину.

Таким образом, мода на кофе шла во Львов одновременно и с Востока, и с Запада, охватив сначала людей состоятельных, а вскоре и всё общество. А поскольку настоящий кофе была недешевым, то бедные слои начали его фальсифицировать, употребляя жженую пшеницу, горох или даже желуди. Сахар тоже был дорогим, а потому предпочитали не бросать его в чашку, а держа кусочек между зубами, цедить кофе сквозь него. Сахар в каждой семье хранился в специальной шкатулке, которая замыкалась на ключик.

По свидетельству современников, среди мещан распространился обычай, согласно которому, как только кто-нибудь открывал глаза, тотчас ему в постель несли кофе. А все это делалось по совету врачей, которые считали, что вставать с постели, а тем более выходить из дому натошак очень вредно. Особенно увлеклись кофе женщины, отдельные пани даже брали его с собой в церковь, чтобы после принятия Святого причастия сразу запить его кофе. Считалось, что таким образом причастие будет защищено от нездорового воздуха.

Принято было пить преимущественно белый кофе с молоком и сахаром, черный подавали на попойках. Военные употребляли черный кофе, как правило, после обеда, закуривая трубку. Кофе пили из «филижанок» (чашек), а подавали его в «имбрике» (кофейнике). Оба слова турецкого происхождения – «филджан» и «ебрек».

Искусство запаривания кофе имело определенные особенности и требовало соответствующих знаний и умений, поэтому в зажиточных семьях появился обычай держать служанку-кофеварку, которая занималась исключительно приготовлением этого напитка.

Богдан Лепкий описал традицию, которая царил в Галичине в семьях священников. «Это был один из канонов жуковской жизни – нигде не ехать без вчесного (раннего) кофе, и никого из гостей без него не отпускать. А делали кофе «стоячий», в три этажа: партер – черный, первый этаж – белые сливки, а третий – домашняя, легкая, как пух, булка».

Старый львовянин профессор Юлиан Редько вспоминал, что детям кофе не давали, они пили молоко или чай с молоком. Кофе пили со сметанкой (сливками) более состоятельные люди, а чаще – с молоком. К этому – хлеб с маслом, какие-то булочки, рогаики.

А почему кофе не давали детям? Потому, что это был настоящий кофе, не «кофейный напиток», который мы пьем сегодня.

Кофе покупали в специальных магазинах Майнля или Ридля (у них были свои филиалы во всех больших городах). Пахло в этих магазинах кофе и чаем лучших сортов. Кофе покупали или жженный, или сырой (лучшим была «мокка»). Меньше хлопот было с жареным, потому что его надо было только запаривать, но больше покупали сырой, чтобы у себя дома его обжечь и сейчас же запарить, пока он не утратил еще ни толики своего аромата. Для обжигания кофе существовало особое устройство: это была цилиндрической формы жестяная банка, через которую проходил достаточно длинный твердый провод, один конец которого доставал до стены, а на другом была лебедка, ею поворачивали эту банку с насыпанным кофе над огнем. Кофе, таким образом, все время пересыпался и равномерно обжигался со всех сторон. Запах, распространявшийся из кухни, был знаком, что кофе уже обожжен. Теперь надо было его смолоть в таком количестве, чтобы хватило на завтрак.

Молотый кофе не варили, а «парили». Для этого существовала специальная «машинка для кофе». Это была фаянсовая посуда из трех частей. Дно средней части составляло густое сито, куда насыпали молотый кофе, а сверху, в верхнюю часть, лили кипяток, который через узенькие щелки проникал в засыпанную массу, которая, уже как готовый кофе, медленно стекала через ситечко в нижней части. Кипяток сверху нужно было доливать. Готовый кофе наливали или в филижанки, или в специальную емкость, из которой каждый наливал себе больше или меньше, в зависимости от того, любил ли крепкий или слабый кофе.

Выдающийся художник и юморист Эдвард Козак (родился в 1902 г. на Стрыйщине, а умер в 1992 г. в Детройте), который до войны редактировал сатирические журналы «Зыз» и «Комар», а в эмиграции – «Лиса Мыкыту», описал, откуда взялись «кавуны».

«Появилась долгожданная книга о Тернополе и окрестности – «По дорогам Золотого Подолья», а в ней мой школьный товарищ, д-р Роман Миколаевич, вспомнил, что тернопольских мещан называли «кавунами», но не подал, почему. А происходит это прозвище от такого случая.

Однажды осенним утром заехал подольский хозяин с целым возом картошки к знакомому тернопольскому мещанину. Вошел в дом – а там вся семья сидит за утренним кофе. Гостеприимная мещанка приглашает хозяина к столу и наливает ему чашку кофе.

– Спасибо, но я уже позавтракал, – заявил скромно хозяин.

– А чем вы завтракали? – спрашивает любопытная хозяйка.

– Кашей с молоком.

– Ого, – посмеивается хозяин дома. – Так вы «кашеед»? Вы уже пили кофе? Выпейте вместе с нами.

– Не беспокойтесь, а за кофе спасибо.

– Почему? – спрашивает хозяйка.

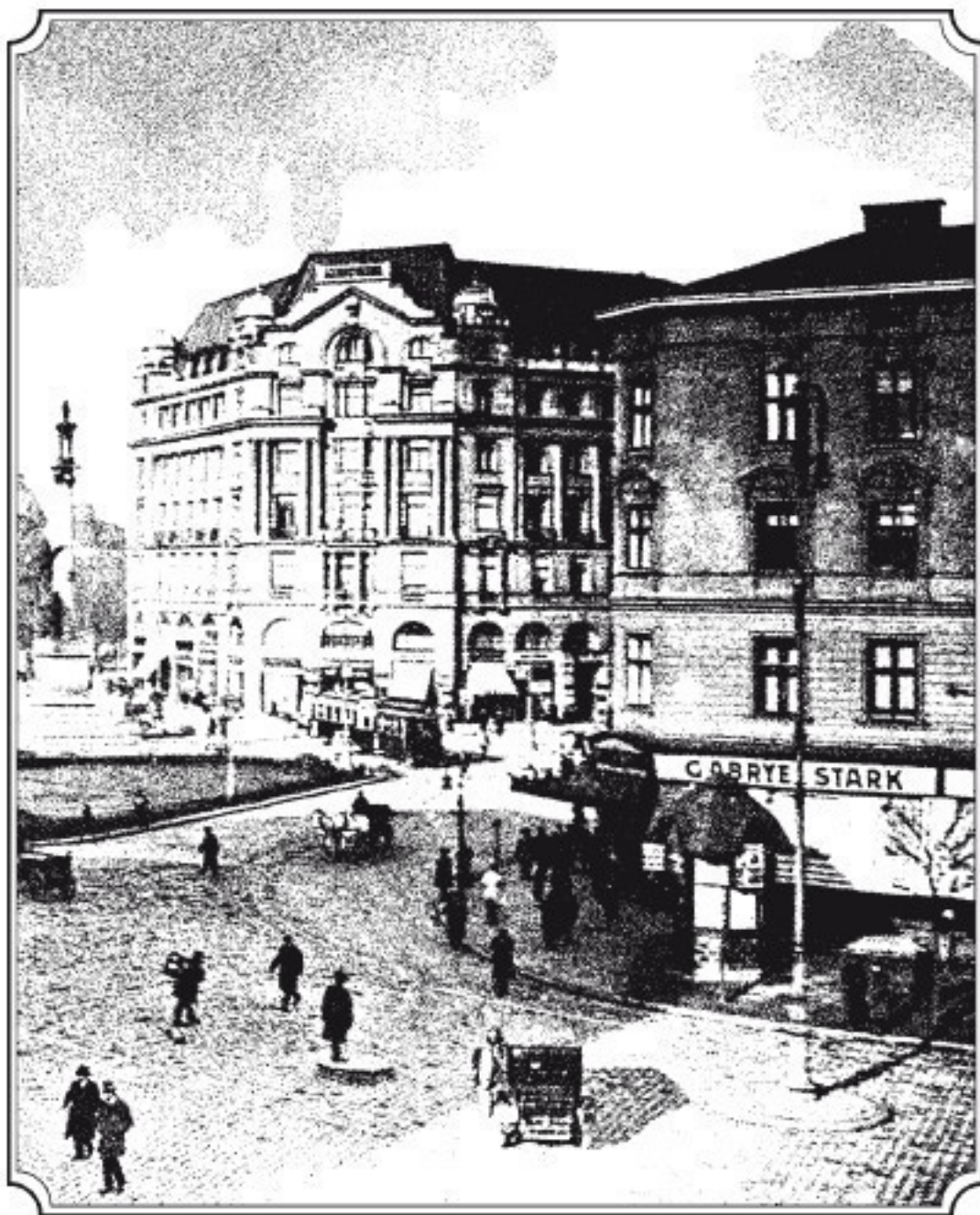
– «Кавун»<sup>1</sup> я, что ли, чтобы пить кофе? – отвечает хозяин, отплачивая за «кашеда».

И с тех пор – пошло, как приклеил! Тернопольских мещан стали звать «кавунами», потому что они на завтрак пьют кофе и насмеяются над крестьянами, которые едят рано кашу, стыранку, борщ или капустняк.

Прозвище «кавун» распространилось на всех знаменитых горожан королевского свободного города Тернополя, и ничегошеньки с этим уже не поделаешь...»

<sup>1</sup> Игра слов: кава (укр.) – кофе; кавун (укр.) – арбуз (здесь и далее прим. пер.).

## Первые кофейни



В 1772 г. власть в городе захватили австрияки. А через несколько лет по их распоряжению были разобраны стены Низкого Замка, засыпаны рвы, разбросаны валы, которые бежали вдоль современного проспекта Свободы, и таким образом во Львове появился променад, на который сразу выплеснули мещане. Именно на Гетманских Валах и вынырнули уютные павильончики и кондитерские, в которых торговали различными напитками, а в их числе и кофе. Однако привлекал он поначалу только австрийцев, которые привыкли к нему дома. Гетманские Валы стали любимым променадом львовян, поскольку были недоступными для евреев. Здесь происходила демонстрация новейшей моды, сюда стекались чиновники после работы в бюро. Говорят, что та порядочная публика была просто-таки в ужасе от появления на променаде рос-

кошной красотки, которая прогуливалась с сигаретой в губах. Это была первая манифестация в пользу эмансипации женщин в августе 1840 года.

Именно с кондитерских кофе начал свой победоносный поход на завоевание львовской публики. Летний павильон кондитерской Вольфа стал сборным пунктом золотой молодежи, сюда охотно приходили великосветские красавицы, а вместе с тем деревянные кофейни облюбовали для себя проститутки, которые своим пестрым гардеробом шокировали австрийцев. В частности, дипломата Генриха Бретшнайдер, который побывал во Львове в 1795 г.: «Я еще не видел места, настолько пропитанного развратом и мошенничеством... Девки, одетые в барсучьи меха, в красные бараньи полушубки, увешанных белым и красным шелком, снует так много, что Берлин выглядит Иерусалимом по сравнению с этим Вавилоном».

Между тем, кофейни в полном смысле этого слова возникли несколько позже. По крайней мере, в 1829 г., по свидетельству Игнатия Коморовского в книге «Альбом Львовский» (1862): «Кофейня была только одна чуть лучшего качества на Валу. Оберни (таверны) грязные. Летом – пустые, зимой – переполнены. Еда менее чем средняя, но очень дешевая. Кондитерских было пять на весь город, магазинов много и довольно приличных, но без витрин на улицах. Танец был любимым развлечением, танцевали по домам частным, на публичных балах, в танцбудах, на редуках, пикниках, в садах и кнайпах. Играли в карты, как всегда и везде, – по домам частным».

Так выглядел Львов 1828 года. Кто приехал с деньгами – развлекался хорошо, кто без денег – то, покрутившись немного, мог одолжить под проценты, и обычно тратил деньги в течение месяца, чтобы с последним серебряным цванцигером в кармане для оплаты львовской рогатки возвращаться домой.

Та единственная кофейня называлась «Венская», именно тогда построил ее Карл Гартман. Другой популярной кофейней была кнайпа Леваковского, который, чтобы привлечь австрийцев, говорил с ними по-немецки.

Интересы устраивались по вечерам в залах редутовых. Вход туда стоил во время контрактов пятнадцать крейцеров, за порядком следил комиссар с офицерами.

Товарищеские приемы устраивали пани Гумецка и пани Коссаковска, последняя жила в покоях канонических при церкви Святого Юра в апартаментах архиепископа Кицкого, графов Меер, Баворовских. А всем обществом верховодили Казимир Жевусский и Михаил Вельгорский. Этот последний был товарищем Костюшко и Жана-Жака Руссо.

Тихая львовская жизнь всколыхивалась только при визите каких-то известных людей. Когда прибыл во Львов Костюшко, толпы людей сопровождали его, где бы он ни появлялся. Побывал во Львове и Казанова, которого привез сюда его друг Штрассольд, бывший директор львовской полиции. Казанова гостил у Потоцкого в Христинополе. Побывала здесь и авантюристка Виттова, любовница Щасного Потоцкого, прославившаяся своей красотой, а еще князь де Нассау, известный оригинальными и бурными приключениями.

Австрийские дамы оказались такими развратными, что коренные львовяне ужасались. Дамы принимали и выгоняли любовников, как лакеев. Их мужья искали приключений и находили их с большой легкостью. Разврат дошел до такой степени, что любовь в высших и наивысших общественных кругах стала предметом торгов, профессией, благодаря которой мужчины получали содержание и благополучную старость. Достаточно было быть молодым и приличным, чтобы найти свое счастье во Львове.

Один из участников этой веселой жизни, прибыв во Львов без гроша, доработался игрой и любовью в течение трех недель до собственной кареты с парой замечательных жеребцов, шикарного верхового румака (породистый конь), лошади для машталира (конюха), камердинера, стангрета (кучера) и целого дома.

Из записей в дневнике Охоцкого узнаем, что зимой на Масленицу был ежедневно если не биргербал, так пикник, а если не пикник, то редут. И везде полно, везде людно, везде молодежь по пару раз с места на место перебежала.

Кроме товарищеских сборищ хватало и публичных зрелищ, так как был театр польский Богуславского и немецкий Буллы, которые представляли драму, комедию, оперу, балет и пантомиму.

«К казино Гехта прибывают экипажи, – описывал очевидец, – из них высаживаются пани и панове, блестящие золотом и украшениями. Пышные тяжелые кареты слепят глаза серебряными и золочеными украшениями, рядом с ними фыркают замечательные лошади и крутится служба в ливреях с галунами. Лакеи одеты на французский манер в чулки и напудренные парики, пажи в гишпанских костюмах, гонцы в черных фуражках с кистями из страусовых перьев, ездовые лакеи в плащах с серебряными петлицами и в островерхих шапках, чудно одетые гайдуки с косичками и пейсами на висках, в широкополых шляпах, обтягивающих униформах и черных сапожках. Словом, множество различного народу бегают, суетится, расчищая дорогу для своих панов».

В театре Скарбко, который львовяне называли «Палас Рояль», планировалось открыть магазины, отель, рестораны, кондитерские. Но не учтено было то, что театр находился в пределах еврейского участка, и это нарушило все планы. Уже первая кофейня, которая здесь открылась, обанкротилась через десять месяцев. Последующие попытки возродить какое-либо другое заведение также не увенчались успехом.

В 1845 г. на Высоком Замке была построена кофейня и искусственная пещера, которую охраняли два льва. Эти львы стояли когда-то у старой ратуши. Кофейня на Высоком Замке удостоилась высокого гостя. 21 июня 1855 года во время своего второго посещения Высокого Замка (впервые это произошло 19 октября 1851 года) император Франц-Иосиф в сопровождении эрцгерцога Людвига и многочисленной свиты пожаловал сюда по приглашению городских властей. Но кофе император не пил. Попивая чай, он мечтательно любовался праздничной иллюминацией и фейерверками в свою честь.

Между тем в кофейнях публика не только отдыхала. В 1848 г. «Gazeta Lwowska» поместила такое распоряжение главнокомандующего вооруженных сил в Галичине генерала Гаммерштайна: «Дошло до моего сведения, что многие жители Львова позволяют себе в кнайпах, кофейнях и других публичных местах вести дерзкие и возмутительные разговоры об австрийском правительстве, учитывая осадное положение в городе...» Таких лиц он велел задерживать.

Напротив старого театра был ресторан «Под стрелком», который облюбовали студенты университета. Перед полуднем часто случалось, что студенты слишком увлеклись игрой в бильярд, и тогда спасал их коллега. Он влетал запыхавшийся с вестью, что профессор уже читает каталог. И студентов сразу как ветром сдувало – все спешили вовремя откликнуться на выкрикивание своей фамилии.

Немецкий путешественник Иоганн Коль в 1841 году удивлялся большому количеству кофеен и кондитерских, существовавших в Львове:

«Даже мелкому польскому городку хватает кофеен, кондитерских, бильярдных комнат, винных погребов и т. д., поскольку в Польше везде достаточно бездельников, шалопаев и повесничающих весельчаков. Во Львове кофейни лучше и элегантнее, чем в Дрездене и некоторых других городах такой же величины. Лучшей является кофейня Вольфа на Рынке. Она имеет целый ряд хороших комнат, которые мы почти в любое время дня видели такими наполненными поляками и австрийцами, будто во Львове собрался переполненный рейхстаг. В центре одной из комнат сидела на троне по австрийским обычаям хозяйка кофейни, окруженная, словно аптекарь, банками с сахаром, чайниками и кофейниками, чашками и стаканами. Здесь есть три вида кофе, «белый», «коричневый» и «черный», к которым добавляют молоко в трех

разных пропорциях. Игра в шахматы, доска для игры в шашки, бильярд и трубка составляют здесь главное развлечение. Но и в потайных комнатах также играют в азартные игры».

А еще он отметил определенную особенность ЛЬВОВСКИХ кнайп. Несмотря на то, что там сидела публика, одетая на французский или немецкий манер, на вывесках кнайп обычно красовались шляхтичи в кафтанах и с чашечкой кофе в правой руке.

Другая особенность львовских кофеен та, что владельцы пытались наперегонки окрестить свои заведения какими-то очень помпезными названиями – если не «Империял», то «Рояль» или «Гранд». Между тем среди нескольких сотен парижских кофеен, которые обычно располагались на конечной остановке трамвая или автобуса, встречались очень скромные: «Под автобусом», «Под трамваем» или «Cafe du Metro». Другие тоже не отличались особой фантазией – «Кофейня гениев» или «Кофейня под котом, ловящим рыбу», или еще так: «Все идет прекрасно», «Почему бы и нет?», «На минутку». И если в Париже кофейня могла называться «Cafe du Paris», а в Вене – «Kaffee zur Stadt Wien», то в Львове ни одна кнайпа не называлась «Львовская» – ибо это звучало бы уже не с таким размахом. И если уж должен был присутствовать в названии какой-нибудь город, то, по крайней мере, Варшава или Вена, а еще лучше – Рим или Палермо.

И когда в 1894 году проходила Выставка Краёва, то на территории Стрыйского парка открылось множество больших и маленьких ресторанчиков с претенциозными названиями. Особым успехом на выставке пользовался небольшой, но изысканный павильон под названием «Французский ресторан», потому что каждая выставка, в какой бы части мира она ни проходила, должна была иметь свой французский ресторан, где местные кулинары устраивали настоящие демонстрации кулинарного искусства. Эти обеды, которые подавались прекрасной летней порой на открытой веранде под игру военного оркестра и с видом на разноцветно подсвеченные фонтаны, производили незабываемое впечатление.

Русский писатель Николай Лесков, побывав во Львове в 1862 г., писал: «Кофейни здесь очень хорошие и постоянно полные народом. В кофейнях назначаются свидания.

– В какой вы будете кофейне в 4:00? – спросил меня знакомый. Вопрос этот звучал так, будто каждый человек в 4:00 непременно должен попасть в какую-нибудь кофейню. В «Венской» кофейне я был свидетелем ожесточенного спора между одним поляком и русином: они доказывали друг другу свои народные права и спорили о мерах противодействия немцам. Рядом с нами со всех сторон сидели люди, а в двух шагах играли на бильярде австрийские офицеры, и никто не обращал внимания на спор двух дипломатов».

Российский чиновник Г. Воробьев в конце XIX века писал: «Львов уже совсем проснулся. Магазины открыты. В кофейнях полным-полно публики. Львовские кофейни устроены на венский манер: масса газет и журналов, столики для игры в карты и домино, расторопная прислуга. Нынче в большой моде кафе Шнейдера на Академической улице. В кофейнях режутся в карты и в домино, читают газеты, говорят о политике и общественных делах, спорят, и все это – тихо, мирно».

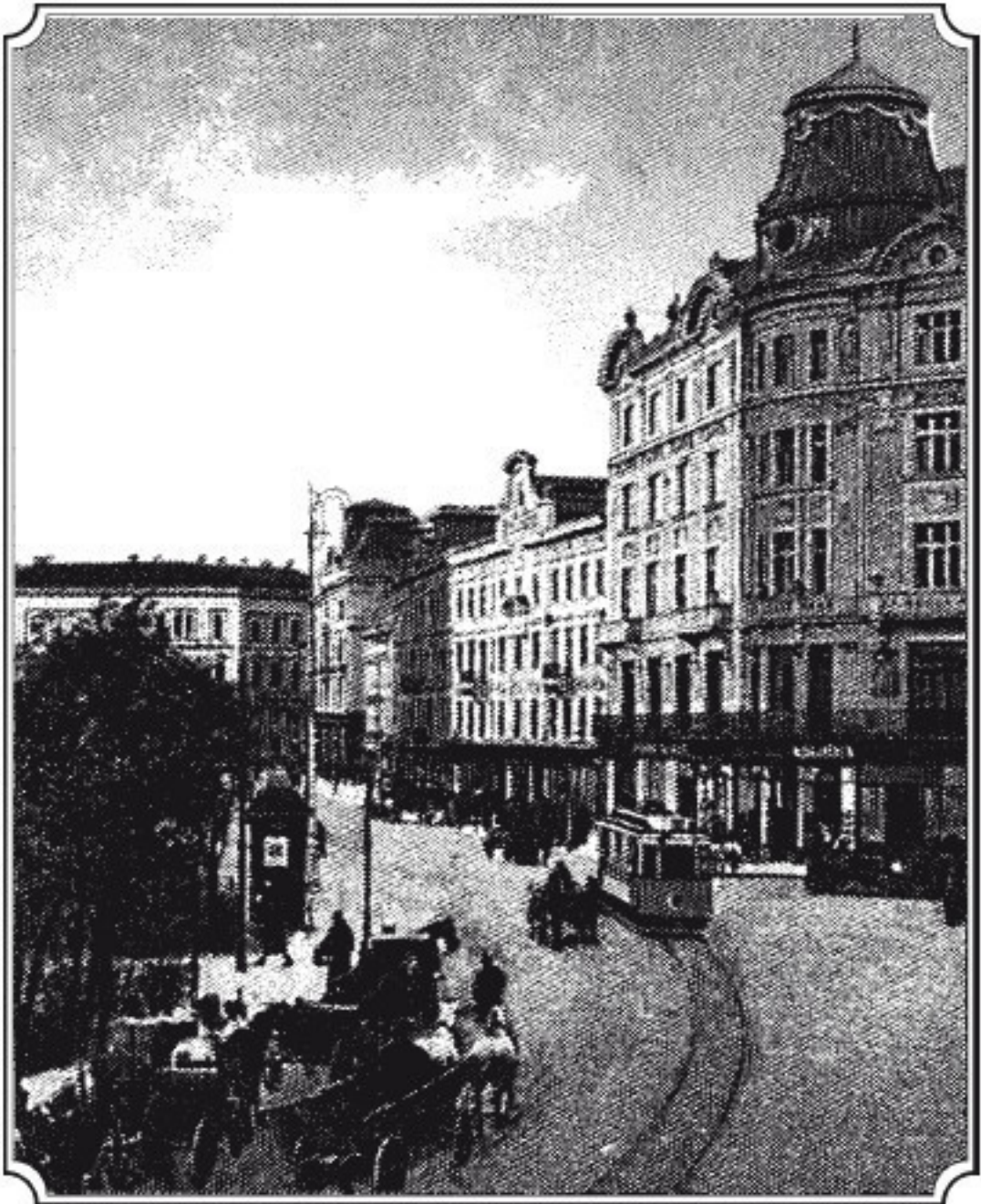
Однако украинцы в 1860-х годах еще не так часто заходили в кофейни. «Наши граждане жили вообще весьма экономно, – вспоминал Александр Барвинский, – и не заполняли кофеен и гостиниц, как это, к сожалению, бывает в нынешние времена, а разве что порой в воскресенья и праздники позволяли себе зайти пополудни в кофейню, или в хороший ресторан. Тогдашняя молодежь академическая питалась, как правило, в частных ресторанах или у знаменитого Томаша, имевшего ресторан на ул. Батерия напротив уголовного суда, и за 27 крон подававшего подливку, кусок мяса и мучное блюдо». Пиво студенты употребляли редко. «Разве что в какую-нибудь годовщину кто-то выпивал стакан львовского пива или рюмку вина», – добавил А. Барвинский.

Однако уже в 1880-х годах украинцы стали чаще посещать кофейни, учитывая, что там появилась уйма журналов.

А. Барвинский, побывав в 1885 г. в Киеве, вспоминал: «После обеда захотелось мне зайти в какую-то кофейню. Я узнал, что на Крещатике есть кофейня, которую держал какой-то русский немец. Однако я не застал здесь того, чего ожидал в таком людном городе, на главной улице, где сосредотачивается все движение торговое в больших объемах.

Две небольшие комнаты, несколько десятков дневников огромного формата, свернутых на длинных валках, и двое всего-навсего людей, сидевших порознь, зачитавшись журналами – вот и всё, что я увидел в так громко названной Венской кофейне. После мне растолковали это необычное для меня явление. В Киеве нет совсем такого обычая, как во Львове и Кракове, а уже тем более в Вене, чтобы люди собирались в публичных локалях, кофейнях или пивных провести вместе немного времени, поговорить друг с другом; прочитать журналы, сыграть в шахматы, и прочее. Как у нас беседы в казино, так там бывают клубы, а впрочем, все сужается к своему семейному кружку. Да и в клубы мало кто заходит, ведь человек, который не ходит по кондитерским, кофейням и клубам, может жить себе беспечно, значит, он семейный, следовательно, «благонадежный» человек».

## Кофейни начала XX века



Львов в свои лучшие времена пил как проклятый.

Духовенство обращалось к верующим, пресса морализировала, многочисленные общества распространяли с неиссякаемой энергией культ трезвости, а тем временем в городе непрерывно росло количество кнайп, заведений с завтраками и разного рода «байзлей».

В начале века одна из газет сообщала: «Что съедает и выпивает Львов? Наш город с более чем 180 000 душ населения не пашет, не сеет, а потребляет лишь то, что в город довезут. А поскольку городские акцизники стерегут рогатки и все дорожки возле города не хуже, чем черти ад, то статистика, оповещенная магистратом, должна быть точной. Возьмите последний

ноябрь, в котором доставлено во Львов 8600 литров рома и ликеров, 127 000 литров водки, 113 200 литров вина, 491 300 литров пива, 26 600 литров меда. Кого жег алкоголь, мог их тушить уксусом и водой. Очевидно, что гораздо больше Львов ел, чем пил. Так, рогатого скота взрослого съедено 1657 штук, телят – 5271, овец – 463, безрогатого (свиней. – Ю. В.) – 5875. Кроме того – 36 697 уток и гусей, 70115 кур и голубей, 1 дикий кабан, 128 серн, 140000 кг рыбы, 1 293 000 кг свежих овощей».

Для сравнения приведу цифры за 1843 г.: «Ромы, арака, эссенция пунша, росолисов, ликеров, спирта, оковитой и водки привезено 1120 литров. Кроме того, львовяне за этот год выпили вина 5100 ведер, пива – 35 860 бочек и 453 600 литров меда. Волон, коров, овец, свиней забито 61 983 штуки, кроме того, привезено мяса и копченостей 2300 центнеров, птицы съедено 392 250 штук, рыбы – 4600 центнеров, зерна разного и бобовых – 318 505 центнеров. А еще свыше 5000 штук дичи, более 10 тысяч штук дикой птицы – фазанов, глухарей, тетеревов, куропаток, рябчиков, уток, голубей, вальдшнепов, дичи, бекасов, водяных кур, дроздов и перепелок.

Овощей и яровых ушло 13 000 центнеров, фруктов – 35 800 ц, повидла – 1850 ц, жиров разных – 8555 ц, сыра – 7100 ц, молока – 456 000 литров и 135 000 кип (мера, 60 штук) яиц».

Но это еще не всё, ведь эти цифры не охватывают того, что производил сам Львов в пределах рогаток.

Именно в это время, по описанию Михаила Яцкова, через каждые десять шагов была если не корчма, то костел. «Есть где пить и Бога хвалить. По дороге сновали воры, девушки, воины, панны и дамы в плантаторских шляпах с грудью, на офицерский манер, колесом. За ними оглядывались паны и ощупывали лакомо глазами».

«Золотым веком» львовских кофеен было первое десятилетие XX в., когда появляется большое количество новых заведений и происходит реконструкция старых. Справочник 1906 г. насчитывает во Львове 25 кофеен, а в 1911-м их уже 46. Большинство из них имело свое собственное, неповторимое лицо и свой стиль, но в начале века еще считались шиком, который могли себе позволить далеко не все. Кофейни в те времена служили скорее людям интереса, приезжим, сферам высших чиновников, актерам, журналистам. Значительную часть завсегда-таев кофеен составляли эмериты (пенсионеры), которые могли не считаться с расходами. Собирались они там на «маленький черный» и для чтения газет.

«У галичан имеются кофейни, – писал Михайло Драгоманов, – куда почти каждый заходит ежедневно, и казино (клубы). И в одних и в других газеты почти исключительно австрийские, в которых галичанин пробегает телеграммы и смотрит карикатуры и анекдоты».

Вот как описал в своем воображении атмосферу кофеен начала XX ст. Юрий Тыс: «Важно идет Александр Барвинский, в длинном до колен «шлюсроке» и с палочкой в руке. Называли ее тогда «леской». Без нее не решился бы выйти на улицу никакой уважающий себя гражданин императорско-королевской монархии. От Театинской улицы подходил к кофейне в черной одежде и в цилиндре Кость Левицкий, посол в Вену, парламентарий и политик. К нему присоединился Мыкола Заячківський, меценат литераторов и поэтов. Барвинский – это тот, что заявил Пантелеймону Кулишу на письмо, писанное на московском языке: «Отвечу вам, когда будете писать на украинском языке!» Кость Левицкий – это тот, который, будучи арестован большевиками в 1939 году, восклицал: «А я протестую!» Мыкола Заячківський, имевший наибольшую бороду в целом Львове, безвредно соревновался с Костем Левицким за то, у кого из них сильнее голова. И все же оба дожили до восьмидесяти и больше.

Иван Франко, засев за столиком, оборонял подавляющую в те времена проблему, которая разъединяла приятелей и вызвала вражду и горячие дискуссии. Это был вопрос, писать нам «ся» с глаголом вместе или отдельно. Франко упрекали, что он пренебрегает традицией, когда отстаивает мысль, чтобы писать «ся» вместе. Рассказывали во Львове, что во время пиршества на одном «приходстве» в разгаре такой дискуссии отец декан схватил миску с пирогами

и высыпал их на поэта. Несколько раз в течение года посещал львовские кофейни приезжий из провинции или из Вены посол и адвокат Теофил Окуневский. В 1897 году украинские парламентарии вместе с польскими преподнесли императору обращение, в котором заявили польско-украинское согласие. Подписали все послы за исключением Окуневского.

– Украинский народ сделал другое обращение! – заявил Окуневский.

Он послал к императору требование разделить Галичину на украинскую и польскую. Предтеча бандеровцев. На собраниях уже тогда говорил коротко, согласно своим аргументам: мужик предпочитает длинную колбасу длинной проповеди.

Бывали в кофейнях люди большого формата и люди малые, и те же снобы, которые хотели посидеть рядом с теми выдающимися, чтобы после рассказывать, в каком это обществе они бывают. Были деятели и «пискачи», с которыми никакого дела не сделаете. О таких говорил посол барон Василько: «ман кап зинген, ман кан танцен, абер нихт миф ден засранцен».

«В сумерках кофеен и впрямь живут целые группы людей, которые создают характерную и специфическую среду, жаждущую дыхания Европы, которое веет с газетных страниц, жаждущую сплетен большого города, а прежде всего яркой жизни на волнах дрожащего света, в арабесках дыма, среди перекличек официантов», – писал в 1910 году один из первых воспевателей быта кофеен Франц Яворский.

Однако сам он к завсегдатаям кнайп не принадлежал. Свидетельствует об этом его удивление: «Знаю одного журналиста, который с гордостью рассказывает, что лучшие свои статьи создал в кофейне». Это вызвало насмешки другого автора, еврейского журналиста Йозефа Майена: «Боже мой! Знаю одного журналиста, который считает, что никогда в жизни не написал еще ни одной статьи вне кофейни. Но не рассказываю об этом налево и направо только потому, что считаю этот факт самым естественным в мире. Этот журналист – это я. И при написании этих слов сижу, ясно, за столиком кофейни, оглядываюсь вокруг, грызу перо и леплю фразы».

«Кофейня, – писал Петро Карманский, – это изобретение XIX в., изобретение тех времен, когда городская жизнь стала страдать расстройством нервов и когда люди обеднели, т. е. потеряли возможность сходиться в дорогих пивных и погребках, что могут себе позволить разве что биржевики и отдельные пенсионеры.

Для нашего брата, бедного поэта или публициста, которому, как рыбе вода, требуется широкое и мудрое общество, где он находит источник творческих побуждений и концепций, остается разве что современная, недорогая, нешумная, дискретная кофейня. Это наиболее экономное учреждение, которое создала сегодняшняя городская цивилизация. Здесь бедный украинский художник, обычно живущий в самой подлой норе, без света, без воздуха и без тепла зимой, находил в довоенные времена комфорт: удобное сиденье, тепло, много света, много журналов на нескольких языках, и, наконец, интересное общество и развлечение и временное забвение невеселой действительности – всё это по цене полутора десятков сотиков, которые он платил за чай или кофе. За эту цену он на протяжении целых часов мог играть роль настоящего человека и мог работать интеллектуально.

Сегодня (воспоминания написаны в 30-х гг.) кофейня дороже, и на беду изменила она свою физиономию. Сегодня вместе с радиевым прибором и с джаз-бэндом в кофейню вломилась толпа, которая обратила старое тихое убежище в шумный кнайпа, да еще и этот кнайпа сделался дорогой и недоступной для нашего брата.

Иначе было в довоенные годы.

Таких роскошных, и так много кофеен, как сегодня, Львов не имел, потому что они не были нужны. Тогда были две старые кофейни – «Биденко» и «Театралка», – где концентрировалась жизнь черной биржи, «Американка», которая была предтечей сегодняшних кофеенбаров, да еще две спокойные кофейни: «Монополька» на первом этаже (по-современному – на втором. – Ю. В.) дома, на могиле которого стоит сегодняшний великан Шпрехера против

колумны Мицкевича, и «Централка» на Бернардинской площади. Позже на площади Св. Духа открылась для художников кофейня «Штука», в которой украинские художники почему-то не акклиматизировались, хотя она своим антуражем была предназначена исключительно для жрецов искусства. Кофейня «Крышталева» («Хрустальная») в пассаже Миколяша тоже не заслуживает внимания, потому что в ней находили защиту политики, и то левого крыла.

Из этих всех кофеен в жизни украинской богемы в первой декаде нашего столетия играла передовую роль «Монополька», а в десятилетии великой войны – «Централка».

Побочная роль выпала «Народной гостинице», которая была слишком «своей» и шумной, и тем самым для писателей менее симпатичной. Публицисты и политики отдавали предпочтение таким локалям, как локаль Кучика или «Народная гостиница», потому что их карманы были солиднее.

Не могу даже представить жизнь «Молодой Музы» без кофейни. На всякий случай, она была бы очень серой и бесспорно менее продуктивной. Ибо не следует забывать, что тогдашний творческий человек, особенно поэт и художник, был настоящим голяком, и жил в условиях, которые ничем не удовлетворяли стремлений, не говоря уже культурного человека, но даже обычного рабочего. Кофейня велела нашему брату забывать о действительности, давала ему фикцию благосостояния и вострила его энергию для борьбы с действительностью, а что самое важное: она творила из нас своеобразное братство людей одной мысли и одинаковых стремлений.

В кофейне, где нам было тепло и приветливо, мы действительно жили. Мы вели разговоры о сути и задачах искусства, спорили и выковывали определенные критерии». Появление воспоминаний о кофейнях Карманского вызвало дополнение остальных молодомузовцев.

«Украинские писатели предыдущих поколений даже не представляли себе, что можно думать и писать в кофейне, хотя первую кофейню в Европе открыл их же земляк Кульчицкий, – писал в газете «Навстречу» литературовед Михайло Рудницкий. – Для эпохи модернизма неравномерная жизнь вне дома имела силу привлекательной экзотики...

Михаил Яцкив был магом Молодой Музы и учил молодых пить «Черную Индию», имевшую вкус полыни и смолы, и... черный кофе. Черный кофе принадлежал к «современной поэзии», так как был по вкусу только тем, кто приходили в кофейню уже после ужина, а не для «бессребренников», которые вместо ужина пили белый кофе с одной булкой и отсиживали ее шесть часов... Он доказывал нам экспериментально, что нет более божеского питья, чем обычная водка «каменярка» за три крейцера, которую лучше всего закусить огурцом или свеклой с хреном...

Известно, что С. Людкевич половину своей жизни провел в кофейне, где находил лучшие свои мелодии. Хотя не раз грыз он пальцы со злости, слушая оркестры кофеен, но когда убежал из кофейни, то дорога его вела только ко второй кофейне... Не все члены Молодой Музы были богемистами, некоторые вели образцово-бюрократическую жизнь дома. Олеся притягивала кофейня, то бишь ресторан, не из литературных побуждений. Зато Осип Турянский принадлежал действительно к тем богемистам, которые целыми годами умеют в кофейне разбрасывать цветы своей эрудиции и угрозы, какую он колоссальную вещь именно сейчас творит.

Если говорить об отношении к кофейне, то к такой литературной группе могли принадлежать в первой степени Стефаник и Мартович, если бы жили во Львове. Гнат Хоткевич во время своего недолгого пребывания во Львове предпочитал играть на струнах кофейни, чем на своей бандуре».

В 1934 г. в той же газете Рудницкий попытался также истолковать, почему именно кофейня стала таким привлекательным местом для богемы: «Мы, грешные, ходили и ходим в кофейни, там можем обмениваться мнениями, как равные с равными, с людьми, которые польсели от студий над литературой, и с молокососами, которые называют нас ретроградами. Кофейня стала демократическим учреждением, чем-то вроде читальни «Просвещения», где

все равны, с той разницей, что голос здесь имеют не те, которые должны были слушать, а те, которых можно слушать... Принимаем кофейню как необходимое зло потому, что не можем всех принимать у себя дома. Диву даемся, что никто из наших патриотов в 250-летнюю годовщину обороны Вены не аннексировал кофейню как наше национальное изобретение.

Сказал кто-то, что когда-то проповедовали на горах и по святыням, сегодня – по кафе. Все крупные литературные направления XIX века, теории, манифесты и лозунги рождались в кофейне.

И творившие их понимали, что они не предназначены ни для улицы, ни для популярных лозунгов. Не потому, что эти создатели были аристократами или считали себя избранными народом – большинство из них убежали из холодной комнаты и грелись одним стаканом кофе.

Наши современные идеологи стерилизованной Европы тоже живут кофейней – только ее огарками и заголовками газетных статей. Считают себя 100-процентными европейцами потому, что ходят в «Европейку», а нас – пацифистами, потому что... мы ходим в «Cafe de la Paix». Это облегчает им ориентацию в мировоззрениях. Себе предоставляют право ходить в кофейни потому, что военная старшина всегда имела на это право, а «мужики» имели приказ в это время «толочь» дисциплину («зубрить», «ковать») в казарме. Лозунг «молчать и не рассуждать!» одолжили у царской Москвы вместе со всем ее азиатским фанатизмом, и когда декламируют «Европа», «Западная культура», или «Окцидент», видят перед собой только стены, под которыми можно расстреливать контрреволюционеров.

Революционеры на пенсии, дойдя до 50 лет жизни, открывают обратную традицию. Когда традиция покрывается идеями, которые повторяет каждый студент, она все же слишком молода, чтобы иметь к ней доверие. А мы жаждем идеи кофеен вчерашней ночи, которые завтра изменим после основной дискуссии.

Ах! Как обидно нам, что мы все-таки скептики, может, и циники, и не верим в эликсир для обновления культуры, когда его пропагандируют люди, которые всю жизнь просидели в кофейне, все свое мировоззрение формировали под влиянием политических дуновений и веяний, и проповедовали святыни родные, церкви, государства и армии только потому, что сами никогда ни в одной из них не служили.

Это оригинально, но таких каламбуров мы делаем сотню за один вечер за столом кофейни, и не называем это ни новой Европой, ни новооткрытой Америкой».

Автор исторических романов Владимир Бирчак вспоминал, что после того, как молодомузовцы отбывали свои горячие заседания, то «проверяли свои карманы и шли в кофейню, где наибольшим, что мы себе позволяли, был черный кофе и «черная индия». В кофейне шла дальше жаркая дискуссия – иногда с восьми вечера до семи утра – при одном «черном»... Мы сходились почти ежедневно с Иваном Франко в «Монопольке» («Дело», 26. 02. 1933 г.).

Количество кофеен росло, а каждая из них внушала свою особую ауру и собирала своих оригиналов. Преобладали, по словам Юзефа Витлина, кофейни венского типа, где подавали к маленькой чашке кофе три стакана холодной воды, локалы – с более или менее привлекательными кассиршами за прилавком, которые выделяли официантами контрамарки, ложечки и сахар. Официанты рекрутировались чаще всего из немецких колонистов, а каждого звали если не Бехтлэф, то Бизанц. В любое время дня можно было зайти в любую из больших кофеен и крикнуть: «Пан Бизанц!» – и с уверенностью вызывался приземистый тип в смокинге и вежливо отвечал: «Служу пану советнику (графу, помещику, профессору, доктору)». «Пан Бизанц! Платить!» «Пан обер! Меланж (кофе с молоком)!» «Пан Бехтлэф! Капуцина!» – таким было эхо канувших времен.

Существовали во Львове кофейни, куда хаживали только мужчины. Появление женщины в кофейне «Европейской», на углу ул. Ягеллонской и ул. Третьего Мая, было тревожным исключением, так как собирались там, прежде всего, люди интересов, и естественно, что женщин с собой не брали. Зато в других, изысканных кофейнях, а особенно в кондитерских, полно

было женщин всех возрастов и в разных костюмах. Запах женщины добавлял тем локалям великосветской окраски и склонял к амурным фантазиям.

Остап Грицай в 1912 г. посвятил кнайпам целую статью «Проблема кофейни» в польском журнале. Итак, «проблема, – пишет он, – это определение какой-то жизненной глубины, а понятие кофейни, если смотреть на нее ленивым взором художника, практически эту глубину исключает. Припоминаем совершенные менее или более выставочно обустроенные покои, так странно несвойские и холодные помимо кичливых позолот, арабесок a la Watteau и мрамора в нескольких цветах, припоминаем навязчивое плебейство официантов, смешное своей выдрессированной элегантностью и лакейской изысканностью, кипы газет, которые никогда нормально не читаем, напитки, которые выпиваем без аппетита, – и понятие кофейни исчерпано. Разве что мы добавим еще капеллу, дамскую или мужскую, которая тут и там, обычно ночью, а порой и пополудни ласкает или оскорбляет твое ухо сомнительными сладостями Легаров и Айслеров, или самоубийственно безнадежными мелодиями будапештских Паганинкулов, – изысканную публику, которая собирается в кофейне с той тщательностью, с которой собирается с визитом или в театр, вот уже и всё. А проблема?

Действительно, сложно понять его вне невинной маски кофейных сеансов. Ведь на глаз современная кофейня является таким же невинным созданием, как ее естественная сестра, бедная золушка, молочарня. Точка доступа была той же. Вначале был голод. Не было показушного splendor, не было радужного мрамора, газеты не представляли всех четырех сторон света, нагрудники официантов не украшали бриллианты Таита, и публика не одевалась в кофейню, как на выступление пана Карузо или на лекцию Анатоля Франко. Был один или несколько скромных покоев, один или два добродушных прислужника, одна газета и несколько постоянных гостей, которых хозяин знал, как свою кассу, и относился к ним с непринужденностью знакомого или соседа. Закон жизненной законченности приводил беспретензийного гостя к этой древней, непритязательной кофейне. И как каждая жизненная законченность, так и та древняя кофейня удовлетворялась примитивными условиями существования. Потому что законченность не имеет времени. Должен готовить непритязательные блюда крестьян. Должен спешно ставить бедные палатки кочевников. Должен ветошью прикрывать тело. Законченность санкционирует и уравнивает всё, поднимает глупость до достоинства традиции, а примитивность – до комфорта. В этой жизненной конечности сидит что-то из психологии толпы: требования единицы должны применяться к требованиям массы. Утонченный вкус subtilis организации подлжит общей тирании потребности.

Как современное кино можно вполне справедливо назвать демократизацией аристократического театра, так современная кофейня – это демократизация аристократического салона. Если бы убрать из той или другой кофейни мраморные столики и бильярды, то ее золоченые стены несомненно произвели бы на нас впечатление интерьера господской внутренности дворца. Потому что не в кофе упирается завсегда, а именно в этот дворцовый интерьер. Почему золоченые стены должны быть только прерогативой аристократов и богачей? Наш век не любит традиций и не любит границ, которых не преступает. Он является врагом всяких невозможностей. Поэтому он устраняет эту типичную невозможность, которую встречает толпа в стремлении красоты жизни: невозможность превышения тех границ, которые были растянуты когда-то между привилегированными и ею. Почему золоченые стены должны быть только прерогативой аристократов и богачей? В конце концов, толпа – это только сумма единиц, сознание которых вырастает по мере бахусматичного похода культуры наслаждений. И она в совершенстве чувствует убогую примитивность успокоения жизненных потребностей в противопоставлении к изысканности жизни тех, которым можно использовать всю красоту существования. Итак, создадим ему иллюзию той барской жизни, протекающей между золоченых стен, плюшевой мебели, резных столиков, хрустальных зеркал, укажем обслуживать его послушными на каждый кивок официантами, дадим ему возможность быть в сопровождении

красоты, даже изысканно одетых людей и развлечем его безвозвратно сладким звуком музыки. Вот одно из чудес современной культуры.

Не припоминается ли нам та восточная сказка, в которой бедняк на взмах волшебной палочки видит себя тотчас в прекрасном дворце среди молчаливой, но внимательной obsługi? Потому что наш век не любит границ, которых не преступает, и охотно реализует мечты человека. Использует каждую жизненную законченность в целях улучшения жизни. Кратковременную потребность жизнь преподносит до кратковременного наслаждения. А та кофейня, которая раньше успокаивала только кратковременный, физический голод, успокаивает теперь тот глубокий голод души, который всегда отзывается в ненасыщенном человеке: голод жизни и роскоши. И в современной кофейне есть что-то от лозунга: *panem et circenses*. Единственно, не стремимся к крови, только к красоте.

Жаждем вида золоченых стен, плюшевой мебели и одетых женщин, целая галерея которых передвигается перед нашими глазами. А мы на нейтральной почве, которая устраняет те соображения, которые повинны в хозяйствовании в частном доме. Мы полностью свободны, ничто нас не связывает, разве что эта упомянутая космополитическая учтивость. Зачем же, следовательно, теперь эти традиционные визиты?

В кофейне гораздо удобнее, намного свободнее. Здесь каждый является гостем и каждый – хозяином. Просмотр газет довольно счастливо заменяет тягостную иногда беседу. Нет смешных историй с ожиданием, сервировкой стола и споров со служанкой. Всё сейчас же, и всё подано изысканным способом, ведь современная кофейня любит серебряные сервировки, что подходит к золоченым стенам, плюшевой мебели и хрустальным зеркалам.

Не утомляет вид одних и тех же лиц. Каждый раз другие лица, другие глаза, голоса, костюмы. Можно так сесть на целое пополудни при мраморном столике и всегда иметь что-то новое в поле зрения. А вечером, когда мягкий блеск электрических ламп озарит золотистые арабески и хрустальное зеркало, – когда приходит людей все больше, прекрасные женщины источают роскошь своих убранств, и музыка начнет свою нежную игру, тогда это ощущение красоты жизни доходит в не одной тоскливой, или одинокой, или отчаявшейся душе до экстаза, и возвращение домой становится страшным, словно из объятий минутного счастья должно возвращать в болезненные объятия страдания.

Какими же убедительными и красноречивыми становимся мы в кофейне! Как много тем для обсуждения, с каким легким сердцем забываются часы, как дорога иногда каждая минута! Сколько же здесь бережно замаскированных жизненных тайн! Может, этот и тот – это бездомный несчастный, который спрятался здесь перед ужасной пустотой собственного существования, может, этот юноша, который с такой жадью опрокидывает бокалы шампанского, завтра попадет в руки полиции, которая ищет преступника, может, эту молодую пару, которая с такой тоской всматривается друг в друга, завтра найдут с простреленным сердцем где-то в одиночестве, может... но зачем же тревожить голубые отблески зеркал и ламп черными догадками? В этой волне есть кипучая забава, есть мгновенное успокоение иллюзии, так не хватит ли? Тайны душ, кто бы их здесь исследовал?

Уже почти каждая общественная сфера имеет свою кофейню. Кофейня произвела на современную литературу решающее влияние, творя искусство настроений, которому на мгновение поддалось всемогущее искусство классицизма. В конце концов кто знает, как это последнее будет обязано воевать с уставом, который противоречит всем правилам благородного Аристотеля. Кофейня стала на переломе нашей эпохи, как общественный узурпатор *sui generis*. Воспитывает себя и своих людей, свои творческие личности и свою – любовь. Ту страстную, болезненную любовь, которая кормится настроениями и нездоровым сентиментализмом слащавых Легаров и будапештских псевдоцыган. Половина самоубийств и убийств на эротическом фоне – это плод той романтики кофейни, возбуждаемой шампанским и ноктюрнами цыганского оркестра. Возможно, никогда еще самоубийство не распространялось с такой преобла-

дающей силой как теперь, в эпосе этой культуры наслаждения, которая везде строит дешевые дворцы мечты.

Кофейня утратила вполне первичный характер конечного для жизни помещения. Культура наслаждения не признает законченности. Она знает шик. Кто голоден – для этого есть золушка молочная. А большая, прекрасная, позолоченная современная кофейня дает иллюзию жизненной красоты, прекрасные настроения, создает бенгальское очарование большой, полной роскоши жизни и знает, что сохранится.

Потому что мы потеряли жилку к простым, одиноким красотам существования, а любим искусственные гейзеры мгновенной сверхжизни».

## Кнайпы во времена первой мировой войны



В период Первой мировой войны кофейни и рестораны переживали беспокойные времена. Кофе без сахара стал обычным явлением. Сахар продавали только на талоны. Дефицит был настолько существенный, что власти решили в апреле 1917 г. вообще запретить подавать сахар в кофейнях, чтобы предотвратить спекуляцию. Но употребление принесенного с собой сахара разрешалось. И когда 12 августа 1920 г. в ресторане гостиницы «Брюлловская» посетителю подали двойную порцию сахара, что противоречило распоряжению министерства, администрацию кофейни наказали на 20 марок с заменой штрафа на 45 дней ареста.

Дефицитом был и лимон. В газетах советовали использовать к чаю вместо лимона ревень.

А между тем и тогда открывались новые кофейни. Известная польская писательница Габриэля Запольская открыла во время Первой мировой войны на Академической, 4, кофейню «Dworek» («Усадьба»), а для ее украшения сама же сделала большие куклы, которые должны были изображать персонажей «Пана Тадеуша».

В российском журнале «Всходы» за 1915 г. описано впечатление русского офицера от пребывания во Львове. «Вслед за газетчиками просыпаются кофейни, молочарни, чайные. Здесь в глубине невысоких, но чистых кофеен каждое утро можно увидеть тот Львов, каким он был до прихода наших войск. Если вы хотите узнать здешнюю жизнь – посетите утром одну из тех среднего размера кофеен, разместившихся у Рынка и городского театра... Здесь за небольшими столиками с газетой в руках и за чашечкой аппетитно дымящегося кофе вы увидите Львовских политиков и дельцов. Здесь все друг друга знают, у каждого годами насиженное место. Если случайно заходит посторонний, на него смотрят с удивлением и подозрением, но если вы где-нибудь сбоку мирно уткнетесь в газету и из-за чашки чая будете наблюдать, – к вам скоро привыкнут, и вы услышите, как горячо трактуются события дня, с каким пылом вспыхивают споры за и против современного положения вещей, какие грандиозные стратегические комбинации изобретают, и какие удивительные реформы планируют.

Около девяти утра открываются магазины, и день начинает свой привычный круг. В двенадцать снова все тихо: в это время здесь обед, и до двух все закрыто. После двух город снова оживает, но настоящая жизнь начинается только вечером. Около шести тротуары полны людей, которые вышли на прогулку, витрины магазинов сияют и манят, кофейни снова полны, в кинематографе негде яблоку упасть. Густая толпа плывет по тротуарам, стоит у магазинов, заполняет пассажи. Пробегают ярко освещенные трамваи, снуют «дорожки» (парные экипажи с типично австрийскими извозчиками) – везде жизнь и движение. А в десять вечера все снова затихает: трамваи заканчивают свои рейсы, гаснут окна магазинов, толпа расходится, и город погружается в мертвую тишину, которую изредка прорывают шаги патрулей и многочисленных обходов».

С началом войны жизнь львовских кнайп закипела в другом режиме. Власти запретили употребление алкоголя, а вследствие этого закрылись кнайпы, где напитки были незаменимым атрибутом отдыха. «Тень смерти упала на них, – писал современник, – преимущественно стояли запертые с запасами, скрытыми глубоко в подвале за печатями. Время от времени воры взламывали печати, похищали напиток, и вскоре появлялись на улицах расхлябанные фигуры, удивляя прохожих и во многих вызывая зависть. Уже не слышно в кнайпах возгласов: «Пан старший, три сильные с крепкой!», «Пять шниттов сверху с деликатным воротничком!» Напрасно было бы прислушиваться в «Жорже» – ни следа бухания шампанских пробок. Недавно я встретился с одним пиволобом и не узнал его. Животик опал, очистился взгляд, голос приобрел звонкость, а на лице засверкала жизненная энергия. Рассказал мне о ходе отвыкания от напитка Гамбринуса, с которым жил годами. Сначала его трафлял шляк<sup>2</sup>, потом почувствовал депрессию, а еще позже наступил голод – он просто бросился закусывать свое раздражение, после чего уже лакомился лимонадом».

В октябре 1914 г. во Львов приехал корреспондент газеты «Русские ведомости» Алексей Толстой. Город потряс его: «Это богатый, красивый, упорядоченный город». Писатель посетил кофейни и Винницы, где его поразил нрав львовянок, не поддающихся на ухаживания российских гусар. Одна такая даже довела гусара до слез.

За неимением места для заливания червячка Львов сосредоточился на семейных очагах.

19 июля 1919 г. газета писала: «Небесных птиц, которые не сеют, не жнут, а ищут везде дурачков, развелось немерено. Один из их братии посетил ресторан Тенненбаума (ул. Рейтана, 1), где сначала стрельнул себе бокальчик водки, а затем потребовал от хозяина 1000 крон в

---

<sup>2</sup> Трафил шляк – выйти из себя, разозлиться (пол.).

обмен за молчание о том, где он получил водку. Шурин хозяина выплатил 500 крон, однако дал знать в полицию. Шантажиста ищут».

Когда началась Первая мировая война, во Львове появилась идея создать дешевые кухни для семей тех, кого мобилизовали на фронт. Первая такая кухня, кроме существующих и ранее для нищих, открылась на ул. Оссолинских, 11. Но хотя эти кухни и стали для многих большой помощью, однако всех накормить не могли.

Когда же наш город захватили российские войска, президент Рутовский пригласил к себе управляющих этой кухни – пани Аргасинскую, пани Дулебянку, пани Гостинскую, пани Гесерову и пани Ломницкую и попросил их организовать таких кухонь больше. И решено было, что каждый участок получит свою кухню. И не только для рабочих, но и для интеллигенции. Первая кухня для интеллигенции открылась в здании «Сокола» под руководством пани Стшалковской, следующая – в Круге литературно-художественном и т. д., пока общее количество дешевых столовых не достигло 47. Только тогда президент сообщил, что на этом стоит остановиться, потому что большего количества кухонь город содержать не сможет.

В этих столовых цены были чисто символические, но немало нуждающихся чиновников сначала никак не могли позволить себе опуститься до того, чтобы за какие-то считанные гроши пообедать. Но наконец должны были усмирить гордыню и без церемонии сесть к общему столу.

Обычно в таких столовых обеды готовили монашки или женщины из благотворительных обществ. В локале Академического дома фонда Германов зал столовой мог уместить до 400 человек, а на кухне хозяйничали сестры-фелицианки. И справлялись они со своей работой так искусно, что обед уже до 12 был готов. К 12 приходили люди с кастрюльками, судочками, баночками, забирая обед с собой. А в час сходились те, кто предпочитали есть обед на месте, – поодиночке и целыми семьями. После трех зал пустел, но для сестер-фелицианок отдыхом и не пахло, потому что приходилось мыть горы тарелок и прочей утвари. А после этого до поздней ночи завернуть тысячи голубцов, налепить армию пирогов.

А вот кухня на Стрельнице принимала по 1000 человек. А потом вдвое больше. Представить это довольно трудно, но львовянки как-то справлялись. Всего в 1915 г. ежедневно выдавалось во Львове 38160 обедов, а из них только 1282 – символически платных. Все рекорды била столовая на ул. Городецкой, 12, которая обслуживала 2180 человек; на ул. Театральной, 23 – 2230, на ул. Лычаковской, 75 – 2230 и кухня железнодорожников – 1400 человек.

## Хроника

25 мая 1917 г. На благотворительных кухнях можно получить бесплатный обед – пол-литра «очень питательного супа», раз в неделю – мясо. Питается 4000 малоимущих в день.

17 июля 1917 г. Мясные блюда подаются дважды в неделю.

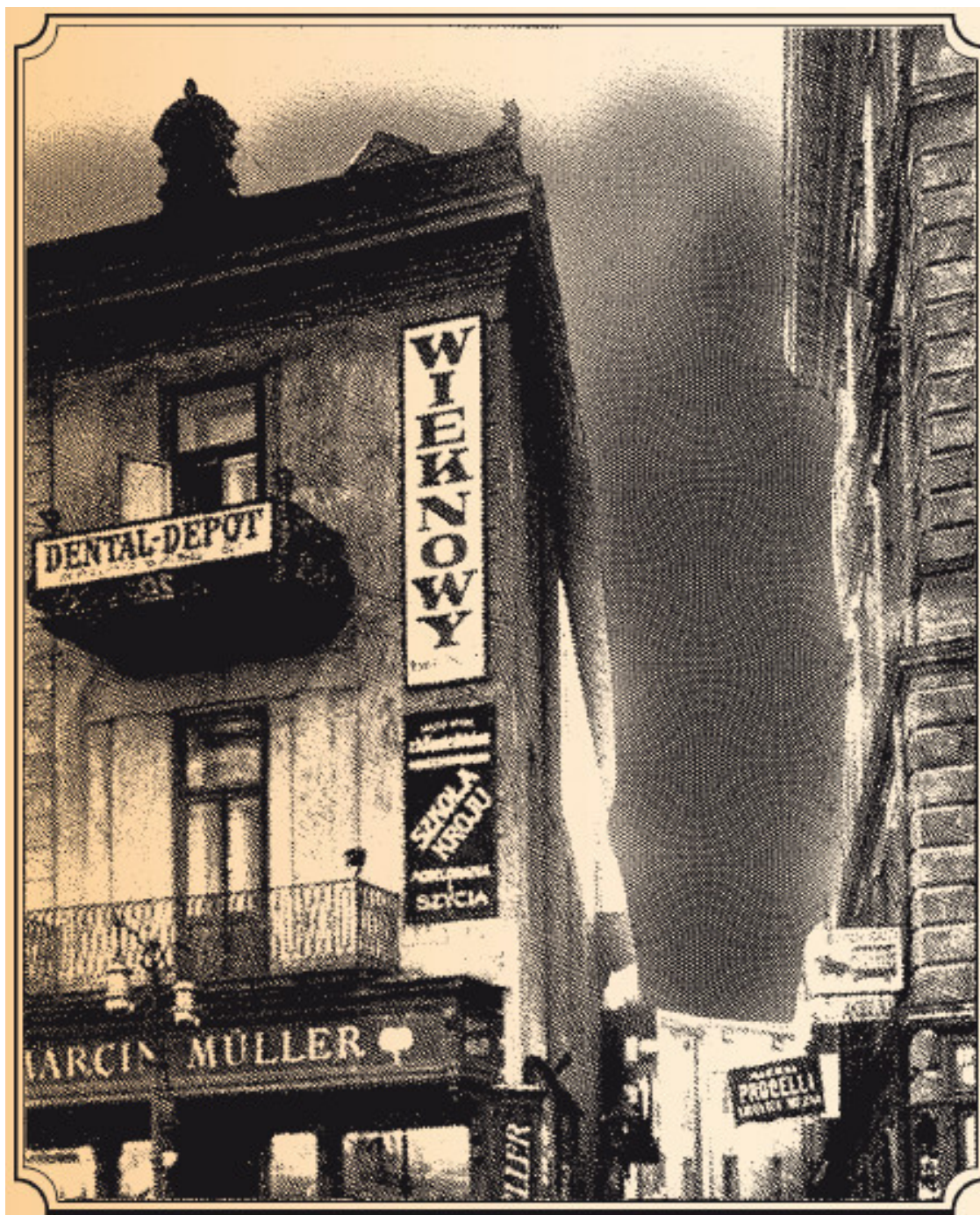
24 мая 1918 г. Масса нареканий на обслуживание в общественной кухне, на пл. Домбровского – гнилая картошка, недоваренные овощи, мизерные порции.

3 января 1919 г. Бесплатные обеды для бедных предоставляет полевая кухня № 1 на пл. Марийской. Утварь иметь с собой. Для интеллигенции – дешевые обеды в Академическом доме с 1 до 3. Для старых и больных можно забирать обеды домой.

16 января 1919 г. Открылась новая кухня для бедных возле костела Св. Антония.

16 января 1919 г. Первая общественная кухня откроется во Львове в ближайшее время в помещении старой бани при ул. Домбровского. Будет занимать партерный локаль и первый этаж так, чтобы можно было одновременно обедать нескольким сотням человек.

## Кофейни в период между двумя войнами



Уровень кофеен был очень разным. Иногда это были мелкие кнайпочки – типичные кофейни для влюбленных, где в полутьме стояло несколько столиков. Бывший венский, или староевропейский, тип кофеен начал сдавать свои позиции после Первой мировой и уступать варшавскому или новоевропейскому типу.

Кофейни венского типа предусматривали три разновидности: кофейни отшельников, в которых в основном собирались поглотители газет, кофейни светские и кофейни «бранжовые», где сходилось общество, принадлежавшее к одной «бранже» – группе, профессии или компании. Венский тип кофейни – это заведение, где интегральной частью среды является вовсе

не интерьер, а атмосфера, и где посетители проводят далеко не самую светлую часть своего свободного времени.

Думаю, читатели лучше представят себе стиль венской кофейни по описанию украинского журналиста, побывавшего в Вене в 1920-х годах: «Контролирую кошелек, а у меня только одна монета в немецкой валюте. Мало. Подходит «обер». Говорю ему просто: у меня только одна марка, прошу ей распорядиться».

– Шен!

Дали мне кофе и к кофе, а кроме того, кучу газет со всего мира».

Можете ли вы представить себе что-либо подобное в современной кофейне?

Однако вернемся ко Львову. Жизнь понемногу вносила свои коррективы, и кофейни венского типа начали поддаваться безжалостной «варшавизации». Чтобы понять, что же это такое – типичная варшавская кофейня, надо, прежде всего, осознать, что до Первой мировой на всю Варшаву вообще не было ни одной кофейни. Первые несколько кофеен появились только при независимой Польше и ориентировались, так же, как и кофейни всей Центральной Европы, на кофейни венские. Однако это наследование, как и берлинские имитации венских кофеен, не оправдало себя. Ведь и варшавяне, и берлинцы принадлежали к людям слишком активным, чтобы часами углубляться в чтение журналов или погружаться в раздумья и убивать время за кофе. Были слишком практичными, чтобы почувствовать и создать атмосферу венского или парижского быта кофеен, так как не были завсегдатаями кофеен ни от рождения, ни по наитию, которого набраться еще не успели. Поэтому-то варшавские и берлинские кофейни преимущественно соревновались по изысканности интерьеров и оркестров, которые составляли их главную и, очевидно, единственную аттракцию<sup>3</sup>.

Кроме этого, был еще и внешний признак, который отличал типы кофеен. В кофейнях варшавского типа, в отличие от венского, все столики были круглые. Садясь за квадратный стол, посетитель становился как бы его полноправным хозяином. Но этого не скажешь о лице, которое сидит за круглым столом, – его хозяйские права очень смутные. Зато круглый стол, в отличие от квадратного, который имеет ограниченное количество мест, более вместительный, и поскольку ни одно место за ним не является худшим или менее удобным, или менее достойным, то каждый, кто за него садится, естественно приравнивается в правах с его первым хозяином.

С присоединением Галичины к Польше Львов вынужден был также распрощаться и с венским временем, перейдя на варшавское. Австрийский и львовский обычай рано обедать тоже претерпел коррективы, и обеденное время подвинулось значительно дальше. Таким образом, публика стала делиться на тех, кто жил по старому венскому времени и роился в кнайпах до полудня, и на тех, которые перешли на время варшавское и оккупировали забегаловки в полдень и после полудня.

Как выглядела жизнь в кофейнях венского типа и какими глазами смотрели официанты на посетителей, можно представить из статьи венского публициста Карла Шпилера, перепечатанной в «Новой Заре» (1929, № 43): «Чтобы быть официантом в кофейне, надо иметь не только здоровье, но и интеллигентность и память. Много часов в сутки официант все «в пути», оснащенный посудой, газетами и книгами. Эта беготня с утварью утомляет».

К тому же надо считаться и хорошо помнить, что один гость хочет кофе, второй – чаю, третий – шоколаду, пива, вина, мороженого того или иного, яичницы из двух, трех или четырех яиц и т. д. И каждый хочет получить то, что заказал. Мало есть таких гостей, которые на ошибку официанта не устроили бы скандала.

Но и это еще не все. Потому что еще одни хотят газет, и указанных, которые не раз надо искать по всей кофейне, потому что другие гости имеют их на куче перед собой, еще кто-то

---

<sup>3</sup> от лат. *attrahere* – притягивать.

хочет перо, чернил и листовой бумаги, другой только чернил, третий – лексикон, еще кто-то – книгу адресов или книгу телефонов и т. д.

Ну и это еще не все, что официант должен обеспечить многих гостей. Потому что картежники, поссорившись между собой, добиваются от официанта, чтобы он сказал «как было» и выдавал свое суждение об их делах. А есть такие гости, которые приходят в кофейню решать загадки, головоломки. Те требуют от официанта, чтобы он сказал, как называется какой-то индийский божок, с именем из трех букв, и т. д. А шахматист, опять-таки, добивается иногда, чтобы ему подсказали, какой ход был бы теперь самым лучшим. Какой-то пан хочет знать, что это за дама сидит там, в нише, когда она приходит в кофейню и как часто. Отец спрашивает о своем сынке, жена – о своем муже. Она добивается не раз, чтобы официант дал ей совет, и при этом в интимных делах...

И все это он должен не только выслушать, но еще и вежливо ответить на все. Это требует сильных нервов, потому что времени на все это нет. И так продолжается самое меньше 10 часов подряд, в очень нездоровом воздухе, среди дыма, пыли и шума, в атмосфере, переполненной испарениями напитков и пищи. Легкие официанта часто не выдерживают, и приходит туберкулез. Среди официантов очень высокий процент больных туберкулезом.

Кроме туберкулеза часто мучает официантов ревматизм, который происходит от того, что годами имеется дело со студеной водой, которую автоматически надо подавать к каждому блюду и напитку. А постоянная беготня без отдыха вызывает судороги в жилах ног и т. н. плоские ноги, что делает со временем выполнение этой работы вообще невозможным.

Постоянный гость. Гости делятся на постоянных и переходных. Большая часть постоянных гостей при любой возможности любит напоминать официанту, как долго они являются «постоянными». Каждый такой гость считает это само собой разумеющимся, что когда он появится в кофейне, то весь персонал должен сейчас же его заметить, и при этом только лишь его. Такой гость обычно даже не любит говорить, чего сегодня хочет, потому что это, по его мнению, официант должен «вычитать» по его глазам.

Постоянные гости делятся на разные роды гостей. Прежде всего, бросается в глаза т. н. «Газетный мучитель». Это самый верный гость. Он обычно мало дает заработать, потому что пьет только «черный» или «содовую воду без ничего», а зато обкладывается целыми горами разных газет и журналов. Такой «Газетный мучитель» никогда не удовлетворится газетами, которые ему официант даст, только при чтении первой газеты он добивается всех возможных местных и заграничных газет – при этом острым, приказным тоном, потому что он «постоянный гость».

Официанты делят кофейню между собой на «районы». Когда случай хочет, чтобы в районе одного официанта село несколько таких «газетных мучителей», тогда положение этого официанта просто отчаянное. Прежде всего потому, что все «газетные мучители» ненавидят друг друга, потому что каждый хочет сейчас же иметь все те газеты, которые хочет каждый другой.

Сказать одному, что как раз другой имеет ту газету, которую он хочет, это значит только доливать масла в огонь его ненависти. Такой «газетный мучитель» имеет перед собой целую гору газет и стережет ее, как дракон. Горе официанту, который хочет взять что-то из той горы газет!

Постоянный житель кофейни. Другой род постоянного гостя («Штамгаста») это постоянный «житель» кофейни. Такой пан сидит в кофейне целехонький день. Раз он сидит за тем столом, потом – за другим. То читает, то пишет, то рисует от скуки по столикам, которые после официант должен чистить.

Постоянный «житель» кофейни вечно чего-то себе желает. Он уже понимает, как держать официанта в вечном движении. Как минимум добивается каждую минуту «свеженькой воды» и египетскую папиросу. А все по одному!

Когда же вечером приходится рассчитаться, то часто возникает спор, потому что ему кажется, что он «столько не взял» – и такой пан легко осуждает официанта в мошенничестве.

Но на следующий день после ссоры он уже снова тут и снова сидит до вечера.

Голодный гость. Отталкивающее впечатление производит «голодный гость». Такому никакая порция не будет достаточно велика. То ему официант «мало» принесет чего-то, то «мало» пенки на кофе, то «мало» шкурки. И такие типы могут себе «увеличивать» порции именно таким способом. Когда посахарят кофе и до половины его выпьют, тогда доказывается нагло, что кофе был или слишком светлым, или слишком темным. И официант получает тогда поручение принести кофе того цвета, которого он теперь хочет, – это значит дать им полторы порции, хотя они явно не думают доплатить.

Педант. Эти гости, если не устраивают скандала, очень смешные. Когда такому официант не подаст посуды с напитком с правой руки, то получит долговременную «науку». Или когда кофе с молоком не имеет точно такого оттенка цвета, которого желает педант, он до тех пор будет возвращать его, пока не согласится, что «получил свое».

Такому педанту тяжело угодить. Потому что когда цвет кофе ему наконец «случится», тогда оказывается, что кофе «слишком горячий» или «слишком холодный».

Есть случаи, когда педанты доходят до эксцессов. Один такой гость, по специальности архитектор, заказывает: «Принесите мне порцию чая, но чтобы эссенции чая было в этой порции столько, сколько содержится в ложке для еды, затем горячей воды, шесть кусков сахара и дольку лимона не толще, чем на три миллиметра».

Всё получил. Но несчастье хотело, чтобы кассирша, которая резала лимон, не вполне попала и отрезала кусочек, который мог иметь *четыре* миллиметра толщины. Гость отреагировал так, что только бегство могло спасти официанта от взрыва смеха и подрыва правила, что с гостями всегда надо вести себя вежливо и с уважением.

Нервные и больные. Отдельный род гостей – это гости нервные. Таким все, что делается, длится «слишком долго». Кроме них есть еще действительно больные, которые придерживаются диеты. И таким надо точно угодить после предписаний, которые они имеют. То, что они кроме предписаний имеют еще и свои прихоти, – дело ясное. И на все это должен официант молчать и быть вежливым».

## Пригородные кофейни



Карл Шпилер продолжает: «Выше представленные типы гостей – это гости в кофейнях центра города, куда заходит т. н. буржуазия. В кофейнях пригородов люди больше индивидуальные, но зато служба опаснее.

Туда заходят, прежде всего, такие элементы, как взломщики, ножевые братья и женщины легкого нрава со своими «хранителями». Все они имеют к официанту «неограниченное доверие» и постоянно пробуют продавать ему ворованные и похищенные вещи. Когда не имеют денег за душой, тогда занимают у официанта и добиваются, чтобы свидетельствовал о них, что

их знает. И официант занимает, потому что знает, что они обычно отдают, хоть и не всё. Тогда он должен доплачивать из своего кармана.

Но и в этом обществе должен официант молчать и не смеет высказывать своего мнения. Здесь очень часто надо улаживать споры, потому что ножи частенько в работе, особенно в ночь с субботы на воскресенье и с воскресенья на понедельник».

Самые старые локалы «Венский» и «Центральный» сильно изменились, интерьер их обновился, стал значительно элегантней. Владельцы заботились о клиентах, обслуживание было более ловким и вежливым, немало постоянных гостей радовались кредиту. Официанты хорошо знали, кому и когда передать на ухо свежую сплетню, которая кружилась городом. Эти заведения не проводили программ кабаре, за исключением ночных программ с выступлениями танцовщиц и певцов или певиц очень низкого уровня.

«В кофейнях появились новые люди, – вспоминал Юрий Тыс. – Еще шастал в Венку Труш со своим приятелем Василием Стефаником, который несколько раз в год приезжал из своего далекого Русова в гости к Трушу. После приветствия оба начинали ссориться, и эту ссору продолжали на улице и в кофейне.

А там уже другая генерация: Николай Голубец, известный как Мблѐ, Павел Ковжун (Пабло), Иван Иванец (Янцѐ, Иванцѐ), Лев Лепкий (Лѐнѐ), Роман Купчинский, известный также как Галактион Чипка, оба последних – известные трубадуры-«усусы» (от УСС – Украинские сечевые стрелы. – Ю. В.).

Разговаривали и вспоминали. Был такой сельский священник, который любил поэзию и поэтов. Подсаживался к ним и поощрял поэтические усилия:

– А ну! Кто из вас придумает мне рифму к слову «морковь»? Дам пятерку!

Никто не заработал пятерку, но отец декан платил за то, что молодежь выпила и съела, платил годами, пока не перенесся в лучший мир.

На разговоры с богемой заходил в кофейни отец прелат Куницкий, интересная фигура Львова. Однажды, наверное, в начале тридцатых годов, был создан кукольный театр, давший несколько спектаклей. Центральной точкой было выступление куклы, изображавшей отца прелата, и песенка с музыкой.

*Я красный прелат,  
Имею красный халат,  
Меня все знают люди  
От Бучача до Скалат.*

На премьере отец Куницкий после громких аплодисментов аудитории тяжело поднялся (он был весом более ста килограммов) и притворно-возмущенным голосом сказал:

– Я попрошу! Я оставляю на театр пятьдесят золотых!»

Если в кофейнях низшей категории клиентов обслуживали девушки и парни в белых полотняных куртках, то в кофейнях, которые пользовались более высоким реноме, обращали внимание на то, чтобы официанты носили смокинги и безупречно чистые рубашки. Во второй половине тридцатых годов XX в. отдельные современные заведения начали заканчивать с «мундированием» официантов в смокинги и одевать их вместо этого в цветные пиджаки. Однако для консервативных посетителей это было проявлением дурного вкуса, и о таких кофейнях они говорили с пренебрежением.

В этот период встреча в кофейне стала чем-то общепринятым, позволить ее себе уже могла каждая порядочная панна, и только семьи с консервативным мышлением относились к этому с осторожностью, не позволяя даже взрослым дочерям посещать подобные заведения. Но слова чрезвычайно популярной песни «В той тихой малой кофеенке ты впервые «люблю» шепнула мне» прекрасно иллюстрируют ту новую функцию, которую начали выполнять кофейни.

С ностальгией вспоминал богемные посиделки известный актер Людвик Сольский: «Эти несравненные симпозионы, которые кипели поэзией, в которых верховодил бача Каспрович, эти пиры хохмачей, которые никого не впечатляли, хотя одновременно меткой иронией били по «денежным мешкам» или по разным надутым «жабам», происходили в маленькой кнайпочке Людвиг на Краковской, или у Козлика на Городецкой, или у Нафтулы Тёпфера на Трибунальской. Но чаще видели нас в погребках Штадтмиллера в Рынке, или у далматинцев Дидолича и Прпича на Чернецкого, поскольку в те времена мы любили больше вино и шампанское».

Владелец кофейни на углу Трибунальской и Театральной Михаил Скульский приманивал посетителей собственноручно составленным стишком:

*Галадрала до Міхала,  
Прошу йно раз спробувати,  
А не будеш шкодувати!*

Завсегдатаев литературно-художественных кофеен можно было узнать уже по внешнему виду. В моде у мужчин были бархатные пиджаки, большие черные галстуки, закрывавшие грудь, черные пелерины, шляпы с широкими полями, почти обязательной была борода. Оригинальным нарядом в ярких желто-красных тонах выделялся Одо Добровольский, который в своих картинах запечатлел кофейни и их гротескные типы.

В 30-х годах танцевальные локалы и кофейни уже достаточно далеко отошли от кофейен венской сецессии. С точки зрения практичности и с целью получить больше пространства удрали из лож так называемых кабинетов для интимных встреч – укромных уголков среди ширмочек и пальм, которые еще были довольно популярны в 20-х годах. Кофейня «Фемина», которая открылась в 30-х годах на Легионов, сразу стала модной. Здесь были удобные широкие кресла вместо обычных кресел, и играл оркестр. Большие стекла со стороны улиц пропускали куда больше света, чем вот в «Роме», «Шкоцкой» или в «De la Paix». Зато «Атлас», отель Жоржа или кнайпа Козела были темноваты, и свое настроение подчеркивали искусственным освещением, которое способствовало ночному стилю жизни.

Но и там, и там кипела разнообразная жизнь. Днем в кнайпах решались торговые интересы, встречались приезжие искатели сенсаций и сплетен, особенно состоятельные пани, которые были свободны от домашних обязанностей, встречались здесь также влюбленные. Вечером и ночью тут уже кишело от веселой молодежи, художественной богемы, офицеров различных рангов и оружия, провинциальных помещиков. Гербовая шляхта в такие заведения не навывались, имея к диспозиции казино.

В кофейнях, где по вечерам проходили танцы, принято было снимать фордансерок (танцовщиц), получавших свой процент от счетов, которые оплачивали паны, которые приглашали их за свои столики. Таким образом, в интересах фордансерок было, чтобы их поклонник заказывал как можно больше дорогих блюд и напитков. В отдельных кофейнях снимали также фордансеров, которые за специальную оплату приглашали танцевать дам.

Обычно дансинги были достаточно дорогими и доступными только для денежных людей, но хватало и дешевых заведений, где можно было расслабиться по значительно более низким ценам.

Настроение, царившее на таких дансингах, описал Роман Купчинский: «Приглушенный свет, приглушенная музыка, на середине зала крутятся в танце пары. Время от времени падает на них сноп цветного света рефлекторов, и тогда мелькают красочные платья дансерок, то как чешуя экзотического ужа, то как крылья сказочных бабочек. Дансеры в черных фраках – как вороны среди колибри. Вокруг «тока» при столиках публика, смотрит на других, показывает себя, убегает от будней, ищет забвения, хочет погубить больше печали, а потратить как можно меньше денег. Прошли времена, когда в барах стреляли пробки от шампанского, плыли загра-

ничные ликеры. Помещик из далекой провинции, промышленник с большой дороги, оба с толстыми портмоне – все это давно забытые типы. Нынешняя публика – это «маленький черный» и местами «маленький коньяк». Не при чем забыться, потому что не за что.

Мечтательное танго снует по залу как «бабье лето», обматывает золотой паутиной столики.

*Шовковий погляд твоїх віч  
Загоює черешні рани...  
Без тебе в грудях темна ніч,  
З тобою – сонечко весняне...*

На трезвую голову никто не верит во всю эту историю, понимая умом – смешные, наивные слова, но здесь никто не берет ни на трезвую голову, ни умом. Воспринимает ухом и пускает прямо к сердцу в наиболее некритическую ячейку, потому что – каждому с этим хорошо.

Когда начинается танец – первыми выступают так называемые «фордансерки» и «фордансеры». Они обязаны: когда пусто – делать публику, когда полно – делать настроение.

Вот одна пара начала танго. Она – статная молодая красавица, он – смуглый молодой парень с черной, как уголь, дугой бровей. Ритмичным движением плывут по залу, профессионально улыбающиеся, внимательно всматриваясь друг в друга. Каждому может казаться, что всю душу вложили в ноги, а все сердце – в глаза. Так должно быть в их профессии, хотя бы у них уже было за собой пять километров танго и с десяток километров разных фоксов.

Цветной рефлектор осветил танцующую пару, саксофон обернул их своим тоскливым звуком, колокольчики осыпали серебряными блестками».

И здесь автор сообщения узнал писателя Юрия Косача, хотя фамилии его не назвал, но догадаться можно, о ком речь.

Наибольшей популярностью пользовались кофейни в окрестности Гетманских Валов. Пять кофеен: «De la Paix», «Венская», «Империял», «Карлтон» и «Гранд», судьба которых, несмотря на все особенности, их отличавшие, в значительной степени зависела от одного животного источника – купеческой энергии, которая была из-под памятника Собескому. Под памятником бурлила еврейская биржа, и отсюда расходились по кнайпам купцы, посредники, маклеры, а потом сходились снова.

Но очень редко, и то по необходимости скромный купчик из «Гранда» в своем неизменном черном халате посмел бы появиться на другом конце Валов в элегантном «De la Paix», куда, в конце концов, его могли и не пустить. Конечно, кофейня «De la Paix» вовсе не стремилась отбить клиентов «Гранда», так же, как и «Гранд» не мечтал о том, чтобы в своих стенах принимать изысканную публику «De la Paix». Хотя некоторым из завсегдатаев «Гранда» все же удалось преодолеть расстояние, которое разделяло оба заведения, и добиться чести быть принятым в «De la Paix», чтобы, как в желанном порту, осесть там надолго, больше никогда не собираясь засветиться там, откуда отправился на завоевание высшего света. Но судьба капризна, и, потерпев финансовый крах, тот, кто был на вершине, слетал стремительно вниз, вырванный ураганом со спокойного причала, и снова выныривал на Валах, бесконечно довольствуясь привычным теплом и уютом.

Благосостояние всех пяти кофеен на Валах было тесно связано с биржевыми днями, все они принадлежали к различным классам, создавая один и тот же тип – тип купеческой кофейни. И, собственно, как купеческие кофейни они почувствовали экономический кризис не в пример сильнее других львовских кофеен. Свидетельствует об этом тот факт, что до кризиса 1923 г. было их двенадцать. Кроме пяти, были еще на ул. Легионов и на ул. Гетманской семь других кофеен: «Сити», «Гранд» в «Гранд-отеле», «Эспланаде», «Аббазия», «Корзо», «Нью-Йорк», «Рояль».

Во время экономического кризиса стали закрываться не только кофейни, но и кинотеатры и гостиницы. 25 августа 1923 г. газеты писали: «Кофейни исчезают. Закрылась кофейня

«Нью-Йорк» на улице Легионов, а на ее месте открылись два магазина блаватных (с тканями). В локале «Элит» на Легионов будет склад обуви варшавской фирмы. «Сан-Суси», и «Сити» скоро будут переделаны в магазины сукна».

Но нет худа без добра, ибо благодаря ликвидации этих кофеен другие пять смогли как-то свести концы с концами. Несколько лучше стояли «Империял» и «Карлтон» благодаря ночным часам работы.

Кроме пяти кофеен, находившихся несколько на обочине от Гетманских Валов, были две, тесно связанные с теми пятью всеми притоками и оттоками, – «Виктория» на ул. Рейтана и «Палермо» на ул. Рутовского напротив театра Скарбко (Заньковецкой).

Почти все львовские кофейни после Первой мировой располагались в партере, и только четыре из них занимали первый (по-нынешнему – второй) этаж: «De la Paix», «Империял», «Виктория» и «Унион» в «Народной гостинице». Между тем перед войной их было целых четырнадцать. Среди них «Штука», имевшая ранее название «Михалик» (на ул. Рутовского), «Бульвар» на ул. Городецкой, «Монополь», «Эспланаде», «Сити», «Корзо», бывший «Гранд», «Американская», бывшая «Центральная», и «Сплендид».

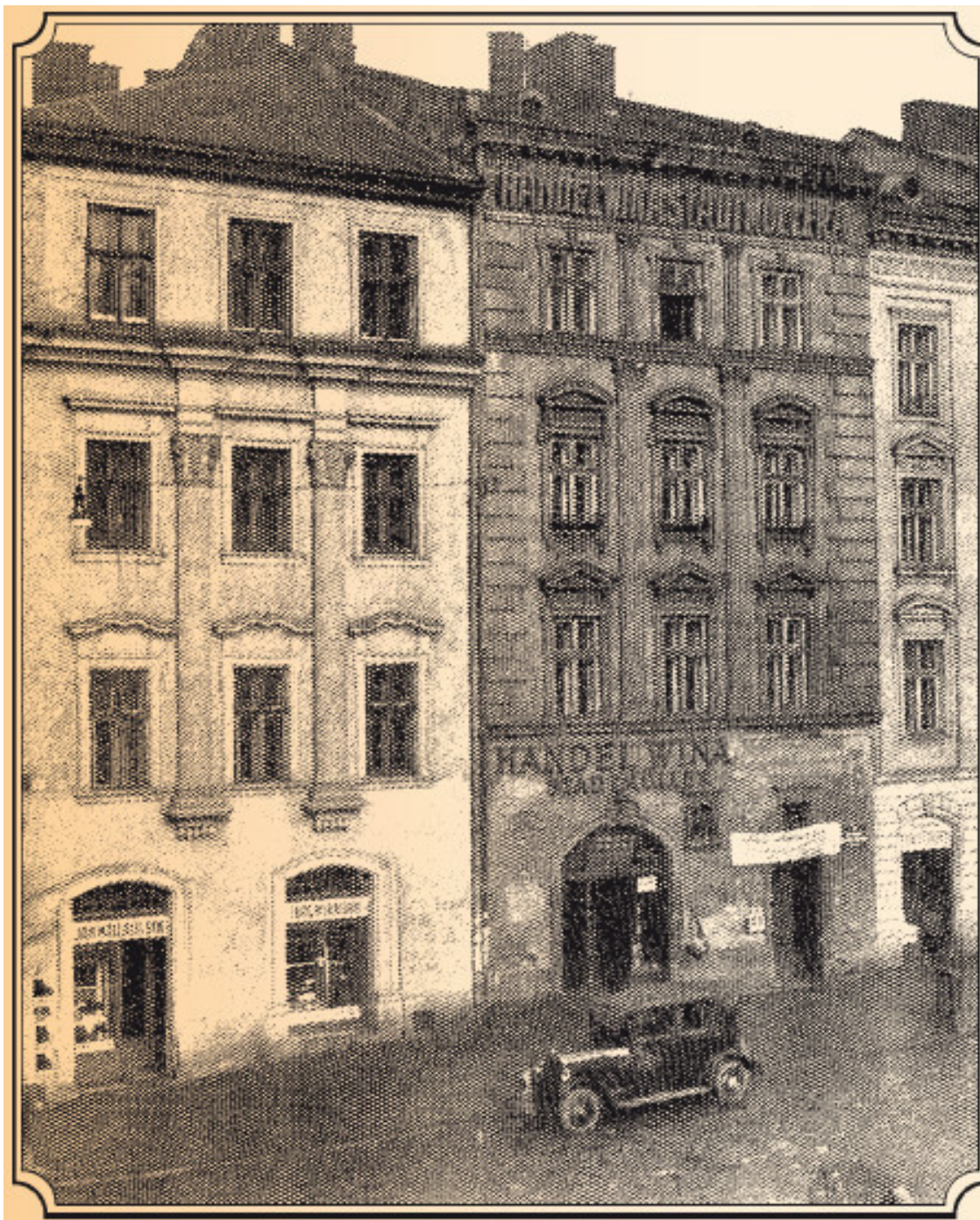
Этот тип кофеен на втором этаже был распространен прежде во всех крупных городах Австрии – во Львове, Праге, Граце, где из центровых кофеен только несколько могли находиться в партере. Это тем более странно, что в самой Вене до Первой мировой существовали только очень немногие так называемые кофейни «этажные». Единственным объяснением этого удивительного факта является то, что плата за аренду партерных помещений в Вене, Берлине или Париже была значительно ниже.

Поскольку по кнайпам участились различные профессиональные собрания, а ощутимой прибыли это не давало, то в апреле 1930 г. кнайпово-ресторанная корпорация сообщила, что «согласно постановлению правительства, разрешение на собрания по кафе и ресторанам вследствие тяжелой хозяйственной конъюнктуры бесплатно уделяться не будет».

Оказывается, и тогда налоговая инспекция подстерегала, и кофейни, чтобы спасти свою прибыль, скрывали истинное положение дел. Они предпочитали изображать из себя далекие от процветания заведения – дефицитные, пустые, умирающие.

Но в действительности большинство из них в 1933–1935 годах такими и были на самом деле. Кризис ударил по платежеспособности посетителей, и кофейни вынуждены были снизить цены, что одновременно повлияло и на их прибыль. Кроме оплаты за аренду помещения, свет и отопление владелец должен был также платить так называемый «полуночный налог». Это означало, что каждый посетитель, задержавшись в кофейне после двенадцати ночи, должен был покрыть пятьдесят процентов наценки в фонд безработных. Но если у него не было такого желания, то владелец не мог его к этому принудить, а вместо того покрывал эту наценку из собственного кармана. Понятное дело, что оставалось жульничать и скрывать истинное количество посетителей.

## Варшава-Берлин-Париж



Образ львовских кнайп будет явно неполным, если мы не познакомимся с ними в сравнении. В Варшаве во время кризиса все кофейни в полночь закрывались. «Мои гости и кофе оплачивали бы векселями, – сетовал владелец одного из заведений. – А если кто-то позволит себе как-то два яйца в стакане и хлеб с маслом, то хотел бы рассчитываться малыми ратами (взять в кредит. – Ю. В.) в течение полугода».

Упомянувшийся нами Юзеф Майен решил сравнить львовские кофейни с берлинскими. В Берлине «каждый столик накрыт белой скатертью. На нем салфетка, на салфетке цветы во флаконе. Вокруг стола мягкие клубные кресла, несносные, несмотря на свою полезность,

потому что в случае наплыва большего количества завсегдаев их невозможно сдвинуть с места. И должен сидеть вежливо, как у бабушки на именинах, зажатый между этим снежно-белым столиком и нежелательными соседями, с которыми должен находиться в таком контакте, который нас соединяет с незнакомыми людьми, которых видишь впервые. Словом, ты становишься гостем владельца заведения, а его отсутствующее присутствие ощущается ежеминутно. Кофейня берлинская в отличие от кофейни львовской является заведением не ежедневной потребности, а комфортабельным публичным заведением для отдыха, куда заходят для впечатлений, выбирая, в зависимости от своего настроения, соответствующее настроение той или иной кнайпы, одновременно подчиняясь обязательному домашнему порядку.

## **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.