



Юлия Демиденко

РЕСТОРАНЫ, ТРАКТИРЫ, ЧАЙНЫЕ



Из истории
общественного питания в Петербурге
XVIII — начало XX века

Юлия Борисовна Демиденко
Рестораны, трактиры, чайные...
Из истории общественного
питания в Петербурге
XVIII – начала XX века
Серия «Всё о Санкт-Петербурге»

Издательский текст

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=3000965

*Рестораны, трактиры, чайные... Из истории общественного питания в
Петербурге XVIII – начала XX века: Центрполиграф; М.; 2011
ISBN 978-5-227-03013-9*

Аннотация

В книге на основе большого фактического материала рассказывается об истории становления и развития в Петербурге феномена «общественного питания»: о ресторанах, кабаках, чайных, трактирах и прочих заведениях. Также вы узнаете много интересного об их устройстве и конечно же о тех, кто там работал. В приложении приводятся примеры старинных рецептов. При желании вы с легкостью сможете по ним самостоятельно приготовить и отведать то, что принято было подавать на стол.

Книга богато иллюстрирована и, несомненно, вызовет интерес у широкого круга читателей.

Содержание

ОТ ТРАКТИРОВ – К РЕСТОРАНАМ, КАФЕ И БАРАМ	8
Статистика и география ресторанного дела	9
Ресторанные развлечения: лотереи, концерты, катки...	45
Конец ознакомительного фрагмента.	55

**Юлия Борисовна
Демиденко**

**Рестораны, трактиры,
чайные... Из истории
общественного питания
в Петербурге XVIII
– начала XX века**

*...Русская ресторация – предмет безначальный
и бесконечный для плодovitого пера... особый мир,
который едва ли можно изобразить в десяти
поэмах такого объема и содержания, как поэма
«Мертвые души»...*

Ф.В. Булгарин

15 МАЯ.

1890.



БЪДЪ.

Сын { изъ Чорнахи
изъ Гривалии.
Пиронский.

Староладо парубокъ.

Войсина на Воронцовою Мадерою.

Учюмата изъ Торонкери.

Князьини хандана изъ Туменой перекви:
Пунисъ.

Мурховъ, Французския Чубки.
Самисъ.

Сурова изъ Бисюрия сурова.

Торарео Садковъ.

Муронцово.

Досецкото.



ОТ ТРАКТИРОВ – К РЕСТОРАНАМ, КАФЕ И БАРАМ

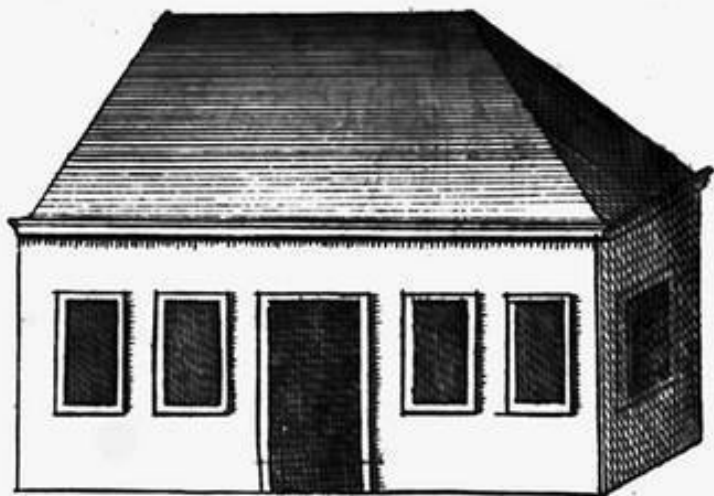


Статистика и география ресторанного дела

Первым местом общественного питания в Петербурге был трактир на Троицкой площади, называвшийся на итальянский манер «остерия» или «австерия»¹. В культурном слое петровского времени преобладают осколки глиняных голландских турбок да устричные раковины. В 1730-е годы на Крестовском острове открылся так называемый «Немецкий трактир» с рыбным прудом при нем, в 1740–1750-е в Петербурге появились и английские трактиры: Антона Валтера на Крюковом канале в доме А.И. Головина, Вилиама Рубло в доме Н.Н. Демидова на Английской набережной. После Великой французской революции в Россию хлынули французские эмигранты, которые вскоре заняли ключевые позиции в трех областях: в воспитании дворянских детей, одеваии столичных дам и угождении желудкам столичных обывателей. Появившиеся сначала в аристократических домах французские повара вскоре стали открывать собственные заведения на улицах Петербурга, а княгиня Е.Р. Дашкова в 1805 году открыла в своей усадьбе в Кирьяново «Великобританский трактир».



Ауытмерия



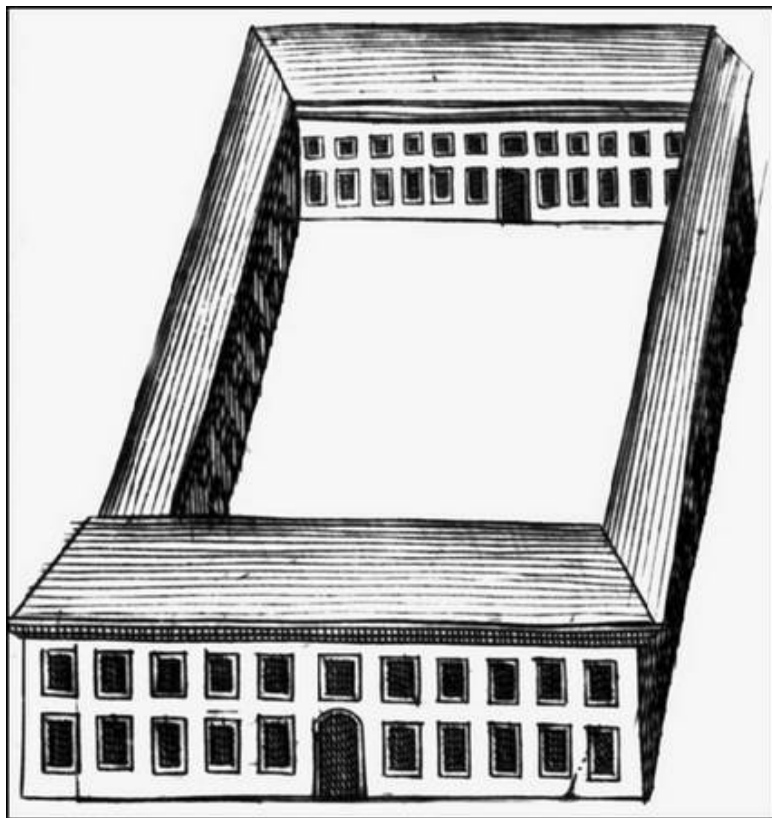
Таза Ауытмерия

Аустерия

Все это указывает на присущий петербургскому общественному питанию с первых же дней его существования космополитический характер: голландские, итальянские, немецкие и прочие влияния, наложенные на исконно русские традиции, и создали такое явление, как петербургская кухня, а также определили многообразие названий трактирных заведений: аустерии, герберги, бирхалле, рестораны и кафе.

Количество заведений общественного питания в Северной столице неуклонно росло. Если за первую четверть XVIII столетия в Петербурге открылось всего несколько трактиров, то к началу XX века их насчитывалось несколько сотен. Составитель первого путеводителя по Петербургу А.И. Богданов упоминает два знаменитых питейных дома петровского времени, рассчитанных на знатных и богатых посетителей, – аустерии на Петербургской стороне, на Троицкой площади, и на Большой Никольской улице. Между тем немецкий (?) автор, скрывшийся за инициалами Н.Г. и, по-видимому, находившийся в Петербурге в 1710–1711 годах, отмечает двухэтажный питейный дом на другой стороне Невы, «насупротив крепости», перестроенный впоследствии в Почтовый двор². Наравне с питейными домами существовали и заведения попроще: трактиры питейные и кофейные

дома (первые из них тоже возникли на Петербургском острове), маркитантские избы или харчевни с набором простых русских блюд и «трактиры кушанья», предлагавшие иноземцам более привычную для них кухню.



С самого начала власть пыталась регулировать трактирную деятельность. В 1745 году указом императрицы Елизаветы Петровны определялось количество гербергов³ в столице – 25. Кроме номеров для постояльцев в гербергах должны были быть стол с кушаньем, кофе, чай, шоколад, виноградные вина, гданьская и французская водки, полпиво, бильярд, табак и прочее. Герберги подразделялись на пять категорий, облагавшихся годовым налогом по разным ставкам: 500 руб. для 1-й категории (номера, стол, кофе, чай, шоколад, вина, водки и т. д.), 400 руб. для 2-й категории (то же за исключением стола), 300 и 200 руб. – для 3-й и 4-й (только напитки, табак и бильярд), 100 руб. – для 5-й (только безалкогольные напитки и табак). В начале 1750-х годов было решено ввести квоты на работу гербергов той или иной категории: всего в Петербурге полагалось быть по 3 герберга 1-й и 2-й категорий, по 6-3-й и 4-й, 7-5-й.

Известно, что с самого начала владельцы подобных заведений допускали самые разнообразные нарушения, в первую очередь касавшиеся торговли спиртным и устройства азартных игр. В 1755 году под предлогом обнаружения «безобразств» почти все столичные герберги были закрыты, за исключением герберга некоего Бушенкова, по образцу которого вскоре разрешили открыть и другие заведения 1-й категории.

Однако в столице наряду с гербергами существовали и другие заведения, например питейные погреба, где велась торговля напитками; трактиры, в которых в это время столовались по преимуществу иностранцы, и харчевни – для простых горожан. В питейных погребах кроме спиртного можно было получить и кое-какую закуску. Так, в 1749–1751 годах в Петербурге насчитывалось 65 питейных погребов и 121 кабак: 30 – на Петербургской стороне, 48 – на Адмиралтейской и 19 – в Литейной части, 14 – на Васильевском острове.

В конце XVIII столетия в столице уже действовал Кухмейстерский цех, в его состав входили всего 7 человек: 5 иностранцев и 2 русских. В это же время в столице было более 100 (официально – не более 50) гербергов, они должны были довольно равномерно распределяться по разным городским районам, но более всего гербергов располагалось в Адмиралтейской части – центре столицы.

В 1806 году Градской думой было утверждено новое Положение о содержании в столице трактиров, гербергов, кофейных домов, кухмистерских, харчевен и тому подобных заведений. Согласно ему, в городе дозволялось иметь 50 трактиров и гербергов, расположенных во всех районах города. В первой, второй и третьей Адмиралтейской частях – по 10 трактиров и гербергов. В четвертой Адмиралтейской и Литейной частях – по 4. В Московской части – 2, в Каретной и Рождественской частях (совместно) – 3, в Васильевской – 4, в Петербургской и Выборгской частях – по 3. Одновре-

менно работали и другие заведения: кофейные дома, «заведения для кухмистерских столов» и т. д. Трактиры и герберги обязаны были предоставлять комнаты для сдачи внаем и непременно – обеды и ужины. В них к тому же разрешалась продажа крепких напитков.













Помимо этого, в любом трактире можно было взять кушанья на дом, что быстро сделалось еще одной отличительной чертой столичного быта: «Петербургец о погребке не заботится: если не женат, он обедает в трактире; женатый, он все берет из лавочки»⁴. Такого рода лавочек, предоставлявших отдельные блюда на любой вкус и кошелек, в городе появилось немало, причем получить в них можно было не только привычную еду, но и настоящие деликатесы. «На Мойке есть маленькая лавка Диаманта, в которой подаются страсбургские пироги, ветчина и проч. Здесь обедать нельзя, но можно брать на дом. По просьбе хозяин позволил мне позавтракать. Кушанья у него превосходны, г. Диамант – золотой мастер. Лавка его напоминает мне парижские *guinguettes* (маленькие трактиры)», – писал один из современников Пушкина⁵

Кроме трактиров, гербергов и лавочек готовые блюда можно было получить на любом постоялом дворе, а также в съестных рядах городских рынков и у торговцев вразнос. В то же время отпуск на вынос спиртного категорически запрещался в любых заведениях общественного питания.

К 1814 году в Петербурге насчитывалось 26 трактиров, 22 герберга, 67 кухмистерских столов, 35 харчевен, а также 109 питейных домов и 259 «ренских погребов», где посетитель

также мог потребовать закуски и горячую пищу К тому же неплохо закусить можно было и в так называемых «кабинетах» у некоторых торговцев продовольствием, точнее деликатесами: при устричных лавках в торговом порту у стрелки Васильевского острова, в знаменитых Милютинских рядах на Невском проспекте⁶.

2 февраля 1821 года император Александр I утвердил «Положение о гостиницах, ресторациях, кофейных домах, трактирах и харчевнях в Санкт-Петербурге и Москве», согласно которому количество всех этих заведений в обеих столицах не ограничивалось. «Положение» одновременно стало одним из первых официальных документов, в которых зарегистрировано слово «ресторация»⁷.

При императоре Николае I, в 1835 году, появилось новое «Положение о трактирных заведениях в Санкт-Петербурге», к которым относились ресторации, гостиницы, кофейные дома, трактиры и харчевни. Положение ограничивало число разных заведений в городе: 35 рестораций, 46 кофейных домов, 40 трактиров, 50 харчевен, 250 погребов, 20 лавок и магазинов с правом погребов. Распределение заведений по районам сохранялось: в Петербургской части предусматривался 1 трактир, в Рождественской и 4-й Адмиралтейской – по 2, в Московской, Литейной, Каретной частях – по 3, в Васильевской – 2, в 1-й и 2-й Адмиралтейской частях – по 6, в 3-й Адмиралтейской части – 10.

В записках иностранных путешественников XVIII – пер-

вой половины XIX века (своего рода путеводителях по российской столице) неизменно отмечалось, что число трактиров в Петербурге огромно. Это была одна из поражающих иностранцев особенностей Северной столицы, которая объяснялась интенсивным притоком населения, не имевшего в городе собственного жилья и возможности столоваться дома. Питание вне дома длительное время было распространено среди самых разных слоев населения, но в первую очередь – среди небогатых петербуржцев. Дневники М.А. Кузмина рисуют нам повседневный быт петербургской творческой интеллигенции 1900-1910-х годов, в котором ежедневные завтраки, обеды и ужины почти непременно проходят в известных столичных ресторанах и кафе.

Серьезный толчок развитию ресторанного дела дала отмена крепостного права. Отныне лишь очень богатые люди могли позволить себе держать повара и целый штат прислуги, в чьи обязанности входило готовить и подавать на стол. Обеспеченные петербуржцы нанимали кухарку, а большинство прибегало к услугам тех или иных заведений общественного питания. Дешевые квартиры, меблированные комнаты и сдававшиеся внаем «петербургские углы» и вовсе не имели кухонь, так что и городским обывателям с малым достатком, и просто беднякам приходилось искать возможности обедать вне дома.

Согласно Положению о трактирных заведениях от 4 июля 1861 года, к таковым относились: гостиницы, подворья, меб-

лированные комнаты (в столицах), отдаваемые со столом, если у одного хозяина сдавалось более шести комнат, собственно трактиры, рестораны, кофейные дома, кафе-рестораны и кухмистерские столы для проходящих, харчевни.

В 1874 году приняли новый питейный устав, согласно которому уничтожались водочные магазины и другие места продажи водки в Петербурге, а среди трактирных заведений выделялись трактиры с продажей крепких напитков. Столичное население окрестило этот устав «трактирной реформой», поскольку он и в самом деле повлиял на развитие трактирного дела в городе. Всего в 1874 году в Петербурге насчитывалось 669 трактирных заведений, в том числе 468 трактиров, 53 портерные на правах трактиров, 16 трактиров без продажи крепких напитков, 29 ресторанов, 33 гостиницы со столом, 25 буфетов. Трактиры с продажей крепких напитков обозначались красными вывесками, что и дало основание создателям юмористического «Краткого русского лексикона на потребу российской публике», опубликованного в феврале 1874 года в «Петербургской газете», букву «К» отметить глубокомысленной строкой: «Вид красной вывески приятен...»



В.Е. Маковский. Опять ссорятся. Повар и кухарка

Топография петербургского ресторанного дела тоже претерпевала серьезные изменения с течением времени. Естественно, что рестораны и трактиры в первую очередь появлялись в городском, деловом центре и в местах, предназначенных для отдыха горожан: первый трактир не случайно открылся в непосредственной близости от сердца города – Петропавловской крепости. Однако уже в первой трети

XIX столетия Петербургская (ныне – Петроградская) сторона превратилась в довольно заброшенный район города, где проживали небогатые городские обыватели, а сам жизненный уклад здесь носил полудеревенский характер.

Это дало основание Е.П. Гребенке отметить: «Жители Петербургской стороны обыкновенно обедают дома; так называемой трактирной жизни здесь нет»⁸. Тот же автор уверял, что в этом районе есть один-единственный кухмистер, так что не только семейным, но нередко и холостым обитателям Петербургской стороны приходилось держать кухарок. Впрочем, несколько заведений для простонародья все же располагались неподалеку от Сытного рынка и на Большой Дворянской улице. Мемуаристы упоминают также трактир «Мыс Доброй Надежды», находившийся возле Сампсониевского моста. Его облюбовали для себя студенты Медико-хирургической академии. В середине XIX столетия в только что устроенном Александровском парке наряду с заведением минеральных вод появился кафе-ресторан Ш. Отто, а позднее – кафе-ресторан Наумова, но эти заведения предназначались главным образом для развлечения гуляющей публики.

В это же время самые знаменитые рестораны, кондитерские и кофейни начали располагаться в районе Невского проспекта и прилегающих к нему улиц, а также – на Петергофской дороге и по дороге на острова. «Если аппетит напоминает прогуливающимся, что на Невском проспекте одним

воздухом существовать нельзя, даже и ничего не делая, то здесь именно самое то место, где можно обедать и сыто, и сладко, и приятно, и со вкусом, по-русски, и по-французски, и по-немецки...»¹ – отмечали петербуржцы.

В разные годы существовали определенные ограничения на размещение трактирных заведений. В петровскую эпоху никого не смущали кабаки и питейные дома, открывавшиеся в непосредственной близости от соборов и часовен. «Близ Адмиралтейского двора стоит маленькая русская церковь, или часовня, и совсем рядом с нею – кабак (кабаки – это царские трактиры)», – описывал молодую столицу современник⁹. Однако впоследствии ситуация изменилась, и, согласно одному из указов, трактирные заведения запретили открывать близ церквей. Так, в 1911 году столичные обыватели переживали из-за возможного закрытия трактира «Олень» на 7-й линии Васильевского острова, напротив Андреевского собора. Между тем указ, запрещающий такое соседство, появился только в XX столетии, тогда как трактир уже в 1843 году считался одним из старейших в Петербурге. Именно это обстоятельство позволило избежать закрытия заведения.

Развитие трактирного дела в Петербурге повлияло и на топонимику города, в котором по сию пору сохранились многие названия, берущие начало от тех или иных трактиров и кабаков. Так, например, по некоторым версиям, этимология топонимов Поцелуев, Матисов, Глазов и Кокушкин мосты

¹ Прогулки по Невскому проспекту СПб., 1846. С. 66.

восходит к фамилиям владельцев кабаков, располагавшихся неподалеку от этих мостов.

Согласно Положению от 6 июня 1894 года о казенной продаже напитков, все трактирные заведения разделялись на три разряда: заведения третьего разряда могли торговать казенной водкой в запечатанной посуде по фиксированным ценам; второго разряда – той же казенной водкой, а также вином по свободным ценам в собственном разливе; наконец, заведения первого разряда получали возможность торговать любыми напитками по вольным ценам и в вольном разливе. Кроме того, Положение о трактирном промысле предусматривало разную процедуру открытия заведений разного разряда. В результате к началу XX века 69 % всех трактирных заведений в стране относились к третьему разряду.

С начала 1910-х годов появилась новая классификация трактирных заведений. Они разделялись на заведения, торгующие крепкими напитками, и заведения, не торгующие таковыми. В свою очередь, в первую группу входили: перво-разрядные заведения первого отделения (это могли быть как рестораны и кафе, так и трактиры), в которых торговля крепкими напитками могла осуществляться в течение всего года «по вольной цене». К 1912 году таких заведений в Петербурге было 92. В перво-разрядных заведениях второго отделения крепкие напитки продавались по вольной цене лишь полгода, в течение одного зимнего или одного только летнего периода, их в городе насчитывалось 33. В 138 второраз-

рядных заведениях торговля велась и по вольным, и по фиксированным ценам в определенном соотношении. Наконец, третьеразрядные – их насчитывалось 197 – могли продавать крепкие напитки исключительно в запечатанной посуде.

Далее шли заведения, которые не имели права на торговлю крепкими алкогольными напитками, но в них подавались вина, пиво, ликеры и т. п., и они также разделялись на несколько самостоятельных групп. Это были пивные лавки и погреба с продажей горячей пищи; трактиры, рестораны и гостиницы без продажи крепких напитков; кофейные; постоянные дворы; чайные и съестные – самая многочисленная группа, насчитывавшая 675 заведений. Далее – столовые и кухмистерские; кухмистерские «для устройства пиршеств», т. е. фактически недорогие банкетные залы; меблированные комнаты со столом; буфеты при кинематографах; пивные. Юмористы по-своему определяли разряд заведения:

*Если ты хорошо любишь жить,
И имеешь костюм ты нарядный,
В ресторан можешь смело входить —
Перворазрядный...*

*А заложите если пиджак,
И цилиндр потускнеет парадный,
Заходи в ресторан, как никак —
Второразрядный...*

*Но когда изъянчик найдешь
И в последнем костюме изрядный,*

*То, наверно, в трактир попадешь —
Третьеразрядный...*

*Но везде, помню, люди живут,
И гостям все хозяева рады,
Потому разбирать глупо тут
Ресторанов разряды.*

*И везде люди весело пьют,
Всюду речи застольные звонки,
Так пускай же туда все идут,
Где никто не откажет в... казенке.*

Работников столичного общепита отличал высокий уровень самоорганизации, неудивительно, что тут же были образованы Союз владельцев трактиров без крепких напитков и Общество владельцев заведений, торгующих в Петербурге крепкими напитками. Деятели трактирного дела объединялись для отстаивания общих интересов. Так, в декабре 1908 года из-за резкого повышения цены на пиво петербургского производства владельцы ресторанов объявили о бойкоте петербургского пива и с честью выдержали его, предлагая своим клиентам ничуть не худшие баварские марки.

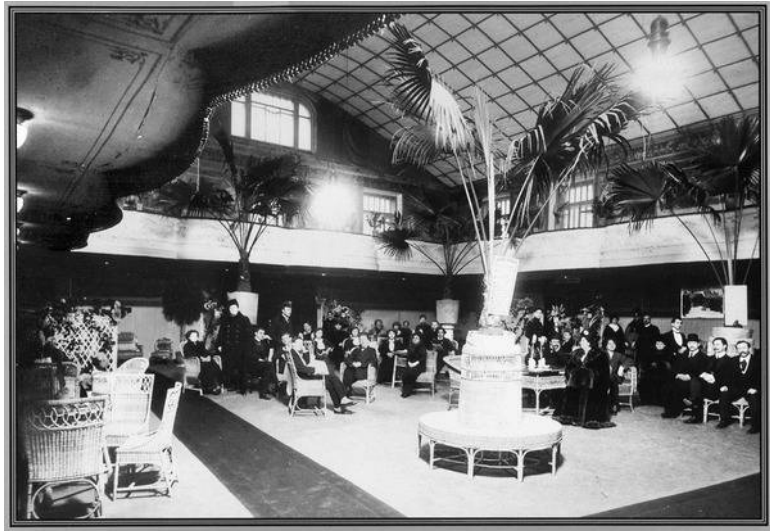
Всего же в Петербурге в 1910-е годы, по самым скромным подсчетам, было около 3000 заведений общественного питания. Что говорить, если на совсем небольшой Стремянной улице к концу XIX века располагались сразу четыре трактира, два питейных дома, шесть портерных и три рейнских погреба. В эти годы своими ресторанами стремились обжа-

вестись даже городские бани. Впервые идея устройства ресторана при банях появилась при возведении новых Мытнинских бань в 1913 году. В них был запланирован небольшой второразрядный ресторан с непременно оркестрионом. Позднее открылся неплохой ресторан при знаменитых Воронинских банях в Фонарном переулке. В 1912 году в пивных разрешили подавать горячие блюда, а выпить вина и получить к нему закуску в отдельные периоды можно было даже во фруктовых лавках.

Исходя из особенностей торговли спиртными напитками рассчитывалось налогообложение каждого такого заведения. К примеру, в 1911 году с ресторана «Старый Донон» был получен городской сбор в размере 3700 руб., тогда как с ресторана «Медведь» – 6000 руб. Кроме того, для заведений разных групп устанавливались свои правила торговли, которые касались не только продажи спиртного, но и часов работы, разрешения иметь свою музыку, бильярдную и т. п. Ночных ресторанов в столице не было вовсе, хотя воротилы ресторанного дела не раз обращались к городским властям с просьбой разрешить открытие таких заведений. Вообще немногие рестораны и трактиры в столице были открыты допоздна. Для петербургской богемы, привыкшей к ночному образу жизни, дорогие перворазрядные рестораны работали до 3 часов ночи, о чем обычно сообщалось в рекламе. К примеру, до 3 ночи работали рестораны: товарищества «Метрополь» на Садовой улице, знаменитые французские рестора-

ны «Альбер», «Вена», «Слон» на Загородном проспекте и другие, но и некоторые дешевые заведения тоже не отказывали в приюте «странствующим энтузиастам». М.А. Кузмин упоминал в своем дневнике, что допоздна работали «Квисисана» и некий «ночной трактир на Сенной»¹⁰. Многие деятели русского революционного движения вспоминали о «поздних» столичных ресторанах, где им удавалось отсидеться и не попасть в руки полиции.

Впрочем, перечисленными заведениями дело не ограничивалось. В начале XX столетия рестораны в столице начали испытывать серьезную конкуренцию с совершенно неожиданной стороны. Буфеты появились не только в кинематографах и небольших театрах – всевозможные «скэтинги», «спортинги» и тому подобные, как сказали бы теперь, развлекательные центры, все без исключения обзаводились так называемыми «внеконкурсными» ресторанами, в них, хотя и не продавали водку, но зато подавались кушанья, кофе, ликеры и столь популярное в Петербурге шампанское. Более того, так же как и в обычных ресторанах, в них имелись отдельные кабинеты. Однако эти заведения, как и кинематографы, пользовались налоговыми льготами, а кроме того, на их посещение не распространялись никакие ограничения: в «скэтинг-ринг» могли при желании попасть и учащиеся, и нижние армейские чины.



Группа посетителей в буфете Скэтинг-ринга

Появившееся в Петербурге к началу XX века огромное количество трактирных заведений было рассчитано на разные кошельки и разные вкусы. На изданной в 1903 году Обществом попечения о больных и бедных детях и предназначенной для приезжих карте Санкт-Петербурга отмечены наиболее известные столичные рестораны: «Аквариум» (Каменноостровский, 10), «Бель-Вю» (Лиговская, 42), «Бернгард» (В.О., 8-я линия, 9), Дмитри (Бассейная, 14), «Доминик» (Невский, 24), «Донон» (Мойка, 24), Иванова (Казан-

ская, 41), «Золотой якорь» (В. О., 6-я линия, 7)¹¹, «Кавказский» (Николаевская, 1), «Контан» (Мойка, 58), Карамышев (Невский, 44), «Квисисана» (Невский, 42), «Кин» (Фонарный пер., 9), «Мало-Ярославец» (Морская ул., 8), «Медведь» (Б. Конюшенная ул., 27), Мильбрет (Б. Казачий пер., 11), «Мишель» (Вознесенский пр., 12),

«Мурман» (Пушкинская ул., 6), Неменчинский (Садовая ул., 22), «Палкин» (Невский пр., 47), «Пивато» (Морская ул., 34), Соловьева (Гороховая ул., 7), «Тулон» (Невский пр., 67), «Франция» (Морская), Черепенникова (Литейный пр., 44), «Яр» (П.С., Большой пр., 18); столовые: Астафьева (Литейный пр.), Бира (Казанская ул., 11), Владимирова, Гордона (Б. Подьяческая ул., 19), Гунста (В.О., 12-я линия, 23), Иванова (Пушкинская ул., 3), Калашникова (Галерная ул., 30), Калинина (Забалканский пр., 30), Карпова (В.О., Средний пр., 28), Квятковской (Гороховая ул., 60), Кунтце (Невский пр., 14), Ленина (Шпалерная ул., 13), Максимова (Почтамская ул., 5), Оскульской (Загородный пр., 10), Петрова (Разъезжая ул., 41), Пядышева (Стремянная ул., 11), Романова (М. Конюшенная ул., 6), Смирнова (Загородный пр., 26), Смирнова (Измайловский пр., 20), Стахиевича (ул. Жуковского, 3), Третьякова (ул. Жуковского, 3), «Центральная» (Невский пр., 74), Шахова (Кронверкский пр., 43), Шуваловой (В.О., 17-я линия, 50), Эсикова (П.С., Большой пр., 9); и кухмистерские: Любченко (В.О., 5-я линия), Николаева (Кузнечный пер., 4), Соколова (Забалканский пр., 4), а кроме того –

ренсковые погреба и трактиры с крепкими напитками.

Предназначавшаяся гостям города газета «Петербургский гид» в 1912 году выделяла уже другие заведения столицы. Так, в разряд «лучших» столовых и кофейных попали: Бахминская (Михайловская ул., 2), «Рейтер» (Невский пр., 50), Д.И. Филиппова (Невский пр. 45), «Централь» (Невский пр., 44), кафе-ресторан еврейской кухни Б.А. Гликена (Невский пр., 98), Трейгне (Вознесенский пр., 3), Ермакова (Екатерингофский пр., 8). В числе рекомендуемых ресторанов оказались: «Вилла Родэ» (Новая Деревня), «Донон» старый (Благовещенская пл., 2), «Медведь» (Б. Конюшенная ул., 27), «Самарканд» (Языков пер., 48), «Бр. Пивато» (Морская ул., 36), «Эрнест» (Каменноостровский пр.), Второе Товарищество официантов (Садовая ул., 15), «Вена» (Гоголя ул., 13/8), «Доминик» (Невский пр., 24), «Квисисана» (Невский пр., 46), «Контан» (Мойка, 58), «Мало-Ярославец» (Морская ул., 8), «Палкин» (Невский пр., 47/1), «Прага» (Садовая ул., 9), «Старая Рига» (Новый пер., 8), Варшавское товарищество (Фонарный пер., 9), «Яр» (П.С., Большой пр., 18).

А память петербуржцев выстроила свой рейтинг столичных ресторанов и кухмистерских, далеко не во всем совпадавший с рекомендациями прессы, так А.Т. Аверченко писал в «Осколках разбитого вдребезги»:

«– А помните „Медведя“?»

– Да. У стойки. Правда, рюмка лимонной водки стояла полтинник, но за этот же полтинник приветливые буфетчики

буквально навязывали вам закуску: свежую икру, заливную утку, соус кумберленд, салат оливье, сыр из дичи.

– А могли закусить и горяченьким: котлетками из рябчика, сосисочками в томате, грибочками в сметане... Да!!!
Слушайте, а расстегаи?!

– Ах, Судаков, Судаков!..

– Мне больше всего нравилось, что любой капитал давал тебе возможность войти в соответствующее место: есть у тебя 50 рублей – пойди к Кюба, выпей рюмочку Мартеля, проглоти десяток устриц, запей бутылочкой Шабли, заешь котлеткой даньон, запей бутылочкой Поммери, заешь гурьевской кашей, запей кофе с Джинжером... Имеешь 10 целковых – иди в „Вену“ или в „Малый Ярославец“. Обед из пяти блюд с цыпленком в меню – целковый, лучшее шампанское – 8 целковых, водка с закуской – 2 целковых... А есть у тебя всего полтинник – иди к Федорову или к Соловьеву: на полтинник и закусишь, и водки выпьешь, и пивцом зальешь...»

Количество кофеен, трактиров и ресторанов в Петербурге заметно сократилось с началом Первой мировой войны. «Обедали в издыхающей „Квисисане“», – записал в своем дневнике М.А. Кузмин в октябре 1914 года.¹² Некоторые патриотично настроенные трактировладельцы пожелали вступить в армию или отправиться на общественные работы, набор на которые ввело градоначальство в связи с тем, что всеобщая мобилизация грозила оставить город без необходимого количества служащих. Так, владелец рестора-

на «Стрелка» на углу Забалканского проспекта держал экзамен на звание прапорщика, а хозяин «Ярославца» пошел служить почтальоном. Положение многих прежде успешных столичных заведений пошатнулось из-за большого числа постоянных клиентов, желавших в новых условиях пообедать в долг. К тому же сократилось число продуктов, в первую очередь исчез дорогой и качественный алкоголь, так что во многих респектабельных ресторанах завсегда пришлось перейти с «Мумма» на пиво, его в те годы называли «шампанским для пролетариата».

Однако самые существенные изменения в развитие трактирного дела внес появившийся 28 августа 1914 году полный запрет на продажу алкогольных напитков сначала в трактирных заведениях 2-го и 3-го разрядов и в нескольких перво-разрядных, а затем распространившийся на все рестораны и трактиры. Поскольку именно торговля алкоголем составляла главный источник доходов рестораторов, этот запрет неизбежно способствовал закрытию многих заведений. Из-за снизившихся доходов сокращали концертные программы, устройства балов и вечеринок, что, в свою очередь, еще более влияло на снижение спроса на рестораны. Перемены накапливались постепенно – многие рестораны теперь не работали в Новый год, закрывались ранее положенного времени и т. п.

Правда, многие владельцы трактиров и ресторанов пытались обходить запрет, осуществляя тайную продажу спирт-

ного. «Винные лавки были закрыты с первого дня войны, но у „Медведя“, у „Кюба“, на „Вилле Родэ“ было сколько угодно шампанского, в кабинетах оно подавалось просто в бутылках, а в общих залах – в больших фарфоровых кувшинах, и вместо бокалов наливали в чашки...» – вспоминали современники¹³. В случаях, когда это становилось известно властям, на заведения-нарушители обрушивался широкий спектр карательных мер. Так, в сентябре 1916 года в наказание за незаконную торговлю спиртным в ресторане «Контан» указом петербургского градоначальника запретили музыку. К ответственности за то же преступление привлекали и владельца «Виллы Родэ» и «Аркадии» А.С. Родэ. В июле 1916 года закрыли «Кафе-Концерт» на Екатерининской улице, ставший местом собрания дельцов теневого рынка. В целом же количество закрытых или перепрофилированных трактирных заведений исчислялось сотнями.

Эта мера дала поначалу некоторый шанс заведениям, в которых изначально не предполагалось продажи алкогольных напитков, то есть кофейным и чайным, куда хлынула петербургская публика. Но вторым ударом по уважаемым заведениям стал введенный из-за дефицита сахара и начавшейся невиданной спекуляции в апреле-мае 1917 года запрет на производство и продажу кондитерских изделий. Виновным в нарушении этого постановления грозило лишение права на торговлю.

Ресторанные развлечения: лотереи, концерты, катки...

Практически с первых лет существования города петербургские трактиры, аустерии и гербиги предназначались не только для утоления голода. Столичные заведения общественного питания на протяжении всей своей истории старательно реализовывали петровскую программу бытовых реформ, предлагая гостям не только обширные дополнительные возможности, но и знакомя их с самыми разнообразными иноземными новинками. Уже при Анне Иоанновне в петербургских аустериях получила распространение игра на бильярде. Немецкий трактир на Крестовском острове был знаменит воскресными выступлениями оркестра, а открывшийся в том же районе в 1788 году Русский трактир предлагал гостям уже не только музыку, но и цирковые выступления. В 1762 году трактир Гейса на Большой Морской улице завлекал публику концертами арфиста Гофбрикера. В середине XIX века посетители Немецкого трактира на Крестовском могли покататься с расположенных поблизости ледяных гор и послушать тирольские йодли.

В Английском трактире состоялась одна из первых в Петербурге лотерей – разыгрывался дом инструментального мастера Скотта, служившего в Академии наук. В 1764 году у трактирщика Тана на Галерной улице в лотерею разыгрыва-

лась мебель одного из петербургских вельмож, а у трактирщика Вилиама Рубло на Английской набережной – «кабинет со статуями». Владельцев лотерейных билетов угощали ужином, для них также устроили бал, кавалер с билетом мог бесплатно привести одну даму. Спустя год подобную лотерею с балом провел и французский трактирщик Лаваль. В XVIII веке в трактирах также проводились аукционы и шла бойкая торговля сопутствующими товарами, в числе которых могли быть как «цитроны ящиками», так и «живописные ландшафты».

В XIX столетии большой изобретательностью отличался владелец двух кондитерских на Невском проспекте швейцарец И.И. Излер. Созданное им в 1847 году общество пайщиков устроило на землях графа А. С. Строганова на Черной речке при «Заведении искусственных минеральных вод»¹⁴ целый парк развлечений, он включал в себя: «воксал» с концертной программой, панорамы, разнообразные павильоны, сад с арками, перголами и клумбами, трактирное заведение с меню, насчитывавшим до 200 наименований блюд и напитков. В саду устраивали иллюминации и фейерверки и даже запускали воздушный шар². Концертные программы Излера отличались исключительным разнообразием, они включали балетные и цирковые номера, атлетические упражнения, живые картины, пение цыган, выступления известных оркест-

² «Сад убран довольно порядочно и не уступает парижскому Шато де Флери», – писала в «Дневнике» А.В. Никкитенко. Т. 2. М., 1955. С. 346.

ров. Порой устраивались большие представления, связанные общим сюжетом и оформлением. Так, летом 1851 года в увеселительном саду Излера исполнили оперы-интермедии С.С. Гулак-Артемовского «Украинская свадьба» и «Ночь накануне Ивана Купала», показанные ранее в Александринском театре. Организация подобных выступлений в столице была возможна лишь с разрешения дирекции Императорских театров, в пользу которых делались небольшие отчисления. Успех заведения был таков, что в клиенты к Излеру молва записала даже императора, который будто бы приезжал в «Минерашки» (так называли заведение Излера горожане) инкогнито. Достоверно же известно, что к Излеру в числе других знаменитостей навещалась П. Виардо.

Излера в Петербурге по праву считали родоначальником всех увеселительных заведений. После «Минерашек» он руководил садом «Вилла Боргезе» на Аптекарском острове, а затем совместно с кондитером Т. Беранже открыл еще один сад на Петровском острове. В 1875 году тот же Излер построил «Альгамбру» – театр в мавританском стиле. Одновременно и традиционные рестораны начали привлекать внимание публики не только искусством поваров и кондитеров, но и приглашенных музыкантов, нередко весьма знаменитых. Параллельно формировался и особый «ресторанный» репертуар, подверженный, естественно, моде. В 1850-е годы это были арии из опер Дж. Верди «Риголетто», «Трубадур» и др., впоследствии – арии из популярных оперетт (один из са-

мых распространенных музыкальных жанров последней трети XIX – начала XX века) и городской романс. Российская эстрада зарождалась именно на столичных ресторанных подмостках.

На редкость успешная деятельность Излера вызвала массу подражаний. С 1849 года в непосредственной близости от «Минеральных вод» Излера чуть ли не каждый год открывались все новые и новые заведения. Например, в 1850 году появился увеселительный сад «Монплеzir» под руководством французского капельмейстера Левино. Однако с размахом и выдумкой Излера сравниться было трудно.

В годы «великих реформ» императора Александра II в Петербурге «представления с разговорами и пением» запретили специальным указом. Разрешались лишь благотворительные вечера и представления с участием иностранных звезд... Появившиеся у бывших помещиков свободные деньги и обаяние Парижа привели к тому что в моду вошли «французские радости»: в загородных ресторанах и увеселительных садах с буфетом появились канкан и шансон, которые исполняли поначалу парижские этуали – первыми среди них были некие госпожа Дюшен и госпожа Пети, а впоследствии – шансонетки любых национальностей. Излер одним из первых в России ввел так называемый «каскадный жанр». Вскоре исполнявшиеся в кафе-шантанах и ресторанах развязные песенки сменились опереттой с участием настоящих звезд из Милана, Вены или Парижа. В 1869 году, спустя все-

го несколько месяцев после создания, у Излера уже исполнялась «Перикола» Ж. Оффенбаха.

Если в середине XIX столетия в ресторанах нередко выступали полковые оркестры, то затем находчивые хозяева стали приглашать, к примеру, Венский дамский оркестр или еврейский ансамбль или ансамбль украинских бандуристов, а в начале XX века в моду вошли румынские музыканты. Они выступали в ресторанах «Донон», «Контан», «Метрополь», «Палкин», «Эрнест», «Яр» и других. Причем они стали так популярны, что появилось немало «псевдорумын». В конце концов в 1903 году проживавшие в столице румыны обратились к властям с просьбой запретить музыкантам других национальностей носить в оркестрах и капеллах румынские костюмы. В начале 1910-х годов пошла мода на оркестры балалаечников.

Цыганское пение стало особенно модным в 1880-е годы. Цыганские хоры выступали во многих ресторанах при увеселительных заведениях: «Кинь-Грусть», в садах «Помпей», «Фоли-Бержер», «Буфф» на Фонтанке, в «Монплезире» на Каменноостровском проспекте, в ресторанах «Вилла Родэ», «Тулон» и др. Однако чаще всего цыган на один вечер заказывали сами посетители ресторана.

В увеселительном саду «Летний Буфф» на Фонтанке на ресторанной эстраде пела легендарная А.Д. Вяльцева, здесь же состоялась российская премьера оперетты Ф. Легара «Веселая вдова». По умению вести дело его владелец П.В. Тум-

паков вполне мог поспорить с Излером...¹⁵ В «Аркадии» звучал бас молодого Ф.И. Шаляпина и устраивались капустники Александринского театра...

Музыка звучала во многих трактирах и ресторанах. Если не «живая», то хотя бы «механическая», так, большой известностью пользовался в Петербурге механический орган ресторана Палкина. Музыкальные машины имелись во многих подобных заведениях. В 1911 году на рынке трактирных музыкальных аппаратов появились и электрические машины, в частности «электрические оркестрионы». В конце того же года в ресторане «Белый медведь» установили электрическое фортепиано, исполнявшее вещи серьезного репертуара, например рапсодии Ф. Листа. «Затраты на музыку всегда оправдываются с лихвой», – убеждал сомневающихся журнал «Ресторанное дело»¹⁶. Впрочем, музыкальные машины были интересны и сами по себе – некоторые из них представляли собой механические игрушки для взрослых, воспроизводящие альпийские пейзажи с водопадами или миниатюрную железную дорогу, использовались в оркестрионах также разнообразные световые и звуковые эффекты. Специальные склады музыкальных машин и электрических пианино открыли многие известные торговцы музыкальными инструментами, в частности Ю.Г. Циммерман.

В 1900-е годы большой изобретательностью по части всяких зрелищ отличался А.С. Родэ, владелец ресторана «Вилла Родэ» в Новой Деревне. Впрочем, и самый обычный ве-

чер в этом ресторане вдохновил А.А. Блока на знаменитые строки:

*Я сидел у окна в переполненном зале.
Где-то пели смычки о любви.
Я послал тебе черную розу в бокале
Золотого, как небо, аи.*

А кроме Блока в числе посетителей ресторана называют кн. В.В. Барятинского, Н.П. Карабчевского, М.А. Кузмина, А.И. Куприна, Г.Е. Распутина, К.И. Чуковского, Т.Л. Щепкину-Куперник, Л.Б. Яворскую и др.

Открывшийся в 1886 году на Каменноостровском проспекте ресторан «Аквариум» поражал публику не только настоящим аквариумом с рыбами (такие были во множестве подобных заведений, но этот был уникальным – живность для него приобретало Общество естествоиспытателей и рыболовства). В 1891 году к ресторану пристроили театр на 2500 мест, в котором звучала не только оперетта, но и настоящая опера (не случайно в числе посетителей театра «Аквариум» встречается имя П.И. Чайковского), выступал симфонический оркестр в 55 музыкантов, гастролировала красавица Л. Кавальери. Наряду с серьезной музыкой в программе «Аквариума» можно было встретить выступления иллюзионистов, акробатов, французских шансонеток, дрессированных собачек и даже конкурсы красоты... А в мае 1896 года именно здесь состоялся первый в России киносеанс – в пе-

перыве между актами французской оперетты публике продемонстрировали «движущуюся фотографию» братьев Люмьеров.

В другом петербургском ресторане – «Палас-театре» на Михайловской площади – в 1916 году прошел первый в России показ отечественной моды – «Вечер моды», задуманный для привлечения внимания столичных дам к русской моде. Эта тема стала актуальна в годы Первой мировой войны, когда нарушились связи между европейскими государствами, а доставка в Россию французских, английских и бельгийских товаров сделалась сначала очень дорогой, а потом и вовсе невозможной. На вечере демонстрировались костюмы, созданные по эскизам Б.И. Анисфельда, Д.Д. Бушена, М.В. Добужинского, Н.К. Калмакова, Мисс (А.В. Ремизова), С.Ю. Судейкина, А.К. Шервашидзе и других художников, а в качестве моделей выступали известные петербургские красавицы О.Г. Судейкина, Т.П. Карсавина и другие. Место проведения такого действия было выбрано не случайно – расположенный в самом центре, этот ресторан пользовался популярностью у людей творческих профессий.

Осенью 1907 году по распоряжению градоначальника все владельцы столичных ресторанов были извещены телеграммами о том, что с 1908 года ни хоры, ни концерты, ни кафешантанные номера в заведениях допускаться не будут. Это был один из очередных приступов радения за благонравие и тишину, время от времени охватывающих любую власть.

Однако вскоре все вернулось на круги своя.

Уже с 1730-1750-х годов в столичных трактирах появились первые бильярдные столы. Во 2-й половине XIX – начале XX века свои бильярдные были едва ли не в большинстве петербургских ресторанов, кафе, трактиров и пивных вне зависимости от национальности хозяина и статуса заведения. Петербургские рестораны, кафе и трактиры предлагали посетителям также шахматы, шашки, домино, лото и прочие развлечения, за исключением азартных игр. В 1860-е годы в кафе-ресторане «Германия» на Большой Конюшенной улице наряду с бильярдом был и кегельбан, и китайский бильярд бикс, и помещение для игры в карты. Когда в 1909 году Петербург посетил «профессор» бильярдной игры швед Л. Гутч, то мастер-класс игры на бильярде он устроил именно в одном из столичных ресторанов.

Впрочем, время от времени власти вводили ограничения на игры в заведениях общественного питания. Так, с лета 1903 года в столичных чайных запретили игру на бильярде для несовершеннолетних. В 1910-е годы, когда в столице начался настоящий ресторанный бум, указом петербургского градоначальника в трактирных заведениях начали ограничивать игры в бильярд, шахматы, шашки, домино и т. п. Ограничения объяснялись самыми благими побуждениями: несмотря на запреты, игры в трактирах нередко велись на деньги... Так, в январе 1910-го была прекращена шахматная игра в пивных, а в 1912-м трактирам низшего разряда запре-

тили иметь бильярдные. Одновременно целый ряд трактирных заведений ограничились в использовании граммофонов, что вызвало волну недовольства как владельцев этих заведений, так и их посетителей.

Некоторые заведения предлагали большой выбор журналов и газет. «Кондитерские всегда полны народом; немцы, французы и другие иностранцы, туземные и заезжие, пьют, едят и читают газеты; русские больше пьют и едят, а некоторые пробегают „Пчелу“, „Инвалид“ и иногда пристально читают толстые журналы, переплетенные для удобства в особые книжки, по отделам: это охотники до литературы», — описывал завсегдатаев петербургских кондитерских В.Г. Белинский¹⁷. Однако даже в самых обычных пивных лавках, предназначенных для низших сословий, непременно имелась хотя бы одна газета.

С появлением в начале XX века в столице «спортинг-паласов» и тому подобных заведений предприимчивые рестораторы заимствовали у неожиданных конкурентов весь арсенал новых модных развлечений. Так, расположенный в особняке ресторан «Эльдорадо» П.А. Плешакова на улице Зеленина, по дороге на острова, помимо пяти обеденных залов предлагал посетителям не только бильярд, но и кегельбан; летом — сад, а зимой — каток.

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.