



Юлия Демиденко

## РЕСТОРАНЫ, ТРАКТИРЫ, ЧАЙНЫЕ



Из истории  
общественного питания в Петербурге  
XVIII — начало XX века

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

*Издательский текст*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=3000965](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=3000965)*

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

**Аннотация**

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

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

## Содержание

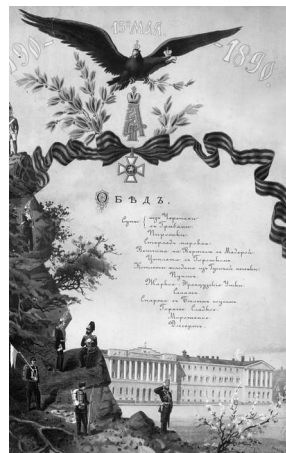
|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| ОТ ТРАКТИРОВ – К РЕСТОРАНАМ, КАФЕ И БАРАМ            | 5  |
| Статистика и география ресторанного дела             | 6  |
| Ресторанные развлечения: лотереи, концерты, катки... | 17 |
| Ресторанные порядки                                  | 21 |
| «Затеи» рестораторов                                 | 27 |
| Ресторанная реклама                                  | 32 |
| Ресторанная прислуга                                 | 41 |
| ТРАКТИРНЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ СТАРОГО ПЕТЕРБУРГА              | 46 |
| Рестораны французской кухни                          | 47 |
| Конец ознакомительного фрагмента.                    | 50 |

# Юлия Борисовна Демиденко

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

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

**Ф.В. Булгарин**

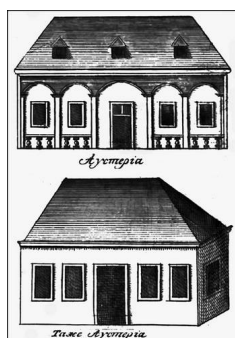


## ОТ ТРАКТИРОВ – К РЕСТОРАНАМ, КАФЕ И БАРАМ



## Статистика и география ресторанного дела

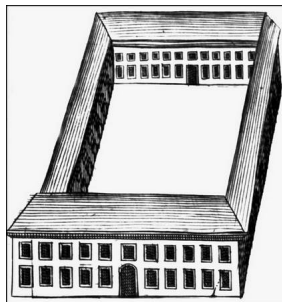
Первым местом общественного питания в Петербурге был трактир на Троицкой площади, называвшийся на итальянский манер «остерия» или «австерия»<sup>1</sup>. В культурном слое петровского времени преобладают осколки глиняных голландских турбок да устричные раковины. В 1730-е годы на Крестовском острове открылся 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 двор<sup>2</sup>. 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 гербергов<sup>3</sup> 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»<sup>4</sup>. 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 Пушкина<sup>5</sup>

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 проспекте<sup>6</sup>.

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»<sup>7</sup>.

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, ресторации, 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»<sup>8</sup>. 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...»<sup>1</sup> – 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 современник<sup>9</sup>. Однако впоследствии ситуация изменилась, и, согласно одному из указов, трактирные заведения запретили открывать близ церквей. Так, в 1911 году столичные обыватели переживали из-за возможного закрытия трактира «Олень» на 7-й линии Васильевского острова, напротив Андреевского собора. Между тем указ, запрещающий такое соседство, появился только в XX столетии, тогда как трактир уже в 1843 году считался одним из старейших в Петербурге. Именно это обстоятельство позволило избежать закрытия заведения.

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

---

<sup>1</sup> Прогулки по Невскому проспекту СПб., 1846. С. 66.

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 такими. 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 изъясничик 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.*

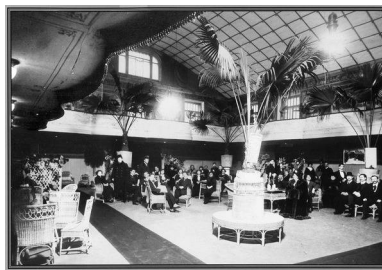
Работников столичного общепита отличал высокий уровень самоорганизации, неудивительно, что тут же были образованы Союз владельцев трактиров без крепких напитков и

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 воротили 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»<sup>10</sup>. 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)<sup>11</sup>, «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), «Тулун» (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 (Почтамская ул., 5), Оскульской (Загородный пр., 10), Петрова (Разъезжая ул., 41), Пядышева (Стремянная ул., 11), Романова (М. Конюшенная ул., 6), Смирнова (Загородный пр., 26), Смирнова (Измайловский пр., 20), Стахивича (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 Джинжером... Имеешь 10 целковых – иди в „Вену“ или в „Малый Ярославец“. Обед из пяти блюд с цыпленком в меню – целковый, лучшее шампанское – 8 целковых, водка с закуской – 2 целковых... А есть у тебя всего полтинник – иди к Федорову или к Соловьеву: на полтинник и закусишь, и водки выпьешь, и пивцом зальешь...»

Количество кофеен, трактиров и ресторанов в Петербурге заметно сократилось с началом Первой мировой войны. «Обедали в издыхающей „Квисисане“», – записал в своем дневнике М.А. Кузмин в октябре 1914 года.<sup>12</sup> 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 современники<sup>13</sup>. В случаях, когда это становилось известно властям, на заведения-нарушители обрушивался широкий спектр карательных мер. Так, в сентябре 1916 года в наказание за незаконную торговлю спиртным в ресторане «Контан» указом петербургского градоначальника запретили музыку. К ответственности за то же преступление привлекали и владельца «Виллы Родэ» и «Аркадии» А.С. Родэ. В июле 1916 года закрыли «Кафе-Концерт» на Екатерининской улице, ставший местом

сборища 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 привлекал 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 – «кабинет с статуями». Владельцев лотерейных билетов угощали ужином, для них также устроили бал, кавалер с билетом мог бесплатно привести одну даму. Спустя год подобную лотерею с балом провел и французский трактирщик Лаваль. В XVIII веке в трактирах также проводились аукционы и шла бойкая торговля сопутствующими товарами, в числе которых могли быть как «цитроны ящиками», так и «живописные ландшафты».

В XIX столетии большой изобретательностью отличался владеец 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»<sup>14</sup> 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<sup>2</sup>. 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

---

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

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 кафе-шантанах 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 «Помпей», «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...<sup>15</sup> 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 сомне-

вающихся журнал «Ресторанное дело»<sup>16</sup>. 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, аи.*

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

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

ности 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 завсегдатаев петербургских кондитерских В.Г. Белинский<sup>17</sup>. Однако даже в самых обычных пивных лавках, предназначенных для низших сословий, непременно имелась хотя бы одна газета.

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

## 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 resto-

раны 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 кабак 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 всюду. 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 заране  
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 зале<sup>18</sup>. 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 закусочный 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 имела 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 небольшие 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, гар-

деробы, 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“, „Капернаума“ 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 газетчики<sup>19</sup>.

Начиная со второй половины XIX века большинство петербургских ресторанов специально указывали время завтраков, впрочем, довольно поздних, которые долго именовали на немецкий манер – «фриштик»<sup>20</sup>. Завтраки обычно сервировали в промежуток 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. Недалеко от ресторана 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, креман<sup>21</sup>, 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 закуска. 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 – табльдоту<sup>22</sup>. 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»<sup>23</sup>. 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 имелаась 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 рестораторов<sup>24</sup>.



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

Повсюду разбивались зимние сады, обеденные залы украшались тропическими растениями<sup>25</sup>, 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 (по 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 перворазрядным 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. Евреинова<sup>26</sup>. Вообще стенные росписи сделались своеобразной модой среди владельцев ресторанов. Известно, что роспись стен заказал и владелец семейного кафе «Бристоль» на Невском проспекте Р. Гаубольд<sup>27</sup>, «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»<sup>28</sup>. 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»<sup>29</sup>. 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 Архиерейской 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, повинаясь духу времени, он назвал «Авиация»<sup>30</sup>. 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 количеству<sup>31</sup>. 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 посыльных<sup>32</sup>.



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

Ресторан «Квисисана» («Quisisana») на Невском пр., 46<sup>33</sup>, 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 публики<sup>34</sup>. 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 заведения<sup>35</sup>, 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, загорававшееся по вечерам яркими лампочками<sup>36</sup>. 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.



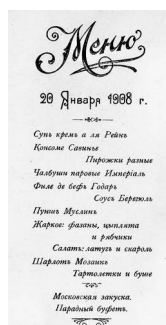


### Образцы оформления ресторанных карт меню

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...»<sup>37</sup>.



### Бланк меню. 1900-е годы

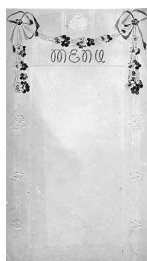


### Бланки меню. 1900-е годы. Частное собрание

Владелец нескольких трактиров и ресторанов Е.М. Брандин при открытии нового ресторана на углу Большого и Каменноостровского проспектов выпустил для первых посе-

тителей 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 – преysкурaнт. 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 ресторанный 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.



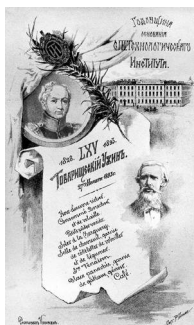
*Оформление ресторанной карты меню. 1910-е годы. ГМИ СПб.*



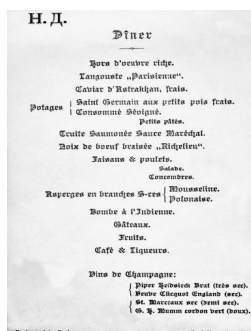
*Меню обеда в Café de Paris. 1903 год. ГМИ СПб.*

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...



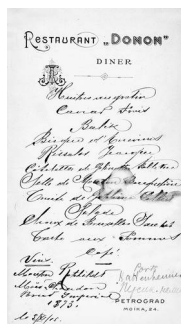
*Меню ужина выпускников Технологического института в ресторане «Контан». 1893 год. ГМИ СПб.*



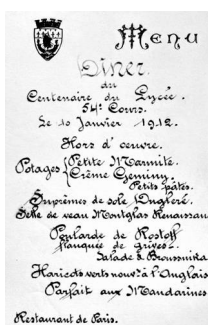
*Меню обеда ресторана «Париж». 1911 год. ГМИ СПб.*



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



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.



*Прейскурант вин Товарищества Л. Бауер и К<sup>о</sup>*

Собственными «фирменными» меню стремились обзавестись даже кухмистерские, причем и эти меню нередко отличались изяществом. Так, меню кухмистерских П.А. Соколова<sup>38</sup> печатались на шелке.

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,  
Побывать 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)<sup>39</sup>.*

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 бильiardные. 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...»<sup>40</sup> Позднее, в 1910-е годы, профессионалы тоже отмечали недостатки столичных ресторанных служителей: «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...»<sup>41</sup> 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»<sup>42</sup>.

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»<sup>43</sup>.

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 дальней-

шем 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 станционные 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 татаринком-буфетчиком М.Г. Айзедулиным<sup>44</sup>.

Справедливости ради стоит отметить, что среди ресторанной прислуги – официантов и отвечающих 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 было дуэль между двумя молодыми людьми и притом отказался от награды в 1000 рублей, которую ему предлагала мать одного из участников поединка<sup>45</sup>.

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, озаглавленный 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 современники<sup>46</sup>. 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

товарищества официантов постепенно концентрировался капитал. Так, разбогатев 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 двора<sup>47</sup>, 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»<sup>48</sup>. 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»<sup>49</sup>.

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 вис-

ках»<sup>50</sup>. 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. Бутурлин<sup>51</sup>. Между тем помимо привлекательности Гебгардт обладала и немалой предприимчивостью, ведь именно она считается основательницей Петербургского зоопарка<sup>52</sup>, 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. Девуцы прислуживали в кондитерских, кофейнях, столовых, кухмистерских и чайных. В 1903 году появилось распоряжение заменить женскую прислугу мужской в чайных – как принадлежавших обществу 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 современники<sup>53</sup>. 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 нанять 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.*

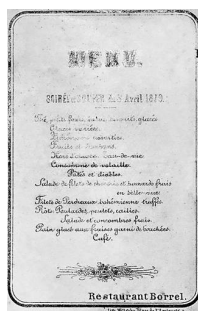
(А.С. Пушкин)

«Страсбурга пирог нетленный» – это, как известно, паштет из гусяной 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 Мюнгхаузена, так что и на его рассказы к таблоду 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 современники<sup>54</sup>. Ресторан основал в начале 1820-х годов один из интендантов наполеоновской армии по фамилии Андрие<sup>55</sup>, 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, Вульф, 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. Башкирцева<sup>56</sup>.

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 гостей<sup>57</sup>. 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 подава-



лись 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...

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

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

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