



Юлия Демиденко

РЕСТОРАНЫ, ТРАКТИРЫ, ЧАЙНЫЕ



Из истории
общественного питания в Петербурге
XVIII — начало XX века



Юлия Демиденко

РЕСТОРАНЫ, ТРАКТИРЫ, ЧАЙНЫЕ



Из истории
общественного питания в Петербурге

общественного питания в Петербурге XVIII — начало XX века

Юлия Борисовна Демиденко

Рестораны, трактиры, чайные...

**Из истории общественного
питания в Петербурге XVIII –
начала XX века**

*...Русская ресторация – предмет
бесначальный 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

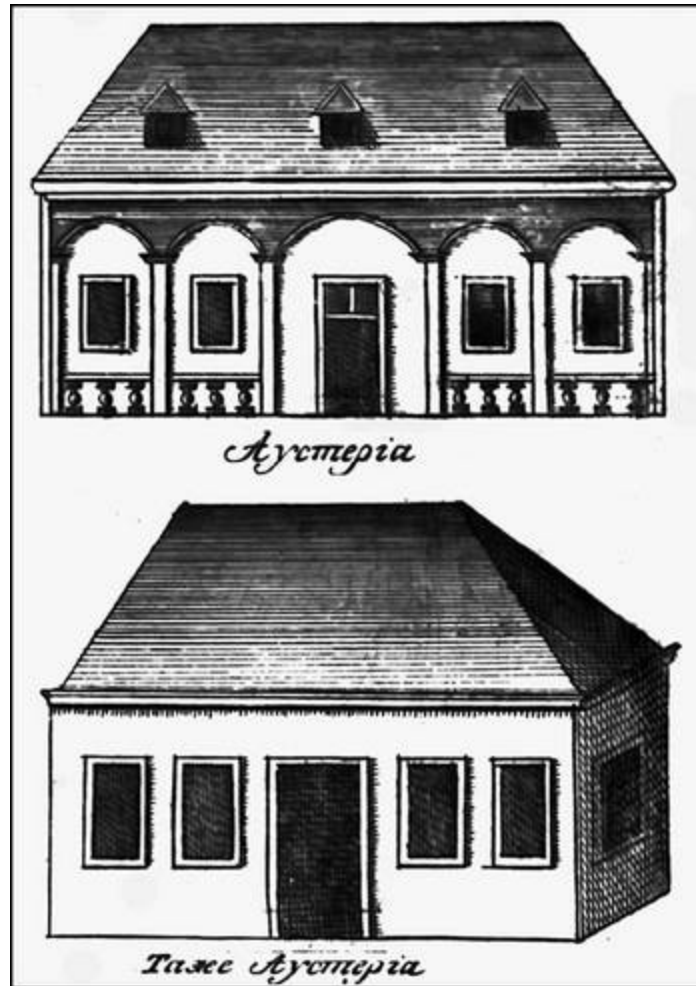


ОТ ТРАКТИРОВ – К РЕСТОРАНАМ, КАФЕ И БАРАМ



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, одевании 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».

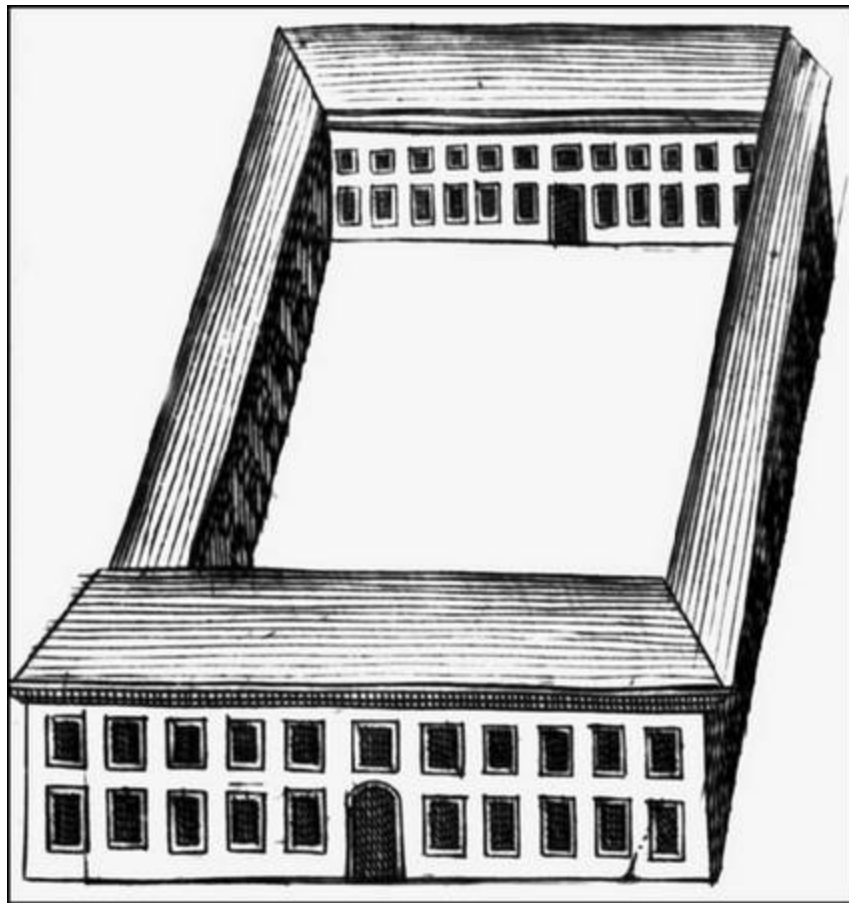


Аустерия

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, «напротив 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.



Почтовый двор, бывший питейный дом

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. Одновременно 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.













Й. Монштейн. Уличные разносчики. 1890–1900-е годы. Фото

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 – первой половины XIX века (своего рода путеводителях по российской столице) неизменно отмечалось, что число трактиров в Петербурге огромно. Это была одна из поражающих иноземцев 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, меблированные 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 приходящих, 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 русской публики», 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, предназначавшихся 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, запрещавший 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 восходит к фамилиям владельцев кабаков, располагавшихся неподалеку от этих мостов.

Согласно Положению от 6 июня 1894 года о казенной продаже питий, 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: перворазрядные 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 перворазрядных 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 второразрядных 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 изыанчик 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 обзавестись 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 рестораны «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 предназначавшейся 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 (Казанская, 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. Подъяческая 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 (Почтамтская 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 стоила 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 — пойдешь к Кюба, выпей рюмочку Мартеля, проглоти десяток устриц, запей бутылочкой Шабли, заешь котлеткой даньон, запей бутылочкой Поммери, заешь гурьевской кашей, запей кофе с Джинджером... 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 ресторана «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 завсегдатаям 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 перворазрядных, 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 спиртного. «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 прегрешение привлекали и владельца «Виллы Родэ» и «Аркадии» А.С. Родэ. В июле 1916 года закрыли «Кафе-Концерт» на

Екатерининской улице, ставший местом сбора 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 респектабельным 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 разыгрывалась мебель одного из петербургских вельмож, а у трактирщика Вилиама Рубло на Английской набережной – «кабинетec со статуями». Владелец 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 шар^[2]. Концертные программы Излера отличались исключительным разнообразием, они включали балетные и цирковые номера, атлетические упражнения, живые картины, пение цыган, выступления известных оркестров. 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 наведывалась 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 самых 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 «Монплеизр» 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 кафешантанах и ресторанах развязные песенки сменились опереттой с участием настоящих звезд из Милана, Вены или Парижа. В 1869 году, спустя всего 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 «Помпеи», «Фоли-Бержер», «Буфф» на Фонтанке, в «Монплеизре» 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. Тумпаков 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 вечер 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, ай.

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 перерыве 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 кафешантанские 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 запретили иметь бильярдные. Одновременно целый ряд трактирных заведений ограничили 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 особенные книжки, по отделам: это охотники до литературы», – описывал завсегдаев петербургских кондитерских В.Г. Белинский¹⁷. Однако даже в самых обычных пивных лавках, предназначавшихся 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.

Ресторанные порядки

Со временем менялись и состав посетителей петербургских кафе и ресторанов, и часы работы, и царившие в них порядки.

Во времена А.С. Пушкина, да и позднее, рестораны предназначались главным образом для холостяков, для тех, кто не имел собственного повара или кухарки и домашнего стола. Дорогие французские рестораны служили местом встреч «золотой молодежи», светских львов, а их посещение вписывалось в распорядок дня петербургских денди. «Холостяцкий» характер трактирных заведений сформировал и особый уклад их существования, в котором находилось место для бурных кутежей, для дам сомнительных добродетелей, но не для порядочных женщин.

Считается, что женщины посещать рестораны начали только со второй половины 1840-х годов, причем ни в коем случае не в одиночку.

Однако А.П. Керн в своих мемуарах подробно описывает состоявшийся в более раннее время обед у Дюме в компании А.С. Пушкина, А.Н. Вульфа и П.А. Осиповой. Она же вспоминала и устроенную бароном А.А. Дельвигом поездку также смешанной компанией в Красный кабачок «на вафли». Правила хорошего тона предусматривали, что без сопровождения собственного мужа или другого члена собственной семьи мужского пола дама могла пойти в ресторан только в компании, включавшей непременно семейную пару, впрочем, как видно из мемуаров Керн, это правило соблюдалось далеко не всегда. Поскольку поначалу это было внове, то приглашение дам в ресторан быстро сделалось «модным».





Сцены ресторанной жизни

Вслед за вполне добропорядочными женщинами эту моду стали быстро осваивать и представительницы древнейшей профессии. Петербургские «камелии» посещали рестораны со своими поклонниками и даже превратили некоторые фешенебельные кафе и рестораны в настоящие места знакомств. Содержанки высокого полета и таких же высоких гонораров, те, кого называли «сенаторские девушки», в начале XX столетия в одиночку или парами занимали столики в знаменитых французских ресторанах столицы, причем исключительно во время завтрака. Таким образом, одновременно соблюдались приличия и можно было заполучить выгодного клиента. Впрочем, к 1910-м годам, по мере того как посещение ресторанов делалось все более и более популярным в столице, почти все крупные

трактирные заведения оказались оккупированы девицами легкого поведения, в особенности в послеобеденное время.

Делались попытки завлечь в некоторые заведения общественного питания женщин из простонародья, впрочем, с вполне благородными целями. Так, в 1910-е годы активистки женской прогрессивной партии выступили с инициативой создания специальных женских чайных-аудиторий, как тогда называли чайные, специально создавшиеся с целью отвлечения народа от пьянства, заменив хождение в кабаки посещением чистых цивилизованных заведений с безалкогольным меню и с обширной просветительской программой: лекциями, чтениями, библиотекой и т. п.

С начала XX века в первоклассных ресторанах столицы стало появляться значительно больше гвардейских офицеров. Из соображений престижа был введен строгий запрет на посещение гвардейцами трактиров и прочих заведений второго класса, что не столько повысило статус столичного офицерства, сколько обеспечило неплохими заработками владельцев перворазрядных ресторанов. Офицеры быстро стали завсегдатаями самых фешенебельных ресторанов Петербурга, которые «разделялись» по видам войск и по полкам. К примеру, ресторан Бореля называли «кавалергардским»: здесь в одном из больших кабинетов действительно встречались за регулярными трапезами кавалергарды, прославив заведение своими грандиозными кутежами. Располагавшийся неподалеку ресторан Кюба считался «гвардейским». А соседний Дюссо был рестораном конной гвардии. Офицеры являлись в рестораны главным образом вечером. В каждом полку существовали на этот счет свои неписанные законы. Так, согласно полковым правилам, офицеры Семеновского полка, приезжавшие в послеобеденное время, должны были заказывать в перворазрядных ресторанах только шампанское, а оно стоило тогда не менее 10 рублей за бутылку.

Если в первой половине XIX века, когда курение еще только входило в моду, в кафе-ресторанах были отдельные курительные комнаты, то к концу столетия в ресторанных залах курили уже вовсю. И только летом 1902 года в столичных газетах появились сообщения о том, что с 1 января следующего года владельцы перворазрядных ресторанов будут обязаны организовать хотя бы один специальный зал для некурящих, однако как на практике выполнялось это

распоряжение, неизвестно. Зато известно, что некоторые шикарные столичные заведения, как, например, кафе «Централь» на Невском проспекте, для удобства посетителей завели отдельные табачные киоски, цены в которых были выше, чем в соседних табачных лавках.

С конца XIX века в Петербурге, где было много приезжих, установился обычай для людей, не обремененных семьей, или приезжих встречать в ресторанах Новый год в отличие от Рождества, которое оставалось домашним праздником, отмечаемым непременно в семейном кругу. Появились особые новогодние меню, а также поздравления клиентам. Так, в ресторане «Контан» под Новый год посетителям предлагали стихотворные поздравления, например в декабре 1903 года столики ресторана украшали такие строки:

*Контановские слуги,
Утром ранним, в поздний час
Для вниманья и услуги
Мы приставлены для Вас.
Мы встречаем Вас с поклоном,
Рады гостю угодить
И шампанским, и крушоном...
Что угодно закусить?
К Вам в усердьи, как в азарте,
Мы летим на первый зов:
Что закажите по карте,
Завтрак, ужин вмиг готов!
Здесь, у нас, в «Контане»,
Сладко пить и сладко есть,
Нашим кушаньям заранее
Мы Вас просим сделать честь.
Для Лукулла-гастронома
Все у нас припасено, —
Наша кухня Вам знакома,
Наше лучшее вино.
И поздравить Вас с участием
Нам почтительно велит:
С Новым годом, с новым счастьем,
Будь лишь старый аппетит!*

Газеты отмечали, что в начале нового столетия у швейцаров лучших ресторанов столицы установился обычай – встречать и провожать новогодних посетителей подходящим к случаю стихотворным экспромтом. Не нужно объяснять, что экспромты эти тщательно готовились загодя в расчете на щедрые чаевые...

В последней трети XIX столетия окончательно сформировалась структура большого столичного ресторана. По русской традиции непременной принадлежностью ресторана был буфет с крепкими напитками и горячими и холодными закусками. Это могла быть отдельная комната (первая при входе) или же просто стойка в общем зале¹⁸. Так, ресторан М.Ф. Федорова на Малой Садовой славился именно «стойкой» (имелась в виду буфетная стойка); отмечали современники и закуски у Лейнера... Заведовавший стойкой буфетчик пользовался особым уважением среди ресторанного персонала, в тех же заведениях, где не было метрдотеля, именно буфетчик выполнял его обязанности и был полным хозяином обеденного зала, отвечающим за работу и официантов, и кухни. По мере развития ресторанного дела в больших ресторанах стали заводить не только обыкновенный закуской буфет, но и чайный. Соответственно отвечали за них особые – винный и чайный – буфетки. В XX веке при ресторанах появились «американские бары» – со стойкой, высокими «барными» стульями и непременными коктейлями. Затем были непременно общий обеденный зал (иногда не один) и «кабинеты», и, опять же в начале XX века, нередко рядом с рестораном, но с отдельным входом имелась еще кофейная или кондитерская. Последняя обычно работала с раннего утра, когда ресторан был еще закрыт.

В некоторых ресторанах за платьем гостей присматривал швейцар, получавший за это какую-то мелочь, что, впрочем, не исключало и недоразумений, когда верхняя одежда клиентов оказывалась подмененной. Такое случалось в самых популярных ресторанах с большим наплывом посетителей. В частности, известно о подобных кражах в ресторане «Северной» гостиницы. В других заведениях «вешалку» арендовали частные лица, платившие владельцам ресторана немаленькие деньги, но компенсировавшие свои расходы за счет клиентов. Вообще большой столичный ресторан представлял собой сложную организацию. Главным в ней была гастрономическая часть и все с ней связанное, а прочие услуги – уборные, гардеробы,

бары – считались скорее дополнительными. Содержать их должным уровнем было делом хлопотным, поэтому чаще всего их отдавали в аренду. Вопрос с устройством гардеробов очень волновал как посетителей, так и самих рестораторов, так что в 1910-е годы даже предлагалось воспользоваться опытом американских ресторанов, оснащенных автоматическими камерами хранения для одежды клиентов.

Одной из типичных петербургских традиций в последней трети XIX столетия сделались деловые встречи за завтраком. Это во многом объясняет широкую популярность завтраков в дорогих ресторанах «Кюба», «Донон» и «Доминик», о которых так часто вспоминают мемуаристы... За завтраком в петербургских кафе и ресторанах встречались не только «погибшие, но милые создания» и их клиенты, здесь артисты находили ангажемент, антрепренеры – артистов, издатели – авторов; за завтраком композиторам заказывали оперы и балеты, художникам – декорации и костюмы; за завтраком получались стотысячные подряды и заключались миллионные сделки.

«„Деловой“ Петербург, в свою очередь, распадается на несколько категорий, так сказать, „покафэйно“, т. е. по месту, где он делает свои „дела“...

Есть дельцы от кафе Рейтер и от Café de Paris (на Морской), от „Ермака“, „Капернауа“ и прочих „низков“.

По внешнему виду между всеми этими дельцами разница громадная. У одних: атомобиль, платье английского портного и бутылка шампанского за завтраком; у других — „трам“, лодзинское трико от Ягельской (в рассрочку) и пиво.

Но общее у них у всех – миллионы.

Эти миллионы, т. е. миллионные проекты и „дела“, начинаются у Кюба и по использовании переходят к Рейтеру и дальше – в „низки“», – отмечали газетчики¹⁹.

Начиная со второй половины XIX века большинство петербургских ресторанов специально указывали время завтраков, впрочем, довольно поздних, которые долго именовали на немецкий манер – «фриштик»²⁰. Завтраки обычно сервировали в промежутки с 11 до 15 часов. Чем дороже и респектабельнее был ресторан, тем позже в нем подавали завтрак. Для чиновников, конторских и банковских служащих это было время перерыва в работе. Недаром ресторан В.И. Соловьева (ул.

Гоголя, 15) в 1910-е годы рекламировался как «старинный ресторан завтраков».

В 1900-е годы в столичных ресторанах появилось понятие «шведский стол», правда, относилось оно поначалу только к завтракам. По крайней мере в 1903 году петербургские газеты разместили следующее рекламное объявление: «Ресторанъ „Петергофъ“ / с 15-го сентября ежедневно; / с 11 ¹/₂ до 3 ч. дня шведский завтрак. / Водка, закуска, 2 горяч, блюда 1 р. с персоны. / Во время завтраков обедов и ужинов играет румынский оркестр». В 1915 году уже настоящий шведский стол в течение всего дня предлагал своим посетителям ресторан «Турист» (Невский пр., 110). В 1916 году на месте бывшего «Бара-Экспресса» на Екатерининском канале хозяйка «Туриста» Л.М. Сазонова открыла «Бар-Турист» с такой же организацией дела. За 1 руб. 25 коп. в «Туристе» и за 1 руб. 50 коп. в «Баре-Туристе» клиент мог по собственному выбору взять со стола любые закуски, горячие блюда и безалкогольные напитки в любом количестве. Это были первые в стране рестораны самообслуживания, прислуга ресторана только убирала грязную посуду со столов. Закусочный стол в «Баре-Туристе» состоял из 15 наименований: заливное из дичи, винегрет, ассорти из сыров и колбас, соленья и маринады, заливное из рыбы, холодная осетрина, грибы, телятина и т. д. Также можно было получить перловый суп, бульон с рисом, консоме жульен, бефстроганов, антрекот, кокиль из рыбы, сливочное мороженое и прочее. Алкогольные напитки в этих ресторанах не подавались.

Впрочем, позавтракать в петербургском ресторане можно было далеко не всегда. Довольно долго для завтраков использовались... фруктовые лавки, в которых, несмотря на название, продавались также сыры, сардины, трюфели и устрицы, шла торговля винами. В задних комнатах расположенных на Невском проспекте фруктовых лавок накрывались столы и подавались «модные завтраки», как их характеризовали современники: мадера, рейнвейн, английский портер, зельтерская вода, ай, креман²¹, устрицы, сыры, салфеточная икра, сельди...

Первые столичные рестораны ориентировались, главным образом, на обеденное время: открывались поздно и закрывались рано. Вечера приличная публика проводила в театрах, на маскарадах и балах, где непременно накрывался стол для ужина или подавалась какая-либо

закуски. В первой трети XIX века обед в петербургских ресторациях по сравнению с минувшим веком начинался поздно – обычно часа в 4 пополудни. Это была дань «европейской» традиции. К концу столетия обеденное меню предлагали уже в 18 и даже в 20 часов. А ужином в петербургской традиции было принято называть прием пищи, следовавший после посещения спектаклей в Императорских театрах или же после танцев на частных балах. Кто не ходил в театры и на балы, тот, как правило, и не ужинал, довольствуясь чаем. Само понятие ужина в Петербурге появилось довольно поздно.

Поскольку трактиры и рестораны нередко открывались при гостиницах, в XVIII – первой половине XIX века в них приглашали публику к общему столу – табльдоту²². Для модных ресторанов это было вполне оправдано, ведь за столом собирались, как правило, люди одного круга, и им было о чем поговорить.

В середине XIX столетия при петербургских ресторанах появились и так называемые «кабинеты» – отдельные помещения, где можно было уединиться, не привлекая внимания остальных посетителей ресторана. Полагают, что первым отдельные кабинеты (*cabinets particuliers*) устроил в своем кафе-ресторане на Невском пр., 42, И.И. Излер в 1849 году. Стоит иметь в виду, что уже в 1820-1830-е годы в большинстве иностранных ресторанов Петербурга, например у Сен-Жоржа, гость мог не только пользоваться табльдотом, но и заказать себе обед в отдельной комнате, что мало чем отличалось от кабинета.

Появление отдельных кабинетов, вероятнее всего, связано с целой системой гласных и негласных запретов, действовавших в столице. Так, запрещалось посещение ресторанов «нижними чинами»: «По окончании каждого из экзаменов (в Константиновском пехотном военном училище, т. е. экзаменов на звание офицера. – Ю.Д.) мы вместе посещали находившийся против училища серапинский трактир. Это было очень опасно, так как нижним чинам в то время вход в трактиры и рестораны строго воспрещался. Поэтому мы ходили в трактир с заднего хода, откуда и попадали прямо в отдельный кабинет, где хозяин редким гостям „из господ“ давал завтраки по особому заказу. Обыкновенные посетители, лавочники и мастеровые, сидели в двух залах за столиками и пили без конца чай с блюдечка»²³. Так что находилось немало желающих эти запреты нарушить. Именно для них и были созданы «особые условия».

Ресторанные кабинеты использовались как для деловых встреч, так и для интимных свиданий. В них, в частности, можно было пообедать с дамой, не являвшейся близкой родственницей своему спутнику. О характере взаимоотношений внутри таких пар можно только догадываться...

В отдельных кабинетах петербургских ресторанов проходили и конспиративные встречи деятелей русского революционного движения. Вероятно, именно поэтому в 1907 году владельцам столичных ресторанов предписывалось не предоставлять отдельных кабинетов компаниям, насчитывающим более 15 человек. О свиданиях в ресторане Палкина упоминает в своих «Воспоминаниях террориста» Б.В. Савинков. Размеры некоторых кабинетов позволяли устраивать в них довольно многолюдные пирушки. К началу XX столетия в некоторых петербургских ресторанах было до 10–20 отдельных кабинетов, убранных «в разных стилях» и оснащенных настоящими пианино или же музыкальными аппаратами.

«Затеи» рестораторов

С середины XIX столетия в Петербурге стали возводить специальные гостиничные здания, в которых непременно предусматривались и обеденный зал с удобным сообщением с кухней, и отдельным входом с парадной лестницы. Одним из первых сооружений такого рода стала Большая Северная гостиница, построенная в 1847 году на Знаменской площади по проекту архитектора А.П. Гемилиана (первоначальное название – «Знаменская»). Гостиничный ресторан имел зимний сад, бильярдную и эстраду для концертов. Ресторанный бум конца XIX – начала XX века вызвал бурное строительство новых ресторанов, а также повсеместные ремонты и отделки старых трактирных заведений. Ремонтные работы преследовали целью как увеличение количества посадочных мест и создание более комфортных условий, так и отделку помещений для публики в соответствии со вкусами нового времени.

Известно, что трактирщик И.М. Ваулин (владелец ресторана «Ярославль» на Лиговском пр.) специально договаривался о создании ресторана с владельцем только еще строившегося соседнего дома, проект которого предусматривал эффектный фасад. А ресторатор Е.М. Брандин, открывая новый ресторан первого разряда на углу Большого и Каменноостровского проспектов, планировал открыть в нем и собственный автомобильный гараж, для чего зарезервировал часть здания.

В 1909 году при очередной реконструкции появилась знаменитая «Крыша» «Европейской» гостиницы – летний ресторан с садом в мансардном этаже. Это место быстро превратилось в одну из достопримечательностей Петербурга, которую настойчиво рекомендовали приезжим. Ресторан с одинаковым удовольствием посещали сановники и аристократы, петербургская богема, представители иностранных миссий в столице и просто туристы. Привлекали и необычное место, и великолепный вид на город, и разбитые прямо на крыше роскошные цветники. Успех этого начинания оказался столь очевиден, что в 1912 году родился еще один проект – устройство ресторана на крыше Гостиного двора, правда, он так и не был реализован.

Там, где имелась хоть какая-то возможность, при ресторане устраивали сад (летний – во дворе или на прилегающем участке, или зимний – под крышей), летом в теплую погоду гостям предлагалось обедать на свежем воздухе. Беседки заменяли отдельные кабинеты. Если сада не было, столы накрывали на террасах и балконах. В частности, в 1910-е годы на балконе можно было пообедать в «Палкине», выходявшем фасадом прямо на Невский проспект. Некоторые рестораны привлекали публику именно красивым видом, открывавшимся из окон или с террасы. Таков был «Фелисьетен» на Каменном острове, на берегу Большой Невки.

В начале XX века рестораны и трактиры стали устраивать и на понтонных платформах, их так и называли – «поплавки». Н.П. Тихомиров владел не только рестораном на плашкоутной платформе в районе Гутуева острова, но и плавучей чайно-столовой баржей на Морском канале. Мемуаристы, как правило, ничего не пишут про кухню таких заведений, так что можно полагать, что именно пиршество на воде составляло их главную изюминку.

К началу 1910-х годов относится и еще одно новшество в петербургском ресторанном деле. Именно в это время в Петербурге впервые в России по примеру многих европейских столиц появились столики на улицах: некоторые рестораны и кафе получили на это специальное разрешение... Первое такое кафе открылось в нашем городе летом 1914 года в сквере у Михайловского манежа. «Мы в Европе!» – радостно заявил по этому поводу профессиональный журнал рестораторов²⁴.



Обеденный зал со стеклянной крышей ресторана «Медведь». Фото 1898 года

Повсюду разбивались зимние сады, обеденные залы украшались тропическими растениями²⁵, в них появлялись бассейны, фонтаны, балконы и антресоли и прочие чудеса. Излюбленным стилем оформления больших ресторанных залов стало очередное «рококо», весьма своеобразно понимавшееся заказчиками, – это была самая настоящая эклектика, но с отдельными «изящными» элементами декора: гирляндами, женскими головками в прическах-помпадур и т. д. Залы нередко украшали живописью и витражами, если окна выходили во двор. «Медведь» одним из первых обзавелся стеклянной крышей (про проекту А.Ф. Красовского), за ним затеял такую же перестройку и «Старый Донон». В разных стилях – восточном, готическом, русском и т. п. – оформляли кабинеты, нередко даже в одном и том же ресторане. К примеру, четыре кабинета второразрядного ресторана А.Ф. Морозова на Загородном пр., 29, были отделаны «в четырех разных стилях». Даже самые заурядные рестораны второго разряда, трактиры,

чайные стремились обзавестись роскошной обстановкой, поразить клиентов отделкой интерьера. В 1911 году открытая после ремонта кухмистерская «Русь» П.В. Попова на Мясной улице поразила всех «шикарностью» отделки, вполне сопоставимой с каким-нибудь первоклассным рестораном. «Новый стиль» – модерн – тоже часто применялся в оформлении ресторанных залов. Ресторан «Новый Петергоф» на Моховой улице приглашал отметить любые торжества в мраморном зале стиля «модерн».



Боковая галерея обеденного зала ресторана «Медведь». Фото 1898 года

К оформлению кафе и ресторанов порой привлекались крупнейшие художественные силы столицы. Так, в 1907 году в доме армянской церкви (Невский пр., 42) открылось «Café de France», на отделку

которого, по сообщениям прессы, затратили 150 000 рублей. Руководили работами архитекторы А.И. Таманов и В.А. Щуко, а зал украшали живописные панно с пейзажами работы Е.Е. Лансере и Л.М. Евреинова²⁶. Вообще стенные росписи сделались своеобразной модой среди владельцев ресторанов. Известно, что роспись стен заказал и владелец семейного кафе «Бристоль» на Невском проспекте Р. Гаубольд²⁷, «живописные виды» украсили стены кабинетов ресторана при Старо-Невской гостинице... Спрос рождает предложение – в 1910-е годы в Петербурге появилось множество фирм, специализировавшихся на отделке интерьеров общественных зданий. Одна из них, Художественный кабинет А.Б. Заикина, располагавшийся на Б. Зеленина улице, предлагала рестораторам «большой выбор картин в изящных рамах для украшения общих зал и отдельных кабинетов по дешевой цене»²⁸. Художественный кабинет Б. Яковлева на Невском проспекте не только принимал заказы на живопись на потолках зал и в вестибюлях, но и продавал для украшения кабинетов и общих залов уже готовые «картины, портреты, панно, nature morte известных художников в роскошных рамах»²⁹. Известностью пользовалось и Депо по отделке помещений Г.Я. Козлова. Хозяин депо сам регулярно ездил за границу, где не только отбирал образцы материалов для своего заведения, но и знакомился с новыми способами декорировки кафе и ресторанов. Его однофамилец М.Ф. Козлов – известный столичный подрядчик по ремонту и украшению ресторанов – в конце концов и сам открыл ресторан под названием «Московский Яр».

В конце 1900-х годов петербургские рестораны в массовых масштабах начали обставляться так называемой «венской» буковой мебелью. Главное ее преимущество – дешевизна (немаловажный аргумент, когда ресторанный зал рассчитан на 200 столов, к примеру), легкость и «стильность». По крайней мере, как это видно по старым фотографиям, стулья для обеденных залов известных петербургских ресторанов были из знаменитой гнутой древесины. Предпочтение отдавалось, по-видимому, отечественным производителям, чья продукция была просто-напросто дешевле. Впрочем, дорогие и дорожившие своей репутацией заведения обставлялись мебелью подлинного производства фирм братьев Тонет и Й. Кона, о чем непременно сообщали публике в размещавшейся в прессе рекламе

ресторана. Всякое новое заведение, оформленное со вкусом, немедленно привлекало внимание газетных репортеров и публики, а журнал «Ресторанное дело» в 1910-е годы едва ли не в каждом своем номере посвящал несколько страниц описанию чудес комфорта и роскоши: оборудованных по последнему слову техники кухонь, украшенных зеркалами вестибюлей, изящных обстановок кабинетов и общих ресторанных залов. Так, в 1916 году пресса отметила крошечное кафе, открытое на углу Каменноостровского проспекта и Архьерейской улицы А.И. Красоткиным, владельцем ресторана «Рекорд», располагавшемся в том же доме. Оно состояло всего из одного помещения, украшенного многочисленными зеркалами, в центре которого возвышалась кадка с каким-то гигантским растением. Здесь же располагались столики и буфетная стойка, а обслуга отличалась «корректно-сдержанными манерами». Убранство кафе журналисты сравнивали с «нарядной праздничной бонбоньеркой».

Однако рестораторы стремились привлечь публику не только роскошью или изяществом обстановки, но и выдумкой. Так, в декабре 1910 года на углу Серпуховской улицы и Мало-Царскосельского проспекта известный деятель колбасной торговли в столице Курбатов открыл новую чайную и кофейную, ее, повинувшись духу времени, он назвал «Авиация»³⁰. Занимавшее два этажа заведение было задумано с размахом: обслуга состояла из 50 девушек и 25 мужчин, в двух залах размещалось 250 столиков, а одну из стен украшала живопись с изображением событий недавней Русско-японской войны – крейсера «Варяг» и «Кореец» в заливе Чемульпо. Помимо бесплатного гардероба в чайной устроили эстраду, в холле соорудили грот с водопадом, к услугам посетителей предлагалось два буфета – фруктовый и чайный, семь бильярдов, множество газет и журналов. Но главным было другое: в соответствии с названием заведения в основном зале находилась движущаяся модель аэроплана Блерио, для нее под самым потолком протянули электрические провода, по которым аэроплан должен был «летать» над головами посетителей. К сожалению, даже спустя полгода после установки аэроплана в зале его так и не удалось заставить «летать», так что хозяин понес не только прямые материальные, но еще и моральные убытки: о неудачах с «полетами» раззвонили газеты.

В 1913 году всерьез обсуждалось устройство в Петербурге прямо на Неве специального ресторана-купальни. По крайней мере о подобных планах иностранных предпринимателей сообщала пресса того времени.

С началом XX века в ресторанном деле начали внедряться всевозможные новинки техники. Владельцы заведений гордились проведенным повсюду (то есть не только в залы и кабинеты для публики, но и в кухню, и в подсобные помещения) электричеством, «подъемными машинами» из кухни в обеденные залы и телефонами. В начале 1910-х в «Новом Ярославце» для уборки помещений впервые начали применять пылесос – «пневматическое средство для очистки» на электрической энергии. В 1912 году в новом помещении ресторана «Старо-Невской гостиницы» была установлена электрическая вентиляция. Вопросы гигиены вообще были далеко не безразличны владельцам. Стены ресторанных кухонь и подсобных помещений покрывались легко моющейся кафельной плиткой, полы – либо тоже плиткой, либо линолеумом, бывшим в то время новинкой. Впрочем, либавский линолеум настилали иногда и в обеденных залах. Большое внимание уделялось устройству ресторанных уборных и их количеству³¹. И если в середине XIX столетия лишь немногие столичные рестораны меняли столовое белье после каждого посетителя, то ситуация изменилась в начале XX века, когда целый ряд петербургских прачечных начал специализироваться именно на обслуживании огромного количества трактиров и ресторанов. Заказы от ресторанов и гостиниц принимало, к примеру, «прачешное заведение» А. Ильиной на Петроградской стороне, паровое прачечное заведение М.А. Кускова на Екатерининском канале или прачечная «Благовар». Всерьез обсуждался вопрос о замене привычного столового белья бумажным, которое бы выбрасывалось после каждого клиента, однако было решено, что ввиду специфики русской кухни, предполагающей большое количество жидких кушаний, использование бумажного белья нецелесообразно.

Тогда же в ресторанах появились автоматические (т. е. механические) кассовые аппараты, к которым поначалу клиенты относились с известной долей скептицизма, предполагая в них скрытые возможности для злоупотреблений со стороны официантов. В конце 1900-х годов многие заведения в Петербурге оснастили и

первыми кофемашинами. В 1911 году журнал «Ресторанное дело» особенно рекомендовал американскую новинку – кофейную машину «Универсаль» на 2, 4, 6 и 9 стаканов, в качестве ее основных достоинств назывались прочность и особая гигиеничность – возможность мыть каждую ее часть отдельно.

В 1910-е годы едва ли не все более или менее приличные заведения столицы обзавелись телефонной связью, так что заказ столика по телефону сделался обычным делом. В кафе «Бристоль» на Невском проспекте три телефонных аппарата предоставили для пользования посетителей, однако количество желающих позвонить (звонок совершался бесплатно) оказалось столь велико, что в фойе кафе выстраивались длинные очереди. Вследствие этого в «Бристоле» в 1914 году установили... благотворительный телефон-автомат, плата за пользование которым в размере 5 копеек шла в пользу общества «Синего Креста». Поскольку «Бристоль» преподносился в эти годы как «деловое кафе», к услугам деловых людей здесь предлагали не только газеты, но и услуги почты, телеграфа и посыльных³².



Зал ресторана «Квисисана». 1900-е годы. Открытка. ГМИ СПб.

Ресторан «Квисисана» («Quisisana») на Невском пр., 46³³, вошел в историю появившимся здесь в 1910-е годы механическим буфетом (т. е. буфетом-автоматом), который за монеты определенного достоинства выдавал закуски: салаты и бутерброды, что вызывало понятный интерес у публики³⁴. В буфетной ресторана «Одесса» на Стремянной впервые в столице появилась витрина для закусок, изготовленная из толстого зеркального стекла... А в ресторане отремонтированной в 1912 году Старо-Невской гостиницы – «особый аппарат» (вероятно, витрина-термостат) для горячей закуски.

Ресторанная реклама

Если в прежние времена клиентов привлекали только вывеска да репутация заведения³⁵, то на рубеже XIX–XX веков все больше внимания владельцы трактирных заведений стали обращать и на рекламу. Ресторан «Кюба» первым в Петербурге вывесил электрическую рекламу – название заведения, загорающееся по вечерам яркими лампочками³⁶. Хозяин «Бристоля» в 1914-м выпустил преискуранты своего ресторана с рисунком облигаций на лицевой стороне и в размере, повторяющем подлинные размеры облигаций. В первый же день таких преискурантов раздали более тысячи. Хозяин ресторанов, располагавшихся неподалеку от Семеновского плаца, придумал печатать рекламу в виде программы бегов и раздавать ее на скачках:

«1-й заезд. Сим извещаю беговую публику, что недалеко от бегов на углу Глазовой и Боровой ул. д. № 32, вновь открыт ресторан „Зимний сад“, где можно получить чудные обеды, завтраки и ужины в роскошно отделанном 2-х световом зале, при звуках дивного струнного оркестра под управлением г. В. Жукова. Не мешало бы по пути хоть раз заглянуть и лично убедиться, что действительно зал „Зимнего сада“ – наилучший в Петербурге 2-х светный зал, и, кстати, ознакомиться с роскошными кабинетами, где масса воздуха и света. Владелец И.Е. Васильев.



Образцы оформления ресторанных карт меню

2-й заезд. Тот же владелец г. Васильев извещает почтеннейшую петербургскую публику что им «совершенно заново переделан ресторан и гостиница „Скутари“, на углу Садовой ул. и Екатерингофского пр., д. № 51.2. Телеф. 423-67 и 220-31. Затрачен большой капитал, отделаны и обставлены в самом лучшем стиле, по новейшим моделям, зал, кабинеты и номера. При ресторане и гостинице первоклассные французская, русская и кавказская кухни, вина лучших заграничных, русских и кавказских фирм. При номерах имеются горячие и холодные ванны и души, в чем прошу убедиться...»³⁷.



Бланк меню. 1900-е годы

Меню

20 Января 1908 г.



Супъ кремъ а ля Рейнъ

Консоме Савинье

Пирожки разные

Чалбуши паровые Имперіаль

Филе де бефъ Годаръ

Соусъ Берегюль

Пушиъ Муслинъ

Жаркое: фазаны, цыплята

и рябчики

Салатъ: латугъ и скароль

Шарлотъ Мозаикъ

Тартолетки и буше



Московская закуска.

Парадный буфетъ.





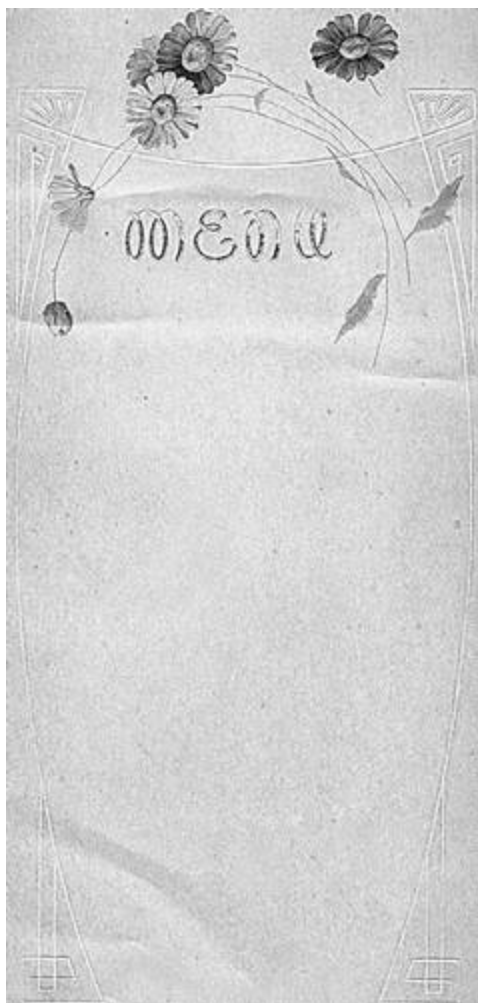
Бланки меню. 1900-е годы. Частное собрание

Владелец нескольких трактиров и ресторанов Е.М. Брандин при открытии нового ресторана на углу Большого и Каменноостровского проспектов выпустил для первых посетителей что-то вроде скидочных талонов с громким названием «почетная посетительская карточка».

С середины XIX столетия столичные кафе и рестораны обзавелись и «фирменными» карточками меню. В дорогих ресторанах это была просто роспись кушаний, а в более дешевых заведениях – преЙскурант. При этом респектабельные рестораны даже в такой, казалось бы, мелочи старались подчеркнуть высокий класс заведения. Их меню нередко напоминали карточки обедов и ужинов в домах представителей высшей петербургской знати, как правило, отпечатанные на толстом картоне-бристоль, нередко с золотым или

цветным обрезом, украшенные родовым гербом, а в случае наличия того или иного высокого титула – соответствующей короной, да еще и вензелем хозяина. Все эти изображения могли быть как напечатаны краской, так и вытиснены конгревом.





Бланки меню. 1900-е годы. Частное собрание

Точно так же свои логотипы – вензели и эмблемы вместе с определенным начертанием названия заведения – размещали на меню и знаменитые столичные рестораны: не только «Донон», «Контан» или ресторан Бореля, но и «Медведь» и другие. Логотип мог сочетаться и с соответствующей картинкой, изображавшей пирующих за столом гостей, бутылки, вереницы путти-поварят и т. п. Эти картинки нередко заказывали даже парижским художникам. Саму роспись блюд в фешенебельных ресторанах вписывали в карточку меню от руки.



Образец оформления ресторанной карты меню

Меню парадных обедов «по случаю» (юбилеи, бенефисы, *Частное собрание* знаменательные даты и проч.), проходивших в тех же самых ресторанах, могли иметь особый рисунок, который заказывался загодя. В многочисленных учреждениях, учебных заведениях, в военной среде не было недостатка в художниках-любителях, а в столице – в литографских и типолитографических заведениях. Так что меню товарищеских обедов зачастую печатались по эскизам самих обедающих. Известно, что, когда в феврале 1896 года в ресторане Европейской гостиницы торжественно отмечалось столетие приезда в Россию основателя знаменитой художественной династии Бенуа – Л.Ж. Бенуа, служившего поваром у императрицы Марии Федоровны, супруги Павла I, художественные меню в технике акварельной живописи нарисовали сами члены семьи Бенуа.



Оформление ресторанной карты меню. 1910-е годы. ГМИ СПб.



Меню обеда в Café de Paris. 1903 год. ГМИ СПб.

Нарядные меню торжественных обедов и ужинов, литографированные или отпечатанные иным способом, служили хорошим сувениром – их оставляли на память о встрече и даже

коллекционировали. По крайней мере к началу XX века в Петербурге насчитывалось уже несколько коллекций меню, художественно оформленные карточки росписи блюд входили в состав знаменитой коллекции гравюр сенатора Е.Е. Рейтерна, свою коллекцию меню собрал издатель журнала «Старые годы» П.П. Вейнер... Характер изображений на карточках товарищеских обедов был вполне определенным. Меню традиционных лицейских обедов, как правило, украшала эмблема Императорского Александровского лицея или же изображение самого здания лицея, несмотря на то, что обед мог происходить в ресторане «Париж» (Б. Морская ул., 16) или у Кюба. На меню обедов выпускников Технологического института нередко можно видеть здание Технологического института. Иногда картинка на меню указывала на адрес места, где проходил обед или ужин. Так, меню обеда, устроенного Городской думой для моряков французской эскадры в Народном доме 21 мая 1902 года, включало изображение самого Народного дома. Карточки с росписью блюд, подаваемых на вечерах, обедах и ужинах профессиональных сообществ Петербурга, имели, как правило, тематические изображения, к примеру меню обедов инженеров-технологов украшали заводские здания и химические колбы...



Меню ужина выпускников Технологического института в ресторане «Констанс». 1893 год. ГМИ СПб.

Н. Д.

Dîner

Hors d'œuvre riche.

Langouste „Parisienne“.

Caviar d'Astrakhân, frais.

Potages | Saint Germain aux petits pois frais.
| Consommé Sévigné.
Petits pâtés.

Cuite Saumonée Sauce Maredchal.

Boix de boeuf braisée „Richelieu“.

Faisans & poulets.

Salade.

Concombres.

Asperges en branches S-ces { Mousseline.
| Polonaise.

Bombe à l'Indienne.

Gâteaux.

Fruits.

Café & Liqueurs.

Vins de Champagne:

{ Piper Heidsieck Brut (très sec).
{ Reube Clicquot England (sec).
{ St. Marciaux sec (demi sec).
{ G. R. Mumm cordon vert (doux).

Меню обеда ресторана «Париж». 1911 год. ГМИ СПб.



А. Шрейбер. Бланк меню к 100-летию фирмы «Палкин». 1885 год. Частное собрание

RESTAURANT „DONON“

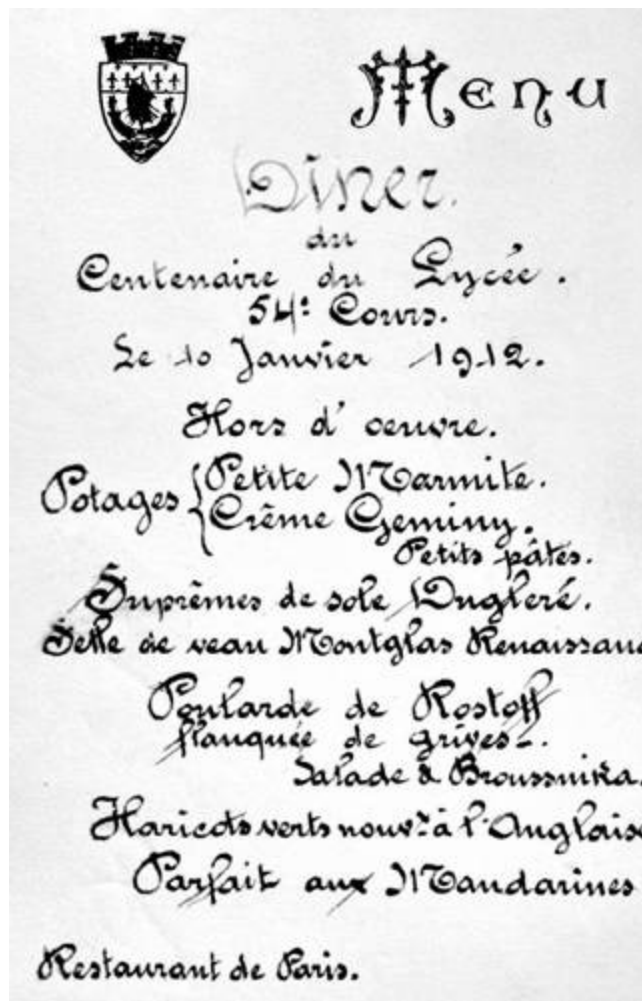
DINER



Huitres au gratin
Canard froid
Bœuf
Pâté de Foie Gras
Pâté de Langue
Côtelette de Veau à la Maitre d'Hôtel
Filet de Bœuf à la Russe
Crème de Potatoes
Salade
Choux de Bruxelles Saucés
Carte aux Pommes
Café
Vins:
Bordeaux *Port*
Moët Chandon *Katzenheimer*
Bordeaux *Русский*
1893.
Le 5/10/93.

PETROGRAD
MOIKA, 24.

Меню ресторана «Донон». 1915 год. ГМИ СПб.



Меню традиционного лицейского обеда в ресторане «Париж». 1912 год. ГМИ СПб.

Впрочем, к услугам заказчиков художественных меню были не только дилетанты, но и целая армия профессионалов. Прикладные работы охотно выполняли выпускники Училища технического рисования барона Штиглица. К тому же с 1907 года при школе Императорского общества поощрения художеств образовали специальный «класс графических искусств» под руководством И.Я. Билибина, тот к этому времени выработал свой знаменитый «билибинский» стиль, ставший невероятно популярным в применении к разнообразным «мелочам графики»... Именно на такого рода прикладной графике и был сосредоточен сам процесс обучения. Кроме программных работ учащиеся класса выполняли многочисленные

заказы учреждений и частных лиц на экслибрисы, плакаты, программы и... меню.

Бордосские красные вина.		Шампанское.	
В бутылках:		Р. к.	
Шато Лафит	3 —	Жорж Гуде	9 50
Шато Лафит	4 —	Шарль Гейдзак	9 50
Шато Лафит	4 50	Морис	9 50
Шато Лафит	6 —	Морис Жюсс	9 50
Шато Марго	3 —	Морис и Шандон Крокам Госс	9 50
Шато Марго	4 —	» » Империя	9 50
Шато Лароз	5 00	» » Сен	9 50
Шато Гроу Лароз 1881 г.	8 —	Патер Гейдзак	9 50
Го-Брион	4 —	Юлианбергер	9 50
Шато Леониз	4 —	Шваббергер	9 50
Шато де-Буйя	3 —	Гейдзак Императора	10 —
Палом Леониз	3 —	Понери сен	9 50
Пат Клежан	4 —	» полбут	5 50
Понте Кале	5 00	Редерер Вал Карти	9 50
Шато де-Нисан	8 —	» полбут	5 50
Двойная бутылка Шато Лафит	25 —	» Ан	9 50
» Шато Лароз	20 —	» Сен	9 50
Латур Карне	6 —	Клео Зеланд	9 50
Шато Жаскур	6 —	Клео Верле	9 50
Мурон Ротиндаль	6 50	» полбут	5 50
Латур Мор	5 50	Асмингберг Кабинет крас	9 50
Го-Брион Менсоль	5 —	Штейнбергер Кабинет крас	9 50
Го-Брион 1898 г.	6 —	» Менсоль сен	9 50
В полбутылках:		Паскавич	9 50
Шато Лафит	1 50	Мунж эстра дри	9 50
Шато Лафит	2 25	Мунж карта бланш	9 50
Шато Марго	1 50	Мунж король руж	9 50
Шато де-Буйя	2 25	Вендери	9 50
Палом Леониз	1 50	Ремар	11 —
Пат Клежан	2 25	Круста	9 50
Го-Брион	2 25	Монтебелло	9 50
Шато Леониз	2 50	Дуан	6 —
Понте Кале	2 75	КРЫМСКИЕ ВИНА.	
Шато Лароз	2 75	Красные бордосские вина.	
Шато де-Нисан	4 50	Вердо	1 20
Бургонские красные вина.		» полбут	60
В бутылках:		Лафит	2 —
Нив	3 —	» полбут	1 —
Шамбертен	3 50	Лароз	2 50
Кло де-Буйя	5 50	» полбут	1 30
Шамбертен	6 —	БЕЛЫЕ.	
Кло де-Буйя	10 —	Вердо	1 30
Роман	12 —	» полбут	60
Бургонские белые вина.		Ресанж	1 50
В бутылках:		» полбут	80
Монтраше	4 —	Рейнвейн	2 —
Фригата	6 —	» полбут	2 —
Мерсо	8 —	Изон	2 50
Рейнвейны (в бут.).		» полбут	1 30
Лабрауниль	5 —	Мускат	2 —
Рюдсгейм-берг	8 —	» полбут	1 —
Шарлахбергер Ресанж	7 —	Мускат сен	2 50
Рюдсгейм Кабинет	10 —	Мускат сен полбут	1 30
Юлианбергер Кабинет	12 —	Херес.	
Рюдсгейм астр. рол	15 —	Херес	2 —
СТАРЫЕ ВИНА.		» полбут	1 —
В Б. Л. И.		Херес	3 —
Шато Изон	15 —	» полбут	1 50
Шато Изон из графий 1874 г.	20 —	Мадера	2 —
Херес (в бут.).		» полбут	1 —
Херес	6 —	Мадера	3 —
Херес Алонго	8 —	» полбут	1 50
Херес Амороз	10 —	Портвейн	2 —
Херес Иза	12 —	» полбут	1 —
Херес 1808 г.	15 —	Портвейн	3 —
		» полбут	1 50

Организованный в 1911 году журнал «Ресторанное дело» предлагал своим клиентам стихотворную рекламу, публикуя образцы, созданные сотрудниками редакции, например такие:

*В минуту жизни трудную,
Теснится ль в сердце грусть,
Одну дорогу чудную
Я знаю наизусть.
Дорога та по Невскому
Ведет в кафе «Бристоль»,
Предел там горю резкому,
Там стихнет сердца боль.
В него идти, хотя б с Морской,
Совсем не далеко,
Побыть же там часок-другой
Приятно и легко...*

(Для кафе «Бристоль» на Невском пр., 96.)

Или:

*Я хочу вам рассказать
Про «Московский Яр» опять,
Что на острове стоит,
На Васильевском гремит
Н.Н. Шилов, что купил,
И совсем преобразил.
Загляните «Яра» в дверь —
Вход прекрасный там теперь,
Вестибюль есть – гостю дар, —
Всех встречает там швейцар.
Вправо дверь ведет в буфет,
Там чего-чего и нет.
От закусок гнется он —
Всех сортов чуть не мильон.*

(Для ресторана и гостиницы

«Московский Яр» на Васильевском острове)³⁹.

Редакция журнала брала на себя и труд размещения подобных опусов и любых других ресторанных объявлений в столичной периодической печати.

В то же время появились и нетрадиционные способы привлечения внимания к заведениям. Так, в 1907 году в одном из респектабельных

столичных ресторанов клиент, заказавший черноморские устрицы, с удивлением обнаружил в одной из раковин сразу несколько жемчужин весьма хорошего ювелирного качества. Хозяин заведения «благородно» отказался от жемчуга в пользу своего гостя. Спустя какое-то время выяснилось, что жемчуг в этом ресторане специально время от времени подкладывали в раковины, чтобы обеспечить общественный интерес к заведению.

Погоня за респектабельным внешним видом ресторанов, качественной кухней и обширной дополнительной программой, да и любые виды рекламы требовали немалых капиталовложений. Поэтому с началом XX века многие крупные трактирные заведения стали преобразовываться в акционерные общества, причем в число акционеров обычно входили не только владельцы трактиров и ресторанов, но и владельцы домов, в которых располагалось заведение, и основные поставщики.



Меню кухмистерских П.А. Соколова. 1887 год. Шелк, печать. ГМИ СПб.



Меню обеда в кухмистерской Ю.И. Васильева. 1887 год. Шелк, печать. ГМИ СПб.

Другим следствием быстрого развития ресторанного дела в столице стало появление более или менее приличных заведений на окраинах города, в районе Охты например, где в 1910-е годы работало несколько третьеразрядных трактиров с громкими именами: «Москва», «Рим», «Нева» и «Старая Нева». Их количество еще более увеличилось после открытия моста Петра Великого. Здесь появились ресторан второго разряда «Арсентьев» со своим электрическим оркестрионом, ресторан «Село Пречистое» с бильярдной и садиком, трактир «Биржа», кофейная и кухмистерская под символическим названием «Двадцатый век». Находившаяся на Большой Охте кухмистерская «Победа» Т.Д. Дементьева занимала целых два этажа и включала помимо общего зала семь кабинетов и две бильярдные.

Чайные и трактиры открывались и в других окраинных районах: в Полюстрово, на Пороховых.

Ресторанная прислуга

В начале нового столетия в русском обществе созрело твердое убеждение, что петербургские рестораны отличаются особым качеством обслуживания, которого более в России не встретить нигде.

Между тем сами петербуржцы были не слишком довольны ресторанной прислугой: «Прислуга наших загородных садов (надо правду сказать – не татарская) далеко не отличается вежливым обращением с публикой, особенно с той, которая не пьет шампанского и не ест трюфелей...»⁴⁰ Позднее, в 1910-е годы, профессионалы тоже отмечали недостатки столичных ресторанных служащих: «За самыми малыми исключениями, русские официанты помимо своей общей некультурности и грубости не знают и своего дела. Наши лакеи не умеют ни сервировать стол, ни подать, ни услужить, не говорим уже о полной их неосведомленности о сортах вин, о кушаньях и проч. Почти всегда официант не умеет ответить на вопрос посетителя, что представляет из себя кушанье, стоящее в меню под незнакомым для гостя названием, то же происходит и в отношении вин... Избалованный чаевыми, наш официант умеет только смотреть в кошелек посетителя...»⁴¹ Клиенты жаловались также на грубость и дерзость буфетчиков, официантов и подавальщиц. Нарекания публики неоднократно вызывали официанты кафе Филиппова на углу Троицкой и Невского проспекта. А обслуживание в ресторане «Яр» на Петербургской стороне в описании М.А. Кузмина и вовсе напоминает скверный анекдот: «Наш слуга, бестолковый или пьяный, предлагавший подогреть мозельвейн (который он называл «вазелином»), опрокидывал 2 раза лампочку от кофе и сжег 2 салфетки»⁴².

Безусловно проигрывая своим зарубежным собратьям, петербургские официанты тем не менее действительно являлись лучшими официантами в России. Чего стоил хотя бы их внешний вид: в респектабельных ресторанах служители были одеты во фраки, и только в тех случаях, когда ресторан ориентировался на купеческие вкусы, прислуга ходила «по-московски», т. е. в белых костюмах. Официантам дорогих ресторанов полагалось знать иностранные

языки. Не случайно в среде столичных официантов было высоко развито чувство собственного достоинства. Газеты сообщали, что они специально готовили петицию к министру внутренних дел, направленную на уважение к личности официанта и содержащую призыв заменить в обращении к официантам «ты» на уважительное «вы».

Общее число официантов в столице было достаточно велико, не случайно столичные часовщики в начале 1910-х даже разработали специальные «официантские часы», которые, отличаясь небольшим размером и дешевизной, имели еще то преимущество перед традиционными карманными мужскими часами, что должны были крепиться к борту фрака и быть видны не только владельцу, но и его клиентам.

Судя по дневникам М.А. Кузмина, молодые официанты модных столичных ресторанов промышляли не только своей профессией. По крайней мере сам Кузмин, убежденный сторонник гомосексуальных отношений, вел подсчет своих ресторанных фаворитов: «...в Териоках, „Аполлоне“, Рум, „Регине“, „Буффе“ и „Вене“. Мариинской»⁴³.

Официантами в столичных ресторанах часто служили татары, ислам запрещал им употреблять спиртное, так что владельцы могли быть спокойны за свой персонал. Считается, что первым эту традицию ввел в 1820-е годы ресторатор Р. Легран, а вслед за ним подхватили и другие рестораторы-иностранцы, которых подкупали честность, аккуратность и трудолюбие татар. В 1880-е существовала мода нанимать в ресторанную прислугу именно татар, им отдавалось явное предпочтение перед русскими. Нередки были случаи, когда старательных русских официантов «переименовывали» и выдавали за уроженцев Поволжья. В дальнейшем татары прислуживали во многих ресторанах Петербурга, в том числе в первоклассных – в гостиницах «Европейская», «Астория», у Альбера и других. Целые артели касимовских татар занимались исключительно официантским трудом. Как считается, именно татары держали и стационарные буфеты и рестораны. Впрочем, к началу XX столетия столичная жизнь испортила даже татарские нравы. В 1902 году газеты сообщали о безобразной драке, учиненной в сестрорецком курзале подвыпившим татарин-буфетчиком М.Г. Айзедулиным⁴⁴.

Справедливости ради стоит отметить, что среди ресторанной прислуги – официантов и отвечавших за порядок в зале буфетчиков были и весьма достойные граждане. Так, в январе 1902 года газеты сообщали об одном из буфетчиков Балтийской железной дороги, который сумел остановить начавшуюся дуэль между двумя молодыми людьми и притом отказался от награды в 1000 рублей, которую ему предлагала мать одного из участников поединка⁴⁵.

Лучшие русские официанты происходили из Ярославской губернии. Приезжавшие в столицу крестьянские мальчики быстро обучались мастерству, проходя последовательно все этапы работы в трактирном заведении: от мальчика на побегушках до буфетчика, метрдотеля, повара и даже владельца ресторана. В Петербурге существовали целые династии ярославских официантов, ведь хорошие официанты высоко ценились. Не случайно о трудовых юбилеях официантов (20-, 25- и 30-летие службы) сообщали в профессиональной прессе; их, в случае если официант был по-настоящему хорошим работником, торжественно отмечали в самом заведении, как это было, например, в 1911 году, когда в ресторане И.А. Кузнецова (Невский пр., 20) праздновали 25-летие службы официанта Т.Е. Тараканова. А когда отмечалось 25-летие службы буфетчика «Думского трактира» И.М. Оленчикова в 1912 году, виновник торжества получил в подарок от посетителей заведения серебряный столовый сервиз!

«Взойдите в любой дом, ознаменованный надписью растерации, трактира, гостиницы, харчевни и даже распивочной лавочки с продажей пива и меду, – везде вы встретите людей, у которых все говорит и все вертится, как будто они наполнены ртутью, и вы можете познакомиться поближе с ярославцами. Это первое и главное поприще их деятельности, начиная с малочинной степени полового и разносчика различных горячих и вскипяченных питей до почетного класса маркеров, выигрывающих подчас у подгулявших игроков все...» – отмечали современники⁴⁶. И в самом деле, ярославцем был знаменитый владелец «Медведя» А.А. Судаков. Из крестьян Ярославской губернии происходил старший повар ресторана гостиницы «Москва» П.С. Зудин, который к 1910 году проработал в нем около 40 лет (его впоследствии сменил А.А. Власов), а также владелец нескольких трактиров (в том числе ресторана «Золотая

ветка» на Малоохтинском проспекте) А.Ф. Соколов, хозяин гостиницы с рестораном «Шапонн» А.И. Ручкин, который приходился племянником знаменитому Тумпакову, бывший приказчик «Старого Палкина», уроженец Ярославской губернии А.С. Маконин стал владельцем «Варваринской» гостиницы и т. д.

Сразу несколько трактиров в Петербурге назывались «Любим», однако за этим названием стояло не старинное мужское имя и не признание популярности заведения публикой. Дело объяснялось проще – их владельцы были выходцами из городка Любим в той же Ярославской губернии. Большой известностью пользовался, в частности, трактир «Любим» на Невском пр., 127, предназначавшийся для простой публики и отличавшийся незамысловатой кухней: здесь кормили щами, кашей, отварным мясом и т. д.

В пореформенное время официанты начали объединяться в артели и товарищества, защищавшие их профессиональные интересы. Официанты ряда ресторанов организовали дело так, что из собственных заработков регулярно отчисляли фиксированные суммы на помощь семьям своих товарищей, а также в различные благотворительные организации. В товариществах официантов постепенно концентрировался капитал. Так, разбогатеи на барских кутежах, петербургские официанты начали прибирать к рукам ресторанное дело столицы, в котором они понимали толк как никто другой. Расцвет ресторана «Вена» был связан с именем бывшего официанта И.С. Соколова... Первому Товариществу официантов принадлежал ресторан на Садовой улице напротив Гостиного двора⁴⁷, правда, современники отмечали, что дела в нем велись не самым лучшим образом: цены – грабительские, а обслуживание – не самого лучшего свойства... Более удачливы были пайщики ресторана Варшавского товарищества, тоже бывшие официанты, они, выкупив в 1909 году бывший ресторан Кина, за два года в два раза увеличили стоимость ресторана и на 30 процентов – торговый оборот. Для отремонтированного ресторана закупили «декадентскую мебель». «Теперь заведение выглядит очень солидно, и контингент посетителей его никак нельзя назвать „простонародным“», – отмечал журнал «Ресторанное дело»⁴⁸. Показателен штат кухни этого успешного заведения, он включал 7 поваров, 2 кухонных мужиков, 3 судомоек, 10 мальчиков.



Дом М.И.Вавельберга. Фото 1914 года

Ресторан «Византия» на Невском пр., 9, приобрело у бывшего владельца Советова Третье Товарищество официантов. Любопытно, что у новых хозяев вскоре возникли серьезные проблемы с владельцем участка – М.И. Вавельбергом. Предприниматель, затеявший строительство нового дома – знаменитого дома Вавельберга, пытался вынудить рестораторов покинуть помещение до истечения срока аренды, применяя не вполне корректные меры: перед входом в заведение появлялись гигантские ямы, в ресторанном зале внезапно гасло электричество и т. п. В 1911 году официанты лучших ресторанов Петербурга – «Вены», «Палкина» и других – основали ресторан «Слон», куда пригласили в качестве старшего повара П.И. Савичева, имевшего опыт работы в «Кюба» и в «Вене».

Петербургским татарам принадлежали многие железнодорожные рестораны и буфеты, включая самые знаменитые – буфет Павловского вокзала и большой ресторан Николаевского вокзала, а также некоторые крупные известные городские рестораны: «Крестовский сад»

Ялышева, ресторан «Самарканд» в Новой Деревне (владелец – купец 1-й гильдии Р. Халитов), его посещал, в частности, Л.Н. Толстой, и другие. В начале 1910-х годов старый ресторан Иванова на Казанской улице, перейдя в руки новых владельцев – Федорова и Яфарова, – после ремонта получил новое название – ресторан «Карамышев»⁴⁹.

Женщины, бывшие нередко и владелицами, и содержательницами трактирных заведений, и кухарками, в залы для посетителей в трактирах и ресторанах не всегда допускались, хотя обслуживание в чайных, кофейнях и кухмистерских могли осуществлять девицы. Одной из первых известных женщин-предпринимательниц Северной столицы в ресторанном деле можно считать голландку С. Гебгардт (урожд. Тер-Реген), организовавшую в 1845 году свое дело в сквере перед Александринским театром: «В нем в особом павильоне помещается вафельное заведение госпожи Гебгардт, заседающей за прилавком в своем национальном голландском наряде и в кружевном чепце над металлическими бляхами на висках»⁵⁰. Современники, впрочем, ценили не только вафли, бывшие тогда в большой моде, но и прекрасную хозяйку павильона, прилагавшую немало усилий к тому, чтобы нравиться своим клиентам. «Одевалась она изящно, вся в кружевах с раннего утра, с открытой шеей и голыми до локтей руками алебастровой белизны (хотя на дворе стоял октябрь), с браслетами и кольцами...» – отмечал М.Д. Бутурлин⁵¹. Между тем помимо привлекательности Гебгардт обладала и немалой предприимчивостью, ведь именно она считается основательницей Петербургского зоопарка⁵², в котором помимо зверей и птиц посетителя ждали буфет и ресторан, а также еще одно не совсем обычное заведение – «Голландская ферма», где можно было попробовать натуральные голландские продукты и свежайшее молоко.

Не менее известны были и многие хозяйки кухмистерских и дешевых столовых, как правило, немки по национальности (например, госпожа Юргенс), они, в свою очередь, привлекали в качестве подавальщиц молоденьких девушек. Большую предприимчивость проявила Л.М. Сазонова, открывшая в 1910-е годы в Петербурге целую сеть ресторанов со шведским столом, идея которого была ею позаимствована из Швеции и Финляндии. Однако в залы для обслуживания клиентов женщины допускались с большими оговорками. Девицы прислуживали в кондитерских, кофейнях,

столовых, кухмистерских и чайных. В 1903 году появилось распоряжение заменить женскую прислугу мужской в чайных – как принадлежавших обществам трезвости, так и в частных, а в 1910-м Городская дума издала постановление, согласно которому женская прислуга вообще должна была покинуть любые трактирные заведения. Владельцы кофейных и кухмистерских не спешили исполнять решение властей, так что время от времени столичные трактирные заведения проверялись на наличие в рядах прислуги прекрасного пола. В случае нарушения правила составлялись протоколы, а владельцам грозили штрафы. Впрочем, «в большинстве случаев, несмотря на протоколы, прислуга остается на своих местах», – отмечали современники⁵³. Наконец, под давлением как общественного мнения, так и трактировладельцев, власти пошли на уступки, и подавальщицы и буфетчицы вновь воцарились в чайных, кондитерских, кухмистерских и даже третьеразрядных ресторанах. Когда в 1912 году содержатели перворазрядных ресторанов выступили с инициативой нанимать по образцу Берлина для обслуживания клиентов официанток и даже обратились к градоначальству с ходатайством «о разрешении завести женскую прислугу», однако они получили решительный отказ.



ТРАКТИРНЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ СТАРОГО ПЕТЕРБУРГА



Рестораны французской кухни

Самые знаменитые рестораны старого Петербурга славились французской кухней.

Одним из первых ресторанов французской кухни в столице был известный «Талон», воспетый А.С. Пушкиным.

Ресторан французского повара Пьера Талона находился на Невском проспекте в доме А.И. Косиковского (дом № 15) с 1814(?) по 1825 год. Он славился именно тем, что описал поэт:

*К Talon помчался: он уверен,
Что там уж ждет его Каверин.
Вошел: и пробка в потолок,
Вина кометы брызнул ток;
Пред ним roast-beef окровавленный,
И трюфли, роскошь юных лет,
Французской кухни лучший цвет,
И Страсбурга пирог нетленный
Меж сыром лимбургским живым
И ананасом золотым.*

(А.С. Пушкин)

«Страсбурга пирог нетленный» – это, как известно, паштет из гусиной печени в консервных банках (новинка, появившаяся в период Наполеоновских войн), а «вино кометы» – знаменитое шампанское «Вдова Клико» урожая 1811 года, когда на небе была видна комета. Роскошное меню – не случайность и не поэтическое преувеличение. «Талон» был традиционным местом встречи петербургских денди, так что уже социальный состав посетителей определял особенности ресторанной кухни. В 1825 году Талон передал дело своему соотечественнику Жану Фельету (Фелье). Вместе с делом Фельету достались и многочисленные клиенты Талона. В их числе был некий полковник Тобьев, заслуживший славу русского Мюнхгаузена, так что и на его рассказы к табльдоту у Фелье собиралась своя публика.

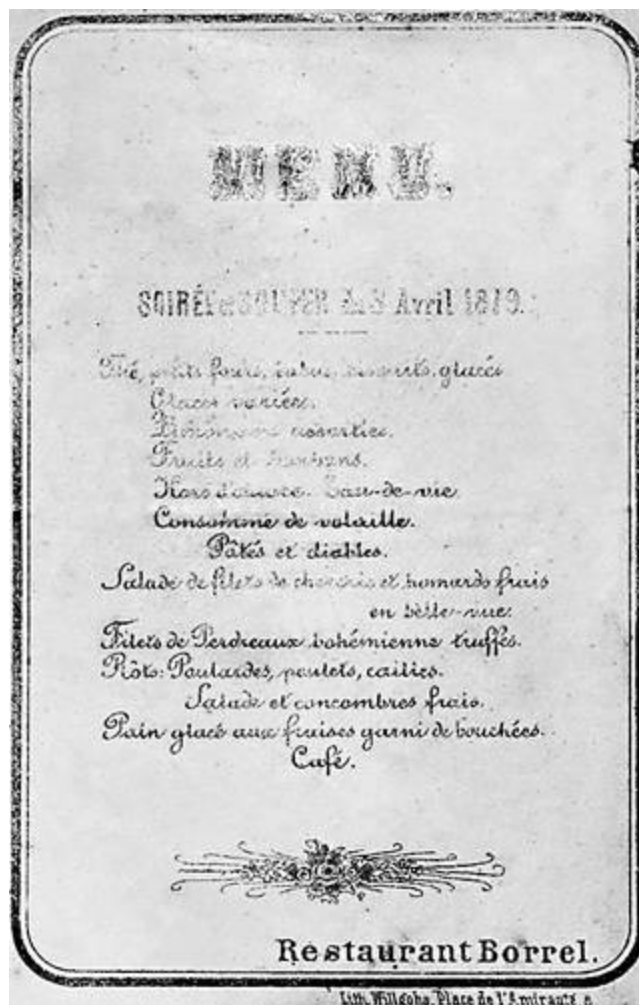
Следующим по престижности в пушкинскую пору был ресторан Дюме на углу Морской и Гороховой улиц, который современники

нередко называли «трактиром», что лишний раз подчеркивает новизну понятия «ресторация». Трактир Дюме имел необычайно высокую репутацию, заслуженную прежде всего отменной кухней. «По качеству обед этот самый дешевый и самый лучший из всех обедов в петербургских ресторациях», – отмечали современники⁵⁴. Ресторан основал в начале 1820-х годов один из интендантов наполеоновской армии по фамилии Андрие⁵⁵, и лишь позднее его хозяином стал Дюме. Здесь подавали излюбленные напитки русских дорогих ресторанов той поры: пунш (он как раз вошел в моду в начале XIX столетия) и шампанское, а в числе десертов был, в частности, один под названием «Четверо нищих», включавший четыре составляющих: миндаль, орехи, винные ягоды (инжир) и изюм. Табльдот у Дюме накрывали обычно в 16.00. Но, впрочем, желающие уже в 1830-е годы могли получить обычное меню и в другое время и даже уединиться в отдельной комнате, а не участвовать в общей трапезе. Так что уже женатый Пушкин начал приходить к Дюме раньше – в 14.00, «чтобы не встретиться с холостой шайкой». У Дюме бывали многие персонажи пушкинского Петербурга: сам поэт, Вульфы, барон А.А. Дельвиг... В трактире Дюме состоялся и знаменитый обед по поводу новоселья книжной лавки Смирдина 19 февраля 1832 года. Здесь же Пушкин познакомился с Дантесом...

Неподалеку от «Дюме» находился не менее известный ресторан Р. Леграна (Большая Морская ул., 11), ранее принадлежавший Фельету, или Фелье. И хотя столичные гурманы не советовали есть в нем два дня подряд, уверяя, что подают одно и то же, все же ресторан отличался и отменной кухней, и сервировкой, и обслуживанием. Обед у Леграна стоил три рубля ассигнациями, а в меню входили и омары, и черепаший суп, и многое другое. Обслуживали лакеи-татары, наряженные во фраки, что поначалу забавляло великосветских посетителей. Помимо кухни клиентов привлекала к Леграну хорошая бильярдная, там можно было встретить лучших столичных игроков. В 1830-е годы ресторан держали открытым до глубокой ночи, что тоже немало способствовало его популярности. Среди посетителей ресторана был, в частности, М.Ю. Лермонтов.

К числу первых французских ресторанов Петербурга относился и ресторан Сан-Жоржа (или Сен-Жоржа) в деревянном домике на Мойке (позднее примерно на этом месте открылся «Донон»). При ресторане

был сад, где также накрывали столы; можно было обедать и на балконе. Ресторан имел отличный винный погреб, изящную посуду. Обеды в 1820-е годы стоили по 3 и 5 рублей ассигнациями. Современники Пушкина отмечали также и других рестораторов-французов: Эме и Пекера, Юге и Симона Гран-Жана.



Меню ужина в ресторане Бореля. 1879 год. ГМИ СПб.

«Вы зайдете к Борелю, где будет непременно знакомый вам Франсуа, Батист или Дезире, который подбежит к вам с поклонами и расскажет вам, какие ужины были и каких не было; вы услышите от него о последнем скандале князя Пьера и о происшествии с Констанцией. Вы проглотите с ужасной гримасой рюмку чего-нибудь очень крепкого и спросите, лучше ли было приготовлено то, что

подавалось на последнем ужине князя, чем ваш ужин. И Франсуа и Дезире ответит вам: „Князь, разве эти господа думают об этом?“ Он скажет вам, что индейки выписаны из Японии, а трюфели – из Китая...» – описывала прелести столичной жизни в 1876 году М.К. Башкирцева⁵⁶.

Ресторатор Борель, или рарà Борель, как его называли в Петербурге, в середине XIX века владел рестораном «Роше де-Канкаль» у Николаевского моста. Позднее ресторан Бореля переехал на респектабельную Большую Морскую улицу. Он считался одним из самых дорогих в столице, а в числе постоянных клиентов «Бореля» (это неофициальное название сохранялось и после смерти известного ресторатора) были представители высшей аристократии, великие князья, но также и богатые купцы. Зимой именно сюда приезжала великосветская публика после спектаклей, здесь же кутили кавалергарды. Шампанским, которое называли «таможенным квасом», здесь поили не только слуг, но и лошадей гостей⁵⁷. Загулы некоторых клиентов продолжались сутками, так что персонал Бореля, а он был одним из первых, кто вслед за Леграном стал использовать в качестве официантов татар, неплохо владел средствами приведения гостей в порядок – здесь загулявшим посетителям подавались холодные компрессы на голову. У Бореля стояли бильярдные столы. Хотя здесь не было своей музыкальной программы, но сюда можно было вызвать цыган.

13 марта 1879 года у Бореля петербургские литераторы и профессора организовали обед в честь И.С. Тургенева. 12 января 1882 года здесь проходил обед в честь годовщины взятия русскими войсками туркменской крепости Геок-Тепе, во время которого генерал М.Д. Скобелев произнес патриотичную речь, вызвавшую крайнее недовольство за рубежом и, как следствие, в российском Министерстве иностранных дел. В числе знаменитых посетителей ресторана Бореля можно назвать Ф.М. Достоевского, И.С. Тургенева, А.П. Чехова и Т.Г. Шевченко...

Невиданная дороговизна, однако, не могла спасти Бореля от разорения. Неограниченные кредиты, которым пользовались благородные гости Бореля, привели к колоссальным задолженностям владельца (по слухам, Борель роздал кредитов на сумму 300 000 рублей), так что ему пришлось расстаться с рестораном и продать его

знаменитому Кюба⁵⁸. Правда, кое-какой капитал Борель все же за время работы в Петербурге накопил, что и дало ему возможность, по некоторым сведениям, купить имение в Пиренеях.

«Кюба», или «Парижское кафе», «Café de Paris», относилось к числу самых известных и дорогих петербургских ресторанов рубежа XIX–XX столетий⁵⁹. Завтраки у «Кюба» считались одной из неперенных составляющих жизни столичных денди. Ресторан располагался во втором этаже дома № 16 по Большой Морской улице. Основателем ресторана считают бывшего метрдотеля императорского двора Жана Пьера Кюба. Уже в XX веке его наследник А.Л. Кюба перенес заведение на Каменный остров, переименовав его в «Бель-вю» (на месте бывшего «Фелисьена»)⁶⁰, а владельцами ресторана «Кюба» стали Л. Филиппар (Лео Фино), К. Оливье и А. Жуэн. Однако в 1910-е годы петербургские обыватели продолжали именовать «Кюба» оба ресторана, принадлежавших к тому времени совершенно разным владельцам. Впрочем, главную славу ресторана составляла «французская кухня», и хозяева обоих заведений эту славу берегли. Здесь подавали тюрбо, артишоки, спаржу, ананасы и проч.



Кафе Кюба на Большой Морской. Фото 1903 года

Репутация «приличного» места у этого заведения создавалась еще в середине XIX века, что неоднократно отмечалось мемуаристами. «Это, по воспоминаниям Юлии Николаевны Данзас, единственный ресторан такого хорошего тона, что туда можно было зайти приличной даме без сопровождения кавалера», – писал Д.С. Лихачев⁶¹. Это, однако, не мешало тому же «Кюба» служить местом для знакомств господ, «ищущих рассеяния», с профессиональными соблазнительницами. В начале XX века эти знакомства чаще всего проходили с 13 до 15 часов, когда у Кюба подавали второй завтрак. В зимнее время такой завтрак продолжался до тех пор, пока на улице не становилось окончательно темно. Обед здесь сервировали с 18 до 21 часа. В качестве официантов, по воспоминаниям В.А. Милашевского, выступали бывшие солдаты гвардии. Характерно, что каждому посетителю выдавался бланк, на котором четко фиксировался именно его заказ.

Современники отмечали уютные интерьеры ресторана, в частности кремовые гардины. В начале XX века «Кюба» был одним из первых мест в городе, украсившимся электрической мигающей рекламой – «А. С-У-В-А-Т».

Среди завсегдатаев ресторана можно было встретить «золотую молодежь» петербургского большого света, высших государственных чиновников, таких как С.Ю. Витте, министр финансов В.Н. Коковцев, представителей дипломатического корпуса, крупного купечества, известных артистов, художников, писателей. Здесь завтракали балетные критики А.А. Плещеев, К.С. Скальковский, антрепренер С.П. Дягилев; в свои приезды в столицу – известный московский собиратель и театрал А.А. Бахрушин, меценат С.И. Мамонтов. «Кюба» пользовался репутацией клуба настоящих балетоманов – сказывалась близость Императорских театров. «Семнадцать лет подряд он обедал у Кюба! Кого он только не знал!» – рассказывала о композиторе Ф.М. Блуменфельде В.А. Судейкина⁶². Этот ресторан охотно рекомендовали иностранным гостям и настойчиво советовали провинциалам, впервые приехавшим в столицу. Известно, что в кабинетах у «Кюба» встречались люди, делавшие «большую политику»: Г.А. Гапон, П.Н. Милюков, П.А. Столыпин, Д.Ф. Трепов и другие. Его имя осталось в воспоминаниях А.Т. Аверченко, К.А. Коровина, М.Ф. Кшесинской, Ф.И. Шаляпина...

В начале XX века в «Кюба» проводила свой ежегодный банкет ассоциация иностранной прессы в Петербурге. А в 1910-е годы в залах ресторана профессор Н.В. Сиротинин организовал регулярные общие обеды так называемого «докторского клуба», объединявшего медиков Петербурга. Здесь же нередко чествовали артистов Мариинского театра. В то же время в «Кюба» проходили и встречи воспитанников различных учебных заведений: Николаевского кавалерийского училища, Московского университета и т. д.

В ресторане «Кюба» проходили и торжественные приемы по самым разным случаям, в частности, некоторые парадные трапезы, приуроченные к празднованию 200-летия Петербурга. Так, 21 мая 1903 года здесь состоялся завтрак, на котором присутствовал император Николай II. Меню завтрака включало: тертых рябчиков, перепелиные яйца, запеченные в золе и приправленные соусом из шампанского, молочного поросенка, одна часть которого была жареной, а другая – пареной, а также маслины, икру, гусиную печенку и прочее.

Хотя «Кюба» считался дорогим рестораном, его меню было доступно не только для богачей. Например, в феврале 1889 года, в пятидесятую годовщину со дня перевода университета в занимаемое им теперь здание, в ресторане «Кюба» состоялся торжественный обед универсантов, т. е. студентов и выпускников Петербургского университета. У «Кюба» нередко проходили встречи выпускников Императорского Александровского лицея. В январе 1912 года, во время празднеств по случаю 100-летия Императорского Александровского лицея, к «Кюба» съехались на ужин после торжественного спектакля в Мариинском театре несколько поколений лицеистов. В январе 1903 года под председательством А.Ф. Кони в «Кюба» организовали обед бывших студентов Московского университета, на котором присутствовало 100 человека, а самым старшим по возрасту из них был выпускник 1849 года Щепкин. В 1910 году известный столичный пивовар Н.И. Дурдин отмечал в ресторане 25 лет, проведенных им в составе правления пивоваренного «Товарищества И. Дурдина». В 1911 году здесь состоялся ужин в честь 20-летия службы М.Ф. Кшесинской в Императорских театрах. В марте того же года драматург Ю.Д. Беляев отмечал здесь премьеру своей пьесы «Красный кабачок» в Александринском театре, в постановке которой участвовали А.Я. Головин, М.А. Кузмин, В.Э. Мейерхольд.

Практика широкого кредитования недостаточных, но именитых клиентов была и здесь, так что к концу своей деятельности Кюба имел 25 000 рублей не выплаченных ему долгов. В январе 1917 года за продажу спиртных напитков последний владелец «Кюба» был арестован и ресторан прекратил свое существование.

Напротив ресторана «Кюба», на углу Большой Морской и Кирпичного переулка, в доме № 11/6, с середины XIX века находился еще один перворазрядный ресторан французской кухни – «Дюссо»⁶³, сменивший существовавший по этому адресу с 1830-х годов ресторан Леграна.

Между «Кюба» и «Дюссо» шла жесточайшая конкуренция, поскольку круг клиентов у них был примерно одинаков. «До 1876 года, когда было устроено офицерское собрание полка в казармах, офицеры конной гвардии там постоянно завтракали, обедали и ужинали в одном из больших кабинетов», – отмечал А.А. Мосолов⁶⁴. В 1840-е годы установился обычай, когда в «Дюссо» по четвергам собиралась петербургская «золотая молодежь». Здесь бывали и знаменитые артисты Александринского театра: В.Н. Асенкова, П.А. Каратыгин, А.Е. Мартынов, И.И. Сосницкий. Вообще в середине XIX столетия это был самый модный ресторан Петербурга. «Дюссо, рысаки и камелии», по меткому выражению М.Е. Салтыкова-Щедрина, составляли обязательный набор развлечений петербургских бонвиванов. К тому же именно в это время рестораны начали посещать женщины, так что в «Дюссо» можно было пойти и с женой. Одновременно там можно было встретить и известных петербургских «камелий» (что произвело тягостное впечатление на молодого Л.Н. Толстого). Кроме того, в «Дюссо» проводили всевозможные юбилейные торжества и банкеты:

У Дюссо готовят славно

Юбилейные столы.

Там обедают издавна

Триумфаторы орлы.

(Н.А. Некрасов)

Кроме Некрасова у «Дюссо» бывали и другие литераторы: И.А. Гончаров, А.В. Дружинин, А.Н. Островский, И.И. Панаев, Л.Н. Толстой, Т.Г. Шевченко... В ресторане проходили ежемесячные обеды

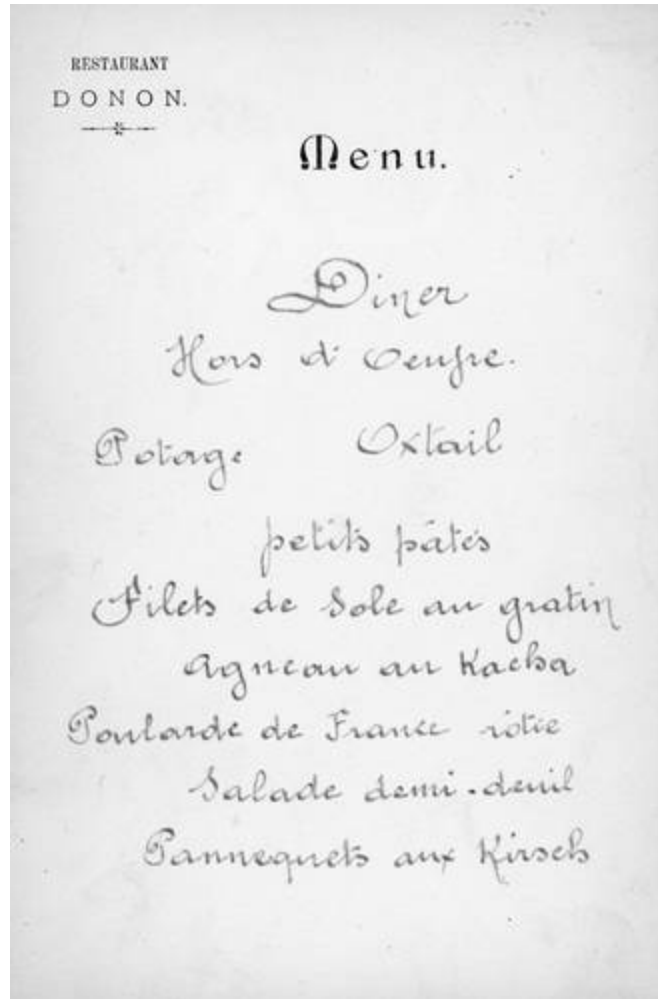
редакции журнала «Отечественные записки»⁶⁵. Здесь же устраивались обеды редакции издававшейся Министерством внутренних дел газеты «Северная почта». Именно в «Дюссо» в апреле 1859 года писатели собрались на проводы уезжавшего за границу И.С. Тургенева. Название этого модного ресторана не раз встречается в произведениях Ф.М. Достоевского, В.В. Крестовского, А.Ф. Писемского, М.Е. Салтыкова-Щедрина, К.М. Станюковича.

Славилось французское меню «Дюссо»: суп по-рейнски⁶⁶, лангеты из говядины, томатный соус... Однако также привлекательна была и бильярдная ресторана. Как и в других дорогих ресторанах, здесь существовала практика предоставления почти безграничных кредитов высокопоставленным гостям:

Для вас я пренебрег родными, мнением света,
Свободой, деньгами, кредитом у Дюссо...
Для вас, для вас одной я, словом, бросил все...

(А.Н. Апухтин)

К 1874 году из-за накопившихся долгов (у некоторых клиентов они доходили до 40 тыс. руб.) Дюссо прекратил кредитовать посетителей, что вскоре сказалось и на посещаемости ресторана. В 1880-е годы заведение прекратило свое существование. В 1885 году его место занял ресторан «Эрмитаж», прежде находившийся на Васильевском острове, неподалеку от Николаевского моста. Впрочем, многие мемуаристы, например знаменитый искусствовед барон Н.Е. Врангель, и в более поздние времена вспоминали о ресторане «Дюссо», вероятно, называя таким образом расположившихся на том же месте его преемников⁶⁷.



Меню обеда в ресторане «Донон». ГМИ СПб.

Ресторан «Донон» находился в глубине двора., дома по набережной реки Мойки, 24. Здесь, в подворотне дома купца Калугина, уже с 1820-х годов располагалась маленькая французская лавочка, торговавшая модными в ту пору макаронами и печеным картофелем, дела ее хозяина шли неплохо, как уверяют, во многом благодаря красоте его жены, так что через 10 лет он уже арендовал весь дворовый флигель дома под кафе-ресторан (ресторан Сан-Жоржа). В 1849 году его приобрел Ж.Б. Донон, который со всем семейством перешел в русское подданство.

После Дюнона рестораном владели французы Обрен и Этьен, а затем К.К. Надерман. При этом все последующие владельцы старались сохранить неизменным не только название, но и сам дух заведения с

рассчитанной на гурманов французской кухней и качественным обслуживанием. Впрочем, подавали здесь не только традиционные блюда французской кухни, но и паровые котлеты, ершей, уху... Фирменным напитком ресторана считалась жженка. Второй завтрак здесь продолжался с 12.00 до 15.00, обед подавали с 17.00 до 20.00. При ресторане был сад, так что летом столики устанавливались в садовых беседках, а на эстраде ресторанного зала в начале XX века выступал румынский оркестр.

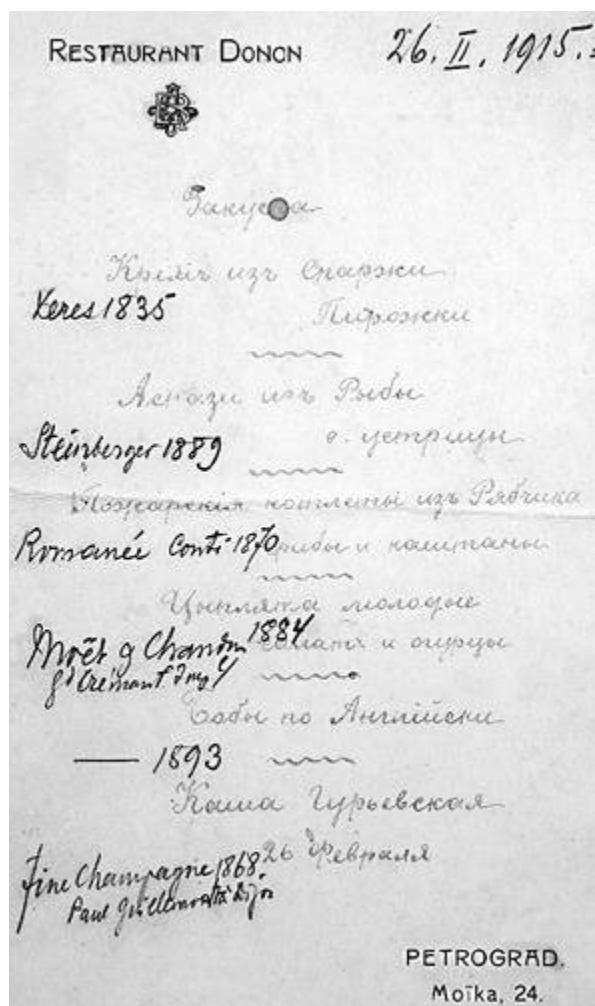
В числе завсегдатаев заведения числился великий князь Алексей Александрович. В ресторане бывали И.А. Гончаров, Н.И. Костомаров, Н.А. Некрасов, И.И. Панаев, А.Ф. Писемский, И.С. Тургенев, Н.Г. Чернышевский, любили посещать это место и другие петербургские литераторы. В последнее десятилетие XIX века в «Дононе» проходили знаменитые «дононовские субботы» (в последнюю субботу каждого месяца) столичных беллетристов или «обеда беллетристов», на которые собиралось от 20 до 40 человек⁶⁸. Был заведен «Альбом обедающих», в который заносились экспромты и карикатуры, нередко прославлявшие заведение, например, такие:

*Прекрасно накормил Дон он!
Кум, я тобой доволен.
Желудок мой так нагружен,
Что я в себе неволен...
Язык стал хром и ноги слабы,
В очах серо и мглисто...*

Ф.Ф. Фидлер вспоминал, что для этого альбома как-то раз было решено сочинить трагедию, чтобы каждый из присутствовавших вписал по несколько реплик⁶⁹. Женщины на такие обеды не приглашались: «...Вас. Ив. Немирович-Данченко аккуратно каждый обед, со свойственным ему юмором, требовал приглашения на следующий раз дам, и когда вопрос проваливался, просил занести его отдельное мнение в протокол заседания. Это дало повод к появлению в альбоме такой карикатуры: среди озера изображена была круглая башня, из бойницы которой торчали отточенные перья. Дверь была заперта наглухо; наверху на площадке, между зубцов, пировали под знаменем „Донон“ беллетристы, а на берегу горько плакали

беллетристики и поэтессы, тщетно молящие о пропуске; но на башне значилось „для мужчин“»⁷⁰.

Осенью 1898 года именно на одном из таких обедов А.В. Амфитеатров высказал идею издания сборника памяти А. С. Пушкина. Усилиями участников «дононовских суббот» к 100-летию поэта появился «Пушкинский сборник». Однако к началу XX столетия литераторов приходило все меньше – сказывались идейные разногласия. Хозяева перестали получать ожидаемую выгоду так что в 1903 году пришлось задуматься о целесообразности продолжения этой традиции. Впрочем, в «Дононе» проходили и другие «литературные» обеды: чествования писателей, встречи членов Литературного фонда и т. п.



Меню обеда в ресторане «Донон». 1915 год. ГМИ СПб.

В 1850-е годы ресторан посещал художник А.А. Иванов. В «Дононе» также проводились традиционные ежегодные обеды членов Товарищества передвижных художественных выставок. Вот как описывал такие обеды М.В. Нестеров: «Вечером, в день открытия выставки, был традиционный обед у „Старого Донона“. Часам к восьми передвижники, члены „Товарищества“, а также молодые экспоненты, бывало, тянулись через ворота в глубь двора, где в конце, у небольшого одноэтажного флигеля, был вход в знаменитый старый ресторан. Там в этот вечер было по-особому оживленно, весело. Старые члены „Товарищества“ ласково, любезно встречали молодых своих собратий, а также особо приглашенных именитых и почетных гостей: всех этих Стасовых, Менделеевых, Григоровичей (П.М. Третьяков не имел обыкновения бывать на этих обедах). Лемох с изысканностью „почти придворного“ человека встречал всех прибывших как распорядитель и с любезно-стереотипной улыбкой, открывая свой золотой портсигар, предлагал папироску, говоря свое: „Вы курите?“ – и мгновенно закрывал его перед носом вопрошаемого.



Меню обеда в ресторане «Донон» (оборот). 1915 год. ГМИ СПб.

Обед чинный, немного, быть может, чопорный вначале, после тостов понемногу оживлялся: пили сначала за основателей, за почетных гостей, пили и за нас – молодых экспонентов. Когда же кончались т. н. „программные“ речи старших товарищей, языки развязывались, являлась, отсутствовавшая вначале, теплота, задушевность. Более экспансивные переходили на дружеский тон, а там кто-нибудь садился за рояль и иногда хорошо играл (дам не полагалось). Каждый становился сам собой. Хорошие делались еще лучше, те же, что похуже, вовсе „распоясывались“.

Последняя часть вечера, так, часам к 12, проходила в обмене разного рода, более или менее „искренних излияний“. Михаил Петрович Клодт (автор картины «Последняя весна») танцевал, сняв

свой сюртучок, традиционный на этих обедах „финский танец“, Беггров рассказывал где-нибудь в углу скабрзные анекдоты, Н.Д. Кузнецов изображал очень искусно „муху в стакане“ и еще что-то. А его приятель Бодаревский к концу вечера бывал еще более самодовольным и заслуживал давно установившееся общее мнение о своей особе. Так проходил и заканчивался ежегодный товарищеский обед „Передвижников“»⁷¹.

Здесь нравилось собираться петербургским любителям философии: «Должно быть, в 1901 году основались в Петербурге „словьевские обеды“. Человек двадцать и больше сходилось в ресторане Донона у Певческого моста, вкусно обедали, приятно беседовали. Каждый раз читался кем-нибудь доклад, потом обсуждался, и – „беседа затягивалась за полночь“»⁷².

В «Дононе» регулярно отмечались годовщины крестьянской реформы Александра II. На обеде присутствовали, как правило, непосредственные участники подготовки реформ. Однако 19 февраля 1903 года из 30 обедавших уже только председатель собрания – сенатор П.П. Семенов – принимал участие в работе редакционной комиссии по подготовке проекта Положения о реформе. Свои годовщины отмечали здесь и выпускники Училища правоведения, и лицеисты...

Репутация «Донона» как респектабельного ресторана была столь высока, что именно здесь скрывался после побега из тюрьмы князь П.А. Кропоткин. «Мы катались бесцельно по островам, но не знали, куда нам деваться, так как нам велели приехать только поздно вечером туда, где я должен был переночевать.

– Что нам делать теперь? – спросил я моего друга, который был в нерешительности.

– К Донону! – приказал он вдруг извозчику. – Никому не придет в голову искать нас в модном ресторане. Они будут искать нас везде, но только не там; а мы пообедаем и выпьем также за успешный побег.

Мог ли я возразить что-нибудь против такого благоразумного предложения? Мы отправились к Донону, прошли залитые светом залы, наполненные обедающими, и взяли отдельный кабинет, где и провели вечер до назначенного нам часа. В дом же, куда мы заезжали прямо из тюрьмы, нагрянула часа два спустя жандармерия. Произвели также обыск почти у всех моих друзей. Никому не пришлось, однако, в

голову сделать обыск у Донона», – вспоминал он впоследствии⁷³. В начале XX века у «Донона» собирались и петербургские масоны, не боясь привлечь излишнего внимания.

После смерти Надермана его вдова в течение 12 лет сдавала ресторан разным лицам, в том числе владельцу соседнего ресторана «Пивато» Ф.Ф. Кенару, Бирошону, повару бывшего французского посла в Петербурге графа Монтебелло Мариусу, тем не менее среди петербуржцев заведение сохраняло и свое название, и свою репутацию. В январе 1910 года «Донон» приобрел у Л. Надерман основатель Большой Северной гостиницы М.К. Курило-Сементовский и «переселил» заведение на Английскую набережную у Благовещенской площади. Произведя полный ремонт нового помещения, владелец украсил его роскошной бронзой и принадлежавшей ресторану «Донон» живописью, в том числе полотнами Д. Тенирса, Ф. Воувермана, Н.Е. Сверчкова⁷⁴. К новому владельцу отошло не только название, но и столовое серебро, и знаменитый винный погреб «Донона» с бургундским 1847–1869 годов, бордо 1850 года и т. п. В рекламных объявлениях «Старого Донона» (так назывался ресторан на Английской набережной) особо указывалось на принадлежавший заведению «винный погреб „Донона“». Сементовский не был единоличным владельцем ресторана – он превратил «Донон» в акционерное общество, одно из первых в столичном ресторанном деле.

Одновременно по старому адресу, на Мойке у Певческого моста (дом № 24), владелец ресторана «Альберт» на Невском проспекте итальянский подданный А.П. Бетан, выкупив бывшее помещение ресторана и вступив в соглашение с татарской прислугой «Донона» И.Ф. Брондуковым и И.Г. Танкачевым, в январе 1910 года зарегистрировал товарищество «Ресторан Бетан и татары». Прекрасно понимая преимущества известного названия, Бетан отыскал во Франции компаньона по имени Поль (Павел) Донон, чтобы иметь «право» на имя «Донон», и в августе того же года через купеческую управу Санкт-Петербурга оформил другое название ресторана – «Донон, Бетан и татары». К тому же у Бетана остался служить и шеф-повар «Донона» З.Д. Еремеев.

Между владельцами двух ресторанов разгорелась настоящая война за обладание знаменитой маркой. Столичные газеты и журналы

публиковали карикатуры и фельетоны на острую тему:

На Неве раздался звон:

Я – Донон... Донон... Донон...

А на Мойке – тары-бары:

Мы – Донон, Бетан, Татары...

...Для Донона и Татар

Ребус: «Кто кого в „тар-тар“?»

В результате, после вмешательства в историю Министерства торговли, ресторан Бетана стал официально называться «Товарищество Павел Донон, Бетан и татары, основанное в 1910 г.», чтобы подчеркнуть его «молодость» по сравнению со «Старым Дононом». Однако среди петербуржцев он все равно назывался «Дононом», тем более что Бетан постарался сохранить все традиции заведения. Продолжилась и борьба за внимание клиентов – летом 1910 года оба «Донона» заявили о 50-летию фирмы. Бетан скончался в 1911 году, так что дело продолжали уже его компаньоны. Этот новый «Донон» был также весьма популярен – сказывалось расположение близ императорского дворца. Одновременно и владелец «Старого Донона» М.К. Сементовский-Курило старался использовать любую возможность, чтобы напомнить о себе и своем детище. Так, в 1911 году он ввел в «Дононе» «музыкальные вечера» с участием известных певцов, а в 1912 году, по инициативе Сементовского-Курило, в Императорском Обществе поощрения художеств (ИОПХ) состоялся конкурс на рисунок для меню и плакат ресторана заведения. В нем участвовали ученики графического класса И.Я. Билибина. Председателем жюри был Ю.Р. Нечаев-Мальцев, а в числе членов – секретарь ИОПХ В.И. Зарубин. Жюри отметило три эскиза меню – художников О.Я. Архипова, А.Н. Мамаева, С. К. Поликарпова. Они получили денежные премии, но и остальные участники остались не в обиде – семь рисунков приобрел сам ресторатор. Впрочем, все эти новшества в ведении дела не спасли ресторан – в 1912 году «Старый Донон» был объявлен банкротом и лишь после значительной реорганизации продолжал свою деятельность.

Известно, что в сентябре 1914 года «Старый Донон» почти полностью выгорел в результате внезапного пожара, однако впоследствии был восстановлен.

История с разделением «Дононов» наделала много шума, а мемуаристы, нередко произвольно употреблявшие названия «Донон» и «Старый Донон», окончательно запутали наших современников⁷⁵. Так, известно, что после открытия в апреле 1917 года в Петрограде Финляндской выставки ее участники и хозяева (в том числе А.Н. Бенуа, К.А. Сомов, Н.К. Рерих, И.Я. Билибин и др.) поехали на обед к Донону, однако в каком именно ресторане проходила торжественная трапеза, установить невозможно. Уже накануне революционных событий часто посещал этот ресторан французский посланник в Петербурге М. Палеолог, встречавшийся здесь за обеденным столом с представителями высшей петербургской знати, с министрами и банкирами, среди которых были князья Радзивиллы, А.И. Путилов, В.Н. Коковцев и др. Случалось «Донону» принимать и Г.Е. Распутина, и его горячего противника великого князя Николая Михайловича, и знаменитых литераторов и художников Серебряного века: А.Н. Бенуа, А. А. Блока, И.Э. Грабаря, М.В. Добужинского и др.

С началом НЭПа в 1912–1922 годах закрытый было «Донон» вновь открылся под прежней вывеской по старому адресу – на Мойке, 24. При нем по-прежнему действовал летний сад, однако характер места разительно переменялся – теперь это стало элитное заведение, куда наведывался бандит Л. Пантелеев.

Рестораны французской кухни были популярны в столице. Помимо аристократических «Кюба», «Дюссо» и «Донона» существовали и другие, например вполне респектабельный ресторан «Братья Пивато» (наб. Мойки, 38), в котором подавали блюда как итальянской, так и французской кухни.

«Французский» (таково его официальное название) ресторан «Альберт», или «Альбер» (Невский пр., 18), именно под таким названием известный всему Петербургу (от имени владельца – Альберта Петровича Бетана), имел вполне демократичные цены: в 1910-е годы завтрак из двух блюд в нем стоил всего 75 копеек, обед из четырех – 1 рубль, а из пяти – 1 рубль 50 копеек, ужин из одного блюда – 75 копеек, а из двух – 1 рубль 50 копеек. В эту цену входила и непременно чашка кофе. Удерживать столь низкие цены владельцам позволяло расположение ресторана в самой людной части Невского проспекта, во втором этаже дома № 18, прямо над лавкой знаменитого веерного мастера Фр. Треймана. Это обеспечивало ресторану

постоянную клиентуру как за счет петербуржцев, так и за счет многочисленных гостей города. Ресторан, открывшийся в начале XX века и просуществовавший вплоть до первых лет советской власти (правда, в это время он уже не мог гордиться французской кухней), любили петербургские литераторы. В числе его посетителей были Н.С. Гумилев и М.А. Волошин, А.Т. Аверченко и А. Грин, К.А. Сомов и В.Ф. Нувель, В.Э. Мейерхольд и С.А. Ауслендер, К.А. Сюннерберг и А.Н. Толстой, Н.И. Кульбин и Тэффи, С.Ю. Судейкин и Б.Г. Каза Роза... Этот ресторан уже в 1920-е годы с ностальгией вспоминал М.А. Кузмин, бывший его настоящим завсегдатаем:

*Стал вспоминать я, например,
Что были вёсны, был Альбер,
Что жизнь была на жизнь похожа,
Что были Вы и я моложе...*



Ресторан «Альбер». Невский проспект, 18. Фото Буллы. 1900-е годы

Охотно посещали «Альбер» и столичные офицеры, причем нередко ресторанные залы становились местом всевозможных скандалов,

будораживших петербургское общество и обсуждавшихся в прессе. Однако в 1909 году в «Альбере» произошел по-настоящему трагический эпизод: прямо в зале ресторана, заказав себе вино и фрукты, выстрелом из револьвера покончил с собой подпоручик саперного батальона Валенбургер...

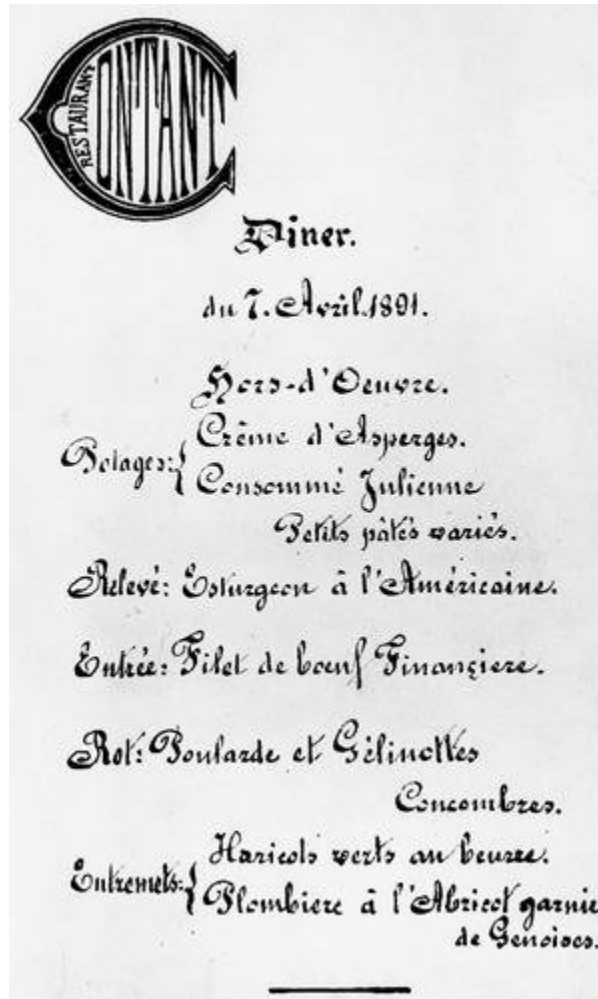
Кроме блюд французской кухни в ресторане подавали и характерные итальянские: «Альбер» славился своим ризотто⁷⁶. В литературе есть упоминания, что в «Альбере» готовили жареную навагу, бифштекс по-гамбургски... Винная карта включала как французские (Шабли Мутон), так и итальянские (кьянти) вина, а также модные в начале XX века ликеры.

Ресторан «Контан» появился на ресторанной карте Петербурга в 1885 году – ресторан гостиницы «Россия» (наб. Мойки, 58) с 25 августа стал называться по имени владельца Августа Контана. В конце 1890-х годов он перешел к известным рестораторам Луи Филиппару и Альмиру Жуену, в 1912 году – к Оливье. Как и в других ресторанах французской кухни, здесь проходили торжественные обеды, банкеты и рауты в честь различных знаменитостей, в частности в честь художников И.К. Айвазовского и К.Е. Маковского, композитора и пианиста А. Г. Рубинштейна, скульптора П.П. Трубецкого, певца Н.Н. Фигнера. 27 ноября 1893 года в «Контане» проходил торжественный ужин выпускников Технологического института в честь 65-летия со дня основания этого учебного заведения. В марте 1901 года в залах ресторана состоялось открытие седьмого съезда русских цементных техников и заводчиков, в декабре 1908-го – банкет участниц Женского съезда, в 1916 году здесь был устроен прием в честь 25-летия франко-русского союзнического соглашения, во время которого Ф.И. Шаляпин с блеском исполнил национальный гимн Французской республики – «Марсельезу». Впрочем, «Контан» был доступен не только для столичных богачей, но и для любой «приличной» публики. В числе посетителей ресторана встречаются имена М.А. Кузмина, князя Б.А. Мещерского, В.Ф. Нувеля, П.П. Потемкина и др. Кто не мог позволить себе обед у Контана, с удовольствием посещали бар ресторана.



Реклама ресторана «Контан». 1903 год

Кухня «Контана» предлагала типичные для французских заведений начала XX века блюда: консоме (см. приложение 1) и суп-пюре из спаржи, говяжье филе «Финансьер», жареных пулярдок, мороженое пломбир с абрикосами и т. п.



Меню обеда в ресторане «Контан». 1891 год. ГМИ СПб.

В небольшой зал ресторана нужно было проходить по длинном коридору, в котором преобладал темно-красный цвет, а ноги тонули в пышном ковре. В январе 1907 года в результате пожара «Контан» почти полностью выгорел, однако вскоре был восстановлен. В мае 1911 года при ресторане «Контан» открылся летний сад, пользовавшийся большим успехом у публики. В это же время в ресторане начались выступления румынского оркестра Ж. Гулеско, появилась эстрада...

Французскую кухню предлагал и ресторан «Эрнест» на Каменном острове (Каменный остров, 60), названный так по имени владельца – бельгийца Эрнеста Игеля. Известно, что ресторанный зал «Эрнеста» украшали гобелены, к шампанскому здесь подавали жареный теплый

миндаль, выступал румынский оркестр. В 1910-е годы на набережной Большой Невки располагался ресторан «Фелисьен» («Фелисьетен»), учрежденный французом Шарлем Бопером и итальянцами Джузеппе Бетаном и Джузеппе Чела.

Впрочем, французскую кухню в Северной столице можно было отведать и в гораздо более скромных заведениях.

В середине XIX столетия на Черной речке располагался ресторан Лаванши, куда помимо хорошего стола публику привлекала еще и площадка для танцев, устроенная прямо в саду. В начале XX века известностью пользовался ресторан «Café Central» (Невский пр., 44), в котором нередко бывали М.А. Кузмин, В.Ф. Нувель и другие петербургские фланеры, любившие прогулки по центральной улице города.

Блюда французской кухни (разного качества) подавались и в трактирных заведениях со специфическими «французскими названиями»: «Версаль» (владельцы Гордин и Брядов), в дорогом ресторане гостиницы «Франция» на Большой Морской ул., 6, куда регулярно ходил обедать холостой И.А. Гончаров⁷⁷, или в ресторане «Гранд-отеля» (ул. Гоголя, 18) и т. д. В пушкинские времена французскую кухню предлагал и ресторан при «Отеле де Пари» на Малой Морской (ныне – дом № 4/1), там не раз останавливался поэт, или же в ресторане Луи напротив Адмиралтейства, где 10 декабря 1827 года Пушкин дал обед в честь приехавшего в Петербург Адама Мицкевича. В отеле «Париж» уже в 1850-е годы не раз обедал Т.Г. Шевченко.

Впрочем, французское меню в Петербурге можно было встретить даже у обычных кухмистеров. Вот так, например, выглядело, вероятно, праздничное меню кухмистерской уже упоминавшегося выше П.А. Соколова в 1887 году:

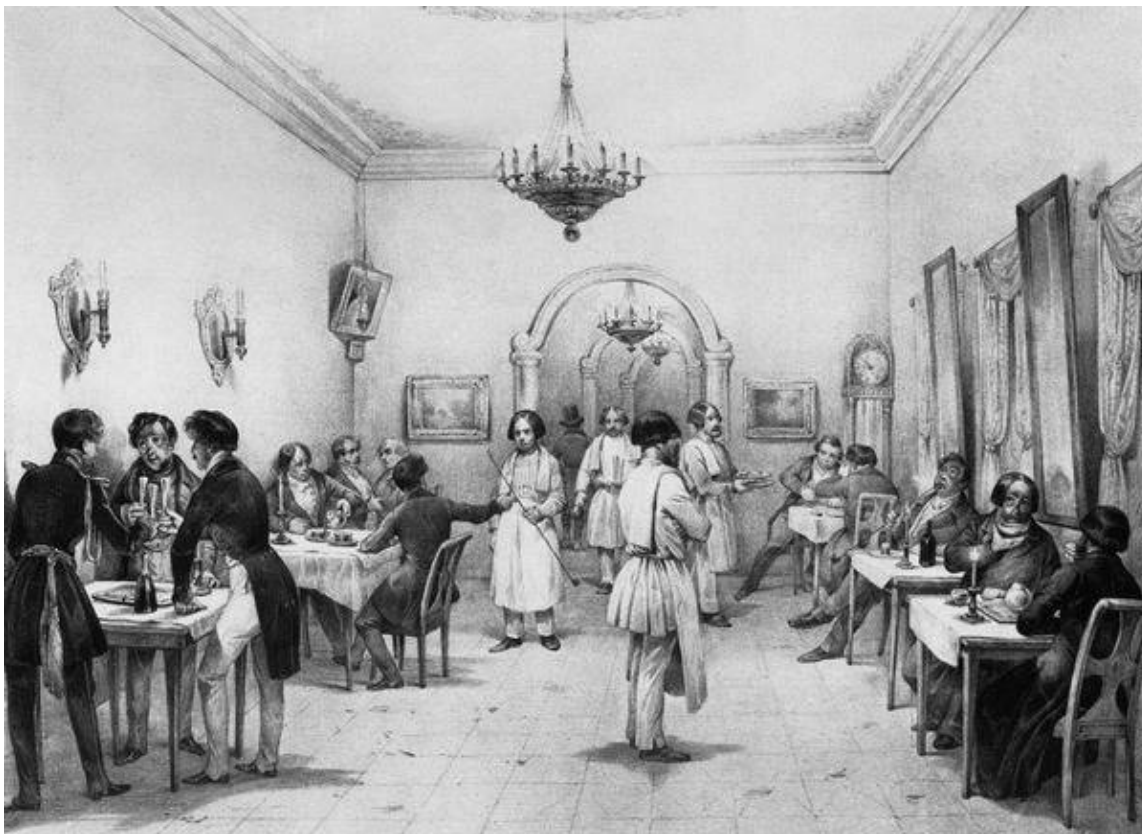
*Суп консоме легюм с зеленью⁷⁸,
Пирожки разные,
Филе беф Годар Огарни,
Соус Шомпи,
Пети пуле цыплята со свежими бобами,
Соус Су прем⁷⁹,
Жаркое: индейки, пуляры и рябчики,
Салат свежий,*

*Московик Ананасный,
Чай, фрукты,
Мороженое, шоколад, конфекты.*

В то же время знаменитые французские рестораны российской столицы охотно готовили блюда русской кухни и, несмотря на национальную принадлежность хозяев и поваров, нередко придерживались русских обычаев и традиций. Так, на Масленицу блины в обязательном порядке предлагались не только в русских ресторанах, каким был, например, «Палкин», но и у Бренфо, Излера, Доминика... Бренфо, судя по всему, первым из французских рестораторов ввел в меню своего заведения блюда русской кухни: кулебяки, уху, постные блюда. По крайней мере «Северная пчела» именно с этим обстоятельством связывала успех кафе-ресторана, занимавшего два этажа в Пассаже со стороны Итальянской улицы. Прохожих привлекала выходящая на улицу витрина ресторана, в которой устроили бассейн с живой рыбой. Бренфо одним из первых стал предлагать семейные обеды – в отдельном помещении, где почтенную публику не могли потревожить веселые ресторанные завсегдатаи. Впоследствии ресторан переместился в другую часть Пассажа, а главной его отличительной чертой стал расположенный внутри фонтан.

Рестораны при гостиницах

Трактирное дело в Петербурге с самого начала было тесно связано с гостиничным. Первые заведения общественного питания открывались при постоялых дворах, неудивительно, что и знаменитые петербургские рестораны возникали при гостиницах и отелях. Первенство и здесь принадлежало французам. В 1770 году виноторговец из Страсбурга Филип-Якоб Демут купил участок земли между набережной Мойки и Конюшенной улицей с целью постройки «заезжего дома». В 1779 году гостиница уже всю принимала постояльцев, да к тому же славилась своим трактиром, который так и называли – Демутовым. В 1796 году для его размещения при гостинице был построен специальный трехэтажный трактирный дом, превративший Демутов трактир в самый крупный и комфортабельный на тот период в столице, где не только принимали постояльцев и кормили обедами, но и устраивались концерты, причем не только музыкальные. Так, известно, что в 1820 году француз Сен-Мор устроил здесь несколько литературных вечеров, на которых прозвучали отрывки из произведений французских писателей. Уже в конце XIX века при Демутовом заведении работали два театра: «Фантазия» и «Театр новостей». После смерти Демута трактир перешел к французу Гюге, в 1809 году – к купчихе Шарлотте Гюне, затем его хозяйкой стала дочь Демута Елизавета (в замужестве Тиран), а арендаторшей – Елена Бергштрем. Однако название трактира при всех хозяевах оставалось прежним, со временем только его стали считать рестораном. Здесь останавливались и соответственно обедали А.С. Грибоедов, М.И. Платов, А.С. Пушкин, И.С. Тургенев, П.Я. Чаадаев, «кавалерист-девица» Н.А. Дурова, закусывали П.А. Вяземский, И.А. Крылов, П.А. Плетнев... Сюда знакомиться с Пушкиным в 1829 году приходил молодой Н.В. Гоголь. В 1864 году в ресторане «Демут» состоялось чествование академика К.М. Бэра, на которое собрался весь цвет российской науки. В 1889 – юбилей А.Г. Рубинштейна.



В. Адам по рисунку Х. Митрейтера. Ресторан в гостинице. Сер. XIX века. Литография. ГМИ СПб.

В начале XIX века на Дворцовой площади в доме Кусовникова открылась гостиница «Европа» с рестораном, в котором заправлял Тардиф, один из лучших рестораторов того времени, о нем Пушкин писал:

*Наш друг Тардиф, любимец Кома,
Поварни полный генерал...*

У Тардифа можно было обедать либо на террасе, либо в знаменитом круглом зале гостиницы. Разорившись, после 1812 года Тардиф покинул столицу и переехал сначала в Одессу, а затем – в Кишинев, где продолжал заниматься тем же ремеслом. Разорение рестораторов в пушкинскую эпоху было следствием того, что само по себе посещение ресторанов еще не вошло в привычку столичного населения, а также удивительной дешевизны ресторанных обедов. По воспоминаниям Ф.В. Булгарина, в александровское царствование

«отличный обед, с пивом, можно было иметь у Френцеля (на Невском проспекте, рядом с домом Строганова) и в трактире Мыс Доброй Надежды (где Физионотип, в Большой Морской), за пятьдесят копеек медью. За два и за три рубля медью можно было иметь обед гастрономический, с вином и десертом, у Юге (в Демутовом трактире), Тардифа (в Hotel de l'Europe, на углу Невского проспекта, в нынешнем доме Грефа, а потом в доме Кушелева) и у Фельета, содержателя маскарадов»⁸⁰.



Реклама Торгового товарищества Соловьева. 1903 год

С 1820-х годов в одном из домов на Невском проспекте (неподалеку от проложенной в 1830-е Михайловской улицы), принадлежавшем немцу Генриху Клее, располагалась гостиница, где селились в основном иностранцы, соответственно и гостиничная кухня ориентировалась главным образом на них. Дела в отеле вел то сам Клее, то французский купец Ж.-Л. Кулон. Соответственно в мемуарах современников фигурируют словно бы и два разных ресторана – в одних случаях упоминается дешевая немецкая ресторация с непременно пивом, в других – дорогой французский ресторан. Не исключено, что в одном доме располагались два разных заведения, одно из которых со временем поглотило другое. Барон А. де Кюстин сохранил ужасные воспоминания о пребывании у Кулона в 1839 году. А между тем его современники утверждали, что это «одна из лучших или даже лучшая» гостиница столицы⁸¹. У Кулона бывали В.Г. Белинский, А.И. Герцен, И.И. Панаев, Н.М. Языков. Затем имя Кулона теряется⁸², и в качестве владельца заведения, получившего после некоторых переделок название «Россия», упоминается исключительно Клее (или Клей).

Зимой 1858–1859 года в гостинице «Россия»⁸³ останавливался Т. Готье, в своих воспоминаниях отразивший обеденный зал отеля, но главным образом – поразившую его буфетную стойку с закусками, бывшую отличительной чертой русских заведений: «Нижний этаж занят обширным обеденным залом, украшенным комнатными растениями. В первом помещении на стойке были расставлены: икра, селедка, белый и черный хлеб, разного сорта сыры, бутылки белой можжевеловой водки, кюммеля, простой водки...»⁸⁴ В числе гостей Клее в середине XIX века кроме Готье были И.С. Тургенев, П.М. Третьяков, М. Петипа. В ресторане гостиницы обедали Т.Г. Шевченко, Ф.М. Достоевский и др.⁸⁵



Невский проспект, дом 26. Гостиница «Европейская». Фотограф Булла. 1900-е годы

Именно эта гостиница превратилась со временем в знаменитую «Европейскую»⁸⁶. В первом этаже находился кафе-ресторан с общим залом, отдельными кабинетами, читальней с мягкими креслами и диванами и прессой со всех концов света. По лестнице можно было подняться в основной обеденный зал гостиницы – так называемый табльдот. К началу XX столетия в гостинице насчитывалось уже три ресторана, несколько баров и по два чайных буфета на каждом этаже. В 1909 году над зданием устроили мансарду, в которой разместился летний ресторан «Крыша» с эстрадой. Уже в годы Первой мировой войны при гостинице собирались было устроить отдельную кофейную «по типу венских», однако до открытия дело не дошло. Потребности ресторанов были призваны обслуживать собственные производства: кондитерское, коптильное, фруктовых вод и пищевого льда, пекарня...

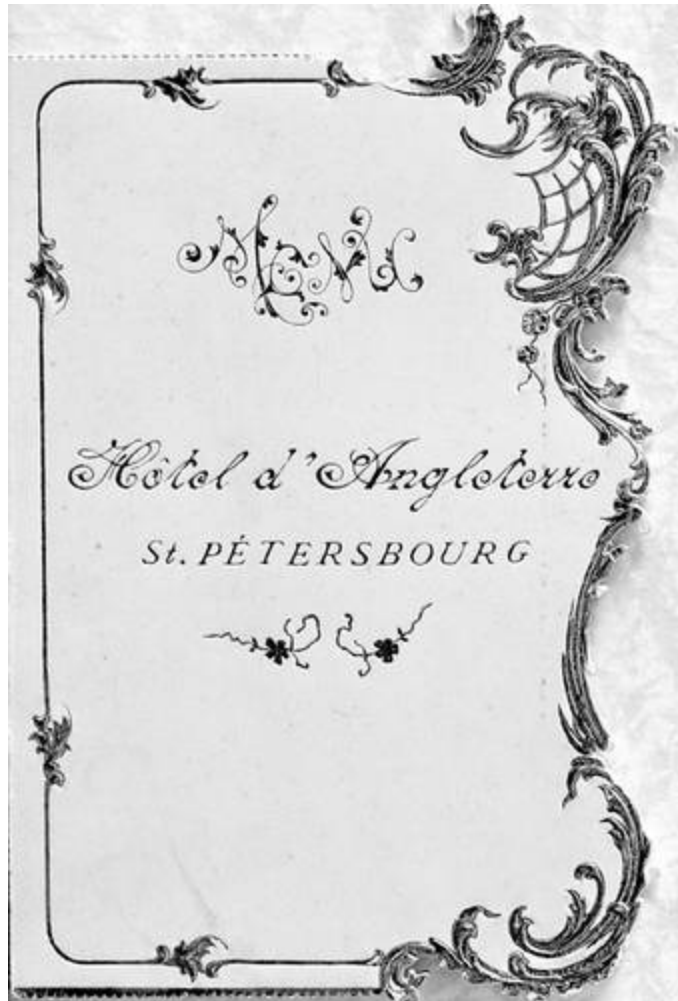
Кельнерами в отеле служили настоящие немцы, а один из гостиничных ресторанов так и назывался «Европа». Его обслуживали два метрдотеля: итальянец и француз, причем, в отличие от прочего персонала, они имели право носить бороду и усы. Именно здесь 7

февраля 1896 года был устроен торжественный обед в честь столетия приезда в Россию основателя знаменитой художественной династии Бенуа – Л.Ж. Бенуа. На обед собралось 150 членов этого многочисленного семейства. В ресторанах «Европейской» бывали многие известные петербуржцы, в их числе столь разные люди, как А.А. Блок и Г.Е. Распутин, и, конечно же, постояльцы отеля, в числе которых оказывались едва ли не все знаменитости той поры. К тому же «Европейскую» с удовольствием посещали столичные офицеры.



Меню обеда участников Четвертого съезда русских зооцих в ресторане гостиницы «Европейская». 1911 год. ГМИ СПб.

Количество гостиниц в Петербурге неизменно росло. В 1860-х годах их насчитывалось более 60, в 1870-е – 133, в 1917 – 120. Практически каждая гостиница имела свой ресторан, причем, несмотря на большое количество иностранных гостей, правила 1890 года предписывали, чтобы меню гостиничных ресторанов составлялось исключительно на русском языке, правда, разрешались параллельные переводы на немецкий и французский. В ресторанах первоклассных столичных гостиниц преобладала французская кухня, так что это правило порождало скорее курьезы, когда французские названия блюд просто писались кириллицей или же, если речь шла о третьеразрядных заведениях, буквально переводились на русский язык. Впрочем, именно благодаря этому правилу в те годы одновременно формировалась и русская кулинарная, и гастрономическая лексика.



Меню ресторана гостиницы «Англетер». 1899 год. Тиснение, золочение, вырубка. ГМИ СПб.

Вообще рестораны при гостиницах нередко отличались превосходной кухней и отличными винными погребами. Кроме «Европейской» известностью в Петербурге начала XX столетия пользовались также «Астория», «Англетер», «Регина» (или «Режина», «Реджина»)...

⁸⁷ Кухня и винные погреба в них были вполне сопоставимы с ресторанами «Кюба» и «Донон», их рекомендовали путеводители по России, адресованные иностранным туристам. По сравнению с XIX веком к 1910-м годам популярность столичных ресторанов была такова, что новые заведения теперь нередко именовали не «ресторан гостиницы такой-то», а «ресторан-гостиница». В то же время существовали и гостиничные рестораны,

рассчитанные на менее притязательную публику: рестораны гостиниц «Англия» (Вознесенский пр., 10/24), «Белград» (Садовая ул., 51/2), «Ростов-на-Дону» (Садовая ул., 33/43). Впрочем, и эти заведения имели обязательные в то время кабинеты, бильярдные и «вина известных фирм», т. е. изо всех сил пытались соответствовать представлению о приличных заведениях...

Построенная в 1911–1912 годах по проекту Ф.И. Лидваля «Астория» считалась «последним криком» в гостиничном и ресторанном деле. Расположенная в полуподвальном этаже кухня отеля была оборудована по последнему слову техники. Несколько отдельных помещений предназначались для приготовления горячих блюд, для приготовления холодных закусок русской и французской кухонь, для рыбных блюд и т. д. Здесь же установили большой холодильник – новинку тех лет.



Гостиница «Астория». Фотография 1912 года

Гостиница имела несколько ресторанов, один из них так и назывался «французский», зато другой привлекал публику тем, что

располагался непосредственно в зимнем саду со стеклянным потолком. При ресторане были банкетный зал, кофейная, дамский (т. е. чайный) салон. К тому же здесь, по моде, распространившейся в начале XX века по всем европейским столицам, включая Париж и Петербург, накрывали в 17.00 традиционный five o'clock, т. е. чайный стол.

Гостиница «Режина» открылась в 1911 году на Мойке, 61, она тоже привлекала гостей не только завтраками, обедами и ужинами, но и «файф-о-клоками». Намерением владельца было сделать «образцовый» отель. Делами в «Режине» заправляли Э. Анн, ранее работавший у Эрнеста, Ж. Эллисоброт, бывший сотрудник Кюба, и Э. Лысак, до того служивший шеф-поваром в гостиницах Парижа, Лондона и Варшавы. «Режина» была известна среди людей творческих – в частности, сюда приходил со своими друзьями К.Д. Бальмонт, здесь бывали Я.Л. Израилевич, М.А. Кузмин, Ю.И. Юркун.

Популярным у столичных знаменитостей был и ресторан Большой Северной гостиницы на Знаменской площади у Николаевского вокзала. В нем нередко останавливались приезжие, а тех, в свою очередь, навещали друзья. Ресторан имел свою бильярдную и славился настоящим английским биттером⁸⁸. Его посещали Ф.Ф. Фидлер, Д.Н. Мамин-Сибиряк, М.А. Кузмин, К.С. Баранцевич...

Название «литературной корчмы» заслужил и трактир (позднее – ресторан) гостиницы, открытой на Садовой улице генерал-лейтенантом П.И. Балабиным. Здесь можно было увидеть И.Ф. Горбунова, Н.И. Костомарова, П.И. Мельникова-Печерского, Н.Г. Чернышевского, Т.Г. Шевченко...

Гостиничные рестораны часто арендовали для проведения тех или иных трапез «по случаю» – поминок или, напротив, свадебных обедов.

Неплохими в 1910-е годы считались рестораны гостиниц «Монте-Карло» (наб. Карповки, 22), «Виктория» (Казанская ул., 29) и другие. Они были рассчитаны не только на постояльцев отелей, но и на широкий круг посетителей, и, так же как и другие заведения, имели кабинеты, бильярдные, приглашенные оркестры и хоры и т. д. Г. Васильев, владелец гостиницы с рестораном «Рекорд» (Измайловский пр., 18), стремясь привлечь побольше клиентов, предложил их вниманию не только бильярдные столы, но и кегельбан, а в кабинетах установил пианино. Содержатель ресторана при гостинице «Москва» (Невский пр., 49) Ф.И. Ротин ввел в меню новинку – лосятину, другие

рестораторы пытались привлечь гурманов медвежьими окороками или мясом дикой козы в качестве бесплатного угощения. Поэт М.А. Кузмин в своем дневнике отметил отличное мороженое, подававшееся в этом ресторане в фигурных формочках: сливочное – в виде барашка, ананасное – в виде виноградной грозди⁸⁹. Ресторан гостиницы «Москва» вообще отличался неплохой кухней интернационального свойства: здесь, к примеру, подавали итальянские макароны⁹⁰. Не случайно главный повар «Москвы» А.А. Власов считался учеником знаменитого Ж.П. Кюба.



Угловой фасад гостиницы «Москва». Фотография К.К. Буллы. 1907 год

Принадлежавший братьям Ивановым ресторан знаменитой привокзальной «Балабинской» гостиницы на Знаменской площади в начале XX века славился своими ростбифами, ресторан при «Мариинской» гостинице в Чернышевском переулке – русской кухней, поскольку постояльцами гостиницы были главным образом купцы средней руки и приказчики с вполне определенными «трактирными» вкусами. Впрочем, это обстоятельство ничуть не отменяло наличия в

меню ресторана «Мариинской» гостиницы и вполне изысканных блюд. Это заведение также любил посещать Кузмин. «Семейный» ресторан при «Варваринской» гостинице (угол Вознесенского пр. и Казанской ул.) после очередной смены владельцев в 1910 году (новыми хозяевами ресторана стали известные петербургские трактирщики Федоров и Иванов) ввел по четвергам подачу польских «фляков»⁹¹. А ресторан Ф.А. Наумова «Германия» на Подъяческой улице был знаменит своим дежурным блюдом – гуляшом по-венгерски.

Найти собственную «изюминку» было особенно важно в XX столетии, когда число трактирных заведений в Петербурге росло с каждым днем. Ресторан В.М. Федорова (Екатерининская ул., 8) позиционировал себя как «известный закусочный ресторан»⁹², а ресторан «Перетц» на Невском пр., 15, привлекал тем, что прямо при ресторане находились гастрономический и винный магазины, так что понравившиеся вино и закуски можно было купить домой. Перворазрядный ресторан «Новый Петергоф» обещал каждой даме живые цветы прямо из Ниццы. Кроме того, меню в нем было расписано по дням недели. Так, по вторникам подавали блины с паюсной икрой, по пятницам – уху из налимов и кулебяку, а по средам и субботам – grand souper из четырех блюд на выбор. Причем стоило все это разнообразие одинаково – 1 рубль. Столько же стоили в ресторане и стандартные завтраки (2 блюда на выбор, графин водки, закуска, кофе или пиво) и обеды (4 блюда на выбор).

Заведения с этнической кухней в Петербурге

Транснациональный характер Петербурга сказался в большом количестве трактирных заведений с теми или иными видами национальной кулинарии. Кроме традиционных русской и французской в российской столице были представлены немецкая, польская, еврейская, кавказская, греческая, татарская и прочие кухни.

Большой популярностью пользовались итальянские рестораны. С итальянской кухней петербуржцы познакомились, судя по всему, еще в екатерининскую эпоху. Приехавший в Северную Пальмиру прославленный ловелас Дж. Казанова отыскал в Екатерингофе знаменитого на всю Италию Локателли – «отличного болонского ресторатора, которого не забыли еще гастрономы»⁹³. Неизвестно, пользовалось ли его заведение в Петербурге успехом. Во всяком случае его соотечественник трактирщик Морелли в России обанкротился и в царствование Павла I занялся вовсе не своим делом – служил полицмейстером.

В английских изданиях о Петербурге первой четверти XIX столетия сообщалось, что кофейни в этом городе держат в основном итальянцы^[3]. Тогда же было знаменито заведение Signore Alessandro у Полицейского моста на Мойке. Макароны и стоффато от «Алессандро» считались превосходными, славилось вино «Лакримакристи». Прислуга там работала русская, но умевшая говорить и по-итальянски, и по-французски. В 1820-е годы посетителями ресторана были в основном обитавшие в столице итальянцы и французы, причем клиентами становились главным образом по рекомендации. Впрочем, и этих посетителей оказывалось немного, поскольку заведение главным образом отпускало обеды на дом. А вот к 1850-м годам у «Александра» нередко можно было встретить довольно разношерстную публику. Ходил сюда, в частности, Т.Г. Шевченко.

Большой известностью пользовался ресторан «Братья Пивато» (Б. Морская ул., 36). У «Пивато», как и в других знаменитых ресторанах города, нередко устраивались обеды и ужины в честь той или иной знаменитости – литературной, художественной, артистической или

научной. В частности, 25 октября 1909 года у Пивато был организован торжественный обед в честь С. К. Маковского, создателя журнала «Аполлон». В зале ресторана бывали И.Ф. Анненский, С.А. Венгеров, П.П. Гнедич, М.А. Кузмин, М.А. Лохвицкая, С.И. Мамонтов, В.М. Пуришкевич, А.М. Скабичевский, К.К. Случевский, П.С. Соловьева, князь А.П. Урусов, Ф.Ф. Фидлер, Ф.И. Шаляпин и др. Здесь собирались члены редакции журнала «Сатирикон». В отдельных кабинетах ресторана, знаменитого как своими болонскими спагетти и кьянти, так и тминной водкой, обсуждали дела крупные политические фигуры и финансовые воротилы дореволюционной России. Название «Пивато» встречается в произведениях М.А. Алданова и А.Н. Толстого.

Как и во многих петербургских ресторанах, у «Пивато» можно было не только пообедать, но и заказать блюдо на дом. А.Н. Бенуа вспоминал, как в 1884 году в доме его бабушки в честь женитьбы брата художника М.Н. Бенуа на О.К. Кавос устроили парадный обед, состоявший целиком из венецианских блюд, а «в качестве пьес-де-резистанс, сейчас после министроне, была подана тэмбаль-де-макарони (запеканка из макарон, распространенная в области Венето и на юге Италии. – Ю.Д.), специально заказанная у знаменитого Пивато на Большой Морской»⁹⁴. Впрочем, Пивато не считался «шикарным» рестораном в отличие от известного «Альбера», который позиционировал себя как «французский» ресторан, но одновременно предлагал и многочисленные итальянские блюда и вина.

Немецкая кухня благодаря большому количеству поселившихся в Петербурге немцев появилась в северной столице уже в XVIII веке, когда на принадлежавшем Б.-Х. Миниху Крестовском острове был открыт Немецкий трактир. Он просуществовал поразительно долго – Немецкий трактир на Крестовском мемуаристы вспоминали и в середине XIX столетия. Немецкие заведения отличались не только национальной кухней, но и общим «немецким духом». Они представляли собой своеобразные клубы, объединявшие немцев и по месту рождения, и по профессиональным интересам; здесь не просто обедали и ужинали, но и нередко, объединившись с соотечественниками, отмечали праздники. Так, один из таких праздников, называвшийся «Кулерберг», по небольшому холмику, бывшему центром всех игр и затей на Крестовском острове,

устраивался в начале июля и привлекал едва ли не всю немецкую колонию Петербурга.

Современники уверяли, что именно из-за этого праздника речка, протекавшая неподалеку, получила название Винновка. Немецкие ремесленники со своими семьями летом охотно выезжали и в Екатерингоф, и в Красный кабачок, а среди офицерской молодежи Петербурга было в обычае приезжать неожиданно на подобные гуляния с тем, чтобы поволочиться за хорошенькими немочками или устроить потасовку с их братьями и папашами. Веселье на этом месте не прекращалось и в зимние месяцы, когда здесь устраивались ледяные горы высотой до восьми и более сажен.

В последней трети XIX века в столице были следующие известные немецкие заведения. Дешевым и вкусным столом отличался ресторан некоего Отто, однако его местоположение неизвестно. А по соседству с Александринским театром в 1860-е годы располагался трактир, который нередко так и называли – «Александринским». Впрочем, официальное название было «Кафе-ресторан А.И. Зееста», по имени владельца. Здесь по воскресным дням устраивались завтраки с водкой и непременно раками и колбасой. Завсегдатаи заведения, среди которых было много артистов, а также литераторов, в частности сотрудников сатирического журнала «Искра»⁹⁵ и их коллеги по репортерскому цеху из других изданий, так и называли их «Krebs und Wurstessen». В ресторанном зале работала некая красавица Густя (от Августа), чьи чары пьянили артистическую братию так же, как и вино и пиво Зеесты, который и сам был не чужд всеобщей русской беды:

*Нет лучше места,
Чем у дяди Зееста.
Скромный ресторан,
За буфетом Густы,
С радости иль грусти
Будешь сыт и пьян.*

(В.В. Крестовский)

Постоянно посещали ресторан А.А. Григорьев, В.В. Крестовский, Н.А. Лейкин, Л.А. Мей, из развлечений мемуаристы упоминают находившийся здесь кегельбан. Сын Зееста – Ф.А. Зееста тоже был ресторатором, известно, что у него в 1913 году заказывал выездной

фуршет коллекционер и издатель, редактор журнала «Старые годы» П.П. Вейнер, Зееста также заведовал всей ресторанной частью на Царскосельской юбилейной выставке 1911 года.

На Невском проспекте (дом № 18, где сейчас находится Литературное кафе), с 1885 года располагался ресторан товарищества «О. Лейнера», облюбованный состоятельными петербургскими немцами. Он известен несколькими обстоятельствами. Считалось, что именно здесь П.И. Чайковский подхватил холеру, что, впрочем, никак не отразилось на популярности этого заведения. Кроме того, здесь, по воспоминаниям И.Ф. Стравинского, не раз посещавшего ресторан после концертов, на закуску «бывали всякие деликатесы – маринованная рыба, икра, черноморские устрицы и восхитительнейшие в мире грибки»⁹⁶. Ресторан Лейнера был знаменит и своим пивом, причем проба каждой новой бочки представляла собой священнодействие, в котором непременно участвовали постоянные клиенты. Цены были средние – в 1899 году, к примеру, обед в этом ресторане стоил 1 рубль.

В зале и в кабинетах у Лейнера можно было встретить А.В. Амфитеатрова, А.А. Арапова, К.С. Баранцевича, А. Белого, А.А. Блока, Н.С. Гумилева, М.В. Дальского, В.М. Дорошевича, Е.А. Зноско-Боровского, Ф.Ф. Комиссаржевского, К.А. Коровина, М.А. Кузмина, Г.К. Лукомского, В.Э. Мейерхольда, К.М. Миклашевского, Б.С. Мосолова, В.Ф. Нувеля, А.П. Нурока, П.П. Потемкина, Ю.А. Ракитина, Н.Н. Сапунова, К.А. Сомова, А.П. Чехова, Г.И. Чулкова, А.Н. Толстого с супругой С. И. Дымшиц-Толстой, Ф.Ф. Фидлера, Ф.И. Шаляпина, В.И. Качалова, Ю.М. Юрьева, других артистов Александринского театра. Известно, что в этом ресторане во время своего пребывания в Петербурге столовался живописец В.А. Серов⁹⁷. В этом же ресторане проходили регулярные, два раза в месяц, заседания основанного в 1910 году Российского общества филателистов Санкт-Петербурга. К этому времени «Лейнер» стал и одним из мест встреч петербургских гомосексуалистов – М.А. Кузмин в дневнике раз за разом отмечает у Лейнера «балетных мальчиков».

«Лейнер» служил и хорошей школой для деятелей ресторанного бизнеса. В этом заведении начинали свою карьеру И.С. Соколов, ставший владельцем «Вены», Г.А. Алек сандров, впоследствии основатель «Аквариума», а также владелец кафе «Бристоль». Также на

Невском (дом № 50) располагалось немецкое «семейное» кафе «Рейтер». Здесь в годы Первой мировой войны собирались любители шахмат и в их числе знаменитый А.А. Алехин.

Вероятно, немецким был также ресторан «Кин» в Фонарном переулке, весьма популярный в 1900-е годы. Из числа его завсегдатаев можно назвать актрис Н.Н. Волохову, О.М. Мунт, писателей М.А. Кузмина, Ф. Соллогуба, К.А. Сюннерберга, Г.И. Чулкова, художников Н.Н. Сапунова, С.Ю. Судейкина, режиссеров В.Э. Мейерхольда, Б.К. Пронина... В зале ресторана стояло пианино, гости нередко музицировали, а сама обстановка была почти домашняя.

Блюдами немецкой кухни, по всей вероятности, угощали и в ресторане, открытом в 1843 году на Большой Морской улице военным чиновником, немцем по национальности Г.В. Лерхе. Здесь устраивались офицерские попойки, и вся атмосфера была гораздо более непринужденная, чем в расположенных неподалеку французских ресторанах. Постоянный клиент ресторана Н.А. Некрасов оставил о заведении следующие строки:

*Кончаю, скромн, тих,
У Лерхе в ресторации
Остаток дней моих.
Из службы в биллиардную
Прямехонько иду,
Игру там не азартную,
Но скромную веду.*

Немецкая кухня предлагалась в ресторане гостиницы «Старая Рига» (Новый пер., 8), имевшей собственный сад со столиками и кегельбан. На Садовой улице находился ресторан «Прага» (дом № 9), которым управлял П. Дидрих, на Екатерининском канале (дом № 14) – ресторан Зигеля.

«Немецким», если не по кухне, то по составу посетителей, считался ресторан Гейде на Съездовской линии, где завсегдатаи знали друг друга в лицо и нередко приходили не столько поесть, сколько пообщаться. «Обедал в гостинице Гейде, на Васильевском острове, в Кадетской линии, – русских почти здесь не видно, все иностранцы. Обед дешевый, два рубля ассигнаций, но пирожного не подают никакого и ни за какие деньги. Станный обычай! В салат кладут мало

масла и много уксуса», – так описывал заведенные в ресторане порядки один из петербуржцев⁹⁸. Историк и статистик Н.И. Пушкарев в 1840-х годах ставил его в число семи лучших ресторанов столицы. Но при этом отмечал: «Здесь русских не видно, все иностранцы, более англичане». А уже в 1850-х годах писатель и журналист Н.И. Панаев отмечал: «Это заведение не имеет ничего общего с баснословно дорогими ресторанами Дюссо, Донона и Бореля... Заведение г. Гейде переносит вас совершенно в Германию, в средней руки трактир в немецком городе, здесь умеренный, очень порядочный общий стол от 2 до 6 часов, по 60 коп. Два бильярда, кости и пиво. Это немецкий клуб, пропитанный табачным запахом, всегда полный своих обычных посетителей, которые молчаливо и глубокомысленно пощелкивают бильярдными шарами или костями, покуривая свои сигары и попивая свое пиво... У Гейде все знакомы друг с другом»⁹⁹.

В летнее время таким же «немецким» рестораном считалась «Бавария», открытая М. Рихтером при увеселительном саде на Петровском острове (1865–1880 гг.), рядом с пивоваренным заводом. В саду работал кегельбан, играл духовой оркестр, выступал Императорский австрийский оркестр, однако дела шли не слишком хорошо, и сад с рестораном постоянно меняли владельцев, каждый из которых вносил в его деятельность что-либо новое. Единственный на Васильевском острове первоклассный ресторан «Бернгард» – излюбленное место встреч василеостровских немцев, профессоров и студентов университета и Императорской академии художеств, врачей и художников – был открыт в конце XIX – начале XX столетия на углу 8-й линии и Николаевской набережной¹⁰⁰. Как и большинство мест такого рода, он привлекал посетителей не только добротной кухней, но и бильярдными столами. Известно, что здесь бывали ученики А.И. Куинджи. Практически ничем – ни по составу посетителей, ни по кухне – не отличался от «Бернгарда» ресторан П.В. Торндорфа на углу 1-й линии и Большого проспекта, хотя он и считался рестораном второго разряда. В 1880-е годы здесь же располагался немецкий ресторан Кинча (или Кинша), его тоже не случайно называли «профессорским» – здесь нередко коротали вечера профессора Петербургского университета: А.Н. Веселовский, Ф.Ф. Соколов. А.М. Скабичевский отмечал, что заведения Гейде и Кинша были и излюбленными студенческими ресторанами. Бывали здесь А.А.

Ахматова с Н.С. Гумилевым, С.М. Городецкий, М.Л. Лозинский, О.Э. Мандельштам.

Немцы и поляки нередко владели недорогими петербургскими кухмистерскими, охотно посещавшимися студентами, мелкими чиновниками и ремесленниками. Так, среди петербургских студентов известностью пользовались немецкая кухмистерская Миллера (здесь можно было пообедать за 25 копеек) и Бахминская польская кухмистерская на Михайловской улице (дом № 2/9). В нее, в частности, ходил молодой М.В. Добужинский. В кухмистерской петербургской немки госпожи Мильбрехт, где обеды стоили 40 копеек, ежедневно питался даже известный издатель А.Ф. Маркс, основатель популярнейшего всероссийского журнала «Нива».

«Общество студентов-поляков Санкт-Петербургского Политехнического института» в 1902 году открыло собственную столовую с польской кухней при Санкт-Петербургском политехникуме (Политехническом институте). На польской кухне специализировался и перворазрядный ресторан Варшавского товарищества (Фонарный пер., 9). Здесь работали варшавские повара, подавали варшавские водки, польский мед, венгерские вина, а по четвергам и воскресеньям – рубцы. Это заведение, как и некоторые гостиничные рестораны, также включавшие в меню бигос и фляки, привлекало к себе польскую колонию в Петербурге¹⁰¹. Существовали и польские кухмистерские, и польские кофейные, одна из которых располагалась на Михайловской улице. В конце 1912 года польское кафе братьев Садовских открылось на Итальянской улице. Все они играли в столице роль национальных клубов, землячеств.

Непосредственно на Невском проспекте располагалось и несколько заведений еврейской кухни, из которых особенно выделялся Еврейский ресторан Гордина (Невский пр., 67).

В 1886 году было учреждено одно из первых и наиболее успешных заведений кавказской кухни в Петербурге – фирма ресторанов кавказских вин и кухни «Кн. Бр. Макаевы». Основанная для торговли натуральными виноградными винами из имения Макаевых «Икалто» в Кахетии, она вскоре расширила свою деятельность. Поскольку при винных погребах разрешалось держать кухню, погреба братьев Макаевых быстро превратились в рестораны. Их охотно посещала грузинская диаспора в Петербурге. Вместе с тем шашлыки, чахохбили

и пловы Макаевых пользовались заслуженной известностью и у горожан других национальностей. В феврале 1911 года фирма, которой к тому времени принадлежали винные погреба в Кирпичном переулке (дом № 7), на углу Невского и Николаевской улицы, на Караванной улице (дом № 14), торжественно отметила свое 25-летие. «Как культуртрегер грузинского виноделия и кухни в Петербурге, фирма кн. Макаевых является одной из первых как по размеру своих оборотов, так и по времени ее возникновения», – отмечалось в репортаже о праздновании¹⁰². В 1912 году братья Макаевы пытались открыть на Вознесенском проспекте настоящий большой ресторан, однако судьба его неизвестна. Далеко не все содержатели кавказских винных погребов смогли удержаться в столице, многие после нескольких лет торговли вином закрывали свои заведения и возвращались на родину. Тем не менее их стараниями к началу XX века блюда грузинской кухни стали более популярными в столице.

Ресторан с характерным названием «Кавказский», принадлежавший Л.И. Дгебуадзе, был открыт на Николаевской улице. В его меню входили шашлыки и грузинские вина, которым отдавали дань литературные деятели 1890-х годов: К.С. Баранцевич, С.И. Васюков, Д.Н. Мамин-Сибиряк, Н.К. Михайловский, С.Н. Южаков, Ф.Ф. Фидлер... На углу Екатерининского канала и Вознесенского проспекта В.А. Яковлев открыл ресторан «Кавказ». По некоторым сведениям, одно из первых заведений кавказской кухни в Петербурге пытался организовать, правда, без особого коммерческого успеха, «грузинский Глинка» М.А. Баланчивадзе – отец знаменитого танцовщика и хореографа Дж. Баланчина. В 1900-е годы «Тифлисский духан» Л. Годзиева работал по адресу Невский пр., 24.

Одновременно кавказская кухня начала проникать и в другие рестораны, где стали устраивать мангалы и шашлычные печи, приглашать в повара кавказцев. «За последнее время кавказская кухня делает все большие и большие успехи среди петербургских гурманов. Еще недавно она являлась в Петербурге чуть не роскошью, а теперь редко в каком ресторане нет собственного „шашлычника“. Успеху кавказской кухни немало способствует и то, что сами рестораторы охотно идут в этом отношении навстречу публике, так как она намного выгоднее русской кухни, в большинстве ресторанов приносящей лишь одни убытки. Кавказская же кухня дает пользы от 20 до 30

процентов», – отмечал в 1912 году журнал «Ресторанное дело»¹⁰³. Блюда кавказской кухни начали подавать в «Карамышеве», «Вене», «Ростове-на-Дону», в ресторанах «Зимний Сад» и «Скутари», в вокзальном ресторане в Новой Деревне, в «Ново-Ярославце», его владелец специально пригласил в ресторан шашлычника В.С. Бебришвили. В 1913 году первый ресторан кавказской кухни под названием «Кутаис» появился в Царском Селе, недалеко от вокзала. При нем был небольшой садик, играл оркестр, а кроме блюд грузинской кухни подавали и более привычные для столичных жителей блюда русские и французские. В 1914 году кавказский ресторан под заведованием кулинера Джелаль-оглы открылся в Шувалово. По воспоминаниям современников, здесь подавались такие изумительные шашлыки, что порой в зале не хватало мест для желающих их попробовать.

К концу XIX века население Петербурга включало почти 10 000 татар, поэтому неудивительно, что в городе появились и татарские кухмистерские. Одна из них находилась в Щербаковом переулке, где селились татары-«халатники», а другая – на углу Гороховой и Мойки, по соседству с респектабельными ресторанами, где татары работали официантами. Первая была попроще и подешевле, вторая – подороже. Отсутствие вывесок не мешало хорошо налаженному делу, тем более что татарские кухмистерские посещали главным образом сами татары, заботившиеся о соблюдении национальных и религиозных традиций. Так, для женщин выделили отдельную комнату, куда не могли заходить их мужья, а во время мусульманского поста, когда до заката солнца есть запрещено, татарские кухмистерские работали по ночам. Меню татарских кухмистерских включало различные блюда из конины, пельмени, суп-лапшу, пирожки-«парамасья» и т. п. Обед в «дешевой» татарской кухмистерской стоил около 20 копеек, что было совсем не дешево. Помимо кухмистерских в Петербурге располагалась еще и татарская чайная МаксUTOва (на Глазовой улице), охотно посещавшаяся извозчиками-татарами.

К этому времени в Петербурге было и 8 греческих кухмистерских, открытых на многолюдных улицах: Невском проспекте, Малой Садовой, Казанской и Гороховой. Они пользовались большой популярностью. Известно, что в греческой кухмистерской на Невском

бывало по 300–400 человек в день, на Казанской улице – до 600–700. Впрочем, кухня в них была далеко не только греческая...

Однако нужно отметить, что среди художественной интеллигенции, в аристократических и военных кругах Петербурга заведения с «этнической» кухней не пользовались большой популярностью, мало кто из мемуаристов упоминает о посещении кавказских или азиатских ресторанов или греческих кухмистерских. «Весь Петербург» хранил верность изрядно русифицированной французской кухне или попросту русской.

Рестораны русской кухни

А все-таки нигде вам не сварят такой русской ухи, таких щей, не спекут таких вкусных блинов, пирогов и не изготовят солянки, как в русской ресторации!.. И если вы любите эти народные блюда, то непременно должны, хоть в раз в жизни, пообедать в одном из лучших русских трактиров, заказав обед сутками вперед и приказав, чтоб белье было свежее.

Ф.Б. Булгарин

«Царем русской кухни» в Петербурге, безусловно, считался ресторан «Палкин». Предприимчивый купец 3-й гильдии, уроженец Ярославля, А.С. Палкин основал свой первый трактир в 1785 году. В 1806 (или в 1808) году трактир Палкина на углу Невского проспекта и Большой Морской улицы особенно славился постным столом и... соловьиным пенем. В путеводителе по Петербургу 1846 года отмечалось, что «коренными русскими блюдами не накормит никто лучше Палкина». В это время заведение уже принадлежало внуку основателя – П.В. Палкину, а русские блюда там подавали половые в кумачовых рубахах. Для публики «Палкин» привлекательным делало оптимальное сочетание цены и качества: превосходная кухня и вполне доступные цены. Усилиями П.В. Палкина в 1850 году на углу Невского и Литейного проспектов в доме купца Алексеева открылся трактир «Новопалкин» (или «Новый Палкин»), он славился неплохим погребом. «Старопалкин» («Старый Палкин») отличался отменным чаем, однако вскоре разница между ними почти стерлась. И хотя заведения Палкина находились и по другим адресам – на углу Разъезжей и Николаевской улиц, на Фурштатской, рядом с Николаевским (Московским) вокзалом, именно «Палкин» на Невском проспекте стал своеобразной достопримечательностью Петербурга.



Ресторан «Палкин». Фотография К.К. Буллы. 1914 год



Интерьер зала ресторана «Палкин»

В 1857 году дело перешло к К.П. Палкину, тот попытался привлечь в трактир более респектабельную публику а для этого завел вполне европейский сервис, ввел в меню блюда французской кухни. В 1871 году коммерции советник К.П. Палкин стал владельцем двухэтажного дома на углу Невского и Владимирского проспектов. Проект реконструкции здания с приспособлением его для размещения большого ресторана выполнил академик архитектуры, председатель Санкт-Петербургского кружка архитекторов А.К. Кейзер. Проект, предусматривавший надстройку верхних этажей, изменения фасадов и полную реконструкцию помещений, городская управа утвердила 27 августа 1873 года. Кроме ресторана в доме располагались банкирская контора и меняльная лавка купца Полуэктова, парикмахерская,

фруктовый и книжный магазины, лавка колониальных товаров и «рейнские погреба» будущего владельца дома и ресторана В.И. Соловьева¹⁰⁴. 8 сентября 1874 года в торжественной обстановке состоялось открытие ресторана «Палкин» в новом здании: «В воскресенье, 8 сентября, происходило освящение одного из известнейших и старейших ресторанов в Петербурге, принадлежащего К.П. Палкину и перебравшегося в новое помещение, в собственный дом его, на углу Невского проспекта и Владимирской улицы... Новое помещение ресторана роскошно, обширно и устроено со всеми приспособлениями, требуемыми комфортом и удобством. Так, кухня помещена наверху ресторана, чтобы в него не проходил чад, и кушанья опускаются в залы особою машиною. Меблировка комнат изящная, большая зала (концертная) и зимний сад еще не отделаны и будут открыты к концу года. Лестница, ведущая в бельэтаж, украшена фонтаном и тропическими растениями...»¹⁰⁵ Ресторан включал 25 залов, здесь располагались бильярдные и огромный бассейн со стерлядями.

В 1885 году именно в этом здании торжественно отмечался 100-летний юбилей фирмы «Палкин». Современники склонны были рассматривать праздник как столетие русского ресторанного дела. Торжества продолжались несколько дней, и каждый день ресторан устраивал праздничные завтраки и обеды. Эскизы красочных меню этих трапез исполнил художник А. Шрейбер, украсивший их фигурками обнаженных путти с различными яствами в руках. Вследствие этого у петербургских обывателей родился анекдот: «Что это на палкинских меню все младенцы изображены? – А это в знак того, любезный, что ресторанное дело ныне и младенцу приятно!»

Несмотря на репутацию «русского» ресторана, меню праздничного обеда, состоявшегося 27 декабря, включало: суп-пюре из перепелок Виктория, консоме Режанс, стерлядь империял, пудинг из фруктов гляссе а-ля-Палкин и т. п. Меню обеда 29 декабря 1885 года было сугубо французским:

*суп-пюре Сант-Гюбер, консоме Принцез
пирожки разные
таймень а-ля Шамбор
филе де беф а-ля Жардиньер, соус Пережюль*

*пунш Ромен
жаркое каплуны, рябчики и перепелки
свежий салат
фонд артишок и горошек
пломбир Меттерних.*

Впрочем, и в обычные дни меню ресторана представляло собой настоящий микс из русской и французской кухни:

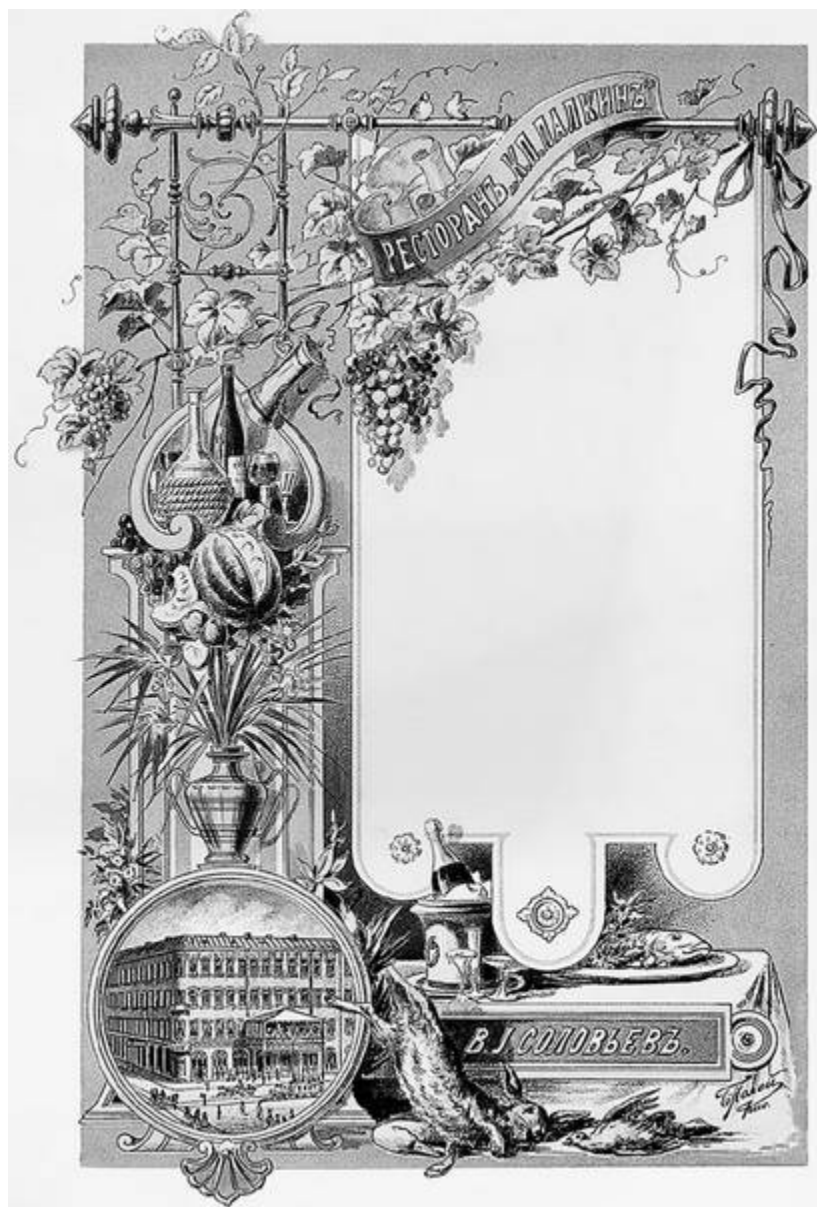
*Суп: липотаж натюрен
Пироги: Демидовская каша
Холодное: разбив с циндероном
Зелень: раки
Роти: телятина
Пирожное: крем бруле¹⁰⁶.*

Или:

*Суп: Онто консоме а-ля жиров
Пирожки разные
Котлеты из ершей а-ля финансьер
Седло дикой козы а-ля гранд (веньер), соус поврат
Жаркое: фазаны, цыплята и дичь
Салат
Спаржа с крушонами
Маркиз с шампанским¹⁰⁷
Кофе.*

Большой известностью в столице пользовались фирменные куриные котлеты «по-палкински». Современники отмечали также палкинские форель, индюшатину, биск¹⁰⁸.

После смерти К.П. Палкина ресторан перешел по наследству к его вдове О.А. Палкиной (урожд. Калугиной) и сыну П.К. Палкину. В 1890 году они сдали ресторан в аренду купцу В.И. Соловьеву владельцу гастрономического магазина в этом же доме. К началу XX века Соловьеву принадлежала также «Северная» («Большая Северная») гостиница на Знаменской площади, тоже с неплохим рестораном. Соловьев ввел практику воскресных обедов с непременной музыкой, поначалу исполнявшейся оркестром лейб-гвардии Преображенского полка. При нем в меню появилось фирменное «парфе а-ля Соловьев».



Бланк меню ресторана «Палкин». 1890–1900-е годы. Частное собрание

Значительно расширившаяся концертная программа ресторана – дивертисмент – потребовала очередной перестройки: архитектор А.С. Хренов устроил в «Палкине» большой концертный зал со сценой. На этой эстраде в начале XX века в нем выступали румынский оркестр и неаполитанцы со своими песнями.

Ресторан Палкина на Невском посещали несколько поколений петербургских литераторов вне зависимости от того, располагался ли

он на одной или другой стороне проспекта и кто был его владельцем. Сюда ходили Н.В. Гоголь, Ф.М. Достоевский, Н.С. Лесков, Л.А. Мей, Н.А. Некрасов, Н.И. Панаев, М.Е. Салтыков-Щедрин («слушал музыку, любовался на стерлядей, плавающих в бассейне»), Н.Ф. Щербина, позднее – К.Д. Бальмонт, А.А. Блок, П.Д. Боборыкин, В.Я. Брюсов, И.А. Бунин, А. Белый, С.М. Городецкий, Д.С. Мережковский и З.Н. Гиппиус, М. Горький, М.А. Кузмин, А.И. Куприн, А.С. Суворин, Ф.Ф. Фидлер, А.П. Чехов и др. Курьезный эпизод, красноречиво свидетельствующий об особом уважении, которое в «Палкине» оказывали литераторам, приводит С.Н. Сергеев-Ценский: «Приезжаю к Палкину, в самый фешенебельный ресторан Петербурга. Двое величественных лакеев, белогрудых, в новеньких черных фраках, бросаются ко мне, и один снимает мое пальто, а другой не вешает его, а держит в руках и говорит укоризненно: „Извольте одеться. В таком костюме к нам нельзя“. Я приехал одетым так, как ходил обычно, в пиджаке поверх косоворотки – глаженных рубашках я не носил. „Чудесно! – сказал я, снова одеваясь. – Только скажите в зале, где меня ждут профессора Батюшков, Зелинский, Аничков и писатель Куприн, что приезжал писатель Ценский, но его не пустили“. Метрдотель с длиннейшими рыжими усами, слышавший, что я сказал, изрек вдруг: „Писатели к нам могут входить даже без панталон“»¹⁰⁹.



Страница меню ресторана «Палкин». 1890–1900-е годы. Частное собрание

У Палкина бывали также актеры В.А. Каратыгин, А.Е. Мартынов, Ю.М. Юрьев, художники Г.К. Лукомский, И.Е. Репин, Н.Н. Сапунов, композиторы А.К. Глазунов, Н.А. Римский-Корсаков, П.И. Чайковский, близкий к кругу «Мира искусства» В.Ф. Нувель. «На углу Невского и Литейной, в угловом доме, помещается известный и много посещаемый трактир-ресторан „Палкин“, где в буфетной комнате, с нижним ярусом оконных стекол, в прозрачных красках, изображающих сцены из «Собора Парижской Богоматери» Гюго, любят собираться одинокие писатели, к беседе которых прислушиваются любознательные посетители „Палкина“. Здесь бывали нередко поэт Мей и писатель Строев и, с начала шестидесятых годов, заседает Н.Ф. Щербина, остроумная и подчас ядовитая беседа которого составляет

один из привлекательных соблазнов этого заведения», – вспоминал другой завсегдатай ресторана, знаменитый адвокат А.Ф. Кони¹¹⁰. Здесь нередко проходили обеды выпускников петербургских вузов, в ресторан любили заглянуть приезжавшие в столицу богатые провинциалы. Впрочем, в 1905 году мемуаристы уже выражали свое недовольство этим знаменитым рестораном.



Рекламные этикетки (?) магазинов В.И. Соловьева. 1890–1900 годы. Музей русской водки

«Палкин» был закрыт в марте 1917 года, а помещения знаменитого ресторана временно заняли арестанты, для размещения которых не хватало тюрем.

Ресторан «Медведь», существовавший с 1878 года при гостинице Демута, находился на Большой Конюшенной улице (дом № 27). Своим названием он обязан чучелу огромного бурого медведя с подносом в лапах, украшавшего вестибюль. Под этим названием ресторан стал известен в конце 1890-х годов. Впоследствии, уже в советские годы, именно таким образом – чучелом медведя – стали маркировать респектабельные рестораны «с историей», причем не только в Ленинграде, но и в провинции. Кухня «Медведя», судя по воспоминаниям, преимущественно была русской, так что и меню, как правило, печатались по-русски. И все же наряду с такими традиционными для отечественной кухни блюдами, как уха из стрелядей с расстегаями или жареные поросята, в «Медведе» можно было угоститься артишоками, «суфлей д'Орлеан», салями из куропаток, французским жарким с пулярдами и проч. Второй завтрак и обед подавались в то же время, что и у «Кюба», что отмечали многие мемуаристы.



Меню ужина в ресторане «Медведь». 1883 год. ГМИ СПб.

Сюда, как и в другие крутые рестораны в самом центре города, съезжалась публика после окончания спектаклей в петербургских театрах. Ориентация на театралов привела к тому, что ресторан работал только в течение сезона – с сентября по май, закрываясь на лето. В числе завсегдатаев были и «сливки военного мира». Здесь также устраивались банкеты в честь знаменитых юбиляров, торжественные обеды, например в честь М.Г. Савиной, К.А. Варламова, А.С. Суворина; по случаю 5-летия журнала «Театр и искусство» и т. п. В 1900–1910-е годы в «Медведе» бывали А.Т. Аверченко, В.Н. Давыдов, И. Кремер, М.А. Кузмин, Е.А. Нагродская, Н.Н. Ходотов, Ф.И. Шаляпин и др. Так же как и в других крупных ресторанах, здесь проводились коллективные обеды и ужины. Так, с

октября 1878 года в «Медведе» проходили ежемесячные обеды редакции газеты «Биржевые ведомости». Владелец ресторана бельгиец Э. Игель специально для этих собраний приспособил полуподвальное помещение. Их неизменным председателем был переводчик и поэт П.И. Вейнберг.

В 1879 году газету переименовали в «Молву», но традиция обедов в «Медведе» сохранилась. Приглашения к каждому обеду составляли в стихотворной форме, например так:

*Седьмого марта, то есть в среду,
В «Медведь» опять придут к обеду
Распространители «Молвы»,
Ответьте – будете ль и Вы?*

(П. И. Вейнберг)

Ответы тоже рифмовались:

*Значит, я и в эту среду
Иль приеду иль приду
Ровно в пять часов к обеду
В Вашу дружную среду.*

(Н.С. Курочкин)

Или:

*Седьмого марта, на беду,
Я приглашен уже к обеду.
И, к сожаленью, в эту среду
В среду друзей не попаду.*

(А.П. Урусов)

Или:

*Я очень рад – скажу по чести —
В «Медведе» отобедать вместе
С кружком веселых и живых
Сотрудников из «Биржевых».*

(К.М. Станюкович)

В 1902 году, во время официального визита в Россию Президента Французской республики Э. Лубэ, в «Медведе» Комитетом петербургской периодической печати был устроен раут в честь французских журналистов. Однако, как говорят, из 500 человек приглашенных меньше всего было лиц, хоть как-то связанных с литературным трудом.

В конце 1890-х «Медведь» возглавил бывший владелец московского «Яра» А.А. Судаков, родом из Ярославской губернии (свою карьеру начал буфетным мальчиком в одном из московских трактиров). При нем дело приобрело настоящий размах: в ресторане было два зала на 100 и 150 мест, 20 кабинетов, которые обслуживали 70 официантов. Работой 45 поваров руководил шеф-повар Чесноков.

Судаков не боялся никаких новшеств. В «Медведе» появился первый в Петербурге «американский бар», привлекавший своей новизной и необычностью как старых, так и, самое главное, новых клиентов. Здесь все было внове для русской публики – и «смешанные» напитки (коктейли), и барная стойка, и высокие стулья. «Пришли к „Медведю“, взобрались на стулья, получили по высокому стакану со льдом и с очень вкусным и пьяным снадобьем, выпили и повторили», – вспоминал Ю.В. Макаров¹¹¹. С этого времени состояние алкогольного опьянения в Петербурге стали называть «барским настроением». Вслед за «Медведем» такие же бары появились в «Контане», гостиничных и даже загородных ресторанах, впрочем, широкого распространения они так и не получили. Вызывавшие поначалу интерес, американские бары довольно быстро перестали оправдывать ожидания хозяев ресторанов, и в 1913 году бар в «Контане», например, был закрыт.

В 1906–1907 годах в ресторане по приглашению известного виноторговца Дебре, вероятно, большого любителя женской красоты, выступали кафешантанные звезды. «Вчера, 2-го Февраля, зал был переполнен фешенебельной публикой. В этот вечер программа обогатилась двумя первоклассными „звездами“. Это – красавица-испанка Феерия с ее испанской труппой, производившая положительно фурор своими жгучими танцами, и изящная красавица парижанка m-lle Андрэ Дарси, пикантные куплеты которой вызвали энтузиазм всей многочисленной изысканной публики. Успех этих двух новых номеров прямо-таки необычайный. Безусловно, сильнейшим

магнитом нынешней программы и будут эти столь понравившиеся всем номера», – сообщал «Петербургский листок»¹¹².

Как и многие рестораны, «Медведь» закрывался на летний период, когда «весь Петербург» покидал столицу, отправляясь на дачи, за границу или в имения. Сезон в «Медведе» заканчивался обычно 1 июля. Однако в 1900-е годы своего рода летний филиал «Медведя» появился в дачном Парголове. Окончательно же ресторан был закрыт уже при советской власти.

«Медведем» иногда называли и другой ресторан – ресторан «Белый медведь» Тюрина на 9-й линии Васильевского острова¹¹³.

«Мало-Ярославец», или «Малый Ярославец», находился в конце Большой Морской улице (дом № 8). Он также считался рестораном русской кухни, где готовили стерляжью уху, селянку, расстегаи и кулебяки, гурьевскую кашу, котлеты из рябчиков, чиненую репу, поросенка с хреном, бараний бок с гречневой кашей, подавали квас...

Известна история, когда Г.И. Успенский в пику П.Д. Боборыкину, устроившему как-то петербургским литераторам гурманский «французский» обед в одном из фешенебельных ресторанов столицы, решил угостить собратьев по перу «русским обедом». Для этого он выбрал ресторан «Малый Ярославец», где кухня была недорогой. В 1899 году обед из четырех блюд в «Мало-Ярославце» стоил всего 75 копеек. «Ресторан этот не был первоклассным, он ничем не походил на Старого Донона, того меньше на модного Кюба... „Мало-Ярославец“ посещал разный люд, бывали там и художники. У него были свой „стиль“, своя „машина“, а гости не чувствовали там себя гостями», – отмечал М.И. Нестеров¹¹⁴. Ресторан упоминали в своих произведениях А.Т. Аверченко, М.А. Алданов, М.Е. Салтыков-Щедрин...

В числе посетителей «Малого Ярославца» был, в частности, М.П. Мусоргский, а также многочисленные русские журналисты и литераторы, художники и артисты: К.С. Баранцевич, Ф.Н. Берг, А.А. Блок, В.Я. Брюсов, Д.В. Григорович, М.А. Кузмин, Д.Н. Мамин-Сибиряк, А.А. Плещеев, Н.К. Рерих, Н.Н. Сапунов, А.П. Чехов...

В «Малоярославце» с 1872 года проходили так называемые «амурские обеды» – традиционные встречи тех, кто так или иначе был связан с Дальним Востоком, начатые в 1861 году бывшим генерал-губернатором Сибирского края Н.Н. Муравьевым-Амурским.

Здесь устраивали свои встречи петербургские медики, а с 1893 года именно в «Малом Ярославце» проходили «обеда беллетристов». В отдельных кабинетах ресторана встречались те, кто опасался быть узнанным: русские террористы и политики. В 1914 году здесь проходил ежегодный обед выпускников Петербургского университета, на котором присутствовал Н.С. Гумилев. Открытый в 1870-е годы ярославским крестьянином И.Ф. Федоровым, «Мало-Ярославец» в 1910-е годы рекламировали как редкий в Петербурге «московский ресторан». Дополнительное удовольствие посетители находили в том, что в «Малом Ярославце» прямо в центре города можно было пообедать в небольшом садике.

Так же как и в других крупных столичных ресторанах, в «Малом Ярославце» можно было заказать обслуживание на дом, т. е. не только получить домой те или иные блюда с ресторанной кухни, но и пригласить для обслуживания гостей официантов, а для приготовления обеда – поваров.

Название «Мало-Ярославец» иногда связывают со знаменитым сражением при Малоярославце в 1812 году, однако эта версия ничем не подтверждается¹¹⁵. На углу Садовой и Лермонтовского находился ресторан со сходным названием «Ярославец», выдававшим происхождение его хозяина. Неподалеку, на углу Садовой (Садовая ул., 36) и Гороховой, располагался ресторан «Ново-Ярославец», в 1910-е годы известный своей открытой террасой – «балконом» и оркестром. Этот ресторан также был знаменит русскими кушаньями. Главный повар «Ново-Ярославца» Н.Е. Щенников даже специально направлялся в командировку в Москву чтобы изучить способ приготовления специфических блюд московской кухни, в частности – солянок.

Ресторан «Вена» на респектабельной Малой Морской улице в ноябре 1875 года открыл купец Ф.И. Ротин в бельэтаже собственного дома, где ранее располагался трактир под тем же названием, а затем Интернациональный трактир, или ресторан Де Сюмитьера, славившиеся отменной кухней по вполне доступным ценам¹¹⁶. С 1870-х в ресторане появился бильярд, а в октябре 1884 года здесь же открылся «новый шахматный клуб», причем на открытии присутствовал М.И. Чигорин. Ресторан был популярен среди игроков всех мастей, включая и откровенных шулеров. В конце XIX века здесь

располагался ресторан Лернера (Лейнера), а с 1897 по 1903 год заведение сменило 8 владельцев. Наконец, в 1903 году ресторан выкупили бывшие официанты Лейнера – И.С. Соколов и М.Ф. Уткин, и 31 мая молебном отца Иоанна Кронштадтского была торжественно открыта новая «Вена». С началом Первой мировой войны из патриотических соображений «Вену» официально переименовали в «Ресторан И. Соколова», хотя публика продолжала использовать старое название¹¹⁷.

У нового владельца дело быстро расширялось, так что, начав с 40 человек служащих, он вскоре увеличил их число до 180. Если поначалу ресторан включал один зал и 6 кабинетов, то спустя всего 10 лет – уже 4 зала и 13 кабинетов, впоследствии число кабинетов увеличилось до 19. С 12.00 до 15.00 в ресторане подавали поздний петербургский завтрак, на который обычно сходилась публика из ближайших банков и торговых домов. Стандартный завтрак стоил 1 рубль 70 копеек, а его счет включал: сам завтрак – 75 копеек, графинчик водки – 40, 2 кружки пива – 20, чаевые официанту – 20, чаевые швейцару – 15 копеек. В первой комнате ресторана также действовал буфет.

Обеды, на которые в «Вене» ежедневно приходило до 600 человек, сервировали с 15.00 до 18.00. Однако наибольшую известность получили ужины в «Вене», на которые после 23.00, т. е. после окончания спектаклей, съезжались столичные знаменитости – писатели, художники, артисты. Впрочем, по отзывам современников, писатели приходили в «Вену» раньше – в 20.00–21.00 – и засиживались допоздна. Как и большинство знаменитых столичных ресторанов 1910-х годов, «Вена» была открыта до 3 часов ночи, но, случалось, публика оставалась почти до утра.

С 1903 года «Вену» для устройства журфиксов облюбовал писатель В.А. Тихонов (Мордвин), его гостями бывали основатель «Великорусского оркестра» В.В. Андреев и его музыканты, многие литераторы и артисты. Постоянно посещал ресторана артист Малого театра Н.П. Мальский, завсегдатаем «Вены» был и П.И. Чайковский. Владелец заведения Соколов старался привлечь в свое заведение как можно больше известных людей. Ресторан в народе называли «писательским» и поговаривали, что писатели там имели не только кредит, но и немалую скидку. В числе постоянных посетителей

ресторана были: Н.Я. Агнивцев, А.В. Амфитеатров, Е.В. Аничков, М.П. Арцыбашев, С.А. Ауслендер, А.А. Блок, А. Белый, И.А. Бунин, Л.Н. Вилькина, П.П. Гайдебуров, С.М. Городецкий, З.И. Гржебин, Н.С. Гумилев, О.И. Дымов, М.А. Кузмин, А.И. Куприн, Вс. Э. Мейерхольд, С.А. Найденов, В.Ф. Нувель, П.М. Пильский, А.М. Ремизов, Л.В. Собинов, А.Н. Толстой, Н.Н. Фигнер, Ф.Ф. Фидлер, Е.А. Хованская, Н.Н. Ходотов, Д.М. Цензор, Н.Н. Черепнин, Г.И. Чулков, Ф.И. Шаляпин... Здесь бывали Л.С. Бакст, Н.Я. Билибин, К.А. Сомов и другие художники... Прислуга заведения не только знала знаменитостей в лицо, но и разбиралась в индивидуальных вкусах и предпочтениях всей этой разношерстной публики.

В 1911 году в «Вене» бурно праздновали 25-летие творческой деятельности фотографа Д.С. Здобнова. 10 февраля 1912 года в кабинете № 9 «Вены» провозгласили о создании Академии Эго-Поэзии (Вселенских футуристов). Ее родоначальниками стали И.В. Игнатьев-Казанский, И. Северянин (И.В. Лотарев), Ж. Лемье, К. Олимпов (К.К. Фофанов). Торжественное рождение футуризма приветствовали Л.Н. Андреев, В.И. Иванов, А.И. Куприн, С.М. Городецкий, К. Чуковский... В «Вене» прошел вечер в честь приезда в Петербург Ф. Легара. Сюда приходили журналисты «Биржевых ведомостей», «Журнала для всех» и других столичных газет и журналов. А.Т. Аверченко, живший по соседству, посещал «Вену» ежедневно, нередко – со всей редакцией журнала «Сатирикон», включавшей В.В. Воинова, П.П. Потемкина, А.А. Радакова. У Аверченко даже была в «Вене» своя именная пивная кружка. Таким же постоянным посетителем «Вены» был и Куприн, в связи с чем появилась эпиграмма:

*...Ах, в «Вене» множество закусок и вина,
Вторая родина она для Куприна...*

В свою очередь, Куприн написал в честь владельца ресторана Соколова следующие строки:

*Известный гастроном, наш друг Иван Сергеев,
Губитель птичьих душ, убийца многих мяс,
Всех православных друг, но друг и иудеев,
В заботах кухонных ты с головой увяз.
Случалось, над залой вскользь пореяв,
Он иногда кормил так изобильно нас,
Как женский монастырь не кормит архиреев,
И даже критиков кормил ты про запас!
Сконгломерировав актеров и поэтов,
Художников, певцов и прочих темных лиц,
Поистине собрал музей ты раритетов.
От имени мужчин, от дам и от девиц
Богема шлет тебе шестьсот и шесть приветов...
Нет... «Вена» все-таки столица из столиц!*



Обложка литературно-художественного сборника «Десятилетие ресторана „Вена“». 1913 год. Музей русской водки

Слово «музей» вполне подходило к «Вене» – в буфетной ресторана, а по некоторым сведениям, и в других помещениях, все стены были увешаны работами художников – посетителей «Вены»: Н.П. Богданова-Вельского, Е.Е. Волкова, В.И. Зарубина, Ю.Ю. Клевера, Н.И. Кравченко, И.С. Куликова и др. Здесь же в рамках висели и автографы писателей и журналистов. К тому же «скатерть на одном столе – он стоял посредине зала – вся была покрыта подписями, рисунками, сделанными химическим карандашом, чернилами, акварелью. Некоторые подписи были дополнительно прошиты золотистым шелком»¹¹⁸.

Хозяин хорошо понимал, что именно делает «Вену» привлекательной, реклама, помещенная в 1914 году в журнале «Новый Сатирик», приглашала в ресторан, «где бывают артисты и писатели за завтраком, обедом и ужином». Впрочем, публика приходила в «Вену» не только поглазеть на знаменитостей или послушать зашедшего после спектакля Шляпина, но и посмотреть на французскую борьбу сеансы которой также входили в программу ресторана.

Кухня «Вены» была по-настоящему интернациональной, она включала как русские, так и кавказские, и украинские, и прочие блюда. Шеф-повар ресторана В.И. Алферовский считался мастером на все руки. Не случайно в 1913 году один из посетителей разразился таким стихотворным экспромтом:

*Ризотто Миланезе...
Шашлык и поросенок...
Ах, аромат их тонок,
Точь-в-точь духи Фарнезе.
О беф були, котлетки
(«Варвара» и другия)...
Их качества благия Оценят лишь поэты.
О Левенбрей и Шпатен¹¹⁹...
О вина и ликеры...
Они ласкают взоры,
И вкус их так приятен.
Но лучше Соколова
Не знаю я приманки:
В нем ум, размах есть янки,
И дела он основа.*

Деловая репутация Соколова во многом держалась на четко отлаженном механизме функционирования ресторана. Рабочий день начинался в 8 часов утра с уборки кухонных и подсобных помещений, в 9 дежурные официанты наводили порядок в ресторанных залах и кабинетах. К 10 являлись поставщики с продуктами, которые тщательно отбирала жена хозяина Т.П. Соколова, ведавшая в ресторане закупкой провизии. Тогда же приходили и повара, каждый из которых имел свою задачу: в «Вене» работали супники, птичники, холодники, жаровщики, яичники и т. п. В «холодной» кухне – пирожники и кондитеры, в отдельном помещении те, кого называли «рыбаками», т. е. ответственные за разделку и подготовку рыбы.

Любопытно, что современники полагали, что кухня ресторана – заслуга не только повара и хозяина, но и... посетителей. Среди завсегдатаев «Вены» не было гурманов, однако попадалось немало людей эксцентричных, задававших повару настоящие загадки, «... литераторы умеют придумывать себе закуски. Иные комбинируют растертые шпроты с икрой и лимоном, другие сдабривают и без того острый салат перцем и т. д. Некоторые берут хохлацкие блюда, другие – кавказские, третьи – национальные. Много нового в кулинарное искусство внесли Л.Н. Аннибал и В.А. Регинин. В долгие зимние вечера, засев в уголок, они начинают неторопливо обсуждать меню. Каждое блюдо рассматривается всесторонне и отвергается или

принимается, а большей частью – реформируется по собственному вкусу», – отмечали петербуржцы. Готовили в «Вене» и восточный пилав. К тому же на формирование «гастрономического репертуара» ресторана повлияло то, что «Вену» облюбовали для себя моряки, нередко заказывавшие экзотические блюда других стран. Подавали здесь и свои «фирменные» блюда, к ним относились, в частности, сосиски – «лучше знаменитых франкфуртских» и «Венский пунш». В то же время считалось, что поварам «Вены» особенно удаются русские блюда. Не случайно 31 мая 1908 года, к 5-летию со дня перехода ресторана в руки Соколова, праздничное меню выглядело так:

Водочка, а к ней закусочка:

- 1. Ботвинья с рыбкой и раковыми шейками;*
- 2. Уха из стерлядок, расстегайки;*
- 3. Телячья головка, соус Татарский;*
- 4. Фрукты да ягодки.*

Чай, кофе и питье – что кому по вкусу.

Среди артистической публики пользовался популярностью и недорогой ресторан Соловьева на углу Невского и Николаевской улицы, где также можно было отведать как русские, так и европейские блюда, а ходовым напитком считалось пиво.

Блюда русской кухни подавали и в «Яре» на Петербургской стороне¹²⁰.

Здесь бывали М.А. Кузмин, Н.Н. Сапунов... Зал ресторана, по мнению Кузмина, напоминал «хорошие рестораны в провинции и, в частности, ярославский на бульваре»¹²¹. Впрочем, и здесь появилась эстрада, с неперменной для начала XX века концертной программой.

Трактиры¹²²

*Русский трактир есть место
столкновения старинной Руси с Европою.*

Ф.В. Булгарин

Считается, что настоящую русскую кухню в столице подавали в заведениях совсем простых – трактирах, харчевнях и кабаках... Однако так было не всегда – первоначально трактиры вовсе не были теми заведениями для простонародья, в которые они превратились впоследствии.

Первые трактиры, или «трактирные дома», появились в Санкт-Петербурге еще при основателе города Петре I. Считается, что первый «трактирный дом» в Петербурге построили в 1720 году на Троицкой пристани по соседству с Петропавловской крепостью. Трактиры были рассчитаны на вполне обеспеченных посетителей, нередко иностранцев, не имевших собственного хозяйства. Первоначально это питейные заведения со сдававшимися внаем комнатами, выгодно отличавшиеся от более привычных кабаков. В трактирах подавали виноградные вина, французскую водку, пиво, закуски, в них были установлены бильярдные столы. Правда, при преемниках Петра продажу водки и пива, а также игру в бильярд в трактирах запретили, разрешалось подавать только виноградное вино и различные закуски.



Образцы посуды для подачи спиртного в ресторанах и трактирах. Фрагмент экспозиции Музея русской водки

Тогда же появились питейные погреба с разнообразными напитками, преимущественно иноземными, и с некоторыми закусками, к 1750 году в столице насчитывалось уже 65 питейных погребов. От них отличались «питейные дома», или кабаки, где подавали напитки «в розлив», они предназначались для «подлого народу». В 1750–1751 годах в Петербурге их насчитывалось 121: на Санкт-Петербургском острове – 30, на Адмиралтейской стороне – 48, на Литейной стороне – 19, на Выборгской – 10, на Васильевском острове – 14. В кабаках не подавались горячие кушанья, да и закуски были очень немногочисленны.



Образцы посуды для подачи спиртного в ресторанах и трактирах. Фрагмент экспозиции Музея русской водки

Первыми владельцами трактиров стали иностранцы, и кухня в них была, как правило, иностранной. Более того, появились специальные «трактиры кушанья», их так и называли – «дома для иностранной кухни». Словом, петербургский трактир XVIII века, собственно, и был рестораном, зачастую с иноземной кухней. Нередко он использовался, по крайней мере в петровскую эпоху, как банкетный зал. В то же время некоторые источники уверяют, что уже в первой трети XVIII столетия на углу Среднего проспекта В.О. и Кадетской линии существовал трактир для рабочих, строивших дома по Малой Неве¹²³.

В 1770 году трактиры разделялись на категории (в зависимости от размера акциза, вносимого в казну), они и определили будущие формы «трактирных заведений»: гостиницы, собственно трактиры, меблированные комнаты... А к концу XIX столетия в столице Российской империи насчитывалось уже 644 трактира, в которых были заняты 11 тысяч человек служащих. «В Петербурге существует бесчисленное, известное только полиции, количество гостиниц,

трактиров, харчевен и „съестных заведений“, вообще называемых трактирами. Эти заведения отличаются одно от другого своими правами и обязанностями, своими замысловатыми вывесками и качеством своих посетителей. Есть трактиры или гостиницы, где в дверях стоит швейцар с булавою; есть трактиры или харчевни, где швейцары и другие крепко позолоченные люди составляют высший класс посетителей», – отмечали современники¹²⁴.

Некоторые столичные трактиры в этот период мало чем отличались от ресторанов. В них также имелись общий зал и кабинеты, нередко неплохая винная карта, обязательно – буфет, часто – бильярдная, но цены были ниже, кухня преимущественно – русская, прислуга именовалась не «официантами», а «половыми», а идеальной чистоты было невозможно достичь никакими средствами. В связи с этим характерно наблюдение С.Н. Сергеева-Ценского: «...Рестораны в Петербурге вблизи Николаевского вокзала (откуда шли поезда на Москву) назывались обычно „трактирами“, и официанты в них – „половыми“»¹²⁵. Многие трактиры работали с 7 часов утра, что тоже имело значение для привлечения публики, не относившейся к разряду респектабельной.

Трактиры выгодно отличались своим демократизмом – к внешнему виду посетителей не предъявлялось никаких требований, здесь были одинаково рады и чиновникам в форменных мундирах, и господам в сюртуках, и купцам, и приказчикам в поддевках... Последнее стало особенно актуальным в начале XX столетия, когда разбогатевшие крестьяне, вовсе не желавшие расставаться с традиционным русским костюмом, испытывали затруднения при попытках войти не только в перворазрядные рестораны, но даже в рестораны увеселительных садов, отличавшиеся крайне пестрым составом клиентов. Так, в 1902 году купец Ильин, не пущенный в картузе и сапогах в «Аквариум», подал прошение о введении его в увеселительный сад при посредстве судебного пристава.



Чаепитие в трактире. Фотография Й. Манштейна. 1880-е годы

Другие трактиры были попроще и легко обходились двумя залами без кабинетов. В отличие от ресторанов чай здесь подавали «парами» (в пару входили два чайника – один с крепкой заваркой, а другой с кипятком), а не стаканами¹²⁶. При этом при заказе каких-либо блюд кипятков можно было получать бесплатно до тех пор, пока жидкость из заварочного чайника имела хоть какой-то цвет... Такие трактиры находились в полуподвалах и порой работали допоздна, поэтому в них находили пристанище петербургские извозчики и все, чья работа

продолжалась далеко за полночь. Подобного рода заведения нередко служили местом встречи для бывших деревенских жителей, происходивших из одной местности, по сути они играли роль землячеств или клубов для простонародья. Подрядчики и разного рода дельцы находили там работников или исполнителей для тех или иных поручений, т. е. трактиры становились еще и своего рода трудовой биржей. В свою очередь, некоторые трактиры открывались ни свет ни заря, чтобы перед началом рабочего дня (у многих – 5 часов утра) рабочие могли выпить горячего чая и получить горячую пищу. Эти трактиры располагались в непосредственной близости от крупных заводов и фабрик, рабочих городков.



Половой

Самые обычные трактиры в столице нередко отличались собственным лицом и получали заслуженную известность. Так, петербургские литераторы и артисты, все те, кого ныне принято обозначать выражением «художественная интеллигенция», посещали не только устроенные на европейский лад рестораны, кафе и кондитерские, но и самые простые столичные трактиры и кабаки. Уже про Пушкина современники рассказывали, что он с Дельвигом и компанией любил бывать, переодевшись в «дрянные платья», в простой харчевне рядом с Александринским театром. В начале XX века другой поэт – Бальмонт – при посещении самых банальных петербургских трактиров признавался: «Я чувствую себя здесь куда уютнее, чем в каком-нибудь изысканном ресторане»¹²⁷.

Репутацию «литературно-театрального» заслужил Аничковский трактир, существовавший в 1880-1910-е годы на набережной Фонтанки. Петербургский журналист Н.И. Волокитин устроил здесь «штаб» Общества репортеров. Трактир одновременно считался актерской биржей – здесь столовались не избалованные известностью артисты, здесь их находили антрепренеры и агенты. Президентом этого «клуба средних артистов» был актер Антипов. Причем если репортеры заседали на чистой половине, в обществе купцов, то артисты, как и извозчики, довольствовались вторым этажом, где цены были существенно ниже.

В мемуарах петербургских литераторов встречаются и другие названия, вроде трактира «Аркадия» на Николаевской улице, где в 1890-е годы играли в бильярд Ф.Ф. Фидлер, Д.П. Мамин-Сибиряк и др.; или трактир «Царьград» на Слоновой улице, в котором был, как в хорошем ресторане, свой аквариум; или трактир с названием, заимствованным у Г. Бичер-Стоу¹²⁸ – «Хижина дяди Тома»; или трактир Здобнова; или трактир «Москва», знаменитый своими солянками...

Очень популярен был трактир И.Б. Давыдова, который называли «Давыдкой». Здесь за буфетной стойкой можно было получить водку и самые простые закуски – миноги, соленые грибы, колбасу и т. п. Подавали у Давыдова и неперменные расстегаи, жареную колбасу с картофельным пюре и т. д. Как в большинстве трактиров, в «Давыдке» имелись черная и чистая (господская) половины, со временем здесь появились и кабинеты. В чистой специально для литераторов был

выделен особый стол, ведь у Давыдова встречались сотрудники крупнейших литературных журналов: «Современника», «Отечественных записок», «Северного вестника». В разные годы здесь можно было встретить К.С. Баранцевича, Л.Н. Вилькину, А. И. Куприна, Д.П. Мамина-Сибиряка, Н.М. Минского, В.П. Острогорского, А.А. Плещеева, П.П. Потемкина, В. А. Слепцова, Ф.Ф. Фидлера, С.Н. Южакова... так что это заведение вполне справедливо можно рассматривать как своеобразный писательский клуб. Считается, что именно этот трактир описал Куприн в рассказе «Штабс-капитан Рыбников». Причина притягательности трактира Давыдова для людей искусства остается загадкой.

Впрочем, известно, что «чистую» публику в трактиры привлекали возможность наблюдать «простую жизнь», радушие хозяина (напрямую заинтересованного в привлечении знаменитостей) и лишь в последнюю очередь – достоинства кулинарной части заведения¹²⁹. К трактиру Давыдова это относилось в полной мере, ведь сюда приходили не столько есть, сколько пить. В этом смысле попойки у Давыдова приобрели определенную известность. Мемуаристы рассказывают, что обстановка в «литературном» кабинете трактира, где «один известный писатель сидел на другом, тоже известном, и, изображая генерала, командующего войсками, орал что-то зажигательное» (и это был один из самых заурядных эпизодов), привела в такой ужас Ф.И. Тютчева, что он бежал оттуда, оставив свою шапку, и получил в итоге нервную лихорадку. Справедливости ради необходимо отметить: многие приходили к Давыдову просто сыграть на бильярде. Впрочем, вполне возможно, что одним из главных достоинств трактира было его расположение на Владимирском проспекте.

Трактир Давыдова нередко называли «Капернауом»¹³⁰, что порой трактуется как второе, чуть ли не официальное название этого заведения. Между тем «капернауами» не без юмора называли в Петербурге почти все заведения такого рода. Т.Г. Шевченко уверял, что это название в период своего студенчества придумал будущий знаменитый скульптор С.С. Пименов – для трактира «Берлин» на 6-й линии Васильевского острова¹³¹. Впрочем, похоже, что «капернауами» называли трактиры не только в столице, но и по всей Руси. А.А. Фет вспоминал про знакомого своего отца старичка М.,

который регулярно приглашал его «заглянуть в „Капернаумчик“», подразумевая под этим ближайший трактир (дело происходило в провинции).

Загородные рестораны

Уже с первых лет существования Петербурга появилась традиция устраивать трактиры за городом – по пути в летние императорские резиденции, на дачи и т. п. На Крестовском острове располагался Немецкий трактир, множество подобных заведений появилось и по Петергофской дороге. Их расцвет пришелся на правление Александра I, когда офицерам гвардейских полков, стоявших в Петергофе и Стрельне, главным столичным гулякам и гастрономам, запретили без разрешения выезжать в столицу. Пришлось «столичным радостям» самим переместиться поближе к клиентам.

Одним из самых известных и самых старых загородных ресторанов Петербурга был Красный кабачок, просуществовавший на 7-й версте Петергофской дороги почти 200 лет. Основанный в 1713 году специальным царским указом для торговли водкой и табаком, он был закрыт уже в начале XX века, а само здание, построенное первоначально как путевой дом Петра Великого, разобрали в 1919 году. За свою долгую историю заведение не раз меняло владельцев: сначала это был царский толмач С.Х. Иванов, с 1733 года – генерал-полицмейстер В.Ф. Салтыков, после 1785 года – знаменитая авантюристка герцогиня Кингстон, в 1787–1806 годах – поверенный Г.А. Потемкина полковник М.А. Гарновский, с конца 1830-х – известная женщина-воин Л. Кессених. Вот как описывал хозяйку один из посетителей кабачка во второй половине 1840-х годов: «Содержательницей его в то время состояла некая г-жа Кессених, гнусной наружности старуха, в юных годах служившая, как говорили, в прусских войсках, вроде нашей девицы Дуровой; с той только разницей, что последняя была гусаром, а Кессених – пехотинцем, так по крайней мере свидетельствовал висевший в Красном кабачке портрет ея, снятый в молодых летах, на котором она изображалась в мундире прусского фузилера, с тесаком через плечо. Бранные подвиги сей героини, кажется, не записаны на скрижалях истории; знаю я лишь, что на старости лет она, покинув меч, возлюбила занятия увеселительными заведениями; в самом Петербурге содержала танцкласс, а на петергофской дороге царила в Красном кабачке»¹³².

В числе посетителей Красного кабачка были императрица Екатерина II, императоры Петр I, Александр I и Николай I, так что на стене заведения даже укрепили соответствующую памятную доску. Стены Красного кабачка видели А.Д. Меншикова, позднее здесь бывали А.С. Пушкин и М.Ю. Лермонтов, оставивший память о трактире в своем стихотворении «Монго»:

*Вдоль по дороге в Петергоф
Мелькают в ряд из-за оград
Разнообразные фасады
И кровли мирные домов,
В тени таинственных садов.
Там есть трактир... и он от века
Зовётся Красным кабачком...*

Посещение в течение зимнего сезона Красного кабачка сделалось обязательным для столичных гуляк большого света, в первую очередь из офицерской среды. Сюда приезжали на тройках, причем кучерам и лакеям за хозяйский счет подавали горячий ужин в кухне. В Красном кабачке столовались А.А. Плещеев, П.А. Катенин, его название встречается в произведениях Л.Н. Андреева, И.А. Бунина, Ю.Д. Беляева и других авторов.

Вот как описывал заведение швейцарский астроном и математик И. Бернулли: «В Красном кабаке мы обедали, здесь хорошая прислуга, сюда часто приезжали на пикник, особенно для того, чтобы поесть вафлей и попить меду^[4]». Действительно, Красный кабачок на протяжении многих лет славился вафлями, которые подавали здесь со сливками и с вареньем, особенно же он был знаменит ими при Кессених, которая также охотно потчевала гостей и русскими блинами. Здесь была кухня с отчетливым немецким акцентом, не случайно в начале XIX столетия здесь собирались на Масленной неделе петербургские немцы, торговцы и ремесленники. Чаще всего в заведении заказывали телятину и солонину, а пили пунш и глинтвейн (в некоторые дни – до 7000 стаканов), поскольку в числе постоянных посетителей кабачка было немало иностранцев. Кроме gastronomов Красный кабачок привлекал и азартных картежников, и любителей потанцевать и послушать музыку, а также покататься с гор. Считается, что именно в Красном кабачке для развлечения публики впервые

начали выступать цыганские хоры. На протяжении 1-й половины XIX века Красный кабачок славился как место безудержных кутежей и самого лихого удалства петербургской золотой молодежи. К началу же XX столетия Красный кабачок превратился в самый заурядный трактир, а среди его посетителей возобладали рабочие.



Н.В. Ремизов (Ре-Ми). В кафе. 1910-е годы. ГМИ СПб.

В середине XIX века на Черной речке купец Ананьев открыл трактир «Gasthaus», там посетителям гарантировали свежайшие продукты и умеренные цены. Меню заведения и в самом деле было привлекательным: блины с икрой, оленина с оливками, приготовленная на рейнвейне, фаршированные дрозды с трюфелями под раковым

соусом, заливная стерлядь, бифштекс с трюфелями, вафли и всевозможные вина из погребов Елисеевых.

Особняком стояли загородные и полузагородные увеселительные сады со своими кухней, театрами, концертами и прочими развлечениями. Расположенные на островах или по пути в места загородного отдыха, на Петергофской дороге, они привлекали самую разную по социальному составу публику: здесь аристократы соседствовали с парвеню, первогильдейные купцы – с дамами полусвета...

Так, в середине XIX века выделялся трактир первого разряда «Александрия» (1834–1846, Шлиссельбургский тракт у дачи Беверлей на набережной Невы). Популярен он был как фирменными блюдами из оленины и медвежатины, так и развлекательной программой. В саду при трактире выступали танцоры, гимнасты, эквилибристы с эстрадно-цирковыми номерами. Здесь же запускали воздушные шары и играл духовой оркестр. Под тем же названием в середине XIX столетия открылся кафе-ресторан по Петергофской дороге, куда посетители доставлялись специальными дилижансами. В Новой Деревне находились «Ливадия» (с 1876 г.) и «Аркадия» (с 1880 г.), у Строганова моста – «Вилла Родэ», на Выборгской стороне – «Эрмитаж». Помимо театров, концертных залов и собственно садов с самыми разными аттракционами они непременно включали буфет в общем зале с эстрадой, столовые залы и кабинеты, а кухней в них нередко заведовали известнейшие столичные повара. Так, в «Аркадии» кухней управлял француз О. Люшар¹³³.

В 1870-е годы на Крестовском острове, на набережной Средней Невки, открылся увеселительный «Крестовский сад» со знаменитым рестораном, известным, впрочем, не столько кухней, сколько дивертисментом, в котором выступали и знаменитые цыганские хоры, и зарубежные этуали. Позднее на сцене «Крестовского сада» разыгрывались и драматические представления, а их постановщиками были актер Александринского театра М.И. Бабилов, режиссер Народного дома К.Н. Алексеев-Яковлев. В начале XX века здесь блистала певица Н.В. Плевицкая. В то же время было бы ошибкой предполагать, что в пригородных ресторанах на первом месте стояли развлечения, перед которыми отступало все остальное. Кухне в подобных заведениях уделялось самое пристальное внимание. Так, в

1911 году, когда «Крестовский сад» принадлежал Г. Ди Конти-Волле и М. Рольсен, его постоянное меню включало более девяти видов десертов, в том числе – абрикосы Конде, суфле-ваниль и гурьевскую кашу; 16 блюд из дичи и птицы, причем только цыплята приготавливались восьмью разными способами; раздел меню «яйца и мучное» содержал 21 позицию, в частности такие любимые всеми блюда, как сырники, вареники, пельмени, яичницу с черным хлебом, макароны по-итальянски и т. п. Винная же карта заведения насчитывала около 50 наименований.

В 1880-е годы известностью пользовались увеселительный сад и ресторан «Помпей» в Новой Деревне у Строгановского моста, где кухней заведовал все тот же Люшар. На этом же месте в 1908 году открылась «Вилла Родэ». В Строгановском саду находился ресторан А.И. Петрова «Горка».

В 1912 году открылся сад с рестораном «Луна-парк», основным владельцем которого являлся Г.Г. Елисеев. Однако постановка ресторанного дела в новом парке вызвала целый шквал критики: цены были высоки, выбор напитков ограничивался лишь теми, которые производились самим Елисеевым, еда подавалась остывшей или дурно приготовленной, а среди официантов начисто отсутствовала дисциплина. Лишь спустя какое-то время дело более или менее наладилось, но «Луна-парку» так и не удалось подняться до уровня его берлинского тезки¹³⁴.

В начале XX столетия, с развитием дачных поселков и «летней жизни», с появлением под Петербургом собственного курорта – Сестрорецка, возник и новый тип загородных ресторанов, рассчитанных не столько на наезжающую из столицы блестящую публику, сколько на обычных отдыхающих – курортников или дачников, и работавших, как правило, только в летний сезон.

Впрочем, эти заведения, не приносившие владельцам больших доходов, поскольку работали они исключительно в летнее время, вызывали порой справедливую критику «Ресторан курорта по-прежнему остается кухмистерской третьего разряда, причем лакеи, видимо, набраны из так называемых „горюнов“, т. е. факельщиков похоронных процессий», – писали газетные хроникеры о сестрорецком ресторане¹³⁵. Критика возымела свое действие, и при официальном открытии курорта в 1911 году ресторан уже заслуживал самых

высоких похвал. Рестораном Сестрорецкого курорта руководил известный специалист своего дела П.И. Савинов, изучавший ресторанное дело Парижа и Берлина и возглавлявший также Петербургское общество поваров и кондитеров, во главе кухни был поставлен шеф-повар И.К. Братцев. При ресторане, по последней моде, оборудовали американский бар под заведованием Ж. Тофа, устроили кафе и кондитерскую. Здесь можно было отведать молоко с собственной фермы курорта. С целью максимального удобства для отдыхающих ресторан Савинова предлагал питание «по абонементу» – как в студенческих столовых или кухмистерских, но с несравненно более высоким уровнем кухни и обслуживания.

Это был далеко не единственный в Сестрорецке ресторан. Так, в 1912 году открылся гостиничный первоклассный ресторан «Семирамида» Д.Г. Кучумова, однако дела его шли, видимо, не очень хорошо, поскольку уже 19 сентября 1913 года по тому же адресу состоялось торжественное открытие ресторана «Яр», переоборудованного новым владельцем И.И. Сасаровым из прежней «Семирамиды».

В 1910-е годы ресторан открылся на станции «Славянка» Николаевской железной дороги. В Новом Петергофе гостиница «Самсон» существовала с 1839 года, но только новый владелец Р.К. Якоби по-настоящему развернул в ней ресторанное дело – с непременно кабинетами и бильярдом. Здесь останавливались не только члены русской императорской фамилии, но и представители иностранных королевских домов. Небольшой ресторанчик был в популярном среди художественной интеллигенции финском дачном местечке Териоки, его посещали И.Е. Репин, К.И. Чуковский, Ю.А. Анненков, И.И. Бродский, В.Э. Мейерхольд и другие. Большим успехом даже в осенне-зимний период пользовался ресторан гостиницы Варфоломеева в Шувалово, а ресторанные критики сетовали на явную недостаточность для этого популярного дачного места лишь одного такого заведения. Этот недостаток был исправлен уже в 1914 году, когда здесь открылся ресторан Мирошникова, а одна из портерных лавок превратилась в ресторан кавказской кухни. Приманкой для публики служила клетка с попугаем-ара, выкрикивавшим «Милости просим!» Ресторан работал и при гостинице, открытой на железнодорожной станции «Сиверская»...

Дачные рестораны нередко становились экспериментальным полем – здесь вводились новые обычаи и способы подачи блюд. Оригинальный «молочный ресторан» появился в 1910-е годы в Ольгино по инициативе одного из бывших служащих графа Стенбок-Фермора, которому принадлежала земля в этой дачной местности. А владелец одного из кафе-ресторанов на станции «Саблино» в 1913 году стал по финскому образцу подавать в обязательном порядке: к заказанному коньяку – ломтики апельсина в сахарной пудре, к водке – тарелку с бутербродами, к ликерам – шоколадные конфеты¹³⁶.

Железнодорожные рестораны

Несмотря на то что первые вагоны-рестораны в иностранных поездах появились в 1860-е годы, на российских железных дорогах вагоны-рестораны стали использовать только в XX веке¹³⁷. Они входили исключительно в состав скорых поездов – экспрессов, курьерских поездов, причем вводились такие вагоны в составы постепенно на разных линиях российских железных дорог, в первую очередь – на международных¹³⁸. В 1910 году, например, вагон-ресторан появился в составе экспресса, ходившего по линии Санкт-Петербург – Вержболово¹³⁹. Впрочем, преимущества нахождения в составе поезда вагона-ресторана оценили не только пассажиры, но в первую очередь – железнодорожные «зайцы», путешествовавшие таким образом от станции до станции за стаканом чая. А уже в 1912 году в скором поезде Санкт-Петербург – Минеральные Воды впервые в вагоне-ресторане предлагались дешевые обеды для пассажиров третьего класса¹⁴⁰. Цена такого комплексного обеда составляла 80 копеек, что было значительно дешевле обеда в ресторане, но почти в два раза дороже обеда в самой дорогой кухмистерской. В том же году появилась и хорошо знакомая ныне традиция предлагать пассажирам утром чай. С февраля на скорых поездах Николаевской железной дороги, прибывающих в две столицы – Петербург или Москву, в случае если поезд приходил до 11 часов утра, пассажирам стали подавать чай или кофе – за отдельную плату.

Вагоны-рестораны с 1880-х годов непременно входили в состав поездов «Международного общества спальных вагонов и скорых

европейских поездов», которое в 1891 году начало свою деятельность в России¹⁴¹. Их устройство хорошо известно. Штат вагонов-ресторанов состоял из поваров, официантов и буфетчиков, причем на последних возлагалась обязанность следить за порядком в ресторане, отвечать за все неполадки, за состояние всего имущества: столового белья, мебели, посуды и т. д. Именно буфетчик был своего рода начальником вагона-ресторана, он отвечал не только за работу кухни и поведение официантов, за кассу, за качество продуктов, но и за состояние ватерклозетов, отопления и освещения в вагоне, за служебную документацию и т. д. Неудивительно, что от буфетчиков вагонов-ресторанов требовалась не просто грамотность, но и свободное владение иностранными языками: французским, английским и немецким, кроме того – крепость телосложения и хорошее здоровье, а также некоторый капитал, поскольку при вступлении в должность буфетчик должен был внести в Общество денежный залог в размере 400 рублей.

Общество тщательно следило за соблюдением стандартов обслуживания во всех своих составах и предъявляло высокие требования к персоналу. В свою очередь, труд работников вагонов-ресторанов неплохо оплачивался, им полагались различные страховые выплаты и проч.



Тарелка из комплекта посуды железнодорожного ресторана

В начале путешествия официанты обходили пассажиров и раздавали им билетки на обслуживание в вагоне-ресторане. Обслуживание посетителей шло по сеансам («сериям»), определенным в путеводителях Общества, и по стандартному меню. В случае небольшого числа пассажиров возможно было и обслуживание по карте-меню. Сервировка вагонов-ресторанов отличалась элегантностью – здесь использовали настоящий фарфор, стекло, столовое серебро. Помимо обедов и ужинов в вагоне-ресторане клиентам предлагался довольно большой выбор алкогольных напитков, а также газет, журналов и путеводителей.

В 1913 году между Москвой и Петербургом было опробовано движение поезда-гостиницы, в котором пассажирам предлагался уровень комфорта настоящей гостиницы – ванны с горячей водой, номер из 2–3 комнат и заказ горячей пищи из ресторана по

внутрипоездному телефону прямо в номер. Эксперимент признали удачным и решили финансировать переоборудование таким образом нескольких сибирских поездов. Осуществлению намерения помешала начавшаяся вскоре Первая мировая война. Впрочем, именно таким уровнем комфорта отличались царские поезда, а также поезда или присоединявшиеся к составу собственные вагоны некоторых богатейших семейств России. В числе таких вагонов был почти обязательно вагон-столовая, нередко соединявший в себе и собственно столовую и кухню.

В частности, в собственном составе уже в начале XX века путешествовала одна из богатейших женщин России княгиня З.Н. Юсупова.

Обычные поезда вагонов-ресторанов с кухнями не имели, да в них и не было необходимости. Собираясь в поездку, пассажиры обязательно брали собой и корзину с провизией: пирогами, бутербродами, вареными яйцами, отварным мясом и проч. Те, кто не имел своей еды, за небольшую плату всегда могли достать чай и несложные закуски у истопников, кондукторов и уборщиков вагонов. Даже на пригородных поездах, соединявших Петербург с популярными дачными местами, пассажир мог на остановке послать кондуктора в станционный буфет, например за бутылкой пива. Поезда долго стояли на остановках, и в привокзальном буфете можно было получить даже горячую пищу.

Такие буфеты открылись при всех крупных станциях. «На железнодорожных станциях, указанных в справочниках, разносили еду из буфетов, что служило наибольшим развлечением в пути. Официанты – большей частью татары, – облаченные в белые передники, начиная с первых же звуков пыхтения приближавшегося паровоза, носились бегом, подобно санитарам скорой помощи. Еда тоже была прекрасной; сравнить еду в каком-нибудь ресторане с едой на железной дороге в России значило выразить похвалу этому ресторану. В буфетах можно было достать крымские вина и кавказское шампанское, а также изобилие всяких вкусных блюд», – вспоминал И. Ф. Стравинский¹⁴². Однако так было далеко не всегда. «Попробовал пообедать в трактире вокзала и получил за полтора рубля нечто очень плохое», – так отзывался в 1859 году о Петергофском вокзале цензор А.В. Никитенко¹⁴³. Уже в 1863-м он же жаловался на ресторан

Павловского вокзала: «За полтора рубля меня оставили голодным. Все изготовлено как нельзя хуже»¹⁴⁴.

В 1910 году по России насчитывалось 1200 железнодорожных буфетов, в которых можно было получить как холодные, так и горячие закуски, а также не только вина, но и крепкие напитки. Отдельному счету подлежали буфеты без напитков. Причем слава некоторых из них выходила далеко за пределы ближайшего населенного пункта. Ю.А. Бахрушин отмечал, что большой известностью пользовался один из таких буфетов на станции Ярцево (по дороге на Смоленск с Брестского вокзала в Москве. – Ю.Д.). Его держала молодая немка, она отменно готовила кофе и булочки: «На станции дневное оживление еще не сменило ночного покоя. <...> В скором времени к нам вышла молодая полная блондинка и вежливо, с небольшим акцентом, осведомилась, что нам угодно. Владимир Васильевич заявил ей, что еще в Москве он был наслышан о ярцевском буфете, о знаменитых кофе и булочках и что мы проголодались и надеемся, что она нас угостит произведениями своей кухни. Немочка вспыхнула, самодовольно улыбнулась и, сделав книксен, заявила, что мы будем обслужены наилучшим образом через полчаса. Действительно, через очень короткий срок на столе перед нами появился целый ассортимент блюд. В поезде нас не обманули – все предложенное, а в особенности кофе, булочки и ватрушки, было превкусно приготовлено»¹⁴⁵. Вообще многие железнодорожные рестораны славились какими-то определенными блюдами: в Рязке подавали очень хороший шницель по-венски, в Сызрани – солянку по-московски... Путешественники считали своим долгом отведать то или иной «фирменное» блюдо в станционном ресторане, а продолжительные стоянки поездов позволяли всем желающим удовлетворить свой аппетит.

В Петербурге же с 1880-х годов лучшим считался Павловский железнодорожный буфет, так что многие горожане специально приезжали в Павловск, чтобы после прогулки или скачек насладиться обедом в буфете местного вокзала. Из-за наплыва публики столики часто приходилось брать «с боем». В начале XX века здесь нередко можно было встретить петербургских литераторов и художников. Неплохие буфеты были и на железнодорожных вокзалах столицы, причем современники ценили в них не только кухню. Так, в буфете Балтийского вокзала вниманию публики предлагалась очень

приличная подборка отечественных и зарубежных газет и журналов. На Царскосельском вокзале в начале XX века за бокалом вина или чашкой кофе можно было видеть представителей художественной интеллигенции: А.Я. Головина, Н.С. Гумилева, М.А. Кузьмина, С.Ю. Судейкина... Хорошие рестораны были при Варшавском и Финляндском вокзалах. А самым роскошным был, безусловно, ресторан на втором этаже Витебского вокзала, построенного в 1902–1904 годах по проекту архитекторов С.А. Брзожовского и С.И. Минаша в модном стиле «модерн». Когда в 1894 году началось регулярное железнодорожное сообщение по Сестрорецкой железной дороге, для удобства публики на большинстве станций и этой дороги были устроены буфеты. Очень уютный ресторан был при Ново-Деревенском вокзале Приморской линии.

Кафе, кондитерские, чайные

По словам дипломата и путешественника Г.Т. Фабера, побывавшего в Санкт-Петербурге в 1811 году, «заведения, именуемые в Санкт-Петербурге кафе, недостойны этого названия». Посетивший Петербург в 1839 году барон А. де Кюстин бесстрастно заметил: «В Петербурге мало кафе», подразумевая под этим названием не столько место, где пьют кофе, сколько известные ему по Парижу совершенно особые заведения, посещавшиеся людьми из общества.

Действительно, петербургские кофейни того времени представляли в большинстве своем дешевые заведения для непритязательной публики, ведь кофе был напитком, любимым простонародьем. «Петербургский простой народ несколько разнится от московского: кроме полугара¹⁴⁶ и чая он любит еще и кофе и сигары, которыми даже лакомятся подгородные мужики; а прекрасный пол петербургского простонародья, в лице кухарок и разного рода служанок, чай и водку отнюдь не считает необходимостью, а без кофею решительно не может жить», – писал В.Г. Белинский¹⁴⁷. С легкой руки Петра I кофе в Петербурге довольно быстро превратился в популярный дешевый напиток. Кофе, как и водку, наливали даже первым посетителям Кунсткамеры, пытаясь приохотить россиян к посещению музеев. Поэтому неудивительно, что кофейни и кофейные дома встречались в Петербурге уже в XVIII веке.

По одним источникам, в 1732 году, по другим – в 1740-м в Петербурге появился первый Кофейный дом, его посещали представители всех сословий. Кофейни быстро распространились по всему городу. На Васильевском острове в конце XVIII века Кофейный дом находился в районе Академического переулка. В 1793 году Кофейный дом открылся на Аптекарском острове. Известно, что в этом заведении была своя музыка, по воскресеньям устраивались публичные балы, а кроме кофе подавали самые разные блюда, а также готовые обеды, хотя в XVIII веке в Кофейных домах запрещались и подача кушаний и спиртных напитков, и музыка, и устройство бильярдных. В то же время в кофейных домах непременно подавались «мороженое, лимонад, аршат, кофе и шеколад, варенья, закуски, фрукты, хлебные конфекты, крендели». По николаевскому Положению

о трактирных заведениях 1835 года ассортимент кофейных домов был ограничен: из напитков – лимонад, оршад, кофе, шоколад, ликер, из сластей – мороженое, пастила, конфеты, печенье, желе, сиропы, варенье и т. п.

Кофейни нередко располагались неподалеку от мест гуляний. Так, на Петергофской дороге, в Красной мызе Нарышкина, находился кофейный дом «Свеаборг», известный также под названием трактира Енделя. Позднее большое количество кафе стало отличительной особенностью главной улицы столицы – Невского проспекта. В 1900-е годы количество кофеен на Невском проспекте было так велико, что это даже стало темой шуток. Так, в газете «Петербургский листок» появилась карикатура, изображавшая провинциала на Невском проспекте, увешанном вывесками кофейных, с изумлением спрашивающего петербуржца: «Скажите, пожалуйста, далеко ли прославленный Невский проспект от этой „Кофейной“ улицы?»¹⁴⁸

Одна из самых знаменитых кофейных Северной столицы – кафе Вольфа и Беранже на Невском проспекте, часто его называют кондитерской. По этому адресу (там прежде находился герберг Гаусмана, в котором подавали устриц и виноградное вино) и в самом деле в 1780-е годы была открыта одна из первых в Петербурге кондитерских Валотта и Вольфа. В 1800-е новым партнером Вольфа стал Т. Беранже, однако настоящую известность заведение приобрело только после реконструкции в 1834 году, когда оно приобрело декор, обстановку и сервировку в модном в ту пору «китайском» стиле и соответственно общему стилю оформления получило название «Cafe chinois»¹⁴⁹. Не только убранство привлекало в новое кафе петербургскую публику. У Вольфа¹⁵⁰ была читальня, которая выписывала все русские газеты и журналы, а также иностранную прессу. «Однажды, прохаживаясь по Невскому проспекту, я зашел в кондитерскую Вульфа, в которой получались все русские газеты и журналы. Я подошел к столу, на котором они были разложены, и мне прежде всего попался на глаза последний номер „Молвы“. В этом номере было продолжение статьи под заглавием: „Литературные мечтания. – Элегия в прозе“. Это оригинальное название заинтересовало меня: я взял несколько предшествовавших номеров и принялся читать», – вспоминал Н.И. Панаев¹⁵¹.

А Н. Гречу приписывали такие строки:

На многих там столах различные журналы,
Сии ума и чувств обильные каналы.
Близ «Северной пчелы» огромный тут «Débats»,
В котором кроется Европы всей судьба.
Академической газеты полный номер
Объявит точно вам, кто выехал, кто умер...
Виват! Виват! И Беранже, и Вольф!
И *chinois café* ia множество годов!



Кондитерская С. Вольфа и Т. Беранже. Литография 1850-х годов

Неудивительно, что эта кофейня пользовалась известностью среди литераторов. Здесь 27 января 1837 года А.С. Пушкин встретился со своим секундантом К.К. Данзасом перед тем, как отправиться на Черную речку, к месту дуэли с Ж. Дантесом. Здесь произошла встреча Ф.М. Достоевского с М.В. Буташевичем-Петрашевским. Здесь также

бывали М.Ю. Лермонтов, А.Н. Плещеев, Н.Г. Чернышевский, Т.Г. Шевченко и многие другие.

К тому же кондитеры знали, чем завлечь не только литературную публику. В 1837 году, когда состоялся петербургский дебют блистательной итальянской балерины Марии Тальони, у Вольфа и Беранже появился пирог «Тальони», украшенный изображением танцовщицы.

По мере того как посещение кафе, по французскому образцу, входило в моду среди столичных жителей, сооружение кофейных домов начали поручать крупным архитекторам. Так, в 1813 году по проекту архитектора В.П. Стасова построили деревянный «Кофейный домик» Бурдерона на бульваре перед Главным Адмиралтейством. В 1919 году его перенесли на Елагин остров. В 1826 году К.И. Росси перестроил в Кофейный домик грот Летнего сада. И все больше подобных заведений появлялось на главных улицах Петербурга. Так, к 1840-м годам уже несколько заведений на Невском носили название кафе... В кафе можно было получить завтрак, обед и ужин, к услугам посетителей предлагались бильярд, домино, шахматы, шашки, имелись вина, ликеры и другие напитки. Цены были выше, чем в обычных кондитерских или трактирах. И все же в первой половине XIX века петербургские кофейни были наперечет, а под этим названием объединялись самые разные заведения: и крошечные кофейни в полуподвальных этажах, с ценами, доступными даже студентам, и вполне респектабельные заведения.

Ситуация изменилась, когда в 1841 году в Петербурге появился новый вид трактирных заведений – кафе-ресторан, с разрешением подавать в таких заведениях «1. Всякого рода прохладительное, а также чай, кофе, шоколад, глинтвейн, сабанон^[5] (яичный крем с десертным вином или шампанским. – Ю.Д.) и т. п. 2. Конфеты и разное пирожное. 3. Бульон, бифштекс и другия припасы, потребные для закусок. 4. Разные ликеры, наливки, вина Российския и иностранныя лучших доброт, портер иностранный и пиво российское лучших доброт. 5. Табак и сигары». В кафе-ресторанах предусматривались особые правила подачи напитков, так, чай, кофе, шоколад подавались чашками, вина и ликеры – рюмками и стаканами, шампанское и портер – бутылками и полубутылками. При кафе-ресторанах также разрешалось открывать бильярдные, вести игру в

домино, шахматы и кегли; как в заграничных кафе, в них выписывали российские и иностранные газеты. Появление этого нового вида заведений во многом связано с введением в 1840-м году новой системы налогообложения для владельцев кондитерских – с них стал взиматься особый городской налог за обслуживание клиентов в зале. Именно после этого хозяева знаменитых кондитерских переименовали свои заведения в «кафе-рестораны» и стали платить налоги наравне с владельцами трактиров, но предлагая улучшенное обслуживание и не отказываясь от торговли кофе и шоколадом чашками, а мороженым и пирожными – порционно. «В последние десять лет... явились кондитерские с названием „Кафе Ресторан“ (Café-Restaurant), то есть на простом русском наречии – „кофейная харчевня“», – иронизировали современники¹⁵².

Первый кафе-ресторан открылся в том же году по инициативе мастера кондитерского цеха Доминика Рица Апорта на Невском проспекте, в доме лютеранской церкви Петра и Павла под названием «Доминик»¹⁵³. В первом зале нового заведения действовал «буфет», т. е. стойка с водками и закусками – кулебяками, бутербродами, пирожками и т. п. По ценам буфет был доступен для самой широкой публики, так что новый ресторан сразу получил признание и у небогатых горожан. К тому же в первые годы существования кафе-ресторана оно стало едва ли не единственным заведением на Невском проспекте, работавшим в отличие от рано закрывавшихся русских трактиров допоздна, так что его посещали после театров и балов. Одним из фирменных напитков кафе-ресторана была знаменитая «гусарская» жженка.

В начале XX века посетителей «Доминика» стали называть «доминиканцами». «Вот перед вами: гвардейский офицер в чине не выше поручика (гвардейцы прочих рангов почти не посещают Доминика); скромненький армеец в потертом пальто и потемневших погонах; жид-гешефтмахер с глубокомысленной физиономиею финансиста; купец из гостиного двора, преимущественно книгопродавец; гласный думы либерального лагеря, большой говорун и абсурдист; солидный чиновник с портфелем под мышкой – должно быть, начальник отделения; юркий адвокат; дисконте; закладчик; биржевой заяц; конторщик из банка или магазина; газетный репортер; литератор средней руки; доктор; фланер-хлыщ, гранящий мостовую

Невского проспекта или Большой Морской; представитель мелкого шантажа, жаждущий закусить на-доровщинку; восточный человек „с собственным запахом“; господин с вздернутым кверху и как бы что-то нюхающим носом и отталкивающей физиономией, без которого нельзя представить себе ни одного общественного места, – одним словом, люди всевозможных занятий, специальностей, оттенков и профессий... Вот, в кратких словах, общая физиономия ресторана в полдень», – так характеризовал «доминиканцев» автор юмористического листка «Ресторан „Доминик“ в полдень»¹⁵⁴. В их числе было немало студентов и даже типично столичных проходимцев, имевших вполне приличный вид и посещавших подобные рестораны с единственной целью – стянуть что-нибудь с тарелки зазевавшегося клиента. Наличие билльярда¹⁵⁵ и шахмат (а это было единственное место такого рода в столице, где прямо в зале получали шахматную доску) привлекало в «Доминик» и другую публику. Так, известно, что ресторан сделался любимым местом сбора петербургских шахматистов, в частности здесь начинал свою карьеру молодой М.И. Чигорин. Демократичная атмосфера ресторана полюбилась многим петербуржцам и гостям столицы. Упоминания о нем встречаются у Н.Г. Чернышевского и А.П. Чехова, не раз вспоминал его М.А. Кузмин, здесь бывали Н.С. Гумилев, Н.В. Кукольник, С.К. Маковский, а Н.Ф. Стравинский называл этот ресторан своим любимым. А одной из главных достопримечательностей «Доминика» была фирменная... кулебяка.

*Кулебяка «Доминика»,
Пирожок из «Квисисаны»,
«Соловьевский» бутерброд...
Вот триптих немного дикий,
Вот триптих немного странный,
Так и прыгающий в рот!*

описывал «специалитеты» петербургских средней руки ресторанов поэт Н.Я. Агнивцев.

Когда после известного перерыва в начале 1920-х годов популярный «Доминик» возобновил работу публику пытались завлечь именно тем, что все в новом ресторане «как прежде». «Артистический, литературно-общественный салон-ресторан Доминик заново отделан и оборудован. Восстановлены все помещения. Вновь устроена открытая

сцена. Кабарэ. Читальня. Постоянная выставка карикатур, шаржей на общественно-политических деятелей, артистов, литераторов и художников. Струнный оркестр музыки. Завтраки, обеды, ужины, открытый буфет. Цены общедоступные. Вина. Пиво. Шахматы. Установлены бильярды на прежних местах. Ресторан открыт до 3 ч. ночи», – сообщала реклама в петроградской газете «Жизнь искусства» в 1922 году.

Название «кафе-ресторан» привилось, и так, то в шутку, а то и всерьез, в 1840-е годы стали называть едва ли не каждый трактир. «... Если случается ему перехватить кой-какие деньжонки, обеспечивающие его на несколько дней, он не замедлит пригласить товарищей в ближайший кафе-ресторан, где за сходную цену можно получить пиво, селедку и чай, подаваемый в помадных банках», – описывал Д.В. Григорович повседневный быт петербургского шарманщика¹⁵⁶.



Здание «Пассажа». Невский проспект, дом 48. Фотограф Билла. 1903 год

Словом, кафе, в отличие от кофейных и кондитерских, в Петербурге и в самом деле называли места, которые могли поспорить со знаменитыми ресторанами. Например, «Кюба» поначалу носил официальное имя «Café de Paris». Впрочем, 1 января 1902 года на Невском проспекте в здании Пассажа под тем же названием «Café de Paris» открылись новые роскошно отделанные кондитерская и кофейная. Новое кафе необычайно рано открывало свои двери – в 8 часов утра и работало до 12 часов ночи. Благодаря такому режиму оно быстро завоевало популярность среди артистов и зрителей близлежащих театров, а кофейня также быстро превратилась в ресторан, в котором встречались сатириконцы, выступал перед публикой А.Д. Давыдов, организовывались банкеты и чествования актеров и режиссеров. Это, впрочем, не спасло ее владельца от разорения – в 1911 году популярная кофейня была закрыта.

«Café de France» на Невском проспекте (дом № 42) с самого начала сделалось просто модным рестораном, рассчитанным на респектабельную публику, где завтрак подавался с 12 до 15 часов, обед – с 15 до 20, а ужин – с 21 до часа ночи, как и во многих роскошных заведениях, расположенных в центральной части города. При кафе работала кондитерская. Заведение считалось модным, и его посещали Ю.П. Анненков, В.В. Каменский, М.А. Кузмин, С.К. Маковский, В.Ф. Нувель, С.Ю. Судейкин, К.А. Сомов.

В начале XX века в Петербурге открывалось большое количество новых кафе. Нередко кафе устраивали по соседству с основным заведением владельцы больших ресторанов. В новых кафе, хозяева которых брали за образец не только гранд-кафе, но и маленькие кафе в европейских городах, ценились выдумка и изящество при оформлении интерьеров, уют и приветливость персонала. Так, в начале 1914 года на углу Невского проспекта и Михайловской улицы открылось кафе Акционерного общества «Пекарь». Оно совмещалось с кондитерской и булочной. Зал кафе был двухэтажным (новинка тех лет), потолок украшала живопись, а для официантов ввели особую форму – белые штаны и куртки с золочеными пуговицами. Столики для посетителей имели мраморные столешницы на металлических ножках, что было одной из отличительных черт столичных кафе и кондитерских. Характерен был и ассортимент кафе, здесь подавались напитки: чай, кофе черный, по-русски, по-варшавски, меланж, шоколад, какао,

молоко, сливки, лимонад, содовая, сельтерская и кавказские минеральные («Ессентуки», «Нарзан») воды, а также фрукты, пирожные и мороженое. И все же самым посещаемым на Невском проспекте в начале XX века было кафе «Централь», кстати, тоже имевшее при себе булочную. Секрет успеха этого заведения, сколько ни бились, не могли разгадать современники, остается предположить, что он заключался главным образом в расположении кафе – прямо напротив Гостиного двора.

В отличие от «кофейных» «кафе» считались заведениями респектабельными и даже шикарными, само слово стало модным, хотя и непривычным, не случайно его чаще всего писали по-французски – *café*. Тем не менее появление кафе-ресторанов и просто кафе вовсе не исключало существования более демократичных кофеен, они в Петербурге пользовались неизменной популярностью на протяжении столетий.

Мода на иноземные лакомства распространилась в Петербурге начиная со второй половины XVIII века. В это время широкие слои столичных потребителей познакомились с десертами заграничного происхождения: с печеньем, тортами, конфетами, мороженым и пр. Лакомства пришлись по вкусу, и спрос на них стал быстро расти в ущерб традиционным русским пряникам и коврижкам. С этого же времени в Петербурге начали возникать специальные кондитерские заведения. Одна из первых петербургских кондитерских открылась в конце XVIII века в доме Медникова, находившемся у Аничкова моста. Здесь продавали на вынос конфеты, марципаны и весьма популярную в то время нугу. Кроме того, посетителям предлагались разных сортов мороженое, а также чай, кофе и шоколад.

Кондитерские в Петербурге в начале XIX века пришли на смену «конфетным лавкам», где продавали сласти на вынос. В кондитерских те же пирожные и торты можно было не только заказать домой, но и отведать за отдельным столиком. Здесь подавали кофе, шоколад, мороженое, фрукты. Содержали кондитерские главным образом иностранцы, в первую очередь швейцарского происхождения. В начале XIX века заведение швейцарца К. Лареды (Лареда) в начале Невского проспекта славилось мороженым с бисквитами, а также горячим шоколадом. Вот как оценивали его современники: «...одна из лучших кондитерских в Петербурге!.. Хвала господам швейцарцам! Они

лакомят всю Европу»¹⁵⁷. В числе завсегдатаев «Лареды» были А.С. Грибоедов, В.А. Жуковский, А.С. Пушкин, А.Н. Тургенев. У Лареды, к тому же, стояло очень неплохое пианино. Посаженный за связь с декабристами на гауптвахту Главного штаба А.С. Грибоедов, превосходный музыкант, регулярно приходил сюда вместе со своим «тюремщиком» – капитаном Жуковским, большим любителем музыки.

Отменное мороженое предлагали своим клиентам и известные кондитеры 1830-х годов: Амбиель, Мецапелли, Салватор, Резанов, Федюшин. Одним из посещаемых мест была и кондитерская некоего Каравайнена, благодаря которому, согласно легенде, улица, выходящая на Невский проспект, получила названа Караванной. Количество кондитерских быстро росло, и они превратились в своеобразные клубы, где собирались петербуржцы разных сословий. В этих условиях кондитеры стремились привлечь покупателей оригинальностью своей продукции. Разнообразием фигурных сластей в виде характерных человеческих фигурок, портретов знаменитостей, известных памятников архитектуры, корзинок и ваз с фруктами и цветами, купидонов, рыцарей из шоколада, беже и сахара была знаменита кондитерская Вольфа и Беранже. Кондитер Г. Пфейфер, торговавший близ Александринского театра, первым стал предлагать посетителям фигурный шоколад. В кондитерской И. Излера, которая сменила кондитерскую Х. А. Амбиеля¹⁵⁸ в доме Армянской церкви (Невский пр., 42)¹⁵⁹, подавали превосходное мороженое, не случайно сам Излер в 1845 году запатентовал машину для получения мороженого. Кроме того, здесь продавали вкуснейшие пирожки и расстегаи по дням недели – каждый день четыре особых сорта, каждый из которых был снабжен шутливой надписью-девизом «На здоровье!», «Что за прелесть!» и т. д. К тому же Излер был одним из первых, кто придумал для своей прислуги особую форму. «В 1822 году уже блистали на Невском проспекте сладкою славою некоторые кондитерские... Но что все это значило перед кондитерскими нынешнего времени», – указывал в 1846 году один литераторов¹⁶⁰.

Кондитерская Излера, несмотря на название, объединяла в себе и кондитерскую, и конфетную лавку. Как и кафе, она включала курительное отделение и читальню, так что заведение Излера посещала преимущественно образованная публика. У Излера можно было получить обед, и со временем кондитерскую стали называть

«рестораном» и считать исключительно удобным местом для холостяков...¹⁶¹ Кондитерская Акколы, открывшаяся в 1849 году на Офицерской улице как кондитерский магазин, торговавший сладостями навынос, со временем превратился в кафе-ресторан с закусками, пивом, бильярдом и с непременной периодической печатью – вниманию посетителей предлагалось до 55(!) наименований изделий. В этом качестве заведение просуществовало до 1876 года. Вообще петербургские кондитерские довольно быстро превратились в заведения, готовые предложить своим посетителям не только сласти, но и полноценные горячие блюда, так что в них можно было вполне прилично пообедать.

С 1830-х, времени введения в столичный обиход детских празднований рождественской елки, в петербургских кондитерских велась продажа готовых (т. е. украшенных, а главным украшением считались конфеты, пряники и фигурные сласти, а также разнообразные по форме бонбоньерки с конфетами и печеньями внутри) елок. Такие елки продавались у Доминика, Пфейфера, Излера и Палера. На Рождество и на Пасху петербургские кондитеры предлагали невероятное количество всевозможных сладких сюрпризов. Затейливостью и выдумкой в этом плане особенно отличалась кондитерская Амбиеля, а сюрпризы у Вольфа как-то раз почти все были на сюжеты опер Э. Скриба... Кроме того, к праздникам кондитерские заполнялись не только сладостями, но и самыми разными подарками для детей: куклами, наборами цветных карандашей и т. п.

Многие кондитерские, как и кофейни, делали ставку на образованного посетителя, что позволяло их владельцам удерживать довольно высокие цены и быть застрахованными от лишних хлопот и беспорядков. Для этого хозяева кондитерских выписывали многочисленных газеты и журналы, как русские, так и иностранные, устанавливали в залах для посетителей фортепиано, музыкальные машины, стереоскопы и т. п. Многих привлекало и необычное для других трактирных заведений обслуживание: в кондитерских нередко работали женщины, причем иностранки: «...Тебя встречает миленькая француженка, немка или итальянка, требуешь кофе, берешь журнал, без всякого принуждения рассядешься себе... Всяк занят своим делом: хочешь – садись за фортепиано, если отлично играешь, тебя с удовольствием будут слушать. Тебе приносят кофе, на особом

блюдечке сахар, молочник крошечный со сливками и пенкою, бисквиты, и все это стоит 50 копеек. Ты можешь так сидеть целый день», – вспоминали современники.

Кроме уже перечисленных вниманием петербуржцев и гостей столицы в разные годы пользовались кондитерские Апорта, Малинари, Пасети, братьев Назаровых на Караванной улице, Ф. Балас, Баллэ, Де Гурме, Конради, Рабон (или Робон) на Невском проспекте, Верен и другие. Широкую известность имела кондитерская «Berrin» на Малой Морской улице (дом № 8), славившаяся своими тортами, пирожными, меренгами, ее продукция была востребована и при дворе, и кондитерская Иванова на Театральной площади. Большой популярностью в столице пользовались торты от Иванова, в особенности – клубничный. В 1864 году на Невском (дом № 45) открылась кондитерская-булочная знаменитого московского булочника и владельца нескольких гостиниц Д.И. Филиппова, репутация которой основывалась главным образом на так называемых филипповских калачах, слоеных булках и горячих пирожках – с вареньем, капустой, грибами¹⁶².

Вообще выпить чая с пирожными или поесть пирожков можно было почти в любом кондитерском магазине столицы. Однако со временем ассортимент Филипповских кондитерских расширился настолько, что к Филиппову заходили не только выпить чаю, но и пообедать.

В начале XX века известностью пользовалась кондитерская московского купца Абрикосова в доме № 40 по Невскому проспекту с интерьером в китайском стиле. Кондитерская славилась глазированными фруктами, шоколадными фигурками в разноцветной фольге и сюрпризами в подарочных коробках – всем тем, чем была известна по всей России гигантская империя «Абрикосова и сыновей»...



*Кондитерская «Товарищества А.И. Абрикосов и сыновья». Невский проспект, дом 40.
Фотограф Булла. Начало 1900-х годов*

Как и в случае с кафе, само слово «кондитерская» в 1840-е сделалось модным, так нередко называли самые разные заведения, подчас по профилю совершенно ему не соответствующие. «...После выпуска нашего из пансиона я решительно не знал, что делать с собой и куда приютить голову. Знакомых у меня почти никого не было; я шатался бесцельно по петербургским улицам, вымышляя, как бы убивать длинные зимние вечера и ничего не придумывая, потому что трудно что-нибудь придумать без денег (а денег у меня было очень мало). Я просиживал обыкновенно по несколько часов в мелких кондитерских, на Гороховой и на Вознесенской улице, за чашкой скверного шоколада, с двумя или тремя моими товарищами и в том числе с М.А. Языковым, с которым мы дружно, не разлучаясь, шли в жизни. Но кондитерские представляли мало ресурсов к развлечению: маленькая, грязная комнатка, освещенная одной тускло горящей свечкой, слоенные пирожки на горьком масле, засаленные чубуки с перышком или с сургучом вместо янтаря – все это наводило тоску», –

так описывал повседневную жизнь молодого петербуржца Н.И. Панаев¹⁶³. В такого рода кофейнях и кондитерских нередко назначались свидания с девицами. Заведений дурного пошиба под самыми разными названиями в Петербурге имелось немало, хотя известно о них значительно меньше, чем о блестящих столичных ресторациях. Мемуаристы обходят их своим вниманием, а исследователи столичных нравов весьма немногословны. И все же благодаря им сегодня известно о единственной кондитерской, располагавшейся в середине XIX столетия на Петроградской стороне. Эта кондитерская, которую содержал какой-то наполеоновский ветеран, кочевала с Малого проспекта на Большой, однако кроме рассказов хозяина о Наполеоне на скверном русском языке почти ничего не предлагала посетителям¹⁶⁴.

Как ни странно, чайные в Петербурге появились значительно позже кофейен, если, конечно, не считать чайными обыкновенные трактиры, которые, как в повести «Нос» Н.В. Гоголя, нередко украшала вывеска «Кушанье и чай». Многочисленные предложения по организации в столице чайных для рабочих зазвучали в 1874 году в связи с обсуждением очередного питейного устава – в них видели реальную возможность отвратить народ от пьянства, поощряемого многочисленными кабаками и трактирами. 28 августа 1882 года в Петербурге открылась первая официальная чайная, а затем они стали возникать повсюду – вдоль трактов, у почтовых станций и железнодорожных вокзалов, подле базаров и театров...¹⁶⁵ К чаю здесь подавали горячий хлеб и свежесбитое масло, молоко, сливки и сахар. На кипящих самоварах развешивались бублики и баранки, которые всегда были теплыми, а в плетеных кузовках подавались сухари и сушки. Вскоре возникла и новая традиция чайных – подшивки газет, бесплатно их мог пролистать любой посетитель. Подобные заведения в одинаковой мере должны были удовлетворять и поклонников рождавшегося «национального» стиля в искусстве (и соответственно в быту), и увлекавшуюся идеями народничества интеллигенцию.

Княгиня Тенишева, устраивая собственную художественную студию, по образцу такого рода чайных пыталась организовать питание своих студийцев. «Студия выходила на Галерную. На этой улице не было ни ресторана, ни приличной столовой или кондитерской. Пойти закусить или позавтракать было некуда,

приходилось для этого переходить огромную Исаакиевскую площадь, бог весть куда, что отнимало много времени. Петербургский зимний день уж и так короток, поэтому многие предпочитали голодать до вечера. Я придумала, чтобы устранить это неудобство, устроить в особой комнате, рядом с мастерской, что-то вроде чайной. В двенадцать часов подавался огромный самовар с большим количеством булок. Вначале мои художники стеснялись пользоваться даровым чаем, отказывались под разными предлогами, некоторые даже удирали до двенадцати часов, но потом понемногу привыкли к этому обычаю, тем более что я приходила вначале сама с ними пить чай во время перемены, приглашая составить мне компанию», – вспоминала она¹⁶⁶.

Респектабельные чайные в отличие от народных располагались на центральных улицах и мало чем отличались от кафе и кондитерских (многие впоследствии поменяли названия). Известностью пользовалась чайная А.А. Андреева в начале Невского проспекта, однако просто выпить чаю с пирожными, пирожками или вареньем можно было в любом столичном заведении – в перворазрядном ресторане, кафе, кухмистерской, так что особые чайные для «чистой» публики были довольно немногочисленны. К тому же баранки, бублики и кузовки с сухарями в угоду моде и прибыли сменились пирогами, пирожными, бутербродами и проч.

Нередко под названием «чайных» открывались столовые и средней руки трактиры, в которых можно было наряду с чаем и несложными закусками заказать полноценный обед (такие заведения нередко так и называли – «чайностоловые»), а также получить и другие удовольствия, предоставляемые трактирными заведениями. Так, известно, что в чайной А.Ф. Мякишева у Сытного рынка работал оркестрион и стояли бильярдные столы.

С течением времени «идеальные» чайные с начищенными самоварами и баранками уступили место более скромным заведениям, рассчитанным на простой народ: рабочих, извозчиков, мелких ремесленников и прочих разночинцев. Чайные устраивались на рабочих окраинах, и время их работы было приспособлено к режиму работы крупных предприятий – они открывались очень рано, часов в 5–6 утра, чтобы рабочие могли перекусить перед работой, поскольку дешевое жилье для рабочих не предусматривало наличия собственных

кухонь. Ассортимент рабочих чайных был скромнен – чай или просто кипяток, хлеб и булка, простые горячие блюда. В устройстве такого рода заведений видели альтернативу кабакам и трактирам, они должны были предложить рабочим здоровое и дешевое питание, а главное, в чайных исключалась продажа любого алкоголя. Впрочем, предприимчивые хозяева старались это правило обойти всеми возможными способами. Столичные газеты пестрели сообщениями о взятках, наложенных на владельцев чайных, в которых посетителям втайне подавалось горячительное. Например, в 1908 году обнаружилась продажа под видом кипятка водки в чайной Григорьева на Гороховой улице¹⁶⁷. В 1908 году Военное министерство высказывало идеи создания чайных для солдат, где помимо чая и простых обедов предполагались также библиотеки, механическая музыка и показ «синема» патриотического содержания. Чайные, таким образом, рассматривались как клубы для простонародья.

Чайные непременно входили в состав Народных домов, которые стали появляться во многих городах России по инициативе частных благотворителей, так что сами по себе чайные приобрели совершенно особую социальную окраску. По этой причине чайные облюбовали для своей деятельности представители различных политических партий, в них, в частности, распространялась нелегальная литература. Некоторые из чайных содержались непосредственно тем или иным политическим движением. Так, в начале XX века на Большой Дворянской улице (дом № 14) располагалась чайная Союза русского народа, ставшая в мае 1907 года местом проведения террористического акта. В сортире чайной с не вполне ясной целью кто-то взорвал бомбу, от которой было немало разрушений, но, по счастью, обошлось без человеческих жертв. Справедливости ради нужно отметить, что столичные кафе, рестораны, чайные не раз становились полем деятельности различных политических экстремистов. В 1905 году при открытии сезона в летнем театре «Буфф» в буфете некто стал разбрасывать прокламации, в результате чего в ресторане произошел настоящий погром, закончившийся травмами участников побоища, разбитыми зеркалами, ресторанной посудой инструментами румын-музыкантов, а главное, закрытием увеселительного сада. В 1908 году оглушительный взрыв, в результате которого погиб официант, раздался в кафе «Централь» («Café Central») на Невском проспекте.

Не стоит забывать и о том, что чайными порой называли самые простые трактирные заведения, чьи хозяева в качестве клиентов рассчитывали в первую очередь на извозчиков (так называемые извозчицьи трактиры). Эти трактиры-чайные работали и в ночное время, но исключали продажу крепких напитков, а во дворах у них непременно были ясли для лошадей. Содержались такие трактиры-чайные нередко выходцами из тех же деревень, откуда были родом и сами извозчики, так что вокруг них образовывалось нечто вроде землячеств. Так, в Эртелевом переулке стоял трактир, обслуживавший главным образом извозчиков одного из сел Рязанской губернии. Трактир для извозчиков под названием «Остров» находился на 7-й линии Васильевского острова, а на Грязной улице располагался трактир «Ярославль», основными посетителями которого были те же извозчики. С развитием извозного дела в 1910-е годы появилась инициатива извозопромышленников по созданию сети собственных чайных, в них извозчики могли бы не только отдохнуть, но и перекусить по более низким ценам (а также имели бы возможность пополнить запас фуража для лошадей и получить первую ветеринарную помощь). Предполагалось, что при этих чайных будут и небольшие библиотечки с книгами духовно-нравственного содержания, но этот проект так и не реализовали.

Кухмистерские и столовые

Каких только кухмистерских и столовых нет в Петербурге? Например, в столице имеются, кроме русских, татарские, еврейские, греческие, польские, чухонские и т. п. кухмистерские. Но если татарские кухмистерские, где подают обед из конины, посещаются исключительно татарами, князьями-халатниками, а еврейская кухмистерская, где подают „каширное мясо“, посещается сынами Израиля, то греческие кухмистерские, нельзя сказать, чтобы посещались греками: греков в Петербурге очень мало, и не для них устроены эти кухмистерские, а для мелкого петербургского обывателя.

А.А. Бахтияров

Уже с XVIII века в Петербурге появились кухмистерские, или «кухмистерские столы», – дешевые рестораны, предназначавшиеся для небогатой публики: мелких чиновников, ремесленников и т. п. Они располагались сначала в подвалах, а позднее, наоборот, в верхних этажах обычных домов, занимали несколько комнат и нередко в зависимости от национальности владельцев предлагали своим клиентам этническую кухню: немецкую, польскую, греческую и т. п. В числе таких национальных кухмистерских были и первые заведения грузинской или кавказской кухни.

В греческих кухмистерских, рассчитанных на самую широкую публику, кухня была менее всего греческой: здесь готовили кислые и свежие щи, бульоны, борщ и т. п., на второе подавали котлеты, зразы, телячьи ножки и т. д. Обеды были недороги: из двух блюд – 25 копеек, из трех – 35, а из четырех – 45 копеек. Кроме того, желающие могли приобрести абонементный билет на обеды, по которому полагалась

скидка – 10-рублевый абонемент предполагал, например, рублевую скидку.

Популярность греческих кухмистерских основывалась не только на «интернациональной» дешевой кухне, но и на удобном их расположении и времени работы. Греческие кухмистерские находились в самом центре города – на Невском проспекте, Казанской улице и т. д. Работали с 11.00 до 23.00, так что посетителями нередко становились не только работавший неподалеку простой люд, ремесленники и учащиеся, но и мелкие чиновники, случайная публика, заходившая просто выпить чай с пирожными.



Меню кухмистерской Д.И. Васильева. 1883 год. Шелк, печать. ГМИ СПб.

Случайные посетители кухмистерских брали обычно не обеды, а заказывали себе «порции», что обходилось дороже, но выбор блюд был гораздо шире. Так, только «жарких» доходило до 15 видов: просто бифштекс и бифштекс по-гамбургски, ростбиф, котлеты отбивные, котлеты свиные, антрекот, телятина, поросенок, тетерка, утка и проч. Порция любого такого блюда стоила 20–30 копеек, порция киселя, пудинга или компота – 10 копеек.

Наплыв публики был огромный. Неудивительно, что в кухмистерской на Невском проспекте ежедневно расходовалось 4 пуда говядины, 3 пуда телятины и 6 пудов хлеба. Известно, что греческие кухмистерские были организованы очень рационально: кислую капусту хозяева заготавливали самостоятельно на всю зиму; хлеб закупался у хлебопексов при том условии, что оставшиеся целыми куски и корки сдавались обратно и по тем же ценам, а надкусанный хлеб поступал к финским молочникам на корм скоту в обмен на молоко.

Впрочем, греческие кухмистерские критиковались, и справедливо, за обстановку. Располагавшиеся в подвальных помещениях, они не отличались чистотой, а посетители нередко обедали прямо в верхней одежде, хотя в помещениях и были вешалки. В отсутствии чистоты и навязчивых кухонных запахах петербургские кухмистерские обвиняли еще в первой половине XIX века.

Однако кухмистерские славились не только домашними обедами и национальной кухней, в них можно было провести любой праздник и отметить семейно торжество: крестины, свадьбу, юбилей и т. п. Помимо кухни и столовой такие кухмистерские имели большой зал для танцев, гостиную с мягкой мебелью для отдыха гостей. Владельцы кухмистерских нередко предлагали своим заказчикам полный комплекс услуг – могли пригласить на заурядную свадьбу непременно генерала. А вот благодаря простым служащим кухмистерских на свадебных обедах почти непременно оказывались и «свадебные арапы» – попросту проходимцы в приличном платье и с надлежащими манерами, любители поесть и выпить за чужой счет. Расчет был прост – родственники и друзья со стороны жениха и невесты часто не знали друг друга, так что на незнакомого человека никто не обращал внимания.

Некоторые кухмистерские специализировались на поминальных обедах и располагались неподалеку от кладбищ, например на Растанной улице. «По дороге с Митрофаньевского кладбища мы зашли в какую-то кухмистерскую, и там состоялся обед со спичками. Говорили его приятели, говорили и „узники“ дома Тарасова, предлагали более или менее хмельные здравицы», – вспоминал похороны Ап. А. Григорьева П.Д. Боборыкин¹⁶⁸. Меню одного из таких обедов описано М.Е. Салтыковым-Щедриным в «Дневнике провинциала в Петербурге»: щи, «приготовленные кухаркой Карнеевой», московские поросята с кашей, осетрина по-русски, жареная телятина и ледник (мороженое).

Одновременно почти все кухмистерские торговали обедами «на дом», обеспечивая таким образом питание многочисленных холостяков, квартирантов и того подобного столичного люда, не обладавшего достаточными средствами, чтобы держать собственную кухню, кухарку или повара, и в то же время предпочитавшего столоваться дома. Характер и повадки такого рода кухмистеров ярко описал Е.П. Гребенка в своем очерке, посвященном Петербургской стороне: «...Язык и выражения кухмистера тихи, гибки, убедительны, как человека, который хочет понаведаться о здоровье вашего кармана. Получа плату на обед за месяц вперед, кухмистер уже выражается резче, как русский человек, у которого некоторым образом вы в руках. <...> При конце месяца кухмистер дает кушанья лучше, порции больше; иногда изумляет неожиданно курицей, или вычурным пирожным, или майонезом из дичи, который он называет галантиром. Сейчас видно, что кухмистеру хочется завербовать вас на другой месяц»¹⁶⁹. Объявления об услугах кухмистеров регулярно размещались в петербургских газетах.

В начале XX века слово «кухмистерская» почти вышло из употребления, и его заменили названием «столовая». «Столовые» заведения, отличавшиеся умеренными ценами, получали все большее и большее распространение. Так, в 1912 году в Лесном открылась «Лесная столовая», предлагавшая посетителям завтраки, обеды и ужины порционно, а также виноградные вина и пиво. В 1911 году пресса сообщала об открытии на Литейном проспекте некой артелью интеллигентов столовой, устроенной ими не только ради экономии на обедах, но и «по идейным побуждениям».

В 1892 году в Санкт-Петербурге в связи с надвигавшейся эпидемией холеры была открыта первая «народная столовая», предназначенная для простого люда, не имеющего никаких средств к существованию, фактически – столовая для нищих. Ее открыли возле мясной бойни, чтобы обеспечить прямыми поставками качественного мяса, точнее – отходов мясной торговли. Однако эпидемия не приобрела угрожающих размеров, и вследствие этого городские власти перестали выделять средства на содержание столовой. Спасли благое начинание частные лица, задумавшие поставить дело на широкую ногу и организовать образцовое заведение для несостоятельных горожан. Меню в столовой было крайне однообразным, однако к приготовлению пищи предъявлялись довольно высокие санитарные требования. Вскоре в Петербурге появилась вторая такая столовая, а вслед за тем подобные заведения попытались открыть и в других городах России. Однако частных средств на постоянную работу таких столовых не хватало, поэтому в Петербурге нищим предложили отрабатывать свой обед, в результате чего посещаемость народных столовых сразу уменьшилась. Тем не менее в 1908 году Императорское человеколюбивое общество содержало в столице уже девять народных столовых, а кроме того – 1 детскую и 1 студенческую. Во многом это связано с тем, что в 1908 году в столице вновь зафиксировали случаи холеры, а в организации бесплатных столовых и чайных для народа видели один из способов борьбы с распространением заразы. «Нормальные столовые» были открыты в Большом Гостином дворе. Дешевые столовые почти непременно создавались при Народных домах и при появившихся в столице «рабочих городках».

Создание народных столовых сделалось одной из распространенных форм благотворительности в Петербурге. Несколько таких столовых в конце XIX века на Васильевском острове содержала супруга градоначальника В.Ф. фон Валя. Затеявшая организацию собственной народной столовой, «в которой за малую плату рабочий получал бы здоровый, свежий стол, горячее кушанье, где бы мог обогреться и отдохнуть», княгиня М.К. Тенишева именно у нее приобрела все необходимые для такого дела знания и опыт. «Она пригласила меня посетить такую столовую и там показала мне устройство и дала очень подробные и полезные объяснения. Когда же я сказала, что собираюсь тоже устраивать столовую, она рекомендовала

мне свою заведующую, личность очень опытную, работавшую уже много лет у нее на этом деле...». ¹⁷⁰

Вдова известного предпринимателя и концессионера П.Г. фон Дервиза в память о муже учредила «Дешевую столовую» фон Дервиза на Васильевском острове (12-я линия В.О., 23) ¹⁷¹. На Петербургской стороне, на Ружейной улице, располагалась столовая ее сына С.П. фон Дервиза. Обе столовые были похожи и по внешнему виду, и по ведению дел. Так что, по воспоминаниям современников, общедоступные столовые фон Дервизов представляли собой что-то вроде сетевых заведений, отличавшихся к тому же исключительной опрятностью.

На устройство столовой на Ружейной улице ушло более 100 000 рублей: ее оформили в русском стиле, она имела две половины с отдельным входом – для интеллигентной публики и для простонародья, а фасад здания украшала надпись: «Общедоступная столовая Сергея Павловича фонъ-Дервизъ». Обслуживание посетителей было организовано следующим образом: при входе в кассе клиенты покупали талоны, на которые могли получить комплексный обед, в зависимости от стоимости талонов состоявший из разного количества блюд различной стоимости. В обеденном зале у посетителей, расположившихся за столами, накрытыми в черной половине клеенкой, а в чистой – белоснежными скатертями, талоны принимала женская прислуга в чистейших фартуках, которая и приносила из кухни обед согласно заказу.

Меню с четко обозначенными вариантами обедов располагались как у кассы, так и на каждом столике. Всего предлагалось 6 видов обедов, например: за 7 копеек можно было получить суп или щи без мяса (стоимостью 4 копейки), кашу, селянку или макароны (3 копейки); обед за 9 копеек отличался лишь тем, что в супе можно было обнаружить накрошенное мясо; за 10 копеек куски мяса в супе были крупнее; за 19 копеек можно было получить суп без мяса и жаркое; за 21 копейку – суп с крошеным мясом и жаркое; а за 22 копейки – суп с куском мяса и жаркое. Под жарким понимали котлеты, печенку, шпигованное мясо и ростбиф из говядины. Жаркое из свинины или котлеты из телятины продавались отдельно и стоили по 20 копеек. При этом кусок мяса для жаркого должен был весить в сыром виде 1 фунт, т. е. около 400 граммов. Впрочем, все те же блюда можно было купить

и по отдельности. Хлеба и кваса (напиток из кипяченой воды и патоки с добавлением лимонной кислоты) можно было брать с любым обедом сколько угодно, но при условии, что все это съедалось здесь же, в столовой. За 3 копейки посетитель мог купить стакан чая или кофе, а за 5 – полбутылки молока. Здесь, как и во многих других кухмистерских и столовых, практиковалась продажа месячных абонементов. Желавшие могли купить хлеба с собой: за 1 копейку – полфунта черного. Хлеб нарезался на ломти стандартного размера механической хлебоборезкой.

Столовая работала ежедневно с 12.00 до 16.00, а в праздничные дни – до 13.00, однако наибольший наплыв посетителей был на черной половине с 12 до 14 часов. «Чтоб судить о количестве посетителей, заметим, что в кухне столовой ежедневно готовится 22 ведра супу или щей, 6–7 ведер каши, хлеба идет от 5–6 пудов и даже до 7 пудов и 1 пуд макарон. Словом в „общедоступной столовой“ ежедневно обедает, средним числом, 600 человек»¹⁷². На чистой половине питались студенты, мелкие чиновники, музыканты и служащие близлежащих увеселительных заведений – «Зоологического сада» и «Аквариума»¹⁷³.

Столовая, получавшая ежедневно от 50 до 60 рублей, полностью себя окупала, так что имела возможность предоставлять неимущим бесплатные («даровые») билеты на 7-копеечные обеды. Кроме того, такие даровые билеты бедняки получали и благодаря частным пожертвованиям. Среди купцов было принято в случае смерти кого-либо из близких предоставлять столовым определенные суммы для раздачи даровых билетов беднякам «на поминание».

Однако наряду с такими образцовыми столовыми существовали, и примитивные закусочные, которые располагались, как правило, на городских окраинах – в рабочих районах и служили порой единственным местом, где малоимущие могли получить горячее питание. Стены закусочных украшали лубочные картинки, столы были покрыты клеенками. Их устройство напоминало трактир с неременной «стойкой», «на которую разложены всякие яства, в роде, например, вареных яиц, соленых огурцов, ветчины, вареной говядины, рубца, печенки, жареной ряпушки. Около „стойки“ постоянно толпится посетитель из простонародья и прочие гастрономы. На стойке можно получить холодную закуску, тогда как горячие кушанья, например щи, горох и лапшу, подают на столы – порцию за четыре

копейки или полпорции за две копейки»¹⁷⁴. Дешевизна была главным достоинством этих мест, к тому же в них можно было купить и кипятку и даже прийти со своей провизией, заплатив несколько «тепловых» копеек. В особенности часто такое случалось в периоды больших холодов, когда посетителями подобных столовых оказывались бездомные обитатели ночлежек.

Столовую на Васильевском острове посещала в основном учащаяся молодежь – студенты университета, Академии художеств и других учебных заведений. Для тех, у кого был месячный абонемент, здесь были устроены шкафчики с номерами, где каждый хранил свою собственную салфетку. Подавальщицами в столовой работали молодые девушки, которые одну неделю носили голубые ситцевые платья с белыми фартуками, а другую – розовые... Это было лишней приманкой для вечно голодных молодых студентов.

Уже в середине XIX века в Петербурге было организовано немало кухмистерских, ориентировавшихся в основном на учащуюся молодежь. В.В. Вересаев так вспоминал свои студенческие годы в столице: «Получали мы с братом Мишею из дома по двадцать семь рублей в месяц. Приходилось во всем обрезать себя. Горячую пищу ели раз в день, обедали в кухмистерской. Утром и вечером пили чай с черным хлебом и ломти его посыпали сверху тертым зеленым сыром. Головки этого сыра в десять копеек хватало надолго. После сытного домашнего стола было с непривычки голодно, в теле все время дрожало чисто физическое раздражение. Очень скоро от обедов в кухмистерской развился обычный студенческий желудочно-кишечный катар: стул был неправильный, а в животе появлялись жестокие схватки, изо рта пахло, расположение духа было мрачное»¹⁷⁵. Столовые или кухмистерские располагались близ учебных заведений, например на Васильевском острове или около Технологического института, обеспечивая таким образом хозяевам постоянную клиентуру: кухмистерская Т.Н. Мазановой на Большом проспекте Васильевского острова, кухмистерская К.К. Юргенс и т. д. В конце 1886 года свою столовую на Среднем проспекте Васильевского острова открыл Союз студенческих землячеств, однако, поскольку это была нелегальная организация, юридически столовая считалась частным предприятием.

В 1888 году в Кузнечном переулке (дом № 4) при участии известных гигиенистов А.П. Доброславина, А.А. Липского и Д.В. Кашина открылась первая чисто студенческая столовая. В 1890-м аналогичное заведение появилось на 10-й линии Васильевского острова. Меню этих первых столовых строилось с учетом представлений о рациональном питании. Питание в них было организовано «по абонементу»: студенты приобретали абонементную книжку на обеды в течение какого-либо продолжительного срока, например на месяц. Порции были невелики, но дешевы...

Хлеб, как правило, просто стоял на столах, бесплатно можно было получить и кипяток. Впрочем, даже дешевая еда в кухмистерских далеко не всем студентам была по карману. Так, поступивший в 1871 году в Технологический институт В.Г. Короленко лишь раз в месяц мог позволить себе обед в кухмистерской за 18 копеек.

Хорошие столовые в Петербурге, которые нередко были семейным делом и содержались немцами и поляками, были наперечет. В середине XIX века на 6-й линии Васильевского острова находилась кухмистерская Юргенс, ее охотно посещали не только студенты, но и преподаватели Академии художеств. Здесь можно было даже встретить такую знаменитость, как К.П. Брюллов: «Карл Великий любил изредка посетить досужую мадам Юргенс. Ему нравилась не сама услужливая мадам Юргенс и не служанка ее Олимпиада, которая была моделью для Агари покойному Петровскому. Ему нравилось, как истинному артисту, наше разнохарактерное общество. Там он мог видеть и бедного труженика, сенатского чиновника, в единственном, весьма не с иголки вицмундире, и университетского студента, тощего и бледного, лакомившегося обедом мадам Юргенс за деньгу, полученную им от богатого бурша-кутилы за переписку лекций Фишера. Тут многое и многое он видел такое, чего не мог видеть ни у Дюме, ни у Сан-Жоржа»¹⁷⁶. Впрочем, таким гостям, как Брюллов, мадам Юргенс оказывала особое внимание, принимая их в отдельном помещении и предлагая меню, заметно отличавшееся от общего стола. Расходы были оправданы, ведь посещение кухмистерской такими гостями служило превосходной рекламой заведению: «С того самого дня, как он в первый раз посетил ее, нахлебники стали множиться со дня на день. И какие нахлебники! Не шушера какая-нибудь – художники, да студенты, да двугривенные сенатские чиновники, а люди, для которых нужна

была бутылка медаку и какой-нибудь особенный бефстек»¹⁷⁷. Обед у Юргенс стоил примерно 30 копеек, что не считалось очень дешево, а алкогольные напитки в такого рода кухмистерских и вовсе исключались, так что в подобных случаях, видимо, в ход шел личный запас хозяйки.

В известной среди студентов кухмистерской Миллера, к примеру, в 1860-е годы кормили на 25 копеек с человека. Позднее популярностью у студентов пользовалась так называемая «польская» столовая на Михайловской ул., 2/9. Ее, в частности, посещал молодой М.В. Добужинский. Появившиеся в начале XX века студенческие газеты регулярно информировали читателей об открытии новых столовых с доступными ценами.

Значительно дороже была кухмистерская Мильбрета (или Мильбрехта, или Мильберта) в Кирпичном переулке. Это было семейное предприятие, существовавшее более 50 лет и заслужившее за этот срок у петербуржцев хорошую репутацию. Не случайно в зимний период в кухмистерской Мильбрехта обедало до 500 человек ежедневно. Обеденное время длилось с 2 и до 7 часов пополудни. Обед из 4 блюд стоил не менее 50 копеек, однако от посетителя требовались и другие расходы: «на чай» официантам (как и во многих других заведениях, они не получали зарплаты от хозяина) и швейцару, отвечавшему за гардероб.

Характер кухни носил отчетливо петербургский оттенок, русские кулинарные традиции были перемешаны с европейскими: бульон с клецками, борщ с кашей, телятина с рисом, сосиски с капустой, судак по-польски, ростбиф, шнельклопс¹⁷⁸... При входе, по традиции петербургских заведений общественного питания, был устроен буфет с закусками и алкогольными напитками. Винный погреб Мильбрехта насчитывал напитков на общую сумму в 30 000 рублей. Так что в общей сложности хороший обед у Мильбрета обходился примерно как посещение недорогого ресторана. При этом и обстановка кухмистерской была самая что ни на есть достойная: она располагалась в бельэтаже, была обставлена мягкой мебелью, освещалась электричеством (в начале XX века), залы украшали свежие цветы. Здесь же посетителям предлагалось около 20 наименований русских и иностранных газет.

Клиентами Мильбрета были холостяки из образованных слоев населения: чиновники, инженеры, купцы и даже офицеры, однако кухмистерская славилась тем, что сюда приходили и семейные люди с домохозяевами, недаром семейство Мильбрет подчеркивало, что кормит «домашними обедами». Летом к обычным посетителям кухмистерской добавлялись «дачные мужья», а общее число посетителей увеличивалось до 900 человек в день. Обширная клиентура требовала четкой организации дела. В кухне у Мильбрета работало 6 поваров, а всего в кухмистерской – 50 человек персонала. Так что неудивительно, что со временем кухмистерская Мильбрета стала именоваться рестораном.

Это была далеко не единственная в Петербурге кухмистерская, готовая поспорить с популярными ресторанами. Почти ресторанное меню предлагали многие заведения такого рода. Так, например, кухмистерская Д.И. Васильева, располагавшаяся на углу Моховой и Пантелеймоновской улиц, в январе 1880 года предлагала посетителям следующие блюда:

*Суп а-ля реи и Принтаньер¹¹⁹
Пирожки
Филэ де беф с гарниром
Форели, соус провансаль
Цыплята сюпрем
Пунш Виктория
Жаркое: фазаны, рябчики и пулярды
Свежий салат и огурцы
Пломбир и парфэ мозаик.*

Это было, вероятно, дежурное меню кухмистерской, поскольку и спустя год, в феврале 1881, оно повторялось почти дословно:

*Суп Принтаньер
Пирожки
Филе де беф с гарниром
Форель провансаль
Пунш Виктория
Фазаны, рябчики и пулярды
Мозаик французский
Фрукты.*

Однако не только меню, но и состав посетителей кухмистерских порой ничем не отличался от гораздо более респектабельных заведений. Так, «литературные обеды» в начале XX столетия проходили не только в «Дононе», но и в кухмистерской А.Н. Николаева на углу Николаевской улицы и Кузнечного переуллка. Здесь в довольно непритязательной обстановке можно было встретить Н.Ф. Анненского, М.П. Арцыбашева, Л.Н. Андреева, М. Горького, А.М. Коллонтай, Н.А. Тэффи... Да и обеды стоили немногим дешевле, чем обед во французском ресторане.

Вообще среди кухмистерских заведений столицы было немало примечательных. Журнал «Ресторанное дело» в 1915 году сообщал, что кухмистерская «Очаг» на Литовской улице принадлежит сыну Л.Н. Толстого – Л.Л. Толстому, правда, корреспонденту не удалось обнаружить в ней ничего «идейного», за исключением назидательных надписей на стенах: «Где тесно, там и место», «На пустое брюхо всякая ноша тяжела» и т. п. Еще студентом, младший Толстой руководил работой 200 народных столовых в Самарской губернии. Этот опыт, вероятно, пригодился ему при организации собственного дела в Петербурге.

В начале XX века в Петербурге появились и вегетарианские столовые, в которые, не в силу убеждений, но, опять же, в силу крайне умеренных цен, тоже часто наведывались студенты. В одну из таких столовых, которая находилась на Садовой улице, рядом с Публичной библиотекой, ходил и И.Е. Репин. «Очередь перед кассой, очередь за вилками и ложками, очередь к дырке в стене, откуда получают скромное и невкусное яство», – так описывал ее В.А. Милашевский, бывший в ту пору студентом Академии художеств¹⁸⁰. В 1904–1905 годах, когда вегетарианское движение в России получило большое распространение, на Невском проспекте располагалось уже целых шесть вегетарианских столовых.

Столовые при учебных заведениях и... Государственной думе

Уже первые учебные заведения Петербурга предполагали пенсионерскую систему, при которой ученики не только обучались, но и жили при учебном заведении, так что можно сказать, что первые студенческие столовые появились в столице еще в XVIII веке.

Общий стол для пажей существовал в Кадетском корпусе, причем на каждого воспитанника отпускалось по одному рублю в день, что позволяло включать в меню не менее шести блюд. При этом в корпусе поначалу царила известная свобода, чай у каждого воспитанника был свой, камер-пажи к общему столу не выходили, а питались в комнатах, не было даже единой формы и казенных постелей, так что корпус не отличался и какой-либо дисциплиной. Многие выпускники добрым словом вспоминали корпусного эконома А.П. Боброва, при котором питание было просто отменным, а офицерам даже не было нужды посещать трактиры. А.П. Бобров еще и подкармливал кадетов за свой счет булками и пирогами.

При возведении корпусов Медико-хирургической академии в Санкт-Петербурге в 1799 году в главном здании с самого начала наряду с библиотекой и конференц-залом предполагались кухня и столовая. Однако питание вольноприходящих учеников было их личным делом.

За казенный счет питались воспитанницы Смольного института, однако мемуары смолянок XIX века представляют удручающую картину: «Трудно представить, до чего малопитательна была наша пища. В завтрак нам давали маленький, тоненький ломтик черного хлеба, чуть-чуть смазанный маслом и посыпанный зеленым сыром, – этот крошечный бутерброд составлял первое кушанье. Иногда вместо зеленого сыра на хлебе лежал тонкий, как почтовый листик, кусок мяса, а на второе мы получали крошечную порцию молочной каши или макарон. Вот и весь завтрак. В обед – суп без говядины, на второе – небольшой кусочек поджаренной из супа говядины, на третье – драчена или пирожок со скромным вареньем из брусники, черники или клюквы. Эта пища, хотя и довольно редко дурного качества, была

чрезвычайно малопитательна, потому что порции были до невероятности миниатюрны. Утром и вечером полагалась одна кружка чаю и половина французской булки»¹⁸¹. Крошечные порции и плохое качество пищи объяснялись довольно просто: в Смольном, как и во всех казенных заведениях, процветало воровство. Известна фраза Николая I, приехавшего в институт с неожиданной проверкой: «Моих солдат кормят лучше...» А.Ф. Тютчева вспоминала, что среди смолянок было принято «...пренебрегать обедом, подаваемым в общей столовой (кстати сказать, отвратительным), и питаться лакомствами из соседней лавочки»¹⁸².

В середине XIX века в Смольном и в других институтах к тому же старательно соблюдали все посты, а кроме того, обязательно постились по средам и пятницам: «Завтрак в посту обыкновенно состоял из шести маленьких картофелин (или из трех средней величины) с постным маслом, а на второе давали размазню с тем же маслом или габер-суп (овсяный суп (от нем. Haber)). В обед – суп с крупой, второе – отварная рыба, называемая у нас „мертвечиной“, или три-четыре поджаренных корюшки, а на третье – крошечный постный пирожок с брусничным вареньем»¹⁸³. Неудивительно, что многие воспитанницы хворали и имели весьма болезненный вид. Если учесть, что в распорядке дня института было всего четыре приема пищи – чай в 8 утра, обед в 12.00, вечерний чай в 17.30 и ужин в 20.00, то жизнь воспитанниц представляется совсем печальной. Выручали лишь визиты родственников, приносивших бедным девушкам и продукты, и деньги, за которые можно было уговорить кого-либо из служителей или горничных принести съестное, причем такие покупки обходились втридорога. Иметь у себя деньги воспитанницам запрещалось, но родственники смолянок могли внести в институт отдельную плату, которая позволяла девушкам по утрам пить чай с булками в комнатах воспитательниц. И чай, и булки заметно отличались от тех, которые подавались к общему столу.



Смольный институт. Столовая. 1900-е годы. Открытка. ГМИ СПб.

Впрочем, был и еще один, вполне легальный способ получить дополнительное питание. В Смольном институте существовала так называемая образцовая кухня, устроенная для того, чтобы смолянки, будущие хозяйки дома, научились кулинарному делу. Время от времени воспитанницы старшего класса должны были готовить на этой кухне обед под руководством опытной кухарки. Впрочем, по-настоящему научиться готовить на этой кухне было невозможно, к приходу учениц все продукты уже были подготовлены, им оставались только незначительные подготовительные работы, а кухарка сама ставила и снимала с огня кастрюли и сковороды: «Воспитанницы так и не видели, как приготавливают тесто, не знали, какая часть говядины лежит перед ними, не могли познакомиться и с тем, как жарят котлеты, для которых они рубили мясо»¹⁸⁴. Однако главное было другое – приготовленный образцовый учебный обед тут же и съедался самими смолянками.

В собрании Государственного музея истории Санкт-Петербурга сохранились своеобразные учебные пособия для такого рода образцовых кухонь женских учебных заведений, относящиеся к концу XIX – началу XX века. Это небольшие карточки, на которых типографским способом напечатаны подробные рецепты блюд, весовой расчет продуктов на 100 воспитанниц и расчет калорийности каждого блюда. Разные виды блюд (супы, выпечка, сладкое и т. п.) отпечатаны на карточках разных цветов, по ним вполне можно судить о той кухне, которую предстояло осваивать девушкам и которой, вероятно, время от времени им доводилось лакомиться. Это были: грибная похлебка, бульон, суп из брюссельской капусты, консоме жульен, суп с фрикадельками, суп с пельменями, рассольник из телячьей грудинки, суп-пюре из свежих огурцов; филе жареное с брюквенным соусом, форшмак из говядины в форме, окорок баранины жареный с бобами фасоль, язык отварной с соусом из чечевицы, судак фрит с картофелем и сметанным соусом, заливное из рыбы, куры жареные с картофелем и солеными огурцами, отварные куры с рисом под белым соусом, цыплята жареные с картофелем и огурцами, глухари в сметане с салатом из красной капусты, тетерки в сметанном соусе; пончики с вареньем, ватрушки, слоеный пирог с яблочным вареньем, кисель, вареники с вишней или черникой, желе масседуан, парфе земляничное или малиновое; картофель метр д’отель, кулебяка с мясом и рисом, кулебяка с морковью, расстегаи с рыбой и рисом, пирог с кашей; блины, каша гречневая с молоком и сахаром, свекольный салат, гренки из гречневой каши к щам или борщу, соус из репы или брюквы к жаркому, соус из моркови и т. д.

В других женских казенных учебных заведениях питание было также скудным. А.О. Россет, обучавшейся в Институте ордена Св. Екатерины, после длительной лихорадки институтским доктором было рекомендовано «обедать у начальницы для подкрепления». Различие в питании состоятельных учениц и тех, кто находился полностью на казенном довольствии, и здесь было значительным: «Те, за которых родители платили даме классной 10 р. в месяц, пили у нее чай с молоком и получали три сухаря из лавочки вдобавок к булке, а прочие пили какой-то чай из разных трав с патокой и молоком, это называли декоктом и было очень противно»¹⁸⁵.

Правила Екатерининского института мало отличались от обычаев, принятых в Смольном. В 1850-е порядок был следующий. Утром, в 7 часов, все воспитанницы пили в общей столовой чай с молоком (или молоко с медом) и булочкой. Раздачей булочек за столом занимались дежурные девушки. В 12.00 в той же столовой накрывался обед, состоявший из трех блюд, к которому также полагался квас. Габер-суп с черносливом и изюмом подавали и здесь, и здесь его также не любили пансионерки. В 17.00 воспитанницы обычно пили чай. Те, за кого родные доплачивали 30 рублей в год, сидели за чайным столом в комнате классной дамы и могли рассчитывать на нормальный чай и сухарики. Остальные должны были довольствоваться черным хлебом и квасом, которые приносили прямо в классы. В 20.00 в столовой подавали ужин из двух блюд. Сервировка стола была довольно изысканна: фарфоровые тарелки и серебряные приборы. В столовой на первом же столе с краю сервировали пробное кушанье для высокопоставленных гостей и покровителей института, которые могли заехать в институт без предупреждения, и такие случаи действительно бывали. «Кормили нас хорошо, но не всегда. Мы по качеству блюд знали об отъезде из Петербурга царских особ, нас посещавших», – вспоминала А.В. Стерлигова¹⁸⁶.

В Екатерининском институте воспитанницы время от времени не только пили чай у классных дам, но и обедали у начальницы института. Таким образом им прививалось умение вести за себя за столом, поддерживать беседу и т. п., а вот занятия в образцовой кухне вовсе не были регулярными. Девушек на кухню посылали по одной, и они могли только наблюдать за работой кухарки-немки, так что результат этих занятий был также невысок. «Мы были очень счастливы, что могли помогать в стряпне, но не вынесли никакого существенного знания в кулинарном искусстве», – отмечали воспитанницы¹⁸⁷.

В женских институтах существовали и праздничные дни, когда стол воспитанниц был гораздо богаче. На выпускные торжества устраивались и чай с вкусными десертами, и ужин. Причем в столичных институтах существовала традиция приглашать на выпуск и угощение воспитанниц из других учебных заведений. Смолянки, «патриотки»¹⁸⁸ и «екатерининки» ездили в гости друг к другу. Праздновались и особые «институтские» дни, так, в Екатерининском

институте это был день Св. Екатерины – 24 ноября. В этот день воспитанницам подавали праздничный обед: бульон с пирожками, дичь с вареньем, пирожное и по рюмке вина. Вечером устраивался бал: девицы демонстрировали гостям свои таланты, а также умение танцевать. В это время раздавались фрукты и конфеты. За балом следовал поздний ужин, заметно отличавшийся от обычного: тартинки с сыром и колбасой, пирожки, вино, аршад и лимонад. В течение года балы с конфетами устраивались несколько раз. В Смольном институте после балов девушкам выдавали пару бутербродов с телятиной, мармелад и пирожное.

Обильное угощение, присылавшееся, как правило, родными девушек, служило украшением стола на Пасху и Рождество, когда каждый институтский класс устраивал свою елку, на которую приглашали родственников. Угощение нередко присылали и высокие покровители института. Так, на Масленицу в Екатерининский институт в 1850-е годы присылали икру к блинам от принца Ольденбургского, а от императрицы – мороженое. Кроме того, высокие гости, посещавшие институт, тоже присылали гостинцы, как правило, конфеты, мороженое или что-нибудь в этом роде.

Принимались и гостинцы от родных, порой весьма обильные и дорогие – с паштетами, дичью и т. п. Категорически запрещалось все, что имело острый запах: колбасы, селедка, пикантные сорта сыра. Такие передачи конфисковывались еще в швейцарской института.

К тому же в институтах было принято отмечать именины воспитанниц. Праздничный стол, к которому приглашались близкие подруги виновницы торжества, накрывался в комнате классной дамы ко времени вечернего чая. Угощением служили обычно именинный пирог, различные сласти, орехи и вяленые фрукты, а в Екатерининском институте – непременно горячий шоколад. В старших классах те из воспитанниц, кто мог себе это позволить, угощали подруг и более изысканными закусками, включавшими дичь, сардины, сыр, редкие фрукты и дорогие торты. Большие столы накрывались в рисовальном классе или даже в дортуарах.

Кроме того, улучшенное питание предполагалось в институтском лазарете, где девицам для укрепления сил давали красное вино, кровяные бифштексы, фрукты и т. п.

В Николаевском Инженерном училище, располагавшемся в Михайловском замке, строгий распорядок дня предусматривал с утра только чай с булкой (занятия начинались в 7 часов утра), а в 14.00 – обед. И если состоятельные воспитанники могли за свой счет получить дополнительно в столовой училища пирожки или булки с маслом и зеленым сыром, то их неимущие товарищи должны были довольствоваться черным хлебом, который выставлялся в больших корзинах для всех желающих. Из этого хлеба зимой воспитанники сушили на печах черные сухари, и, по воспоминаниям И.М. Сеченова, «...к вечеру лакомство было уже готово, чтобы хрустеть на зубах»¹⁸⁹.

Примерно таким же образом было организовано и питание воспитанников Морского корпуса в Петербурге. В 1910-е годы день будущих морских офицеров начинался в 7 часов 15 минут, после чего мальчики получали «чай со свежей, своей выпечкой, французской булкой»¹⁹⁰. Завтрак из одного горячего блюда и чая с пеклеванной булкой подавался в 12 часов. В 17.00 накрывали обед из супа, мясного блюда и на сладкое – пирожного. К обеду подавали воду и хлебный квас, а сервировка стола состояла из фаянсовой посуды с гербом училища, серебряных приборов и салфеточных колец с номерами, закрепленными за каждым из воспитанников. Вечером в 21.15 учащиеся получали вечерний чай с белыми булками в виде розанчиков и по куску чайной колбасы или по холодной котлете.

Один раз в год, во время корпусного праздника, отмечавшегося в ноябре, устраивался торжественный обед, на котором присутствовали как воспитанники, так и весь преподавательский состав, высокопоставленные гости и покровители заведения. По традиции меню праздничного обеда повторялось из года в год: «1) бульон с кулебякой, 2) пожарские котлеты с горошком, 3) гусь с яблоками, 4) мороженое и затем кофе и конфеты...»¹⁹¹.

Свою кухню имели и другие учебные заведения, в частности Императорское Санкт-Петербургское театральное училище, где воспитанники содержались за казенный счет. «...У нас в школе почему-то по четвергам давали борщ, битки и кашу. Битки были со сметаной, замечательные! А борщ был гениальный! – вспоминал Дж. Баланчин. – В воскресенье давали хороший обед – котлеты с макаронами, я их очень любил. Еще любил соленые огурцы. Раз в неделю давали абрикосовые пирожные – нам поставляли лучшие!

Давали рахат-лукум и халву, но редко: от восточных сладостей зубы портятся»¹⁹².

Многие петербургские гимназии и училища принимали иногородних учащихся, они нередко и жили здесь же, при гимназии, на правах пансионеров. В хороших гимназиях с налаженным бытом учеников существовал строгий распорядок дня, в котором время завтраков, обедов и ужинов было установлено раз и навсегда, а пищу готовили качественную и вкусную. А.А. Иностранцев вспоминал о Второй Санкт-Петербургской гимназии: «Со времен Постельса я застал в гимназии следующий порядок питания: утром – горячий чай, в который, обходя столы, неподкупный старый дядька всыпал довольно глубокую ложку сахарного песка; к этому чаю давалась свежая булка (нечто среднее между трех- и полуторакопеечной продажной булкой). В 12 ч. дня был завтрак, состоящий из двух бутербродов, обыкновенно с натертым сыром и со следами масла, или давали по довольно крупному пирожку, чаще с говядиной, реже – с капустой. На обед в 4 ч. дня мы получали три блюда: суп, жаркое, состоящее большей частью из куска вареной говядины, политой каким-то коричневого цвета соусом; эта последняя иногда заменялась котлетой, а на третье давали какую-нибудь кашу (чаще манную), посыпанную сахарным песком. Вечером в 8 часов – опять чай и булка. Надо отдать справедливость, что со времени Постельса до моего выпуска нам все приготавливалось из свежих продуктов; ни разу я не заметил чего-нибудь в этом отношении неладного»¹⁹³. А.Н. Бенуа вспоминал, что в гимназии Императорского человеколюбивого общества, куда его записали в 1880 году, половину первого этажа занимала столовая, где питались находившиеся на полном пансионе ученики. Для них готовился обед, впрочем, довольно скудный и скромный: «Кроме гречневой каши и кислых щей с мясом ничего не полагалось»¹⁹⁴. В гимназии также пекли свой черный хлеб, на который жаловались пансионеры. Обед подавался в полдень, но ученики оставались голодными и нередко выпрашивали у воспитанников побогаче их домашние завтраки, состоявшие из бутербродов и пирожков. Описал Бенуа и столовую в знаменитой гимназии К.И. Мая, где он учился с 1885 по 1890 год. Гимназическая столовая располагалась в нижнем этаже, столовались в ней пансионеры и преподаватели гимназии, а также сам директор со своими домашними.

Были и исключения из общего правила. Так, Бенуа, еще в гимназии начавший посещать вечерние классы Академии художеств и не успевавший в промежутке между занятиями домой, по договоренности с дирекцией обедал в той же гимназической столовой. Характерно, что стол был одинаков для всех – и для учеников, и для педагогов.

Такого рода «полупансионеры», получавшие в гимназической столовой либо завтрак, либо обед, были во многих гимназиях. Близкий друг и коллега Бенуа по объединению «Мир искусства» М.В. Добужинский, учившийся в Первой петербургской гимназии, тоже был на полупансионе: получал в столовой гимназии казенный завтрак, состоявший, как правило, из пирогов с капустой и котлет. Столовая и здесь располагалась в нижнем этаже здания.

Правда, порции в гимназических столовых нередко были довольно миниатюрными, что вынуждало подростков, в особенности находившихся на полном пансионе, т. е. лишенных домашних обедов и ужинов, прибегать к самостоятельной организации дополнительного питания. Обычно нанимали одного из гимназических служителей (дворников, истопников, дядек) и, собрав деньги, посылали его за провизией в ближайшую булочную, к разносчикам и т. п.: «Здесь главную роль играли горячие сосиски, покупаемые служителем у Шпица на Гороховой и недалеко от гимназии, и пеклеванный хлебец. Обыкновенно каждому полагались по две сосиски и хлебец, что стоило всего 9 копеек, да служителю 5 копеек. Итого 14 копеек. Так как мне из дому давался на неделю рубль, то я в течение пяти дней недели, проводимых в гимназии, вполне покрывал свои расходы»¹⁹⁵. К тому же один раз в неделю, в приемный день, гимназистов-пансионеров навещали родные и близкие, которые приносили домашние пироги и припасы, составлявшие значительную часть рациона воспитанников: «В приемные четверги няняша приезжала в гимназию и обыкновенно привозила целую корзину разнообразных продуктов. Здесь были в изобилии напеченные ею пирожки, вареные яйца, масло, хлеб, и все это сопровождалось иногда целым жареным гусем или индейкою, а иногда бывал и жареный поросенок. Кроме того, были и лакомства: разнообразные пряники, пастила, из нашего сада яблоки и т. п. ...»¹⁹⁶.

Однако не всем гимназистам одинаково везло. И.Ф. Стравинский вспоминал, что в годы учебы почти всегда испытывал острое чувство

голода: «Еда в школьной столовой была отвратительна, и в знак протеста учащиеся устраивали забастовки, но успеха не добивались»¹⁹⁷. Далеко не у всех учеников были деньги, чтобы улучшить собственное питание, так что гимназистам нередко приходилось идти на прямое воровство, порой в пекарне собственной же гимназии.

Впрочем, рацион воспитанников учебных заведений заметно улучшался по случаям разнообразных праздников. Так, во время празднования 200-летнего юбилея столицы в 1903 году для учеников Василеостровского 12-классного училища устроили поездки на пароходах в Петергоф, во время которых дети обеспечивались бесплатным питанием. Продовольственный набор, выдававшийся на каждого ребенка, был неплохим: 2 сваренных вкрутую яйца, 0,5 фунта ситного и 0,5 фунта черного хлеба, жареное мясо из расчета один фунт на 6 человек, 1/4 фунта карамели и бутылка хлебного кваса.

Иначе было организовано питание студентов. В XIX веке с появлением новых учебных заведений проблема студенческого питания встала со всей остротой. А в пореформенный период недоедавшие бледные и худые петербургские студенты превратились в один из неперменных персонажей фельетонов и пьес.

Конечно, самым простым и дешевым способом организовать собственное питание для студентов была покупка пирогов и калачей к чаю. Именно так поступал в свои студенческие годы, в 1860-е, А.А. Иностранцев, подрабатывавший у Д.И. Менделеева в лаборатории П.П. Демидова на Большой Морской улице, куда он нередко отправлялся прямо из университета: «У сената стоял старик-саечник, который уже ко мне привык, и ежедневно я получал от [него] заранее приготовленную свежую, иногда даже теплую сайку, обильно намазанную желтою икрою, за цену в 15 к. С этой сайкой я приходил в лабораторию; в химической колбе заваривал чай и таким способом устраивал себе в течение дня пропитание. <...> Часов в 7 вечера я возвращался на Пески к родительскому чаю, где мне оставлялась от обеда известная доля съедобного»¹⁹⁸. А поэт В.А. Пяст, рассказывая о собиравшемся в Петербургском университете, в так называемом «Музее древностей», кружке молодых литераторов, вспоминал и о том, что они подкреплялись «чаем с булками и пирожками, за очень дешевую плату доставлявшимися нам сторожем Михаилом»¹⁹⁹.

Однако со временем в некоторых учебных заведениях появились и собственные столовые, заменившие обычные студенческие буфеты. Поначалу они создавались силами своих студентов или преподавателей высших учебных заведений. Так, на женских Бестужевских курсах столовую организовала студенческая касса взаимопомощи, а активистки студенческого движения в обязательном порядке дежурили в столовой, надзирая за порядком.

В конце XIX столетия по инициативе профессора истории русской литературы Санкт-Петербургского университета О.Ф. Миллера было основано «Общество вспомоществования недостаточным студентам Санкт-Петербургского университета», в котором и возникла идея учреждения студенческой столовой. Первая студенческая столовая Императорского университета открылась уже после смерти Миллера в специальном здании, построенном для нее архитектором И.И. Коковцевым на участке земли, специально пожертвованном княгиней З.Н. Юсуповой (Биржевая линия, 6), и получила его имя.



Технологический институт. Столовая. 1900-е годы. Открытка. ГМИ СПб.

Университетская столовая могла считаться образцовым заведением общественного питания. Трехэтажное здание включало все необходимое: в первом этаже располагались квартиры для служащих и судомойная, во втором – обеденные залы, рассчитанные на 334 места и предназначавшиеся в том числе и для студенческих вечеров, в третьем – кухня и буфет. Все три этажа соединялись лифтами, благодаря которым блюда поступали из кухни в обеденные залы, а грязная посуда со второго и третьего этажей – в судомойню. В подвале размещались кладовые для хранения съестных припасов и погреб-ледник. К зданию был также пристроен флигель, в котором находились прачечная и гладильня. Торжественное открытие столовой состоялось 2 октября 1902 года, а в январе 1904-го Общество вспомоществования студентам передало ее в ведение университета. Одновременно в ней могли обедать до 400 человек, а кухня ежедневно могла готовить до 2 тысяч обедов. Правда, в связи с событиями первой русской революции многие студенческие столовые, в том числе столовые университета и Бестужевских курсов, были на некоторое время закрыты.

При открытии Санкт-Петербургского политехникума (Политехнического института) в 1902 году в отдельном корпусе сразу же устроили студенческую столовую, «поражающую богатством сервировки», как отмечала газета «Биржевые ведомости», в которой студентам института был сервирован праздничный обед²⁰⁰. Однако, похоже, уже спустя 10 лет столовая Политехникума, сохранив крайне низкие цены, утратила свои прочие достоинства. Воспоминания Ф.Ф. Раскольниковы рассказывают о совершенно ином по характеру заведении: «Там пахло котлетами и кислой капустой. Студенты обедали за небольшими прямоугольными столами, которые были покрыты серыми клеенками и уставлены горшками с засохшей геранью. В чадном тепле плавал гул молодых и крикливых голосов. Я купил в кассе на 14 копеек желтых и зеленых талонов, похожих на трамвайные билеты, встал в очередь и за 4 копейки получил наполненную до краев тарелку наваристых кислых щей. На второе я взял за 8 копеек угольно-черную, пережаренную котлету и на две копейки – макарон, политых жидким салом.

На столах в глубоких тарелках лежал грудями бесплатный хлеб, и студенты с алчным аппетитом уничтожали горы черного пахучего хлеба, посыпанного солью.

Проглотив обед, я подсчитал деньги и увидел, что могу выпить чай: стакан чаю с лимоном стоил три, а без лимона – две копейки.

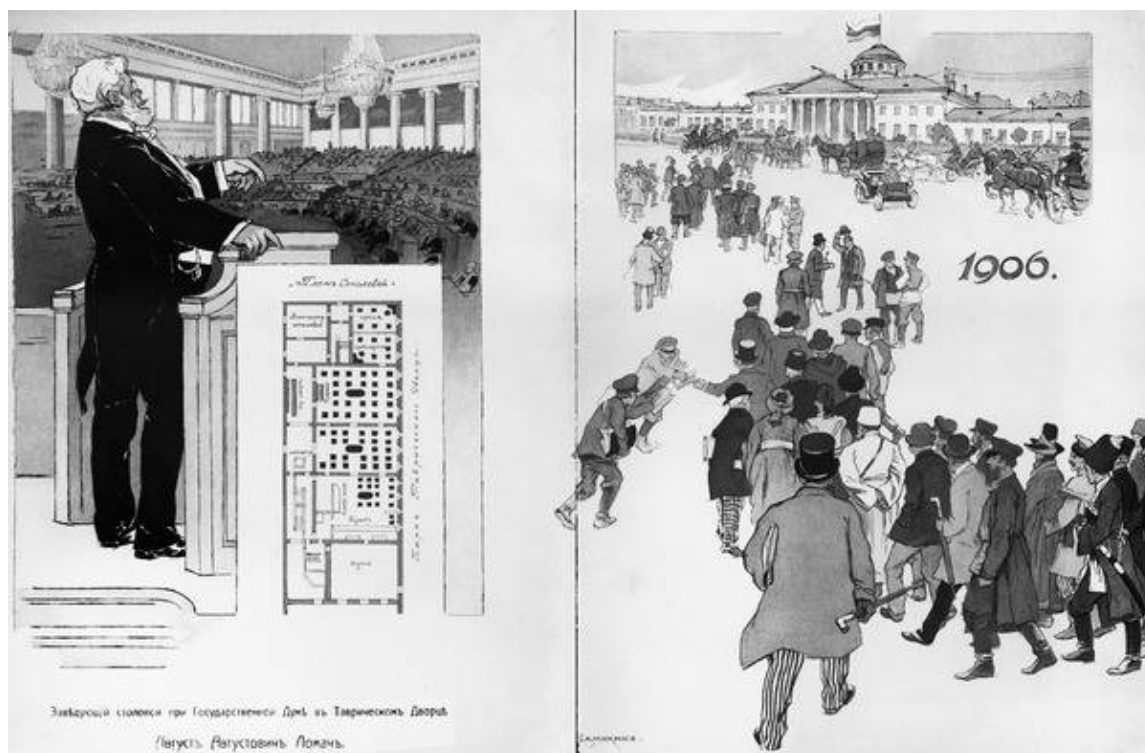
В соседней комнате на прилавке кипел медно-красный самовар, и девушка в белом халате и белом платочке приветливо протянула мне стакан жидкого желтоватого чая»²⁰¹.

В 1902 году свою столовую, вероятно, с польской кухней, открыло и «Общество студентов-поляков Санкт-Петербургского Политехнического института». «Кормили нас просто, обильно и хорошо. И все это, включая комнату, стоило: в одиночных 30 рублей в месяц (т. е. около 15 современных бумажных долларов), а в двойных и того меньше (25 рублей). Позже организован был студенческий надзор за кухней, была выбрана „Хозяйственная комиссия“, возглавляемая бессменным студентом Кусевицким, но лучше от этого не стало», – вспоминал студенческую столовую один из первых студентов Политеха²⁰².

Известностью пользовалась и столовая Академии художеств. «Она освобождала нас от хождения по кухмистерским, да и цены были дешевле. Столовая была не только местом для обедов, но чем-то вроде интеллектуального клуба, которым ведал Катуркин, ученик Маковского.

На столе лежали альбомы, где каждый мог делать наброски и зарисовки. Когда альбомы заполнялись, из них вырезались наиболее удачные рисунки и вклеивались в другой, некий сводный альбом-музей столовой. <...> Вся атмосфера академической столовой была родной для академистов. Мы сидели в ней после дневных занятий, болтали, обедали, пили чай, рисовали в „столовских“ альбомах, пока ровно в пять часов не прогремит звонок к рисунку. <...> Одни завтракали бифштексом по-гамбургски с яйцом поверх мягкого, полузажаренного мяса, обложенного луком, запивая пышно поданное блюдо стаканом душистого кофе с пирожным. Бифштекс стоил дорого – двадцать пять копеек. Другие, сидевшие рядом, уминали гречневую кашу, правда, с куском сливочного масла. Она стоила семь копеек, хлеб бесплатный – ешь сколько угодно, так что можно было вполне насытиться, ограничившись этим», – вспоминал В.А. Милашевский²⁰³. Академическая столовая предлагала меню на все вкусы и на разные кошельки, так что неудивительно, что в ней можно было встретить не

только студентов, но и профессоров Императорской Академии художеств.



Н.С. Самокиш. Бланк меню столовой при Государственной думе в Таврическом дворце. 1906 год. Хромофотография. ГМИ СПб.

В XX веке появились и первые столовые при государственных учреждениях. Так, при перепланировке здания Таврического дворца для заседаний Государственной думы по примеру немецкого рейхстага архитектором А.А. Бруни²⁰⁴ в 1906 году предусматривалось устройство в нем столовой для депутатов и прессы, а также буфетов для публики. Планировка столовой мало чем отличалась от привычных петербургских ресторанов. В отдельном помещении располагался буфет с закусками, рядом были основной зал и зал для банкетов. Новинкой стало специальное помещение для прессы, а также пивной бар. Само это словосочетание было непривычным, ведь и слово «бар» только-только вошло в русский обиход. Заведующим думской столовой назначили знаменитого петербургского ресторатора А. Ломача, а меню должно было удовлетворять вкусам депутатов от самых разных групп

населения. Поэтому в меню думской столовой появились щи и каша, однако цены не предусматривали никаких скидок...

Есть основания полагать, что примеру Государственной думы последовали и некоторые другие столичные учреждения, начавшие устраивать для чиновников и прочих служащих служебные буфеты и столовые, однако сведения о них крайне неполны...



Приложения



Приложение 1

СТАРИННЫЕ РЕЦЕПТЫ НЕКОТОРЫХ БЛЮД^[6]

СУПЫ

Борщ

Налить в кастрюлю воды и дать закипеть. Посолить и положить в кипяток 1 морковь, 1 петрушку и не очень большую свеклу, предварительно натерев их на крупной терке (так вкуснее), положить туда же капусты, порезанной довольно мелко, несколько штук картофеля и зеленого укропа. Дать увариться.

Когда все корни будут мягкими, положить лук, поджаренный в масле, и заправить борщ, т. е. взять немного муки, размешав в холодной воде, влить в борщ и дать прокипеть. Если есть свежие помидоры, можно класть их, дать им свариться и потом протереть, но лучше класть пюре-томат, прибавляя его в заправку – ложки 2 столовые. Перед подачей на стол положить сметаны.

Борщ «Ялтинский»

Взяв 1–2 свеклы, 4 петрушки, 1 морковь, 2–3 луковицы, очистить, вымыть и нарезать мелко, как лапшу. Уложив затем корни в кастрюльку, прибавить к ним $\frac{1}{4}$ фунта^[7] сливочного масла и 2 ложки уксусу, накрыть крышкой и тушить на легком огне минут 15–20. Влить потом в овощи 5–6 стаканов воды и 2–3 стакана хлебного кваса, положить 1 ст. ложку соли, $\frac{1}{2}$ стакана томата-пюре и 1 фунт нарезанной крупными ломтями свежей капусты, варить, закрыв крышкой, до тех пор, пока овощи не уварятся. Подправить борщ следующей подправкой: прогреть 2 ст. ложки масла с 1 ст. ложкой муки, влив также $\frac{1}{2}$ фунта или $\frac{1}{2}$ стакана сметаны. Дать борщу покипеть еще немного с подправкой и мелко нарубленными петрушкой и укропом.

Борщ с ушками из грибов

Очистив и нашинковав 2–3 луковицы, сложить в кастрюлю с 3–4 ст. ложками масла, слегка поджарить, затем положить 2–3 небольших нашинкованных свеклы, влить 2–3 стакана хлебного кваса, покрыть и

тушить до тех пор, пока не выкипит квас; потом всыпать сюда же 2 ст. ложки муки, размешать, положить 2 ст. ложки пюре-томат, влить 5–6 стаканов воды, 1 бутылку квасу, положить 1 $\frac{1}{2}$ фунта нашинкованной капусты, 3–4 штуки сырого картофеля, посолить, покрыть и поставить в печь на 1 $\frac{1}{2}$ –2 ч; за 15–20 мин до отпуска положить ушки. Сварить $\frac{1}{2}$ фунта белых грибов, бульон грибной влить в борщ, а грибы мелко изрубить и поджарить с 1 рубленой луковицей в 2–3 ст. ложках масла, затем положить соли и перцу по вкусу, 1 ст. ложку мелких сухарей и 1–2 ст. ложки сметаны, вымешать.

Приготовить тесто, хорошенько его вымешать, из 1 стакана муки, 3–4 ст. ложек воды, 1 яйца, 1 ч. ложки соли и 1 ст. ложки масла. Раскатать тесто как для лапши, нарезать небольшими квадратиками, разложить по 1 ч. ложке фарша, зацепить треугольником (как вареники), затем два угла слепить вместе, чтобы получились ушки. Перед отпуском положить в борщ 2 ст. ложки сметаны и рубленые петрушку или укроп.

Ботвинья польская со сметаной и раковыми шейками

Изрубив мелко зеленый лук, укроп и петрушку в таком количестве, чтобы каждого было по 2 ст. ложки, положить в суповую миску, прибавив туда же 1 ч. ложку столовой горчицы. Размешать все это хорошенько, прибавить сваренного в соленой воде и мелко изрубленного молодого свекольника (2 фунта), 5 штук сваренных вкрутую и изрубленных яиц, 5 свежих огурцов, очищенных от кожицы и мелко нарезных, раковых шеек. Залить 3 бутылками хорошего баварского или домашнего кваса и положить 1 стакан сметаны. Размешав хорошенько, подавать со льдом.

Варка раков

Раки делаются очень вкусными, если их варить следующим способом: раки, конечно живые, перемыть в двух, трех холодных водах; чтобы они не щипались, брать их за спинки, а если какой-нибудь вцепится, то отнюдь не вырывать пальца, а подержать без движения, и рак сам отпадет. После промывки положить все раки в кастрюлю, прибавив большой пучок соленого укропа, а если нет, то свежего, посоливши; налить холодной воды, накрыть крышкой,

прижать сверху тяжестью и варить лучше на керосинке 10–15 мин. Сняв с огня, поддержать еще минут 10 в воде, в которой они варились, затем слить и подавать.

Консо́ме^[8] с кашей

Просеять на сите $\frac{1}{2}$ фунта смоленской крупы^[9], высыпать на лист или низкий плафончик^[10], вбить одно или два яйца, размешивая сначала ножом, а затем руками, чтобы вся крупа обмокла, высушить в теплой печке и просеять сквозь решето, чтобы вновь образовалась крупа, которую положить в кастрюлю и залить приблизительно 3–4 стаканами бульона, вскипятить. Когда начнет густеть, покрыть крышкой и поставить в печь на полчаса. За это время крупа должна упреть и рассыпаться. Готовую кашу выложить на круглое блюдо и подавать к бульону или консоме.

Щи кислые

Отжать слегка 1–2 фунта капусты кислой, самой лучшей, так называемой салатной, сложить в кастрюлю с 1 столовой ложкой подсолнечного масла, томить под крышкой, часто мешая, до мягкости. Одновременно в другой кастрюле варить с солью, луковицей и лавровым листом тонко нашинкованные шляпки белых сухих грибов, штук 10–15 крупных. Когда будут готовы, вылить их на капусту, прибавить 2–3 ложки жареного луку, еще немного поварить.

Щи будут вкуснее, если сварить их накануне. Подавать к ним перец и кашу гречневую красную. Ни муки, ни сметаны отнюдь не предлагать.

Щи полные

1,5 фунта говядины вместе с луковицей и половиной моркови, половиной репы и по половине корней петрушки и сельдерея положить в холодную воду и варить 2 часа (за полчаса до окончания варки посолить), затем бульон процедить, корни удалить. 1 фунт квашеной капусты положить в отдельную посуду, залить 0,5 литра кипятка, добавить 2–3 ст. ложки сливочного масла и поставить тушить. Когда капуста станет мягкой, соединить ее с мясом и готовым бульоном.

4-5 штук сухих белых грибов и разрезанную на 4 части крупную картофелину залить 2 стаканами холодной воды и поставить на огонь. Когда вода закипит, грибы вынуть, нарезать соломкой и доваривать в том же бульоне, после готовности соединить грибной бульон с мясным. Затем добавить мелко нарезанную луковицу, нарезанные соломкой оставшиеся корни (морковь, репу, петрушку, сельдерей – всего по 0,5), 8 горошин черного перца, 3 лавровых листа, посолить и варить еще примерно 20 мин.

Снять с огня, заправить 1 ст. ложкой зелени укропа и 4–5 зубками чеснока, закутать во что-то теплое и дать настояться в теплом месте. При подаче на стол в тарелки положить крупно нарезанные соленые грибы (0,5 стакана) и сметану.

Щи из квашеной капусты с головизной^[11]

2 фунта головизны осетровой рыбы разрубить на куски, удалить жабры, промыть, ошпарить, погрузив на 1–2 мин в кипяток, снова промыть, положить в кастрюлю, залить водой и варить 1–1,5 ч. Затем головизну вынуть, отделить мякоть, панцирь выбросить, а хрящи продолжать варить еще 1,5–2 ч.

За час до окончания варки положить в бульон 0,5 фунта тушеной квашеной капусты и обжаренные корни (1 морковь, 1 репу, 1 корень петрушки). За несколько минут до готовности щи посолить, положить 8 горошин черного перца, 3 лавровых листа, 3–4 зубка чесноку.

Щи ленивые «Грибоедовские»

$\frac{1}{8}$ фунта белых сушеных грибов, отваренных в соленом кипятке, процедить и мелко нашинковать. Между тем в кастрюлю положить 1 фунт белой капусты, по одной штуке мелко нарезанных корней (луковицу, репу, морковь и петрушку), 1 ст. ложку соли, залить все это 6–8 стаканами горячей воды, закрыть и дать увариться до мягкости. Затем положить 4–5 нарезанных сырых картофелин, приготовленные грибы с их отваром, 3 ч. ложки муки, подрумяненной в 2 ч. ложках масла, дать щам прокипеть еще минут 15–20, положить $\frac{1}{4}$ фунта сметаны, прогреть, не давая больше кипеть, всыпать рубленого укропу и петрушки.

Суп-пюре перловый, с клецками из сухарей

Перловую крупу, 1 $\frac{1}{2}$ стакана, перемыть, положить в кастрюлю, залить водой и поставить варить. Пока варится, чаще мешать, прибавить $\frac{1}{2}$ ст. ложки масла и взбивать; если густо, то подливать воды. Варить, пока крупа не расклеится. Когда готова, то процедить, протирая через решето в готовый навар из овощей. Прокипятить все вместе.

Спустить клецки, в суповой чаше разбить хорошенько 1 желток с $\frac{1}{2}$ стаканом сливок и в нее понемногу вливать и мешать суп. Посыпать укропом. Клецки из сухарей к этому супу делаются следующим образом. Взять 1 ложку масла, растереть добела, прибавить 3 яйца. Мешать, сухарей положить столько, чтобы можно было сделать колбаски в 2 пальца толщины и в 2 вершка ^[12] длины, положить соли. Колбаски сварить в овощном наваре и вынуть, когда готовы. Порезать наискось ломтиками и спустить уже прямо в суповую миску. Можно в клецки положить немного сахара.

Овсяный суп

2 стакана овсяной крупы перемыть в нескольких теплых водах, поставить варить с тремя-четырьмя бутылками воды. Когда закипит, снять накипь, посолить, положить ложку миндального, прованского или какого другого постного масла, кипятить, пока суп не сделается густоты густых сливок, дать устояться, слить в суповую миску или все процедить и протереть через сито до желаемой густоты.

Подавать с гречочками, высушенными в печи.

Некоторые кладут в этот суп поджаренную в масле луковицу и с нею кипятят. Или же можно опустить в этот суп отдельно отваренного чернослива и изюма, всего 2–3 стакана. Или положить отдельно сваренные сушеные яблоки или груши (с полфунта).

Клецки к бульону

Гречневые

Влить в кастрюльку ложку сливок и ложку растопленного масла, дать закипеть, положить ложку гречневой муки, размешать, снять с огня, взбить яиц по одному, чтобы получилась масса умеренной густоты, из которой нужно сделать шарики и варить их в кипятке. Когда после пробы клецки окажутся твердыми, прибавить в массу

сливок или сметаны, если же жидкими, то пшеничной муки. Сваренные клецки держать в кипятке до отпуска обеда, тогда и перекладывать в бульон.

Лимонные

Вскипятить в кастрюле целый лимон; когда вскипит, слить воду, налить вторично, повторяя это до трех раз, потом сварить лимон в бульоне до мягкости.

Разрезать на части, выбрать зернышки, столочь в ступке и протереть сквозь сито, затем положить в кастрюлю, налить 4 ложки растопленного масла и мешать ложкой или лопаткой, пока масло с лимоном не обратится в густую массу, потом положить 3 цельных яйца и 3 желтка, 3 ст. ложки муки и, размешав, класть понемногу сбитые в пену белки, продолжая мешать, пока масса не станет совершенно гладкой.

Затем сделать клецки и варить их в бульоне.

Из творогу

Пропорция: столовая ложка творога, ложка масла, ложка муки, ложка сметаны или сбитых сливок и одно яйцо. Отмерить в кастрюлю столовой ложкой хорошего творога, протертого сквозь сито (считая на трех человек по столовой ложке), положить растопленное масло и желтки и мешать лопаткой до гладкости, пока не поднимется, тогда класть муку, сметану или сливки, сбитые в пену белки, посолить по вкусу, прибавить немного мускатного ореха и мелкого сахара с лимонной цедрой (кусоч натереть о лимон и растолочь в пудру). Затем опустить в кипящую воду пробу, прибавляя или муки, или сметаны.

Приготовленные клецки варят за 5 мин до отпуска в соленом кипятке.

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Из телятины

Гастрономическая телятина с соусом из икры

Взять 3–4 фунта хорошей задней части телятины. Нашпиговать тоненькими, длинными кусочками ветчины $\frac{1}{2}$ фунта), шпика ($\frac{1}{3}$ фунта) и маринованных миног (10 шт.).

Шпиговать каждую вещь в разных местах.

Потом положить в кастрюлю тоненькими кружочками луку-порею (1 шт.), сельдерею, петрушки, потом влить белого вина (vin de grave, 1 $\frac{1}{4}$ стакана) и хорошего бульона столько, чтобы телятина была покрыта, всыпать по 10 зерен английского ^[13] и простого перца и мелко нашинкованной лимонной цедры с $\frac{1}{2}$ лимона, варить до готовности. Тогда вынуть, нарезать и уложить на блюдо, полив соусом.

Соус: процедить оставшийся бульон, в котором варилась телятина. Снять жир, прибавить в него 2 полные ложки свежей осетровой икры, положить 1 ложку сливочного масла, лимонного соку 1 ложку, развести бульоном и вскипятить.

Телячья головка под белым соусом

Сняв с телячьей головки кожу, разрубить, вынуть мозги и, залив головку водой, чтобы только была покрыта, посолив, поставить варить с кореньями. Когда хорошо разварится, вынуть, разделить мясо от костей и нарезать ломтиками. Поджарить 2 ст. ложки муки в 2 ст. ложках масла, развести 2-мя стаканами отвара от головки, положить 1 ст. ложку мелкого сахара, 1 ломтик лимона без кожи и зерен, 1 чашку сметаны. Вскипятить и, процедив, залить мясо. Дать вскипеть раза 2.

Панированные ломтики телятины (шницель по-венски)

2 фунта телячей вырезки нарезать поперек волокон на ломтики и сильно отбить, чтобы кусочки получились тонкими, сбрызнуть лимонным соком и выставить на 1 ч в холодном месте. Яйцо взбить с солью и 1 ч. ложкой молока. Ломтики мяса обвалять в муке, опустить в яичную смесь и, под конец, в молотые сухари, которые следует сильно вдавить ножом в мясо. Обжаривать мясо в обильном жиру на среднем огне 6–7 мин до образования светло-коричневой корочки. Из жира, в котором жарилось мясо, приготовить соус, добавив туда $\frac{1}{2}$ стакана жирных сливок и несколько ложек бульона. Подать на разогретом блюде, уложив на каждый кусочек мяса ломтик лимона, на который, в свою очередь, положить очищенную кильку, и залить соусом. Сервировать с отварным картофелем и салатом.

Из говядины

Антрекот

Тонкий край с 6 ребрами и соответственными позвонками находится между тонким филеом и толстым краем. К нему прилегает уже краевая вырезка 2-го сорта, которая находится по позвоночному хребту поверх ребер. Не будучи вырезана, она составляет с ребрами тонкого края так называемый антрекот. Его употребляют вместо ростбифа, но он гораздо хуже его. Он и не выгоден, так как в нем много ребер и костей вообще. Его жарят и в духовой печи на противне, и на сковороде на плите.

Если его подать в виде ростбифа в цельном виде, то жарить надо в духовой печи, как и ростбиф. На сковороде же жарят в следующем виде: разрезать мясо вдоль по костям, т. е. между костями, зачистить каждую кость, придав ей форму отбивной телячьей котлеты. Выбить каждую котлетку металлической тяткой^[14], но не очень тонко, посыпать с обеих сторон солью, перцем и мукой. Распустить на раскаленной сковороде кусок масла, положить на него антрекот целиком и жарить как бифштекс. Через 20–25 мин переложить на блюдо, осыпать струганым хреном, огарнировать кругом цельным жареным картофелем или картофельными крокетами, облив соком из-под жаркого.

Если же антрекот велик, то, обжарив на плите, поставить в духовую печь на $\frac{3}{4}$ или час, дожарить, поливая стекшим соком.

Roast beef – жаркое из говядины

2,5 фунта филе или спинной части говядины очистить от пленок, натереть солью, перцем и дать 30 мин постоять. Обжарить в горячем жиру, понемногу добавляя бульон. Затем поставить в духовку и жарить, время от времени поливая образующимся соком.

Ростбиф должен быть внутри розовым, т. е. частично недожаренным. Филе жарят 20–25 мин, спинную часть – 25–30 мин.

Готовый ростбиф нарезать поперек волокон на тонкие ломти. Подать на подогретом блюде с овощами (жаренный картофель, морковь, цветная капуста) и соусом. К мясу подать хрен. Его кладут либо на блюдо с мясом, либо прямо на куски мяса.

Чтобы приготовить соус, выделившийся при жарке мясной сок процедить и подогреть вместе с маслом. В Англии к ростбифу подают пудинг из муки и яиц.

Бефстроганов (говядина по-строгановски с горчицею)

За два часа до приготовления взять кусок мягкой говядины, нарезать ее сырую маленькими квадратиками, посыпать солью и несколько перцем. Перед обедом взять полосьмушки сливочного масла и ложку муки, размешать, поджарить слегка, развести двумя стаканами бульона, прокипятить, положить чайную ложку готовой сарептской горчицы, немного перцу, размешать, прокипятить, процедить. Перед отпуском положить 2 ст. ложки самой свежей сметаны и ложку прожаренного уже томата. На сильном огне поджарить говядину с маслом и луком, положить ее в соус, накрыть плотно крышкою, поставить на $\frac{1}{4}$ ч на край плиты, вскипятить, подавать.

Бифштекс по-гамбургски к завтраку

Взять толстого краю, нарезать кусками, не выбивать, а только обравнять ножом, смазать прованским маслом, посыпать солью; тотчас на маленькой жестяной сковородочке разогреть пол-ложки хорошего масла, когда оно подрумянится, всыпать в него ложку мелко рубленного луку и положить на него тотчас кусок мяса; когда с одной стороны мясо подрумянится, перевернуть на другую сторону, не прижимая ножом; тогда с одной стороны бифштекса положить ложку в масле тушеных белых грибов или рыжиков, с другой стороны – несколько маленьких цельных отваренных картофелек, а по двум противоположным сторонам выпустить по яйцу как только яйца окрепнут, облить все это двумя ложками крепкого распущенного бульона из дичи, все это, не снимая со сковородки, подать на стол, поставив сковородку на маленькую, такой же величины тарелочку.

Стофатто по-итальянски

Взять хороший мягкий кусок говядины, фунтов 6, нашпиговать его шпигом – $\frac{1}{4}$ фунта, чесноком (2–3 шт.), зерновым перцем, гвоздикой, посыпать солью, перевязать мясо крепко толстой ниткой, положить в муравленный горшок, вымазав его внутри $\frac{1}{4}$ фунта чухонского масла, влить 2 стакана красного вина медок, положить в горшок 5 штук лаврового листа, замазать тщательно горшок, поставить его тотчас после хлебов в печь до самого утра. Утром снять тесто, прибавить в говядину еще 1 стакан медаку; если мало жидкости, то влить мясного

бульона, прибавить в эту жидкость консервов из помидоров, поставить на плиту с края, чтобы исподволь кипело, к обеду вынуть мясо, нарезать ломтями, облить соусом, в котором варилось. Можно приготовить стофатто и на плите, и чтобы оно поспело к обеду к 4 часам, нужно начать его готовить с 8 часов, чтобы постоянно исподволь кипело, причем крышка должна быть тщательно закрыта; вино же и помидоры положить за 2 часа до обеда. Это настоящее итальянское стофатто, которое мало известно.

Шнель-клопс

3 фунта мягкой говядины вымыть, нарезать длинными кусочками, разбить деревянным пестиком как можно тоньше на массу кусочков, посолить, обвалять в муке. Положить в сотейник две изрубленные луковицы и $\frac{1}{4}$ фунта масла, утушить до мягкости лука. Когда будет готово, положить к нему мясо, посыпать простым истолченным перцем (4 зерна), тушить минут 10 на большом огне, постоянно мешая. Положить 3 полные ложки сметаны и, если нужно, еще $\frac{1}{8}$ фунта масла, дать прокипеть, мешая не более 4–5 раз. Переложить на блюдо, огарнировать отварным в соленой воде картофелем.

Зразы

Зразы рубленные

Кусок говядины в 3 фунта наскоблить ножом, очистить от жил, смешать с мелко изрубленным почечным жиром ($\frac{1}{4}$ фунта), положить 2 яйца, немного тертой булки, соли, перцу, 2 ложки сметаны или ложку масла, толченый перец – 2 зерна простого и 5 зерен английского, размешать, сделать небольшие плоские зразы и жарить в горячем масле; когда будут готовы, прибавить $\frac{1}{2}$ –1 стакан сметаны и тушить некоторое время под крышкою, подливая бульона; сложить их на блюдо, облить тем же соусом.

Тушеные зразы

Нарезать из тонкого края или филея небольшие круглые ломтики мяса, разбить немного тупой тяткой, посолить, посыпать немного перцем, мускатным орехом и мелко рубленным луком, сложить рядами

в глиняный обливной горшочек, покрыть крышкой, замазать ее тестом и поставить в горячую печь на час.

Снять потом крышку, положить сметаны, поставить еще не надолго в печь, чтобы сметана разошлась, но не держать долго, чтобы сметана не превратилась в масло. Можно ряды мяса перекладывать рядами картофеля, нарезанного тонкими ломтями, или тонкими ломтиками припущенных в масле шампиньонов.

Зразы по-литовски

Взять мяса от наиболее мягкой части, изрезать тонкими продолговатыми ломтиками, отбить тупкой, посолить и поперчить. Две мелко изрубленные луковицы запассеровать в масле до желтого колера, положить тертого хлеба, прибавить немного мускатного ореха, прожарить немного, разложить этот фарш на приготовленные куски мяса, свернуть каждый ломтик мяса в трубку, обвязать нитками, сложить в кастрюлю в растопленное масло и поставить поджарить под крышкой. Когда с одной стороны поджарится, перевернуть на другую, затем слить жир, залить красным соусом, приготовленным с мукой и жженым сахаром, прибавить мелко изрубленного зеленого лука, поставить под крышкой, дать хорошенько прокипеть. Затем зразы вынуть и облить на блюде процеженным соусом, в котором они жарились. К зразам можно подать гречневую кашу или отварной рис.

Из свинины

Поросенок, фаршированный гречневой кашей

Молочного поросенка вымыть холодной водой, удалить ребра и хребет так, чтобы не повредить слой мяса и кожу, равномерно нафаршировать его рассыпчатой гречневой кашей, смешанной с обжаренным и нарубленным ливером, разрез зашить. Подготовленного поросенка положить боком на противень на расположенные крест-накрест березовые палочки, чтобы кожа не касалась противня. Солить или сдабривать пряностями нельзя, только немного посолить гречневую кашу. Поросенка облить растопленным сливочным маслом ($\frac{1}{10}$ фунта) и поставить в предварительно нагретую духовку. Жарить, переворачивая и поливая образующимся соком.

Когда поросенок будет готов, сделать вдоль спины глубокий надрез, чтобы вышел пар и поросенок не отпотевал, тогда корочка

останется сухой и хрустящей.

К столу поросенок подается целиком или разрезанным на куски.

Свиные зразы с почками

1 почку разрезать на четыре или пять продолговатых кусков, удалить все пленки, вымочить в холодной воде в течение нескольких часов, меняя воду. Почку довести до кипения в обильной воде, недолго проварить. Воду слить. Так повторять несколько раз, пока не исчезнет неприятный запах. В общей сложности почку варить 10 мин. Нарезать 1 фунт постной свинины поперек волокон на четыре или пять ломтиков, посыпать солью и перцем. На каждый кусок мяса положить кусок почки, посыпать солью, смазать сливочным маслом, горчицей. При желании добавить кусочки мелко нарезанного лука. Свернуть мясо трубочкой так, чтобы почка осталась внутри, перевязать ниткой или закрепить деревянной шпажкой. Трубочки обжарить в жиру до образования коричневой корочки, затем тушить в заправленном солью и кореньями бульоне 40–50 мин. Трубочки вынуть, нитку удалить. В бульон, в котором тушилось мясо, добавить 2 ч. ложки муки, 2 ст. ложки сметаны или сливок и проварить. Подавать с картофельным пюре, тушеной капустой и солеными огурцами.

БЛЮДА ИЗ ДИЧИ И ПТИЦЫ

Дикая коза жареная

Замаринованную заднюю четверть дикой козы зачистить, напиговать свиным салом и изжарить на вертеле или в печи, поливая собственным соком, чтобы не было сухо; можно во время жарения подливать бульону или воды, чтобы не сгорел ее собственный сок, а также надо следить за тем, чтобы не пережарилось жаркое, 5–8 фунта веса должно жариться 1 $\frac{1}{2}$ ч; после того как будет готово, выбрать жареное на блюдо, а в противень, где жарилось, бросить 2 ст. ложки муки, смешать и положить 2–3 ст. ложки варенья из черной смородины, $\frac{1}{2}$ чайной ложки французской горчицы, влить 2 стакана бульону, $\frac{1}{2}$ стакана белого вина, или $\frac{1}{4}$ стакана мадеры, хорошо прокипятить и процедить на ситку в кастрюлю, дать еще раз вскипеть и перед подачей зальезонить ^[15] куском в $\frac{1}{4}$ фунта сливочного масла,

хорошо вымешать и подать в соуснике; этот соус подается и к оленьему мясу, и к котлетам из дикой козы, название ему пуаврад^[16].

Винегрет из дичи

Оставшуюся от обеда жареную дичь, в особенности рябчики, нарезать тонкими ломтиками, смешать с ломтиками отварного картофеля и свежих очищенных огурцов, прибавить каперсов и оливок, залить соусом провансаль. Подавая, можно осыпать зеленью.

Соус провансаль: взять полную чайную ложечку готовой сарептской горчицы, 1–2 куска сахара, немного соли, 2 сырых, но лучше крутых, желтка, тереть, пока не начнет густеть, тогда надо начать прибавлять по чайной ложечке прованского масла до полуфунта, несколько капель уксуса, не переставая мешать, пока не употребится все нужное количество прованского масла и пока соус этот не обратится в густую пену, тогда можно положить ложку каперсов или мелко нарезанного эстрагона.

Котлеты из рябчика

Рябчики очистить, разрезать на половинки, вынуть кости, оставить крылышки на 1-й сустав, сняв верхнюю кожицу, выбить слегка ножом, сделать в роде котлет, смазать яйцом, посыпать солью, немного перцем и сухарями, обжарить в масле. Подавать с жареными свежими шампиньонами или белыми грибами, или с отварной, мелко нарезанной и маслом облитой спаржей, или с тем и другим. Или вместо грибов и спаржи облить французским соусом с трюфелями.

Рябчики жареные

3-4 рябчика очистить, посолить, нашить, кто любит, $\frac{1}{4}$ фунта шпика, изжарить в кастрюле следующим образом: $\frac{1}{2}$ фунта масла распустить в кастрюле, когда оно закипит, положить в него рябчики и жарить на самом большом огне, не закрывая кастрюльки, смотреть, чтобы не пригорели. Жарить от $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ ч. Когда подрумянятся со всех сторон, вынуть, разрезать, сложить на блюдо. В масло же влить 2 ложки бульона, две ложки свежей сметаны или густых сливок, раз вскипятить, облить рябчики, обсыпанные сухарями и $\frac{1}{2}$ ложкою мелко изрубленной зеленой петрушки.

Жареные фаршированные дрозды

12-16 серых дроздов ощипать, выпотрошить, кишки перебрать, вычистить, изрубить, обжарить в 1 ложке масла с 1 мелко изрубленной луковицею или $\frac{1}{2}$ горсти изрубленных шарлоток^[17], прибавив после того $\frac{1}{4}$ фунта мелко изрубленного шпика, мякиш французского хлеба, размоченного в сливках и немного отжатого, 2 яйца, немного соли и простого перца, хорошенько перемешать, начинить этим фаршем дроздов.

В неглубокой кастрюле растопить полфунта масла чухонского, положить рубленых штук 12 шампиньонов или белых, свежих очищенных грибов, посолить, всыпать простого перцу, жарить, накрыв крышкой. Когда закипят, положить пол-ложки муки, разведенной ложкою воды, подлить бульону и лимонного соку с $\frac{1}{4}$ лимона, положить нафаршированные дрозды. Когда грибы будут почти совсем готовы, влить вина медоку столько, чтобы в соусе был слышен его вкус, доварить грибы. Выложив дрозды на блюдо, огарнировать их жареным в масле луком-шарлотом^[18] и в масле поджаренными гренками, облить соусом.

Жареные цыплята с вермутом

2 цыплят или 1 молодую курицу разрубить вместе с костями на порционные кусочки, обвалять их в смеси муки, соли и перца, подрумянить в 3 столовых ложках сливочного масла. Добавить 1 $\frac{1}{2}$ стакана белого вермута, 8-10 головок лука-шалот, зелень, тушить 20–30 мин до полной готовности. Чтобы соус был более густым, положить 1 ч. ложку крахмала. Подать с отварным рисом. Тем же способом можно приготовить мякоть молодой индейки.

Котлеты куриные по-польски

Срезать мясо с костей кур или цыплят, пропустить сквозь машинку^[19], положить соли, немного перцу и прибавить сметаны столько, чтобы получился мягкий фарш для котлет. Выделанные небольшие котлеты запассеровать в яйце и сухарях и изжарить на сильном огне, кладя котлеты в распущенное масло. Котлеты подавать горячими с тем же маслом для подливки, в котором они жарились. Сняв котлеты со сковороды, прибавить в масло немного бульона,

сваренного их костей кур, прокипятить, процедить и подать в соуснике.

На гарнир можно подать свежий или консервированный зеленый крупный горошек.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Осетрина холодная

Рыбу в 3–4 фунта весом очистить, вымыть, осушить салфеткою, посолить, завернуть в сухое полотенце, дать полежать с час.

Сварить бульон из 2 петрушек, сельдерея, 2–4 луковиц, 1–2 штук лаврового листа, 2 зерен английского и 2 зерен простого перцу, 2 пучков зелени и 20 ершей, остудить, налить на положенную рыбу в рыбный котелок с решеткою, прибавить с $\frac{1}{2}$ стакана огуречного рассола, от $\frac{1}{4}$ до 1 стакана сотерна, хересу или шампанского, долить воды, чтобы бульон этот покрывал рыбу почти до верха, поставить вариться, но чтобы не переварилась.

Когда будет готова, остудить в том же бульоне, потом вынуть рыбу с решеткою, дать ей обсохнуть и застыть, переложить на длинное блюдо, облить ее следующим соусом: бульон уварить до 3 $\frac{1}{2}$ стакана, прибавив, если надо будет, несколько листочков белого желатина или рыбьего клея, процедить.

Когда остынет, влить $\frac{1}{3}$ стакана прованского масла, растертого с $\frac{1}{2}$ ч. ложечки готовой сарептской горчицы, 1–2 кусками мелкого сахара и 1 желтком, сбивать метелкою до половины готовности, то есть чтобы образовалась легкая пена, положить тогда ложку каперсов, облить половиною этого соуса рыбу положенную на блюдо. В пасть ей положить пучок зеленой петрушки, хвост также покрыть зеленою петрушкою; кругом положить кучками стебельки самого молодого салата латук, перемешанного с оставшимся жидким муссом, в промежутки обложить рыбу крупными красными раками.

Заливное из рыбы

Для этого заливного нужно: 2 $\frac{1}{2}$ фунта угря, 2 фунта ершей или плотвы, 2 золотника ^[20] рыбьего клея; или 3 фунта судака, окуней или щуки и 1 золотник рыбьего клея; или 3 фунта линя или налима, 2

фунта мелкой рыбы и 2–3 золотника рыбьего клея; или 2 $\frac{1}{2}$ фунта осетрины, 3 фунта мелкой рыбы и 2–3 золотника рыбьего клея; или 2 $\frac{1}{2}$ фунта осетрины и 4 ножки телячьи.

2 $\frac{1}{2}$ фунта угря, линя, щуки, судака, форели, осетрины или прочей рыбы очистить, разрезать на части, вычистить, посолить на 1 ч; вскипятить бульон из корней (1 сельдерей, 1 порей, 2 моркови, 1 петрушка, 3–4 луковицы), пряностей (10 зерен английского перца, 1–2 лавровых листа) и уксуса в пропорцию, опустить в него рыбу, сварить ее, отставить, накрыть бумагою.

Когда немного остынет, вынуть, очистить от костей и кожи, нарезать ломтиками.

Голову, кости, чешую сложить обратно в бульон, прибавить мелкой рыбы или просто рыбьих костей, чешуи и немного рыбьего клея, или бульона из телячьих ножек, уварить до 4 стаканов, очистить икру ($\frac{1}{8}$ фунта) или 2–3 белками, процедить сквозь салфетку, залить сложенную в форму рыбу, застудить.

Подавать с горчичным соусом или, по желанию, с хреном с уксусом.

Мелкая гатчинская форель

Эта форель потрошится через отверстие, которое делается около жабр. Чешуя не снимается и брюшко не разрезывается.

За 3 часа до отпуска вычистить ее, связать каждую толстыми нитками в виде кольца, обмокнуть спинку на несколько минут в кипящий уксус, разведенный наполовину водою. Положить на дуршлаг. За четверть часа до обеда посолить, опустить в том же дуршлаге в глубокий сотейник, залить рыбным бульоном, сваренным из мелкой рыбы с белыми кореньями, луком и специями. Сварить ее, не давая сильно кипеть, вынуть с дуршлагом, снять нитки, уложить на блюдо, покрытое салфеткою, огарнировать жареным картофелем и зеленью петрушки.

Подать с хреном с уксусом.

СОУСЫ

Соус провансаль холодный к рыбе в роде мусса

Взять полную чайную ложечку готовой сарептской горчицы, 1–2 куска сахара, немного соли, 2 сырых, но лучше крутых желтка, тереть, пока не начнет густеть, тогда начать прибавлять по чайной ложечке прованского масла до полуфунта и по несколько капель уксуса, не переставая мешать.

Соус поврат

Растопить $\frac{1}{4}$ стакана говяжьего жира, положить в него мелко нарезанную морковь и луковицу, обжарить, пока они не станут коричневого цвета, и добавить, тщательно размешивая, несколько ложек муки. Когда мука потемнеет, не прекращая помешивать, влить тонкой струйкой стакан крепкого мясного бульона. Добавить лавровый лист, петрушку, чабер. Уварить на слабом огне в течение 1 ч. Потом добавить ложку томатной пасты и варить еще полчаса. Это будет красный соус к мясу.

Взять 2 ложки оливкового масла, разогреть в сотейнике. Положить в масло по $\frac{1}{4}$ стакана мелко нарезанного лука, моркови и корня петрушки, обжарить. Затем добавить $\frac{1}{2}$ стакана красного сухого вина и варить, пока количество жидкости не уменьшиться вдвое. Влить красный соус и варить полчаса. В конце процедить, добавить перец, соль и молотую гвоздику.

Соус перегюль

Взять по несколько больших ложек нарезанной кубиками грудинки и копченого окорока, обжарить на маленьком огне в сотейнике в сливочном масле до золотистого цвета, после чего добавить муки и продолжать поджаривать, пока мука не станет того же золотистого цвета.

Непрерывно помешивая, влить в сотейник стакан мясного сока, уварить на малом огне наполовину. Затем добавить стакан белого сухого вина и снова уварить. В конце положить нарезанные кусочками 2 небольших трюфеля, соль, перец, влить 2 ложки мадейры и поддержать еще на огне минут 10. Подавать к дичине.

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ И ОВОЩЕЙ

Белые и красные грибы со сметаной

С корешков молодых отборных грибов (1 $\frac{1}{2}$ фунта) снять кожицу, перемыть в холодной воде, нарезать ломтиками, оставляя мелкие шляпки цельными, обмыть, обвалять слегка в муке, сложить в глубокий сотейник, накрыть крышкой, поставить на плиту. Когда пустят из себя сок, слить его прочь, в грибы же положить 1 ложку масла куском, отдельно в масле прожаренный рубленый или шинкованный лук (1 луковица), пучок зеленой петрушки, соль, перец, поджарить грибы до мягкости. Прибавить 2–3 стакана бульона и 1 стакан сметаны, дать несколько раз вскипеть, чтобы соус загустел. Переложить на глубокое блюдо, посыпать зеленью, подавать.

Винегрет летний, постный, из разностей

Взять сваренных и очищенных сушеных грибов, соленых или маринованных рыжиков. Сварить отдельно в соленой воде до мягкости очищенную и нарезанную спаржу, нашинкованную зеленую фасоль, цветную капусту и молодой картофель, откинуть на дуршлаг, перелить холодной водою, сложить в чашку, прибавить ломтики очищенных свежих огурцов, влить 2 ст. ложки прованского масла, ложку уксуса, всыпать рубленую зелень эстрагона, кервеля и укропа, размешать, уложить на блюдо горкою. Обложить кружочками одинаковой величины свеклы и картофеля, перекладывая их пучками зеленой петрушки. Взять всего в сыром виде фунта 3.

СЕЛЯНКИ^[21]

Селянка

Нарезать ветчины небольшими кусочками, залить горячею водою и дать мокнуть час. Говядину нарезать также кусочками, вымыть в холодной воде и дать остынуть. Несколько огурцов и две луковицы очистить, изрезать кружочками. Распустив в кастрюле коровьего масла, положить в него сначала ветчину и обжарить; потом положить туда же говядину; и наконец, огурцы и лук, прибавив чайную ложку сметаны, вымешать хорошенько. Когда довольно ужарится, подправить немного мукой, залить бульоном, чтобы он покрыл мясо пальца на три; накрыв кастрюлю, поставить на плиту и дать увариться на легком огне.

Селянка из кислой капусты с рыбой, подаваемая в сотейнике

Одну луковицу мелко нашинковать, поджарить в четырех ложках масла, положить четыре стакана кислой шинкованной капусты, сполоснув ее в воде и выжав, размешать, накрыть крышкой. Немного погодя положить 2–3 очищенных, мелконарезанных кислых яблока, тушить вместе с капустою, мешая, чтобы не пригорело, подправить ложкою муки, размешать, переложить в каменный или металлический плоский сотейник, кладя ряд капусты, ряд испеченной и поджаренной рыбы: щуки, сига, судака, осетрины, вареной лосося и прочей рыбы фунта полтора, посыпать немного перцем и зеленью, наверх – опять ряд капусты. Украсить сверху мелко нарезанными солеными огурцами, маринованными грибами, облить соусом из-под печеной рыбы, подрумянить в печи, подать в том же самом сотейнике, посыпав мелко истолченными сухарями.

Селянка из кислой капусты с мясом

Взять 3 фунта кислой капусты, перемыть в двух холодных водах, если очень кисла, то и в двух горячих, выжать; изрубить большую луковицу, поджарить с 2–3 ложками масла, положить капусту, поджарить, мешая и подливая понемногу 3 стакана отвара от 6 сушеных грибов.

Когда капуста делается совершенно мягкою, приблизительно часа через полтора, положить мелко нарезанной 1 фунт жареной готовой ветчины, или 1 фунт жареной свинины, или положить того и другого, $\frac{1}{4}$ фунта колбасы и дичи, оставшейся от обеда, и вообще всякого холодного мяса, чтобы было всего полтора фунта; положить перца, лаврового листа и соли, тушить под крышкой полчаса.

Ложку масла поджарить с $\frac{1}{2}$ ложкою муки, смешать с капустою и мясом, потушить еще с 10 мин, переложить в сотейник, поставить в духовую печь на $\frac{1}{2}$ ч, чтобы сверху подрумянилось. Подать в сотейнике.

БЛЮДА ИЗ КРУП И МАКАРОН

Ризотто с фаршированными помидорами

Отварить в большом количестве соленого кипятка $\frac{1}{2}$ фунта промытого риса, откинуть на дуршлаг, перелить горячею водою, выложить в чашку, вымешать с маслом и отваренным зеленым

горошком. Сложить тесно в смазанную маслом глубокую круглую форму, вставить в кастрюлю, в которую налить немного горячей воды, покрыть крышкой, поставить на край плиты.

Срезать верхушки с нескольких штук томатов, вынуть внутренность, оставляя толстые стенки. Поджарить в масле немного мелко изрубленного лука, прибавить 2–3 сушеных грибка, вперед отваренные и изрубленные, или несколько свежих тушеных шампиньонов, протертую внутренность томатов, 1 ложку сметаны или кусочек масла, 1 ложку сухарей, посолить, поперчить, слегка поджарить на той же сковороде. Начинить этим фаршем томаты, закрыть отверстия срезанными верхушками, уложить их на смазанную маслом сковороду или сотейник, положить на каждом по кусочку масла, поставить на 10–15 мин в духовку.

Опрокинуть ризотто на круглое блюдо, обложить кругом фаршированными томатами. Для любителей мясной пищи к рису кроме горошка можно прибавить нарезанные небольшими кусочками отварные куриные потроха.

Ризотто из утки с пармезаном

Снять с утки все мясо, разрезать на кусочки, сложить в кастрюлю, прибавить 2 ложки пюре томатов и кусочек масла, тушить до готовности. Отдельно растопить $\frac{1}{4}$ фунта масла, поджарить в нем 2 луковицы с $\frac{1}{2}$ листочками лаврового листа. Когда лук поджарится, положить в масло $\frac{1}{2}$ фунта хорошего риса, подлить стакан бульона, закрыть крышкой и медленно варить, пока вся жидкость не испарится. Тогда положить щепотку красного перца, 1 стакан пюре из томатов, $\frac{1}{2}$ фунта масла кусочками. Когда рис будет готов, прибавить $\frac{1}{4}$ фунта тертого сыра. Тушить еще минут пять. Выложить на блюдо горкой и обложить сверху кусочками утки.

Макароны с творогом

Отварить в соленой воде $\frac{1}{2}$ фунта крупных макарон, $\frac{1}{2}$ фунта свежего, несоленого творога, размять ложкой, всыпать $\frac{1}{4}$ стакана сахара, ложку масла, сырое яйцо, все вымешать хорошо и соединить с порезанными на кусочки макаронами. Уложить все на сковородку,

залить сметаной и поставить в негорячую духовую печь на 20 мин. Запечь, чтобы немного подрумянилось.

Лапша с ветчиной

Мелко нарезанную домашнюю лапшу отварить в большом количестве соленой воды. Откинуть на дуршлаг, перелить несколько раз кипятком, выложить в чашку, вымешать, пока не остыла, с 1 ложкой чухонского масла^[22] и 2 ложками сметаны. Прибавить $\frac{1}{4}$ фунта нарезанной узенькими полосками или изрубленной вареной ветчины. Вымешать вилкой. Сложить в смазанную маслом и осыпанную сухарями форму запечь.

Тонкие макароны с ветчиной

Отварить 1 фунт макарон в соленой воде, откинуть на дуршлаг, положить в кастрюлю, прибавить $\frac{1}{4}$ фунта масла, $\frac{1}{2}$ фунта тертого сыра и $\frac{1}{2}$ фунта искрошенной ветчины. Перемешать, посолить, положить немного перца, поставить на 5 мин в духовку и подавать очень горячими. Можно выложить на сковородку и запечь.

Каша русская, под названием «Гурьевская»

1 фунт орехов грецких или простых, 10–20 шкурок горького миндаля обварить кипятком, очистить от кожицы, мелко истолочь, подливая воды. 6 стаканов сливок влить в большую плошку, поставить перед углями, снимать и складывать на тарелку образующиеся румяные пенки. Когда уже их довольно наберется, всыпать в оставшиеся сливки $\frac{1}{3}$ стакана манны, сварить довольно жидкую кашу, в горячую всыпать истолченные орехи, сахар, размешать, сделать на блюде рант из теста, положить рядами ряд пенек, опять ряд каши, посыпать сверху сахаром и сухарями, вставить ненадолго в печь. Подавая, убрать вареньем.

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

Драчена с сыром

С черствого белого хлеба срезать корки. Мякиш нарезать мелкими кусочками и залить горячим молоком. Когда хлеб полностью набухнет, добавить тертый сыр, сырые желтки и все перемешать. Ввести в массу

взбитый в густую пену белок. Выложить на смазанную маслом сковороду и посыпать тертым сыром. Сбрызнуть маслом и запечь в духовке. Готовую драчену полить маслом и подать в той же сковороде.

Драчено творожная

Протереть 2 фунта творога, затем положить в него 6 желтков, стертых с 1 стаканом сахара, всыпать 3 ст. ложки муки, размешать, влить $\frac{1}{4}$ фунта масла и положить 6 сбитых в густую пену белков; смешав все хорошенько, выложить на сковородку, смазанную маслом и посыпанную мукой. Верх смазать яйцом, посыпать сахаром и поставить в печь на 20 мин. Подать отдельно сметану, масло или варенье.

ПИРОГИ И ИНАЯ ВЫПЕЧКА

Пироги

Кулебяка с рыбою

Приготовить тесто следующим образом: на 1 $\frac{1}{2}$ фунта муки положить $\frac{3}{8}$ фунта чухонского масла, 3 желтка, 1 чашку молока, 1 ложку хороших густых дрожжей, чайную ложечку соли. Растворить сначала тесто, как обыкновенно, на молоке с дрожжами; когда поднимется, положить масло, яйца, соль, остальную муку и дать опять подняться.

Тогда приготовить следующую начинку: нарезать 1 $\frac{1}{2}$ фунта судака, выбрать кости. Нарезанные куски поджарить в кастрюле в ложке масла с 1 изрубленной луковицей, свежим изрубленным или сушеным укропом, изрубить все вместе с рыбой. Взять 1 $\frac{1}{4}$ стакана смоленской крупы, перетереть ее с 1 яйцом, высушить, протереть сквозь решето. Вскипятить 1 $\frac{1}{4}$ стакана воды с $\frac{1}{4}$ фунта масла; когда закипит, всыпать крупу, шибко мешая, посолить, поставить ненадолго в печь, чтобы слегка подрумянилась и высохла, протереть сквозь частое решето. Тогда перемешать ее, как можно лучше, с рыбным фаршем. Заранее приготовить 1 фунт осетрины, которую нарезать пластинками и $\frac{1}{2}$ фунта семги. Сделать длинную или круглую кулебяку, сначала положить половину фарша с кашей, на него – нарезанную осетрину и семгу, сверху – остальную кашу с фаршем,

защипать и дать $\frac{1}{2}$ ч подняться; смазать яйцом и посадить в печь. Это настоящая русская кулебяка.

Кулебяка из картофеля

За неимением муки в настоящее тяжелое по продовольствию время^[23], можно печь кулебяки из картофеля. Для порции кулебяки на шесть человек надо взять от 3–4 фунтов картофеля; если он вполне доброкачественный, то его можно варить прямо в мундире, предварительно тщательно вымыв его, потом пропустить через котлетную машинку, выложить остывшую массу на доску для теста, посолить; посыпав на доску горсть муки (но для картофеля с кожей это не необходимо), раскатать скалкой так, чтобы образовался слой в палец или полтора пальца толщиной, выложить его на противень с высокими краями, смазанный каким-нибудь жиром (пригодно кокосовое и всякое другое растительное масло), затем наложить слой фарша – капусты свежей или кислой, моркови, мяса, смотря по тому, что есть под руками. Фарш готовится точно так же, как и для кулебяки из теста – в мясной фарш рекомендуется подливать небольшое количество бульона, так как при необходимости экономить жиры фарш может получиться слишком сухой. Рекомендуется прибавлять в мясной фарш, а также в фарш из кислой капусты мелко изрубленные и поджаренные две-три луковицы, кто любит, может положить перцу. Кислую капусту необходимо потушить под крышкой, подливая воды, чтобы она не была чересчур солона. Фарш из моркови (можно провернуть через машинку) или сваренную до половины морковь прожарить, изрубив мелко ножом (но на рубленый фарш потребуется больше жира), посолить и поперчить. На фарш потребуется фунта 1,5–2 мяса (мякоти), или фунта 2–3 моркови, или свежей капусты, кислой же капусты потребуется не менее 4 фунтов.

Разровняв фарш ложкой, накладывая его не до самых краев, прикрывают его вторым слоем картофеля, смазывают маслом и ставят в духовой шкаф. Через полчаса кулебяка готова. Если картофель не сухой, то необходимо его очистить перед варкой, а для того, чтобы тесто не разваливалось, можно прибавить две-три сырых картофелины, натертых на терке, это его скрепит.

В таком же картофельном тесте можно запечь яблоки. Очистив яблоко, вынимают из него серединку, кладут или пол-ложечки сахара,

или сахарина, разведя его в воде – 1 г на стакан воды, хорошо подбавить немного ванили или ванилина, раскатывают из картофельного теста круглую лепешку и заворачивают в нее яблоко – пекут 20–30 мин.

Расстегаи^[24]

Расстегаи с рыбой

Чашку молока, 1 ст. ложку дрожжей и щепотку сахара подогреть и размешать. Всыпать $\frac{1}{2}$ фунта муки, смешать и поставить опару в теплое место, накрыв полотенцем. Когда подойдет, добавить соль, два яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки сахара. Перемешав, всыпать $1\frac{1}{3}$ фунта муки. Тесто хорошо вымесить и влить в него 3 ст. ложки растопленного сливочного масла.

Пока тесто подходит, приготовить начинку. Филе нарезать кусочками, положить в кастрюлю, добавить 3 ст. ложки сливочного масла, влить немного рыбного бульона, посолить, поперчить и, закрыв крышкой, варить на небольшом огне. Когда рыба будет готова, смешать с предварительно отваренным рассыпчатым рисом ($\frac{1}{2}$ стакана), добавив 3 ст. ложки масла, нарубленную зелень, соль, перец. Охладить фарш.

Тесто раскатать, как для пирожков. На каждую лепешку класть начинку на середину и, скрепляя края, оставить в середине небольшое отверстие. Подавая на стол, в это отверстие класть небольшой кусочек сливочного масла, ложку икры или ломтик малосоленой семги, лососины или отварной осетрины. Перед выпечкой смазать расстегаи разведенным водою яичным желтком. Выпекать при температуре не выше 200 градусов.

Расстегаи с мясом

Начинка: 2 фунта мяса нарезать на небольшие кусочки и порубить ножом мелко (можно пропустить через мясорубку). Измельченное мясо положить на противень и обжарить в духовом шкафу в 4–5 ст. ложках масла. Еще раз пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, 5 отварных рубленых яиц.

Расстегаи с грибами и рисом

Начинка: $\frac{1}{2}$ фунта сушеных грибов отварить, тщательно промыть и порубить мелко. Мелко нарезанный лук (1 луковица) обжарить, добавить к нему отдельно обжаренные грибы и все жарить в 2–3 ст. ложках сливочного масла вместе 3 мин, после чего охладить, смешать с рассыпчатым рисом.

Пирожки из заварного теста с саго и яйцами

Вскипятив со стаканом воды $\frac{1}{2}$ фунта масла, всыпать 1 фунт муки, вымесить и, дав слегка остыть, вбить 6 яиц, посолить, перемешать, раскатать тесто в $\frac{1}{2}$ пальца толщиной, вынуть стаканом кружочки, разложить фарш, защипать, сложить на лист, смазать яйцом и поставить в печь на 15 мин.

Для фарша: отваривается в кипятке 1 стакан картофельного саго до прозрачности, процеживается и смешивается с $\frac{1}{8}$ фунта масла, 3 рублеными крутыми яйцами, рубленным укропом, петрушкой и солью по вкусу.

Пирожки с рисом

Приготовить рисовый фарш: $\frac{1}{2}$ фунта рису сварить в воде; когда будет готов, откинуть, облить холодной водой, положить в рис $\frac{1}{8}$ фунта распущенного сливочного масла, 2 круто сваренных нашинкованных яйца, посолить и смешать. Замесить не круто тесто из муки, сметаны и оставшегося масла, раскатать, выбрать выемкой кружочками, класть по комочку фаршу и придать форму. Смазать яйцом, сложить на лист, ничем не смазанный, и поставить в шкаф на $\frac{1}{2}$ ч.

Вафли, приготовленные на опаре

Выпустив 8 яиц, разбить их ложкой, всыпать $\frac{1}{4}$ фунта сахара, прибавить $\frac{1}{2}$ фунта растопленного коровьего масла, бить полчаса, подсыпая понемногу 1 фунт муки. Потом развести цельным молоком до такой густоты, как обыкновенно делают тесто для вафлей, приправить кардамоном и мускатным цветом, влить столовую ложку дрожжей, поставить в теплое место и, дав тесту подняться, печь.

Начиная печь вафли, вытереть доски внутри полотенцем, вымазать растопленным маслом, разогреть и, налив тестом, печь, поворачивая форму на обе стороны; когда вафли будут готовы, оскрести ножом пригорелое тесто; вынувши из формы, класть на сито.

Бублики к кофе скороспелые

На чайную чашку сливок положить чашку желтков, полчаши масла, чашку сахара и чашку чистого березового щелока, полчаши

муки и замесить тесто и скатать бублики, иначе – баранки.

Приготовить молока; когда оно вскипит, опускать в него бублики; когда они поднимутся, набрать их на палочку и класть в печь на дощечку; когда подсохнут, то дощечку перевернуть, чтобы и бублики перевернулись, оставить в печи, пока не испекутся.

Настоящие выборгские крендели

Взять немного муки, 3 стакана хорошего молока, 2 очень полные ложки самых лучших густых дрожжей или 6–8 золотников сухих дрожжей, размешанных в 2 ложках молока, растворить жидкое тесто, поставить в теплое место, чтобы хорошенько поднялось; потом выбить хорошенько, положив 4 яйца, ложку масла, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 чашки с верхом сахара, чайную ложку толченого кардамона и муки.

Замесить очень густо, опять дать подняться, потом месить тесто очень долго; затем сделать крендели на манер выборгских. Поставить подняться на железном листе, и когда сажать в печь, то прежде опустить каждый крендель в кипящую воду и, подостлав в печи солому, сажать на нее крендель.

Сухари

Растворить тесто из теплого вареного молока или сливок (3 стакана), дрожжей и половины муки (всего 5 фунтов), дать слегка подняться в теплом месте; выбить тогда тесто хорошенько, положить 6 яиц, чайную ложку соли, $\frac{2}{3}$ стакана сахара, кардамона или корицы, масла (если тесто растворено на сливках, то $\frac{3}{4}$ стакана, если же на молоке, то $1\frac{1}{8}$ стакана масла), месить, пока тесто не будет отставать от рук, дать подняться вторично; тогда делать маленькие круглые булочки, не подсыпая нисколько муки, а если тесто будет прилипать к рукам, то намазать руки слегка маслом; класть на лист, намазанный маслом; когда на листе поднимутся, смазать желтком, разбитым с водою, от 2 яиц, вставить в печь на $\frac{1}{4}$ ч; вынув, дать им слегка остынуть, разрезать острым ножом и тотчас опять в печь, чтобы высохли. Разрезав булочки острым ножом, можно каждую половинку разрезанною стороною обмакивать в молоко или в вино, посыпать тотчас же сахаром с корицею, класть на лист – и в печь, чтобы

высохли. Или же высохшие уже сухари оглазировать белой или шоколадной глазурью, вставить в печь на несколько минут.

Воздушный пирог из абрикосов

10 абрикосов или 1 фунт шепталы^[25] перемыть, сложить в тазик, налить воды, чтобы едва покрыло, разварить, протереть сквозь сито, положить $\frac{1}{2}$ стакана сахара, сок из $\frac{1}{2}$ лимона и 6–7 взбитых белков, переложить на блюдо, сгладить, сделать надрез, осыпать сахаром, вставить в печь на 15 мин.

ДЕСЕРТЫ

Желе и крем-брюле

Желе лимонное с вином или без вина

Влить в эмалированную кастрюлю 4 стакана воды, положить $\frac{3}{4}$ фунта сахара, т. е. 2 $\frac{1}{4}$ стакана кусками, тонко срезанную цедру с одного лимона, прокипятить. Тотчас влить приготовленные $\frac{1}{4}$ стакана рыбьего клея или отжатый желатин, мешать, пока клей не распустится, влить сок из одного большого или двух маленьких лимонов, процедив его предварительно сквозь тонкую кисейку или сквозь чайное ситечко, чтобы не попало ни малейшего зернышка, размешать. Можно очистить бумагой или белком, горячим процедить в фаянсовую чашку, перелить в форму, дать застыть на льду или снегу. Вынимая из формы, опустить ее на минуту в горячую воду, обтереть форму, выложить желе на блюдо.

Это желе можно сделать золотистого цвета, для чего добавить 1–2 куска подожженного сахара. Чтобы желе было красного цвета – положить 8 белых и 2 красных листочка желатина. Можно прибавить 1 рюмку рома. Можно влить стакан какого-нибудь белого вина: хереса, мадеры, сотерна или рейнвейна, в таком случае влить одним стаканом меньше воды, причем вино вливается под конец. Можно прибавить в это желе ванильных капель. Можно положить виноград: очистить с ягодок верхнюю кожицу, вынуть зерна, застудить в желейной форме немного желе, положить 3–4 ягодки, залить снова желе, застудить, положить опять 4–5 ягодок, залить, и так до конца.

Желе мозаик

Поставить форму на лед, положить в нее из варенья кусочки ананаса, персика, груши, цуката, вишни, землянику, малину, залить желеем из вина, просто лимонным или с вином. В других 4 стаканах приготовить желе и бланманже различных цветов, каждого понемногу, остудить их на блюдечках, нарезать правильными или неправильными кусочками, обложить ими дно и бока формы или смешать их, сложить в форму, залить оставшимся желеем из вина.

Крем-брюле заварной

4 куска сахара окунуть в воду, положить на маленькую чистенькую сковородку, поставить на плиту, поджечь сахар до темного цвета, но не слишком, чтобы не пережечь, влить $\frac{1}{4}$ стакана воды, размешать, вскипятить, процедить через ситечко в чашку.

4 желтка растереть добела с $\frac{3}{4}$ стакана мелкого сахара, не менее, развести $\frac{3}{4}$ стакана молока, заварить, то есть, мешая на плите, довести до самого горячего состояния, чтобы пошел густой пар, но не дать вскипеть. Отставить, мешая, положить отжатый желатин – 6 листочков, дать ему совершенно распуститься, процедить. Смешать с $\frac{1}{2}$ бутылкою взбитых сливок, в форму и на лед.

Пудинги и марципаны

Пудинг с финиками

Промыть чашку риса, залить 2 стаканами молока. Варить, пока рис не впитает в себя все молоко.

Снять с огня, прибавить $\frac{1}{4}$ фунта мелко нарезанных фиников, $\frac{1}{2}$ очень мелко изрубленного лимона, немного сахара и $\frac{1}{2}$ ложки масла сливочного, для запаха – корицы, ванили или мускатного ореха.

Взбить целое яйцо, прибавить к пудингу. Сложить в смазанную маслом форму. Варить на пару $\frac{1}{2}$ часа или запечь в духовке.

Пудинг с карамелью

Вскипятить 2 стакана молока с несколькими кусками тонко срезанной лимонной корки. Отрезать 2 больших толстых ломтя белого хлеб, выбрать из молока лимонную корку, залить хлеб, оставить, чтобы разбух.

Положить на маленькую железную сковородку 6 кусков сахара, подлить ложку воды, прокалить до темно-красного цвета, но не сжечь.

Взять чисто вымытую луженую форму, вытереть досуха, влить каленый сахар, поворачивать форму во все стороны, чтобы дно и бока покрыть слоем карамели. Вставить форму в холодную воду, чтобы сахар застыл.

Растереть ложкой разбухший хлеб, чтобы получилось гладкое тесто без малейших комочков. Взбить отдельно 4 целых яйца, прибавить к тесту, всыпать по вкусу сахарного песка и какого-либо запаха: ванили, корицы или мелко толченной апельсиновой корки, вымешать.

Сложить в приготовленную с застывшей карамелью форму. Варить на пару 1 ч.

Попробовать ножом, если масса не липнет к ножу, пудинг готов, если же на ноже остается малейший след теста, варить еще минут 10–15.

Пудинг венский

Сварить густую кашу из 3 стаканов молока с 5 ложками манной крупы. Положить в нее по вкусу сахару, смешанного с лимонной цедрой и ванилью, и $\frac{1}{4}$ фунта мелко изрубленного миндаля. Смешав все хорошенько, положить в форму, смоченную холодной водой, и оставить, пока каша остынет.

Затем выложить на мелкую тарелку или блюдо и облить соусом, приготовленным следующим образом: 3 желтка растереть с $\frac{1}{2}$ стакана сахара, развести кипящим молоком и проваривать, не давая кипеть.

Швейцарский пудинг

1 фунт сухого творога протереть сквозь сито, положить 5 желтков, растертых с небольшим количеством сахара (по вкусу), $\frac{1}{4}$ фунта очищенной и вымытой в холодной воде коринки^[26] и $\frac{1}{8}$ фунта мелко изрубленного миндаля. Растереть хорошенько всю эту массу, прибавив 5 взбитых белков, и выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму для варки пудингов. Варить на пару, поставив форму в кипятке. Когда будет готово, выложить на блюдо и облить следующим соусом: 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ фунта сахару, сок от $\frac{1}{2}$ лимона и, по желанию, $\frac{1}{2}$ рюмки рома или мараскино, сбить хорошенько на огне.

Пудинг бисквитный ореховый

Растерев 5 желтков с $\frac{1}{2}$ стакана сахара, прибавить, не переставая растирать, 4 ч. ложки муки, $\frac{1}{2}$ фунта молотых орехов и 5 сбитых белков; перемешать, переложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить в печь на 20–25 мин. Вынуть из печки, дать немного остыть и выложить на блюдо. Подать к нему подливку: 2 яйца вбить в кастрюльку, всыпать 3 ст. ложки сахара, влить 3 ч. ложки соку из лимона, 2 ст. ложки белого вина и 2 ст. ложки воды, поставить на огонь и сбивать венчиком до густоты сметаны.

Блинчатый пудинг

1 ст. ложку масла размешать с 3 стаканами молока, всыпав чашку сахара, и поставить на огонь; когда закипит, всыпать, постоянно помешивая, 1 стакан манной крупы, когда каша погустеет, снять с огня, остудить, вбить 6 желтков и 4 взбитых в пену белка, из этой массы испечь 4 блина, толщиной какие выйдут. Затем положить эти блины на блюдо, послойно с вареньем или яблочным пюре, обравнять края, смазав их белком, стертым добела с сахарной пудрой, поставить на 20 мин в жаркую печь или духовой шкаф, подавая на стол, облить густым сиропом.

Пудинг постный

Взять большую круглую булку, срезать с нее верх, выбрать мякиш, размочить в миндальном молоке. Смешать с разваренным рисом, положить сахару, коринки и толченой корицы, начинить хлеб, залить миндальным молоком, закрыть срезанным сверху кружком, поставить в печь. Вынув из печи, заглазировать следующим образом: взять ложку или 2 мелкого сахара, смотря по величине булки, смочить сахар чайною ложкою лимонного сока, стереть хорошенько деревянной ложкой и, обмазав хлеб, поставить в печь, в легкий дух^[27].

Соус приготовить следующий: взять морсу вишневого, клюквенного или из других ягод, положить по вкусу сахару, развести немного водой, подправить картофельной мукой, дать два вскипеть. Отпуская на стол, выложить пудинг на блюдо. Соус подавать в отдельном судке.

Пудинг из тыквы

Нарезанная мелкими кусками и очищенная тыква отваривается в молоке, потом протирается сквозь редкое сито; вся масса должна иметь густоту жидкой сметаны; поэтому, если она густа, ее нужно развести молоком. Поставить на горячую плиту, когда начнет кипеть, понемногу всыпать 1 стакан манной крупы на 4 стакана тыквенной массы, хорошенько проварить, не переставая мешать. Когда каша разварится и погустеет, ее нужно слегка остудить. В это время растереть с чашкой сахара 3–4 желтка и сбить в пену столько же белков, смешать то и другое с массой, положить толченой корицы или ванили, выложить массу в мелкий сотейник и поставить на 1 ч в шкаф или не очень жаркую печь. Такой пудинг напоминает английский кекс и его можно подавать холодным к чаю.

Картофельный пудинг

Взять $\frac{1}{2}$ фунта вареного картофеля, протереть, распустить $\frac{1}{4}$ фунта масла. 6 желтков растереть с сахаром не менее $\frac{1}{4}$ ч.

Изрубить мелко $\frac{1}{4}$ фунта сладкого миндаля, смешать.

Положить половину тертого картофеля и три сбитые в пену белка; затем вторую половину картофеля и другую половину белков. Сложить в форму и варить 1 $\frac{1}{2}$ ч в кипящей воде. С винным соусом этот пудинг чрезвычайно вкусен.

Пудинг заварной с апельсиновой коркой

$\frac{1}{3}$ стакана картофельной муки размешать с половиной стакана теплого молока, прибавить 1 $\frac{1}{2}$ стакана кипящего молока и мешать на плите, пока не погустеет, остудить. Ложку несоленого масла растереть добела, вбить по одному 6 желтков, всыпать сахар, стертый с 1 $\frac{1}{2}$ апельсинами, смешать с приготовленной массой, положить немного изрубленного миндаля, $\frac{1}{4}$ стакана мелко изрубленного померанцевого цуката.

Пену из 6 белков размешать, переложить в форму, намазанную маслом и посыпанную крупно истолченным сахаром, вставить в печь.

Подавая, выложить на блюдо, осыпать сахаром, стертым об апельсиновую цедру.

Пудинг мучной

1 стакан крупчатой муки^[28] хорошенько растереть с 2 ст. ложками масла, развести 2 стаканами молока, поставить на огонь и, постоянно помешивая, вскипятить один раз, затем снять с огня, остудить, вбить 5 сырых желтков, всыпать чайную ложку мелкого сахара, наконец, влить 5 взбитых в пену белков, размешать и сложить в кастрюлю, смазанную внутри маслом и обсыпанную сухарями из белого хлеба, поставить в духовой шкаф на 1 ч. Подавая на стол, осторожно выложить на блюдо и облить каким-нибудь густым сиропом.

Пудинг из творога

Приготовить тесто из 1 яйца, $\frac{1}{4}$ стакана воды и муки, чтобы не было слишком густо. Раскатать на столе, и нарезав четырехугольными кусочками, отварить в соленой воде. Дать стечь воде и смешать с творогом, смешанным с яйцом и немного сметаной (творогу 1 фунт). Форму смазать маслом, осыпать сухарями, переложить приготовленную массу маслом и, посыпав сухарями, поставить в печь, дать зарумяниться.

Пудинг из риса с миндалем (холодный)

1 $\frac{1}{2}$ стакана риса истолочь и просеять сквозь сито, перемешав затем с $\frac{1}{2}$ фунта истолченного миндаля и $\frac{1}{4}$ фунта сахара. Вскипятить тем временем 6 стаканов молока, всыпать в него приготовленную массу, все время мешая на огне, посолить слегка и дать немного прокипеть, пока погустеет. Переложить пудинг в форму или салатник, сполоснутый холодной водой, поставить в холодное место, лучше всего на лед, и дать остыть.

Перед подачей опрокинуть на блюдо и залить малиновым соком или каким-нибудь вареньем.

Пудинг из вишен, черной смородины или черники

Взять 3 стакана очищенных уже вишен, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана сахара.

Взять 1 $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, взбить с 2 яйцами, положив потом 1 $\frac{1}{2}$ ст. ложки муки, $\frac{1}{4}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ ч. ложки корицы и облить этим

вишни. Размешать, переложить в форму и поставить в печь, чтобы запеклось.

Пудинг из вишен

6 желтков растереть добела с $\frac{3}{4}$ стакана сахара, влить 1 стакан молока, $\frac{2}{3}$ стакана растопленного масла, немного корицы, 1 $\frac{1}{2}$ стакана истолченных белых сухарей. Смешать и взбить хорошенько. Положить очищенных от косточек вишен. Взбить в крепкую пену 6 белков, не прекращая взбивать, смешать все вместе, выложить в форму, обсыпанную сухарями, и печь. Подать с соусом.

Соус: 3 стакана вишен очистить, 12–15 косточек истолочь, смешать с вишнями, влить $\frac{1}{2}$ стакана столового вина, 1–1 $\frac{1}{2}$ стакана воды, вскипятить два. Протереть, добавив корицы и цедру с пол-лимона. 1 ч. ложку картофельной муки размешать с 1 ложкой воды, влить в протертый соус, добавив $\frac{1}{4}$ фунта (полстакана) сахара, вскипятить.

Марципаны

1 фунт, т. е. 3 стакана, сладкого миндаля очистить, высушить, мелко истолочь, подливая розовой воды с $\frac{1}{2}$ стакана, переложить в кастрюлю, всыпать 1 фунт сахара, мешать на огне, пока масса не погустеет; смотреть, чтобы не пригорело. Потом снять с огня, сделать из этой массы продолговатую булку, посыпать слегка мукою, дать остынуть, потом раскатать, вырезать разными фигурками; приготовить белую глазурь, довольно жидкую, намазать ею марципаны, испечь не в жаркой печи, убрать фруктами и проч.

Мороженое

Сливочное мороженое (на 12 человек)

8 желтков растереть добела с 1 фунтом сахара, развести 3 стаканами цельного молока или сливок. Проварить, то есть довести до самого горячего состояния, чтобы пошел пар, что наступит через 8–10 мин, но не дать вскипеть, отставить, мешая хорошенько, поставить по желанию на всю ночь на лед, чтобы желтки выстоялись, т. е. перестали отзываться желтками. Ваниль на ночь оставить в массе.

На другой день, за час до обеда, размешать, вынуть ваниль, перелить в машинку для мороженого, накрыть чистою бумагою и

крышкой, окружить ее мелким льдом, смешанным с 6 фунтами простой соли, вертеть, пока не застынет.

Снимать осторожно крышку и бумагу, чтобы не попало в мороженое соли. Если окажется готовым, т. е. застывшим, вынуть металлический стержень, очистить с него мороженое ложкою или лопаточкою, сгладить, накрыть чистою бумагою и крышкою, поставить на лед, засыпать кругом и сверху мелким льдом с солью. Перед самым отпуском снять осторожно крышку и обтереть форму от соли, накрыть красиво сложенною крахмаленною салфеткою и круглым блюдом, опрокинуть. Если мороженое само не опустится на блюдо, то обтереть дно и бока формы полотенцем, обмоченным в кипяток и выжатым. Осторожно снять форму.

Это мороженое можно огарнировать летом вычищенными от косточек вишнями и круглою земляникою-викториєю, положенными на крупные, одной величины, листья смородины.

Мороженое крем-брюле

Поджечь сахар, то есть 3–4 куска сахара истолочь, всыпать на маленькую сковородку, смочить $\frac{1}{2}$ ложкою воды, поставить на плиту; когда сахар сделается темного цвета, влить ложки 2 сливок, вскипятить. Заварить, как обыкновенно, желтки, растертые с сахаром и разведенные молоком или сливками, влить по вкусу жженого сахара и заморозить.

Мороженое из ананасов

Почти 3 стакана воды, $\frac{2}{3}$ фунта сахара, сок из 1 лимона вскипятить, положить $\frac{1}{4}$ фунта тертого ананаса, остудить, влить в форму и заморозить.

Мороженое из листьев черной смородины

2 фунта листьев черной смородины, очищенных от стеблей, залить 8-10 стаканами кипятка, накрыть и оставить, пока остынет. Процедив затем настой сквозь кисейку, влить в него сок из 3 лимонов и всыпать $\frac{1}{2}$ фунта сахарной пудры. Размешав хорошенько, перелить в мороженицу и заморозить.

Мороженое из лесной земляники

Влить в кастрюлю 3 стакана воды, всыпать 3 стакана сахара, выжать сок из $\frac{1}{2}$ лимона; помешивая все время, дать два раза вскипеть, отставить, дать остыть. Протереть сквозь частое сито 1 фунт перебранной земляники, положить массу в остывший сироп, перемешать, вылить в форму, обсыпать последнюю льдом с солью и заморозить.

Пломбир шоколадный^[29]

Растереть добела 5 желтков с $\frac{1}{2}$ фунта сахару, всыпать $\frac{1}{4}$ фунта тертого шоколада, $\frac{1}{2}$ вершка толченой просеянной ванили и развести 1 стакан сливок или цельного молока, мешая в кастрюле, дать задымиться и погустеть.

Отставить, остудить, вылить в форму и заморозить на льду с солью до половины готовности; вымешать потом 2 стакана взбитых густых сливок.

Обложить форму льдом с солью на два часа.

НАПИТКИ

Лимонады

Лимонад годовой

На 10 лимонов нужно приготовить 1 $\frac{1}{2}$ фунта сахара, который расколот на куски, которыми и стереть цедру с этих лимонов.

Положить сахар в миску и на него выжать весь сок из 10 лимонов, оставить, пусть сахар растает, мешая его как можно чаще.

Когда сахар растает и превратится в сироп, то его процедить сквозь кисею, разлить по бутылкам и сохранять, закупорив и засмолив; употребляя его, класть на стакан воды, 3 ч. ложки сиропа.

Лимонад

На 6 стаканов: 2 лимона, $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$ фунта сахара.

Стереть сахаром цедру с лимона, развести 5 стаканами кипяченой воды, размешать, выжать сок из 1 $\frac{1}{2}$ или 2 лимонов, процедить.

Лимонад итальянский

Влив в тазик для варки варенья 6–7 стаканов воды и сок из 5 лимонов и положив 1 фунт сахара, дать разок вскипеть.

Отставить, положить цедру, тонко снятую с 5 лимонов, накрыть блюдом и дать остыть. Затем процедить сквозь кисею, прибавить 1 рюмку рому, 1 рюмку мараскино, 2 рюмки коньяку, разлить по бутылкам и поставить в холодное место.

Перед подачей к столу влить в графин 2 стакана этого сиропа, разбавив 3 стаканами холодной кипяченой воды. По желанию, к этому питью подается на тарелочке чисто вымытый и мелко наколотый лед. Сироп может быть разведен и жиже, смотря по вкусу.

Оршад

$\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$ фунта, т. е. $1\frac{1}{2}$ –2 стакана сладкого миндаля, в том числе около $\frac{1}{8}$ стакана горького; $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$ фунта сахара; $\frac{1}{4}$ стакана воды померанцевых цветов.

Миндаль обварить, очистить, истолочь очень мелко, развести 3 стаканами кипяченой воды, процедить, выжать, еще раз протолочь, развести другими 2 стаканами воды, всыпать сахару, размешать, влить, кто любит, $\frac{1}{4}$ стакана воды померанцевых цветов.

Можно истолченный миндаль вскипятить с 5 стаканами воды.

Глинтвейны, пунши

Глинтвейн

Влить в кастрюлю $1\frac{1}{2}$ стакана воды, $1\frac{1}{2}$ стакана, т. е. полбутылки меда, и $1\frac{1}{2}$ стакана рома, положить $1\frac{1}{2}$ фунта сахара, 18 штук гвоздики, 18 штук кардамона, палочку корицы и кусочек мушкатного цвета^[30], вскипятить, разлить горячим в стаканы сквозь ситечко, подавать.

Шоколад

На бутылку, то есть на 3 стакана, молока берется от $\frac{1}{8}$ до $\frac{1}{4}$ фунта шоколада. Его нужно натереть на терке или нарезать кусками, вскипятить вместе с молоком, чаще мешая, разлить по чашкам, подать отдельно сахар. В такой шоколад кладут иногда по ложке густых сбитых сливок.

Пунш холодный

Наколоть кусками 3 фунта сахара, стереть им цедру с 10 лимонов и с 3 апельсинов; всю кожу с лимонов и апельсинов обрезать и выбросить, а самое мясо нарезать кружками, выбросив все семечки до одного; если можно, недурно прибавить на эту порцию самый маленький, ломтиками нарезанный, ананас и прочих фруктов. Эти нарезанные фрукты сложить в миску, налить на них 3 $\frac{1}{2}$ бутылки, т. е. 10 стаканов, кипятку, положить колотый сахар, размешать хорошенько; когда сахар растает и кипяток остынет, влить в сироп 2 стакана коньяку и 1 бутылку французской водки, сейчас накрыть миску крышкою, а еще лучше – салфеткою, а сверху – подушкою, чтобы спирт не испарился; часа через три процедить, выжать салфетку и сохранять в бутылках, закупорив их и засмолив. Этот холодный пунш очень приятного вкуса.

Пунш дамский

Чайную ложку желтого чая залить кипятком, дать настояться. Выжать сок из 6 апельсинов, положить в каждую чашку по 6 кусков сахара, чайную ложку мараскина, 2 чайные ложки белого рома и сок из апельсинов. Долить чаем.

Пунш сабайон

6 самых свежих желтков, $\frac{2}{3}$ стакана мелкого сахара, просеянного сквозь тонкое сито, мешать, пока не погустеет и не побелеет, завести 4 стаканами горячей малаги, поставить на плиту, взбивая венчиком, как шоколад, довести до самого горячего состояния, но не дать вскипеть.

Шоколад

Шоколад

На бутылку, то есть на 3 стакана, молока берется от $\frac{1}{8}$ до $\frac{1}{4}$ фунта шоколада. Его нужно натереть на терке или нарезать кусками, вскипятить вместе с молоком, чаще мешая, разлить по чашкам, подать отдельно сахар. В такой шоколад кладут иногда по ложке густых сбитых сливок.

Шоколад по-швейцарски

Натереть $\frac{1}{2}$ фунта шоколада, сложить в кастрюлю, прибавить 3 желтка и 1 яйцо, всыпать 3–4 ст. ложки сахара, хорошо смешать, затем развести 2 бутылками кипящего молока, поставить на плиту и взбивать венчиком не переставая, пока не получится много пены. Разлить по чашкам.



Приложение 2

РЕСТОРАННЫЕ АНЕКДОТЫ



С владельцами и гостями знаменитых столичных ресторанов то и дело происходили смешные истории, которые тут же становились достоянием общественности, а к началу XX века и вовсе сформировался особый жанр ресторанного анекдота. Их охотно публиковали газеты и журналы. Некоторые из ресторанных анекдотов приводятся ниже.

Ресторан «Кулон»

Некто Х., известный столичный волокита и фланер, каждый вечер проводил у «Кулона». Среди завсегдатаев ресторана были распространены всевозможные пари. И вот как-то раз Х. побился об заклад, что оставит ресторан Кулона без воды. И действительно, это ему удалось.

Войдя в зал ресторана, он занял свое место, заказал себе ужин и графин с водой, чем немало удивил присутствовавших, поскольку ничего, кроме шампанского, обычно не пил. Получив заказ, он тщательно вытер графин салфеткой, вытащил из кармана микроскоп и стал пристально рассматривать воду, затем обратился к буфетчику: «Ваше заведение, конечно, лучшее в Петербурге, но воды в нем пить нельзя! Посмотрите сами!» Буфетчик только взглянул в микроскоп и отпрянул в ужасе, увидев там множество микробов. Та же реакция была и у других посетителей. Секрет был для всех очевиден, однако графины с водой со столов были убраны и заменены бутылками с шампанским.

Ресторан «Пивато»

Как-то после маскарада за ужином в ресторане «Пивато» на Большой Морской одна из спутниц Суцова^[31] выразила желание побренчать на фортепьяно. Тот немедленно потребовал предоставить ему свободный кабинет с инструментом, однако такового не оказалось. «Так послать напротив, к Гроссману, и купить!» – распорядился Суцов. Часа через два глубокой ночью инструмент наконец привезли, но в нем уже отпала надобность, поскольку компания собралась уходить.

– Что прикажете с фортепьяном делать, Николай Николаевич? – спросил официант.

– С фортепьяном? Возьми себе на чай!

Ресторан «Эрнест»

Эрнест был большой оригинал. Покойный нефтепромышленник А.И. Манташев любил у него бывать, но ворчал:

– Перестану к нему ездить, – говорил он.

– Почему, Александр Иванович?

– Приехал вчера, заказал обед... пить не люблю, мне вредно, но для ресторатора, чтобы не было убытка, спросил бутылку красного вина в 4 рубля. Увидел Эрнест у меня на столе эту бутылку, закричал на лакеев и, несмотря на мои протесты, схватил бутылку и убежал. Принес другую, в 15 рублей. Я рассердился, а он мне говорит: «Вам то вино пить не подходит, не могу подать его, платите 4 рубля за это».

– И что же?

– Конечно, я уплатил 15 рублей, уступок не хочу... и обед мне подал другой, заменив два блюда другими, по своему вкусу.

Ресторан «Ярославец»

В период Первой мировой войны многие горожане добровольно вступили в ряды работающих на оборону. Среди них оказался и владелец ресторана «Ярославец» Большаков, который получил должность почтальона.

Получавшие из его рук письма давали ему, как и любому почтальону, медную мелочь. Большаков стыдливо отказывался, уверяя, что никогда не берет «на чай», будучи владельцем собственных ресторанов.

* * *

Татарин, успевший во время своей службы в ресторане сморщиться, как лимон, вспоминает прошлое. По его словам, один петербургский домовладелец, который теперь «уходился», приезжал иногда в ресторан с дорожной сумкой через плечо и с огромным чемоданом. Он объявлял супруге, что отбыл в Москву, и «закучивал». Когда знакомых и друзей не было, он сажал с собой этого татарина и спаивал его. Татарин хотел бы убежать, а хозяин просил посидеть, чтобы гость не обиделся.

Напивались до того, что домовладелец чувствовал себя действительно в Москве.

Кутежи длились по неделе, о чем не подозревали домашние.

Перед отъездом, когда домовладелец заканчивал свою попойку, ему приготавливали двух поросят с розовыми бантиками на шее, на московский манер. Это он привозил жене из Москвы, будто бы от Тестова^[32].

Ресторан Лейнера

Сегодня удавился на телефонном шнуре один из абонентов телефона. Дознание выяснило, что покойному, звонившему в ресторан Лейнера, давали пять раз подряд Волково кладбище и три раза контору погребальных церемоний. После покойного осталась записка: «В смерти моей прошу винить телефон».

У «Доминика»

- Друг, одолжи займы пять рублей!
- Вот, возьми!
- Весь век буду благодарен...
- В таком случае, отдай назад! Я не на весь век их дал тебе.

В баре у «Контана»

Сидят двое и философствуют, ибо в сильно «барском» настроении...

В маленьком ресторане

Посетитель: И, по-вашему, г. хозяин, это называется «большою» порцией?

Хозяин: По-нашему, сударь, маленькому помещению такую порцию действительно можно назвать «большою».

* * *

В ресторане.

Слуга: Гость требует вина в 1 руб. 35 коп. У нас только в 1 руб. есть...

Хозяин: Так нужно будет на тридцать пять копеек воды добавить...

* * *

В одном «зверинном» ресторане, со «зверскими» ценами.

Х. есть и пьет; затем требует счет; цены грандиозные. Не говоря ни слова, он платит. При выходе он просит к себе хозяина-француза:

– Позвольте мне от души поцеловать вас!

– Верно, довольны были обедом?

– Нет, не то; поцелуемся крепче, потому что мы с вами верно никогда больше не увидимся.

* * *

У того же француза-ресторатора.

– Что поделываешь?

– Дом последний проедаю.

– Неужели весь проел!

– Нет, осталась еще труба, в которую вылетят мои кредиторы.

* * *

В ресторане.

– Человек! Почему у вас нет зубочисток?

– А потому, что хозяин заметил, что гости, почистивши зубы, бросают их на пол или ломают...

Старый ресторанный анекдот

К посетителю, усевшемуся за столик, подходит официант. Клиент дает официанту рубль со словами:

– Посоветуйте что-нибудь.

Тот кладет монету в карман и, наклоняясь к посетителю, говорит:

– Идите отсюда!

* * *

В кухне ресторана.

Хозяин: Какое у нас есть мясо сегодня?

Повар: Вчерашнее от супа...

Хозяин: Ага! (к слуге) Так напиши в карту кушаний: ростбиф, битки, беф а la mode, бифстек, шатобриан^[33] и разварная говядина.

* * *

В трактире.

– Человек!.. Горчицы!

– Какой прикажете: французской или английской?

– Французской!

– Извините-с! У нас только и есть домашняя-с!

* * *

В трактире.

– Человек! Что у вас есть?

– Котлеты, ростбиф холодный...

– Так дайте холодного ростбифу, только погорячей!

* * *

На днях в одном из ресторанов кутила компания и заказала себе крешон в 1000 руб. Так как ресторан мог изготовить крешон лишь на 300 руб., кутилы для пополнения его стоимости бросили в вино на 700 руб. золотой монеты. Вскоре все участники попойки почувствовали себя дурно. Врачи констатировали отравление и едва спасли отравившихся.

Истории про ресторанные кутежи – одна из излюбленных тем столичной желтой прессы.

Примечания

¹ Заведение в 1703 году открыл житель Гамбурга, датчанин по происхождению Я. Фельтен, обер-кухмистр, или мунд-кох, Петра I.

² Описание Санкт-Петербурга и Кроншлота в 1710 и 1711 годах. СПб., 1860. Предпринятое Императорской Публичной библиотекой издание представляет собой русский перевод первого описания города: *Exacte Relation von der Sr. Czaarschen Majestât Petro Alexiowity, an der grossen Newa Storhm und der Ost-See neuerbaueten Vestung und Stadt St. Petersburg, wie auch von dem Castel ron Schloss uhd derselben umliegenden Gegend etc.* Leipzig, 1713.

³ *die Herberge* (нем.) – постоялый двор.

⁴ *Белинский В.Г.* Петербург и Москва // *Физиология Петербурга* (серия «Литературные памятники»). М., 1991. С. 24.

⁵ Цит. по: *Пыляев М.И.* Старое житье: Очерки и рассказы. СПб. 1892. С. 8–9.

⁶ Основанные в 1730-1740-е годы лавки купца А.И. Милютинина торговали рыбой, овощами, фруктами, дичью.

⁷ Ресторация (от фр. *Restaurer* – восстанавливать) – согласно словарю В.И. Даля, «ресторан, трактир, чистая харчевня». Существует легенда, связывающая появление названия «ресторация» с неким французским поваром Буланже, жившим в XVIII столетии. Он будто бы в 1765 году первым из рестораторов придумал угощать клиентов за столами, не покрытыми скатертями, а имевшими просто легкомоющиеся мраморные столешницы. Он же украсил вывеску своего заведения латинским изречением: «*Venite ad me omnes, qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos*». Считается, что с этих пор слово *restaurer* стало означать еще и «восстанавливать силы», «кормить».

⁸ *Гребенка Е.П.* Петербургская сторона / *Физиология Петербурга* (серия «Литературные памятники»). М., 1991. С. 80.

⁹ Точное известие о царском величестве и городе Петербурге // *Петербург Петра I в иностранных описаниях.* Л., 1991. С. 55.

¹⁰ *Кузмин МЛ.* Дневник. 1905–1907. СПб. 2000. С. 295.

¹¹ Этот трактир, который чаще называли рестораном, посещался главным образом иностранными моряками и художниками – сказывалась близость Академии художеств и причалов Николаевской набережной. По традиции ресторан посещался выпускниками Академии на следующий день после торжественного акта. А одним из постоянных посетителей не столько ресторана, сколько биллиардной при нем, был П.П. Чистяков.

¹² Кузмин МЛ. Дневник. 1908–1915. СПб., 2005. С. 488.

¹³ Крымов В. Портреты необычных людей. Париж, 1971. С. 247.

¹⁴ Заведение искусственных минеральных вод в Новой Деревне было основано в 1830-е годы с лечебными целями. Однако скоро стало понятно, что само по себе оно никак не может конкурировать с зарубежными курортами минеральных вод: Баден-Баденом, Кюссингеном и др.

¹⁵ Тумпаков, начинавший официантом в ресторане Зоологического сада, стал со временем хозяином нескольких трактирных заведений.

¹⁶ Никтополион. Влияние музыки на ресторанную торговлю // Ресторанное дело. 1911. № 5. С. 4.

¹⁷ Белинский В.Г. Петербург и Москва // Физиология Петербурга. С. 23.

¹⁸ В трактирных заведениях попроще такую стойку-прилавок именовали «каток».

¹⁹ Бывалый. Петербургский кризис // Петербургский гид. 1912. № 4.

²⁰ das Frühstück (нем.) – завтрак.

²¹ Cremant (фр.) – общее название французских игристых вин, произведенных вне провинции Шампань.

²² Table d'hote (фр.) – общий стол.

²³ Мосолов А.А. При дворе последнего императора. СПб., 1992. С. 140.

²⁴ Ресторанное дело. 1914. № 7.

²⁵ На поставке ресторанам живых растений, в частности, специализировалась столичная фирма «Садоводство Ф.К. Гаппиха».

²⁶ Это модное заведение среди столичных жителей было известно под названием просто Café и пользовалось большой популярностью.

²⁷ Р. Гаубольд прежде служил управляющим ресторана Лейнера и не забывал указывать на это обстоятельство в рекламе своего нового заведения.

²⁸ Ресторанное дело. 1912, № 3 (рекламное объявление).

²⁹ Ресторанное дело. 1912, № 1 (рекламное объявление).

³⁰ Название, равно как и затея с аэропланом, вероятно, связаны со стремлением хозяина чайной откликнуться на злобу дня: в 1910 году в Петербурге проходила «неделя авиации», вызвавшая большой общественный интерес к летательным машинам.

³¹ В той же «Старо-Невской» гостинице при ресторане было, например, девять уборных.

³² Вечером «деловой» «Бристоль» превращался в клуб театралов.

³³ На Невском располагались в 1900-1910-е годы два ресторана под таким названием: в домах № 43 и 46. Идет ли речь об одном и том же заведении, менявшем адреса, либо о двух разных, сказать трудно. Свои «Квисисаны» были во многих российских городах: в Москве, Одессе и др.

³⁴ Мемуаристы, впрочем, отмечали и еще одну отличительную черту «Квисисаны» – будучи недорогим и вполне приличным рестораном в дневное время, вечером он превращался в «гнездо разврата». Посещение «Квисисаны» в вечернее время автоматически зачисляло человека в разряд отпетых гуляк и пьяниц.

³⁵ Относительно названий ресторанов долгое время не существовало единых правил. Хозяева должны были утверждать вывеску с названием у приставов. В 1902 году всем трактирам, названным в честь русских городов, было предложено с 1903 года убрать эти названия с вывесок. В 1912 году появился циркуляр Министерства внутренних дел, запрещающий использовать для названий трактирных заведений следующие: Царское Село, Царская Славянка, Петергоф, Гатчина, Ропша, Красное Село, Екатерингоф, Елагин остров, Петровский остров, Брасово, Ржевка, Ильинское, Усово, Знаменское, Чесменка, Михайловское, Дудергоф, Боржом, Грушевское, Циглеровское, Ай-Тодор, Вордан, Ораниенбаум, Каменный остров, т. е. названия императорских и великокняжеских резиденций. В 1911 году, например, власти запретили использование вывески «Рандеву», украсившей новую чайную братьев Киприос,

владельцев нескольких трактиров и кухмистерских, усмотрев в этом названии некую непристойность.

³⁶ Ресторанные вывески – тема особого разговора. М.И. Пыляев приводит примеры курьезных вывесок, красноречиво говорящих о космополитическом характере Северной столицы, где далеко не каждый житель мог, например, читать кириллицу. Так, на Офицерской улице красовалась следующая вывеска: «Кухмистеръ Яковъ Михайловъ отъ пускаетъ порционный столъ. Koh-Meister Gakof Michailof verfertig Porsigon Tishe». Он же утверждает, что в музее П.М. Свиньина хранилась одна из первых петербургских вывесок – еще петровского времени – с портретом самого императора и различными аллегориями.

³⁷ Ресторанное дело. 1913. № И.

³⁸ Одна из них находилась на Васильевском острове, на 5-й линии, а другая – на углу Боровой и Глазовой улиц.

³⁹ «Московский Яр» находился на 3-й линии В.О. Ресторан при гостинице в обиходе называли «Ямка».

⁴⁰ Петербургская газета. 1885. 18 июля.

⁴¹ Недостатки нашего ресторана // Вестник виноделия... 1911. 12 июня (5 июля).

⁴² Кузмин М.А. Дневник. 1905–1907. СПб., 2000. С. 305.

⁴³ Кузмин М.А. Дневник. 1908–1915. СПб., 2005. С. 359.

⁴⁴ Биржевые ведомости. 1902. 6 мая.

⁴⁵ Новости дня. 1902. 31 января.

⁴⁶ Толбин В.В. Ярославцы (Физиологический очерк) // Смирнов Я.Е. Жизнь и приключения ярославцев в обеих столицах Российской империи. Ярославль, 2002.

⁴⁷ Бывший Неменчинский.

⁴⁸ Ресторанное дело. 1911. № 1. С. 4.

⁴⁹ Ф.Ш. Карамышев был владельцем нескольких ресторанов, один из которых, открытый в 1886 г. на Невском пр., 44 (напротив Гостиного двора), некоторое время носил название «Афганистан», однако в начале XX века уже был известен под названием «Карамышев» (по имени владельца). Возможно, что в это время он принадлежал тем же владельцам, т. е. Федорову и Яфарову. «Афганистан» часто посещали

петербургские литераторы: К.С. Баранцевич, С.И. Васюков, А.А. Коринфский, П.А. Крушеван, С.В. Максимов, Ф.Ф. Фидлер, С.Н. Южаков.

⁵⁰ Кони А.Ф. Избранное. М., 1989. С. 265.

⁵¹ Цит. по: Денисенко Е. От зверинцев к зоопарку. СПб., 2003.

⁵² В числе других созданных красавицей предприятий – манеж на Черной речке, анатомический музей, механический кукольный театр и школа танцев...

⁵³ С-ов. К вопросу о воспрещении женского труда в чайных // Ресторанное дело. 1911. № 5. С. 4.

⁵⁴ Цит. по: Пыляев М.И. Старое житье: очерки и рассказы. СПб., 1892. С. 8.

⁵⁵ У Андрии обедали «все люди лучшего тона», по утверждению А.Н. Вульфа.

⁵⁶ Башкирцева М. Дневник. М., 2000. С. 171.

⁵⁷ Про некоторых из клиентов Бореля рассказывали, что они приходили в ресторан с целым узлом депозиток, а в дождливую погоду им выстилали путь от порога до кареты теми же депозитными билетами.

⁵⁸ Характерно, что постоянные клиенты дорогих ресторанов должны были владельцам не только за съеденные обеды, но нередко – и за извозчиков, и за оплаченные счета портных.

⁵⁹ В начале XX века под названием «Парижское кафе» была известна кондитерская на Невском пр., 48.

⁶⁰ В начале 1890-х годов ресторан под тем же названием «Бель-вю» существовал на Литовском пр., 42.

⁶¹ Лихачев Д.С. Воспоминания. Раздумья. Работы разных лет. СПб., 2006. Т. 1. С. 58.

⁶² Судейкина В.А. Дневник: 1917–1919 (Петроград. Крым. Тифлис). М., 2006. С. 87.

⁶³ Ресторан с аналогичным названием находился и в Москве – при гостинице П. Дюссо.

⁶⁴ Мосолов А.А. При дворе последнего императора. СПб., 1992. С. 120.

⁶⁵ Редакция этого знаменитого журнала, судя по всему, понимала толк в кухне: в числе ресторанов, охотно посещавшихся сотрудниками «Отечественных записок», не только «Дюссо», но и «Донон».

⁶⁶ Кулинарные книги 2-й половины XIX века предлагают совершенно различные рецепты рейнского супа: куриный суп с мучной заправкой или овощной суп на говяжьем бульоне.

⁶⁷ В 1880-е годы «Дюссо» перешел к новому владельцу – Ф. Понсе.

⁶⁸ «Обеды беллетристов» также проходили и в ресторане Палкина.

⁶⁹ Фидлер Ф.Ф. Из мира литераторов. М., 2008. С. 154.

⁷⁰ Гнедич П.П. Книга жизни. Воспоминания. 1855–1918. Л., 1929. С. 194.

⁷¹ Нестеров М.И. Давние дни. Встречи и воспоминания. М., 2005. С. 78–79.

⁷² Князь Сергей Волконский. Мои воспоминания. Т. 2. М., 1992. С. 93.

⁷³ Кропоткин П.А. Записки революционера. М., 1990. С. 353.

⁷⁴ Украшение ресторанов и трактиров произведениями живописи в Петербурге было обычным делом. Так, известно, что в ресторане «Золотой Якорь» на Васильевском острове, одном из старейших в Петербурге (он вел свое начало с первых лет царствования Николая I), более 40 лет висела хорошая картина, изображавшая молодую прекрасную женщину, которая пользовалась большим вниманием посетителей. В 1900-е годы в столичных ресторанах появилось множество фальшивых полотен с «подписями» известных русских художников: Н.К. Рериха, И.И. Шишкина и других.

⁷⁵ К упоминаниям в различных мемуарах тех или иных названий трактирных заведений следует относиться с большой осторожностью. Нередко названия, сохранившиеся в тех или иных дневниках, противоречат реальным названиям, известным по газетной рекламе или по справочнику «Весь Петербург». Так, например, в дневниках М.А. Кузмина 1910-х годов многократно упоминаются «Неменчинский» ресторан и «Метрополь», однако подразумевается ли под первым ресторан А.Ф. Неменчинского, работавший в этот период на Загородном проспекте, или же ресторан Первого товарищества официантов, выкупившего прежний Неменчинский ресторан на Садовой улице, сказать трудно. Более того, удивляет и разноречивость в

указании адресов старого Неменчинского ресторана – в рекламе 1900-х значилось, что заведение расположено на Садовой ул., 22. В многочисленных газетных и журнальных публикациях более позднего времени утверждалось, что современный ресторан «Метрополь» (Садовая ул., 16) расположен на месте бывшего Неменчинского ресторана. Между тем и до революции в доме № 14 по Садовой улице располагался ресторан под названием «Метрополь», так что связывать дореволюционные «Метрополь» и «Неменчинский» не приходится.

⁷⁶ Основатель заведения А.П. Бетан был итальянцем по национальности.

⁷⁷ Этот ресторан нередко характеризовали как «ресторан завтраков», характер публики (неизменно респектабельной) в нем был чрезвычайно пестрый: офицеры, чиновники, кокотки и проч.

⁷⁸ Овощной суп.

⁷⁹ Белый яично-масляный соус.

⁸⁰ *Булгарин Ф.В.* Воспоминания. М., 2000. С. 156.

⁸¹ *Тучкова-Огарева Н.А.* Воспоминания. М., 1959. С. 75–76.

⁸² Известно, впрочем, что в 1856 году Кулон открыл гостиницу в Калуге.

⁸³ Это весьма патристичное название было популярно среди хозяев гостиниц, ресторанов и трактиров. Так, уже в начале XX века хорошо посещаемый ресторан под тем же названием располагался на углу Владимирской площади и Загородного проспекта.

⁸⁴ *Готье Т.* Путешествие в Россию. М., 1988. С. 36.

⁸⁵ В Петербурге в 1910-х годах ходила легенда о том, что Достоевский был завсегдатаем кафе на углу Вознесенского проспекта, в связи с чем владелец заведения П.А. Иванов даже собирался создать в своем кафе «уголок Достоевского».

⁸⁶ Членам семьи Клее гостиница принадлежала до 1872 года, когда после сильного пожара, случившегося в 1871 году, она перешла в руки специально учрежденного Акционерного общества «Европейской» гостиницы.

⁸⁷ Название на вывеске и в рекламе писалось латиницей, так что русские мемуаристы по-разному передавали его.

⁸⁸ Английский биттер, или биттер эль – тип горького пива.

⁸⁹ Кузмин М.А. Дневник. 1905–1907. СПб., 2000. С. 190.

⁹⁰ Ресторан гостиницы «Москва» из-за своего центрального местоположения был очень популярен у петербургских литераторов: в разные годы здесь встречались М.Н. Альбов, К.Д. Бальмонт, К.С. Баранцевич, А.А. Коринфский, Д.Н. Мамин-Сибиряк, С.Я. Надсон, А.П. Чехов, Ф.Ф. Фидлер.

⁹¹ Фляки (польск. flaki – требуха) – польское блюдо из говяжьего рубца (желудка) и овощей, приправленное пряностями и заправленное тертым сыром.

⁹² Эту идею позаимствовали у Федорова владельцы ресторана «Закусочный», открывшегося в 1912 году на Садовой ул., 9.

⁹³ Мемуары Казановы. М. 1991. С. 330.

⁹⁴ Бенуа А.Н. Мои воспоминания. Изд. 2-е. М. 1993. С. 39.

⁹⁵ У Зеесты «искровцы» собирались в 1860-е годы, впоследствии же они переместились в «Хуторок» на Аптекарском острове.

⁹⁶ Стравинский И.Ф. Диалоги. (Воспоминания. Размышления. Комментарии). Л. 1971. С. 7.

⁹⁷ Позднее по тому же адресу располагался и ресторан «Альбер» или «Французский».

⁹⁸ Цит. по: Пыляев М.И. Старое житье: Очерки и рассказы. СПб., 1892. С. 8.

⁹⁹ Панаев И.И. Дачник. Галерная гавань, (очерки из петербургской жизни нового поэта). СПб. 1888. С. 20.

¹⁰⁰ Некоторые мемуаристы ошибочно называют его «Бернар».

¹⁰¹ Кухмистерская Б.А. Брагинской «Польские обеды» в 1910-е годы существовала на Рыбацкой улице Петроградской стороны.

¹⁰² Ресторанное дело. 1911. № 2. С. 9.

¹⁰³ Ресторанное дело. 1912. № II. С. 12.

¹⁰⁴ В.И. Соловьев был одним из «тузов» петербургского ресторанного дела, в разные годы ему принадлежали не только несколько рейнских погребов и фруктовых лавок, при которых имелись и комнаты «для закусок», но и ряд известных трактиров. Кроме «Палкина» в руки Соловьева перешел и ресторан Лейнера. Ему также принадлежала Северная гостиница с ее рестораном, пользовавшимся известностью у столичных жителей.

¹⁰⁵ Голос. 1874. 10 сентября.

¹⁰⁶ Это своеобразное меню-шутка является парафразом меню «обета» в гостинице губернского города из повести В.А. Сологуба «Тарантас», которую современники рассматривали как сатирическое произведение. Такое предположение подтверждает и занесение раков в разряд «зелени», и нарочито неверное написание слова «ростбиф», безусловно, известного всему штату «Палкина».

¹⁰⁷ Типично французский десерт, род крема на желтках и сливочном масле с добавлением взбитых в пену белков.

¹⁰⁸ Биск (фр. Bisque) – с середины XIX века так называли суп из раков.

¹⁰⁹ *Сергеев-Ценский С.Н.* Воспоминания // МОЛ. 2007. № 2.

¹¹⁰ *Кони А.Ф.* Указ. соч. С. 248.

¹¹¹ *Макаров Ю.В.* Моя служба в старой гвардии. 1905–1917. Буэнос-Айрос. 1951. С. 229.

¹¹² Петербургский листок. 1907. 16 (3) февраля.

¹¹³ Н.Д. Тюрину принадлежал также целый комплекс заведений: трактир и ренсковый погреб на Среднегаванском проспекте.

¹¹⁴ *Нестеров М.И.* Указ. соч. С. 118.

¹¹⁵ Согласно этой версии, ресторан был основан вскоре после изгнания французов в 1812 году. Вследствие этого во время ремонта «Малого Ярославца» в 1912 году его зал украсили лепным декором, включавшим даты «1812» и «1912».

¹¹⁶ Трактир «Вена» располагался на этом месте уже в 1830-е годы.

¹¹⁷ Одновременно поменяли названия рестораны «Германия» (угол Екатерининского канала и Б. Подъяческой улицы), «Берлин» (Апраксин переулок), ресторан Лейнера получил название «Ресторан общества официантов».

¹¹⁸ *Борисов Л.Н.* За круглым столом прошлого: Воспоминания. Л., 1971. С. 148.

¹¹⁹ Марки баварского пива Löwenbräu и Spaten.

¹²⁰ «Яром» петербуржцы называли также ресторан «Московский Яр» на Васильевском острове.

¹²¹ *Кузмин МЛ.* Дневник. 1908–1915. СПб., 2005. С. 305.

¹²² Этимология этого слова нередко связывается с придорожными, т. е. находившимися на тракте, постоялыми дворами. По другой версии, оно происходит от латинского *tracto* – угощаю.

¹²³ В самом конце XVIII века на этом месте был построен дом, в котором разместился трактир «Лондон», просуществовавший до 1898 года. Правда, в XVIII веке это заведение вполне могло именоваться не трактиром, а, например, харчевней. Смысл терминов, обозначающих те или иные заведения общественного питания, на протяжении XVIII–XIX веков значительно менялся.

¹²⁴ Бутков Я.П. Битка / Петербург в русском очерке XIX века / Сост., авт. предисл. и коммент. М.В. Отрадин. Л., 1984. С. 169.

¹²⁵ Сергеев-Ценский С.Н. *Указ. соч.*

¹²⁶ В номенклатуре изделий российских фарфоровых заводов даже появился особый вид продукции – трактирный чайник, т. е. большой, в несколько раз превосходивший заварочный.

¹²⁷ Цит. по: Фидлер Ф.Ф. *Указ. соч.* С. 323.

¹²⁸ На русском языке роман впервые был опубликован в 1858 году в качестве приложения к журналу «Современник».

¹²⁹ Последние могли быть и в самом деле высоки, по крайней мере любители и знатоки русской кухни по-настоящему ценили некоторые столичные трактиры.

¹³⁰ По названию города в Галилее, где Христос исцелял больных водой.

¹³¹ Шевченко Т.Г. Художник // Повне зібрання творів: у 12 т. Т. 4.: Повісті. Київ, 2003. С. 126.

¹³² Воспоминания юнкера // Русская старина. 1884.

¹³³ По-настоящему высококлассных рестораторов в Петербурге было не так уж много, так что неудивительно, что одни и те же имена встречаются примерно в одно и то же время в связи с совершенно разными заведениями. Тот же Люшар заведовал и кухней ресторана «Каскад» в Новой Деревне. Основатель знаменитого кафе-ресторана на Невском проспекте Доминик заведовал буфетом в пригородном заведении, известном под названием «Королева Дача» на Большой Невке.

¹³⁴ Огромный увеселительный сад с роскошным рестораном в Берлине просуществовал с 1909 по 1933 год и служил образцом для многих подобных заведений по всему миру.

¹³⁵ Русь. 1908. 20 июня.

¹³⁶ То же правило «комплексного» обслуживания было и в ресторане Федорова на Малой Садовой в Петербурге: в 1900-1910-е годы, заплатив 10 копеек, любой желающий получал рюмку водку и к ней – непременно бутерброды.

¹³⁷ Считается, что впервые вагон-ресторан появился благодаря компании «Пулльман» в 1867 году. В России царские и министерские поезда в 1880-е годы уже включали в свой состав вагоны-кухни и столовые.

¹³⁸ П.П. Гнедич, возвращавшийся в 1901 году поездом из заграницы, назвал такой вагон просто «общей столовой», или «вагоном-столовой».

¹³⁹ Вержболово было приграничной с Пруссией станцией, через нее осуществлялся транзит пассажиров между столицей Российской империей и Европой, здесь находилась таможня.

¹⁴⁰ Менее популярные направления вообще не имели поездов с вагонами-ресторанами.

¹⁴¹ Самому Обществу принадлежал знаменитый «Восточный экспресс», а прямым следствием начала его деятельности в России явился еженедельный «Северный экспресс», напрямую соединивший Санкт-Петербург и Париж, а затем и «Транссибирский экспресс». Кроме того, спальные вагоны Общества входили в состав российских скорых и курьерских поездов.

¹⁴² Стравинский И.Ф. Указ. соч. С. 23.

¹⁴³ Никитенко А.В. Дневник. Т. 2. М., 1995. С. 94.

¹⁴⁴ Там же. С 357.

¹⁴⁵ Бахрушин Ю.А. Воспоминания. М., 1994. С. 429.

¹⁴⁶ Полугар – хлебное вино, крепкий спиртной напиток.

¹⁴⁷ Белинский В.Г. Указ. соч. С. 31.

¹⁴⁸ Между тем официально в столице к 1911 году насчитывалось всего 17 кофеен.

¹⁴⁹ Само слово «кафе» было еще в русском языке в новинку.

¹⁵⁰ У мемуаристов встречается и другое название – «у Вульфа».

¹⁵¹ Панаев И.И. Литературные воспоминания. М., 1988. С. 137.

¹⁵² Прогулки по Невскому проспекту. СПб., 1846. С. 87.

¹⁵³ Существует и другая версия, говорящая о том, что ресторан на этом месте открылся в 1764 году в качестве кондитерской, а в 1841, после получения разрешения на торговлю спиртными напитками, начался расцвет заведения.

¹⁵⁴ Ресторан Доминика в полдень. Типы и сцены. СПб., 1881. С. 2. На первой странице этого издания помещены характерные строки:

*Если ты людей столицы
изучаешь – загляни-ка
в ресторан, что именуют
рестораном Доминика.*

*Наш листок прочти: он колет,
Словно пика, словно пика,
Размалевывая типы
Ресторана Доминика!*

¹⁵⁵ В 1885 году в «Доминике» было 3 бильярдных стола.

¹⁵⁶ Григорович Д.Г. Петербургские шарманщики // Физиология Петербурга. М., 1991. С. 61.

¹⁵⁷ Чувствительное путешествие по Невскому проспекту. М., 1828.

¹⁵⁸ Деятельность Амбиеля в российской столице началась с устройства кондитерской в Царском Селе, которую охотно посещали лицеисты.

¹⁵⁹ Современники называли оба этих заведения тем же модным словосочетанием «кафе-ресторан»: «В доме Армянской церкви бывший кафе-ресторан Амбиеля, а потом Излера, был далеко не маленький, а обширный ресторан-кафе...» (В.П. Бурнашев).

¹⁶⁰ Прогулки по Невскому проспекту. СПб., 1846. С. 85.

¹⁶¹ Действовавшее в это же время Заведение искусственных минеральных вод Излера тоже славилось не только наездницами, певицами и музыкальными новниками, но в первую очередь – расстегаями.

¹⁶² У Филиппова было несколько такого рода заведений в разных районах города, память о них сохранялась и в советский период вплоть до 1980-х: расположенные по тем же адресам булочные так и называли в народе – «филипповские» (несколько – на Невском проспекте, две – на Большом проспекте Петроградской стороны, две – на Садовой, на Гороховой...). Далеко не все они совмещались с кондитерскими. Распространение «филипповских» или «московских» булочных, основанных на механизированном производстве, что обеспечивало дешевизну продукции и ее соответствие новым гигиеническим стандартам, подорвало типичную для Петербурга широкую сеть маленьких немецких хлебных лавочек, в которых весь процесс хлебопечения был ручным.

¹⁶³ Панаев И.И. Литературные сочинения. М., 1988. С. 54.

¹⁶⁴ См.: Гребенка Е.П. Указ. соч. С. 86–87.

¹⁶⁵ В XVIII – начале XIX века настоящий чай в России был довольно дорог, именно этим объясняется сравнительно позднее появление «чайных».

¹⁶⁶ Тенишева М.К. Впечатления моей жизни. Л., 1991. С. 115–116.

¹⁶⁷ О масштабах злоупотреблений говорит тот факт, что только в первой половине января 1908 года такого рода нарушения правил торговли спиртным обнаружилось в 20 трактирных заведениях столицы.

¹⁶⁸ Боборыкин П.Д. Воспоминания. М., 1965. Т. 1. С. 395.

¹⁶⁹ Гребенка Е.П. Указ. соч. С. 83.

¹⁷⁰ Тенишева М.К. Указ. соч. С. 98.

¹⁷¹ Бахтияров, однако, указывал, что столовая располагалась по 13-й линии. Бахтияров А.А. Указ. соч.

¹⁷² Там же.

¹⁷³ Предоставлять стол служащим в этих заведениях было не принято.

¹⁷⁴ Бахтияров А.А. Петербургские кухмистерские и столовые. // Наша пища. 1893.

¹⁷⁵ Вересаев В. Воспоминания. В студенческие годы. М., 1982. С. 239.

¹⁷⁶ Шевченко Т.Г. Указ. соч. С. 140.

¹⁷⁷ Там же. С. 141.

¹⁷⁸ Snellklops (нем.) – «быстрая отбивная». Характерное блюдо остзейских немцев, очень распространенное в петербургской кухне.

¹⁷⁹ Суп претаньер (фр. printanier) – «весенний», на легком мясном или овощном бульоне с добавлением молодых овощей: стручковой фасоли, спаржи, капусты, зеленого горошка.

¹⁸⁰ Милашевский В.А. Вчера, позавчера. Л., 1971. С. 71.

¹⁸¹ Водовозова Е.Н. На заре жизни // Институтки. Воспоминания воспитанниц институтов благородных девиц. М., 2008. С. 245–246.

¹⁸² Тютчева А.Ф. При дворе двух императоров. М., 1990. С. 6.

¹⁸³ Водовозова Е.Н. Указ. соч. С. 246.

¹⁸⁴ Там же. С. 304.

¹⁸⁵ Смирнова-Россет А.О. Дневник. Воспоминания. М., 1989. С. 128.

¹⁸⁶ Стерлигова А.В. Воспоминания // Институтки. Воспоминания воспитанниц институтов благородных девиц. М., 2008. С. 85.

¹⁸⁷ Там же. С. 116.

¹⁸⁸ Имеются в виду воспитанницы Императорского Патриотического института.

¹⁸⁹ Цит. по: Французов В.Е. Быт и нравы Николаевского Инженерного училища // Михайловский замок. СПб., 2004. С. 219–220.

¹⁹⁰ Белобров А.П. Воспоминания военного моряка. 1894–1979. М.; СПб., 2008. С. 94.

¹⁹¹ Там же. С. 99.

¹⁹² Страсти по Чайковскому. Разговоры с Джорджем Баланчиным. М. 2001. С. 34, 51.

¹⁹³ Иностранцев А.А. Воспоминания (автобиография). СПб., 1998. С. 48.

¹⁹⁴ Бенуа А.Н. Мои воспоминания. Изд. 2-е, доп. М., 1993. Т. 1. С. 400.

¹⁹⁵ Иностранцев А.А. Воспоминания (автобиография). СПб., 1998. С. 48.

¹⁹⁶ Там же. С. 49.

¹⁹⁷ Стравинский И.Ф. Указ. соч. С. 3.

¹⁹⁸ *Иностранцев А.А.* Указ. соч. С. 65.

¹⁹⁹ *Пяст Вл.* Встречи. М., 1997. С. 90.

²⁰⁰ Биржевые ведомости, 1902, 2 октября.

²⁰¹ *Раскольников Ф.* О времени и о себе. Воспоминания, письма, документы. Л., 1989. С. 36.

²⁰² *Вечорин Е.* Первые годы (1902–1907) // Юбилейный сборник. Париж. 1952.

²⁰³ *Милашевский В.А.* Указ. соч. С. 95–96.

²⁰⁴ Фамилию Бруни в связи с этим называли петербургские газеты, хотя общепризнанно, что перестройкой внутреннего пространства Таврического дворца руководил архитектор П.И. Шестов, а Бруни был только автором проекта замены во дворце перекрытий в 1908 году.

Литература

Биржевые ведомости. 1902.
Вестник виноделия... 1911.
Голос. 1874.
Жизнь Искусства. 1922.
Наша пища. 1891–1893.
Наша старина. 1915.
Петербургская газета. 1885.
Петербургская газета. 1902.
Петербургский гид. 1912.
Петербургский листок. 1907.
Новости дня. 1903.
Ресторанное дело. 1911–1917.
Русь. 1908.

Барышников М.Н. О том, как делили фирму «Донон» // История Петербурга. 2003. № 5.

Бахрушин Ю.А. Воспоминания. М., 1994.

Бахтиаров А.А. Брюхо Петербурга. СПб., 2004.

Бахтиаров А.А. Петербургские кухмистерские и столовые // Наша пища. 1893.

Баширцева М. Дневник. М., 2000.

Белобров А.П. Воспоминания военного моряка. 1894–1979. М.-СПб., 2008.

Бенуа А.Н. Мои воспоминания. I–III. Изд. 2-е. М., 1993.

Боборыкин П.Д. Воспоминания. Т. 1–2. М., 1965.

Богданов И.А. Гранд-отель «Европа» в Санкт-Петербурге. СПб., 1999.

Борисов Л.М. За круглым столом прошлого. Воспоминания. Л., 1971.

Булгарин Ф.В. Воспоминания. М., 2000.

Вахромеева О.Б. Университетская столовая имени О.Ф.Миллера // Санкт-Петербургский университет, № 1, 20 января 1999.

Вересаев В. Воспоминания. В студенческие годы. М., 1982.

Вечорин Е. Первые годы (1902–1907). Юбилейный сборник. Париж. 1952.

- Князь Сергей Волконский. Мои воспоминания. Т. 2. М., 1992.
- Вульф А.Н. Дневники: (Любный быт пушкинской эпохи). М., 1929.
- Гнедич П.П. Книга жизни. Воспоминания. 1855–1918. Л., 1929.
- Готье Т. Путешествие в Россию. М., 1988.
- Денисенко Е.Е. От зверинцев к зоопарку: история ленинградского зоопарка. СПб., 2003.
- Десятилетие ресторана «Вена». СПб., 1913.
- Добужинский М.В. Воспоминания. М., 1987.
- Душечкина Е.В. Русская елка: история, мифология, литература. СПб., 2002.
- Забозлаева Т.Б. Шампанское в русской культуре. СПб. 2007.
- Иностранцев А.А. Воспоминания (автобиография). СПб., 1998.
- Институтки. М., 2008.
- Кони А.Ф. Избранное. М., 1989.
- Кропоткин П.Л. Записки революционера. М., 1990.
- Крымов В. Портреты необычных людей. Париж. 1971.
- Кузмин М.А. Дневник 1905–1907. СПб., 2000.
- Кузмин М.А. Дневник. 1908–1915. СПб. 2005.
- Лихачев Д.С. Воспоминания. Раздумья. Работы разных лет. Т. 1. СПб., 2006.
- Макаров Ю.В. Моя служба в Старой Гвардии. 1905–1917. – Буэнос-Айрес: Доррего, 1951.
- Мейер Ю.К. Записки белого кирасира.
- Мемуары Казановы. М., 1991.
- Милашевский В.А. Вчера, позавчера. Л., 1971.
- Михайловский замок. Сборник. СПб., 2004.
- Мосолов А.А. При дворе последнего императора. СПб. 1992.
- Нестеров М.И. Давние дни. Встречи и воспоминания. М., 2005.
- Никитенко А.В. Дневник. М., 1955. Т. 2.
- Описание Санкт-Петербурга и Кроншлота в 1710-м и 1711-м годах. СПб., 1860.
- Панаев И.И. Дачник. Галерная гавань (очерки из петербургской жизни нового поэта). СПб., 1888.
- Панаев И.И. Литературные воспоминания. М., 1988.
- Петербург в русском очерке XIX века / Сост., авт. предисл. и коммент. М.В. Отрадин. Л., 1984.

- Петербург Петра I в иностранных описаниях. Л., 1991.
- Прогулки по Невскому проспекту. СПб., 1846.
- Пыляев М.И. Старое житье: Очерки и рассказы. СПб., 1892.
- Пыляев М.И. Замечательные чудаки и оригиналы. М., 1990.
- Пяст Вл. Встречи. М. 1997.
- Раскольников Ф. О времени и о себе. Воспоминания, письма, документы. Л., 1989.
- Ресторан Доминика в полдень. Типы и сцены. СПб. 1881.
- Сергеев-Ценский С.Н. Воспоминания // Собр. соч. в 12 тт. Т. 3. М., 1967.
- Скабичевский А.М. Литературные воспоминания. М., 2001.
- Смирнов Я.Е. Жизнь и приключения ярославцев в обеих столицах Российской империи. Ярославль. 2002.
- Смирнов а-Россет А.О. Дневник. Воспоминания. М., 1989.
- Стравинский И.Ф. Диалоги (Воспоминания. Размышления. Комментарии). Л., 1971.
- Страсти по Чайковскому. Разговоры с Джорджем Баланчиным. М., 2001.
- Судейкина В.А. Дневник: 1917–1919 (Петроград. Крым. Тифлис). М., 2006.
- Тенишева М.К. Впечатления моей жизни. Л., 1991.
- Тучкова-Огарева Н.А. Воспоминания. М., 1959.
- Тютчева А.Ф. При дворе двух императоров. М., 1990.
- Фидлер Ф.Ф. Из мира литераторов. М., 2008.
- Физиология Петербурга (серия «Литературные памятники»). М., 1981.
- Чувствительное путешествие по Невскому проспекту. М., 1828.
- Юбилейный сборник. Париж, 1952.

Примечания

1

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

2

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

3

A Picture of St Petersburg, represented in a collection of Twenty interesting views the City, of the Sladges, and The People. Taken on the Spot, At the Twelve Different Months of the Year and Accompaniend with an Historical and Descriptive Account. London. Edw. Orm 1815. P. 3.

4

«Русский архив». 1902, Кн. 1. Вып. 1.

5

Сабанон – т. е. сабайон (ит. Zabaione, фр. sabayon).

6

Исходные лексика и стилистика сохранены.

7

Русский фунт равен примерно 400 граммам.

8

Консоме (фр. *consommé*) – особенно крепкий прозрачный мясной бульон, или, как это сформулировано в поваренной книге Е.И. Молоховец «Подарок молодым хозяйкам...», «бульон желтый, прозрачный, двойной крепости». Бульон для консоме варится обычно из фарша или мелко рубленного мяса и по времени в два раза дольше, чем обычный бульон.

9

Смоленская крупа – очищенная мелкодробленная гречневая крупа. Другие источники указывают «смоленская или манная крупа».

10

Плафон – плоское блюдо, поддон.

11

Головизна – голова и части хорошей рыбы – осетрины, стерляди, красной рыбы.

12

1 вершок равен примерно 4,5 см.

13

Английские перец – белый перец.

14

Тяпка – сечка.

15

Льезон (фр. *liaison* – связь, соединение) – введение в полуфабрикат блюда связывающего, «склеивающего» пищевого продукта (часто – смесь яиц и молока) особым приемом.

16

Другой способ приготовления соуса поврат (пуаврад) см. далее.

17

Мелкий лук-сеянец.

18

Лук-шарлот – лук-шалот.

19

Машинка, кухонная машинка, котлетная машинка – мясорубка.

20

Золотник – мелкая мера веса, $\frac{1}{96}$ фунта. Равен 4,26 граммам.

21

Уже в 1910-е годы селянки стали именовать «солянками», по крайней мере кулинарные книги той поры предлагают оба варианта написания слова.

22

Чухонское, или кухонное, масло – один из сортов сливочного масла, получался сбиванием сметаны или сквашенного молока, обыкновенно использовался для изготовления кушаний, а также перерабатывался в топленое масло.

23

Рецепт относится к периоду Первой мировой войны.

24

Расстегаи – закусочные пироги с начинкой из рыбы или из визиги, середина их обычно раскрыта, а края защипаны. Рыбу не перемалывают, а кладут куском. Расстегаи делали и с мясной начинкой, тогда сверху клали дольку вареного яйца, а если с грибной начинкой – то целую шляпку обжаренного в масле гриба. От обычных пирогов расстегаи отличались формой. Подавали к мясному, рыбному бульонам и обязательно к ухе.

25

Шептала – сушеные абрикосы с косточками.

26

Коринка – мелкий черный изюм, «коринфский виноград».

27

Легкий дух, т. е. на небольшой огонь.

28

Крупичатая мука – самая лучшая белая мука, самого тонкого помола.

29

Пломбир (от названия фр. города Пломбьер-ле-Бэн) – сорт сливочного мороженого, появившийся во Франции при Наполеоне III.

30

Присеменник мускатного ореха.

31

Н.Н. Суцов – обер-прокурор 2-го департамента Сената, вице-председатель Санкт-Петербургского международного коммерческого банка, член совета Русского для внешней торговли банка, ворочал

огромными капиталами, однако, как говорили в Петербурге, все их «проел».

32

И.Я. Тестов – владелец известного московского трактира, открытого в 1868 году. Известностью пользовались кулебяки, расстегаи, селянки и в особенности поросята Тестова, которых откармливали особым образом на специальной ферме.

33

Шатобриан – фактически стейк из говядины (с кровью), гарнированный овощами. Авторство рецепта приписывают писателю и дипломату Ф.Р. де Шатобриану.