

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК МОСКОВСКОЕ НАСЛЕДИЕ

Департамент культурного
наследия города Москвы



АРХИТЕКТУРА

ПРОГУЛКА
ПО ПЕТРОВСКОМУ
ПАРКУ

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ
КЛАСТЕР XIX ВЕКА

РЕСТАВРАЦИЯ

ИСТОРИЧЕСКИЕ
ВЫВЕСКИ

ПОВСЕДНЕВНАЯ ЖИЗНЬ ГОРОДА
СТО ЛЕТ НАЗАД

ДЕТАЛИ

ВЕЩНЫЙ
МИР

ОТ ВИЛКИ ДО ИСТОРИИ
РЕСТОРАНА. КОЛЛЕКЦИЯ
НАТАЛЬИ ТИТОВОЙ

ПЕРСОНА

МОСКОВСКИЙ
АМЕРИКАНЕЦ

РЕСТОРАТОР
ПЕТР МАРТЬЯНОВ

ДЕПАРТАМЕНТ КУЛЬТУРНОГО
НАСЛЕДИЯ ГОРОДА МОСКВЫ

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОЕКТА

Алексей Емельянов

КООРДИНАТОРЫ ПРОЕКТА

**Екатерина Чуракова, Наталья
Калинкина, Дарья Яковлева**

КОНСУЛЬТАНТЫ ЖУРНАЛА

**Александр Иванов, Игорь Бухаров,
Станислав Величко, Алексей
Дедушкин, Наталья Титова**

НАУЧНЫЙ РУКОВОДИТЕЛЬ

Станислав Величко,
заместитель директора Музея
истории РГАУ-МСХА имени
К. А. Тимирязева, реставратор,
историк, экскурсовод

РЕДАКЦИЯ ЖУРНАЛА
«МОСКОВСКОЕ НАСЛЕДИЕ»

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР

Филипп Смирнов

ЗАМЕСТИТЕЛЬ ГЛАВНОГО РЕДАКТОРА

Мария Жаворонкова

ОТВЕТСТВЕННЫЙ РЕДАКТОР

Анастасия Рослова

АРТ-ДИРЕКТОР

Софья Каем

ДИЗАЙНЕР

Никита Афанасьев

ФОТОРЕДАКТОР

Иветта Бирюкова

КОРРЕКТОР

Нина Карпинская

ЛОГОТИП

Филипп Смирнов

**Фотографии: www.pastvu.com,
архив коллекционера Н. Титовой,
если не указаны другие авторы**

Издатель ИП Каем С. П.

Телефон горячей линии
Департамента
+7 (916) 146-53-27

Горячая линия
Департамента культурного
наследия города Москвы открыта
для сбора информации
о случаях, угрожающих
историческому облику Москвы.

По вопросам издательских
проектов Департамента
культурного наследия города
Москвы — телефон:
+7 (495) 950-38-39

Перепечатка материалов журнала
невозможна без письменного
разрешения Департамента
культурного наследия
города Москвы.

© Департамент культурного
наследия города Москвы, 2019

СОДЕРЖАНИЕ

4 ОТ РЕДАКТОРА

ИСТОРИЯ ВОПРОСА

6 БОРЩОК С ГРЕНКАМИ» И «ЕРШИ БЕЛЬ-ВЮ»

ДОРЕВОЛЮЦИОННЫЕ ТРАКТИРЫ И РЕСТОРАНЫ
В ДОКУМЕНТАХ ГЛАВНОГО АРХИВНОГО
УПРАВЛЕНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ

ДЕТАЛИ

Наталья Титова

24 ВЕЩНЫЙ МИР

РЕСТОРАННАЯ КУЛЬТУРА СТАРОЙ МОСКВЫ
В КОЛЛЕКЦИИ НАТАЛЬИ ТИТОВОЙ

Алексей Дедушкин

34 АДРЕСНАЯ КНИГА

ОТ РЕСПЕКТАБЕЛЬНОГО ДОРЕВОЛЮЦИОННОГО
РЕСТОРАНА «ЭРМИТАЖ» ДО СОВЕТСКОЙ КУХНИ
НА ЛЕНИНГРАДСКОМ ПРОСПЕКТЕ

ПЕРСОНА

50 «ВЫСОКОЕ НЁБО» ГАСТРОНОМА

ИНТЕРВЬЮ С ПРЕЗИДЕНТОМ ФЕДЕРАЦИИ
РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РОССИИ ИГОРЕМ БУХАРОВЫМ

Наталья Титова

52 МОСКОВСКИЙ АМЕРИКАНЕЦ

ИСТОРИЯ РЕСТОРАТОРА
ПЕТРА МАРТЬЯНОВА

АРХИТЕКТУРА

Мария Нащокина

58 РЕСТОРАННОЕ ТРИО АРХИТЕКТОРА АДОЛЬФА ЭРИХСОНА

ЯР, МЕТРОПОЛЬ, ПРАГА

Станислав Величко

68 ПРОГУЛКА ПО ПЕТРОВСКОМУ ПАРКУ

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ КЛАСТЕР XIX ВЕКА

РЕСТОРАННЫЕ ПРАКТИКИ

Наталья Титова

84 ПОКУШАТЬ И ОРКЕСТР МУЗЫКИ ПОСЛУШАТЬ

РЕСТОРАН САМООБСЛУЖИВАНИЯ, ФАСТФУД,
БИЗНЕС-ЛАНЧИ БЫЛИ
ПРИДУМАНЫ 100 ЛЕТ НАЗАД

РЕСТАВРАЦИЯ

Андрей Демидовский

92 ГЕНИЙ МЕСТА

ПРОШЛОЕ, НАСТОЯЩЕЕ И БУДУЩЕЕ
ЕЛИСЕЕВСКОГО ГАСТРОНОМА

Наталья Тарнавская

102 ПРОГРАММА ЗАЩИТЫ СВИДЕТЕЛЕЙ ИСТОРИИ

СТАРИННЫЕ ВЫВЕСКИ БУЛОЧНИКОВ
РАССКАЗЫВАЮТ ПОВСЕДНЕВНЫЕ
ИСТОРИИ О ЖИЗНИ ГОРОДА

ГОРОДСКИЕ ИСТОРИИ

Денис Крюков

106 А БЫЛА ЛИ РЮМОЧНАЯ?

ИСТОРИЯ КУЛЬТОВЫХ СОВЕТСКИХ ЗАВЕДЕНИЙ

ПАМЯТЬ МЕСТА

Светлана Сидорова

115 ЛИТЕРАТУРНАЯ КУХНЯ МОСКВЫ

СЕМЬ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ
ПРОСТРАНСТВ

ОТ РЕДАКТОРА



Филипп Смирнов

Дорогие читатели, я рад представить вам специальный выпуск журнала «Московское наследие», посвященный исследованию очень небанальной темы — Москвы ресторанной. Готовя этот номер, мы шли «по грани» между материальным и нематериальным. Такой подход диктовала сама тема: иного ресторана уже давно нет, здание его стоит, функция здания уже другая, а предание о ресторане (его кухне, поварах, встречах знаменитостей, микроистория) живо. Как у нас получилось — читайте в номере.

А сейчас я позволю себе немного порассуждать о проблематике текста про ресторан.

В Москве есть улица Пятницкая. Во время экскурсий любой гид показывает, где находился трактир, известный по советскому сериалу «Рожденная Революцией». Потом внимание экскурсантов направляют на соседнее строение, где сейчас отделение банка и ничто на фасаде не выдает «породистости» здания. Рассказ идет о том, что когда-то в этом месте работал ресторан «Лазанья». Подавали там, среди прочего, деревенское блюдо из Калабрии (что следует из названия). Калабрия — мафиозный регион Италии. И это тем более интересно, потому что ресторан на Пятницкой дал название организованной преступной группировке, имя которой еще десять лет назад наводило ужас на большую часть населения России — Лазанская ОПГ (про преступления их можно прочитать в интернете).

Нас же интересует другая компонента этого феномена — никто не знает, как готовился салат оливье его создателем, немногие знают, в каком ресторане знамени-

тый повар работал, что салат этот в большинстве стран называется «русским» и не бывает с колбасой, почти никто не знает, что упокоен Оливье на московском Введенском кладбище, но все знают это название и часто спорят, «правильный» или «не правильный» был у «раисызахарны» салат оливье.

Или вот еще. На Никольской улице, 17 стоит гостинично-ресторанный комплекс «Славянский базар». Создал его славянофил Александр Александрович Пороховщиков. Общеизвестно, что именно тут начал работать первый в Москве ресторан русской кухни. Для строительства Пороховщиков пригласил архитектора Роберта Гёдику. Тот немного строил в Москве, предпочитая работать в Санкт-Петербурге и в Усолье. Здесь же воцарился шик и блеск.

Через год работы гостиницы было принято решение отказаться от магазинов в полукруглой части здания и открыть там ресторан. Для его обустройства был выписан австриец Август Вебер. Совокупными усилиями иностранных (пусть и обрусевших) архитекторов на Никольской улице было открыто подлинное «славянское» царство, лаборатория изысканного вкуса, искушающая воображение, — невиданная вещь.

Не удержусь и процитирую Петра Боборыкина: «Зала, переделанная из трехэтажного базара, в этот ясный день поражала приезжих из провинции, да и москвичей, кто в ней редко бывал, своим простором, светом сверху, движеньем, архитектурными подробностями. Чугунные выкрашенные столбы и по-

мост, выступающий посредине, с купидонами и завитушками, наполняли пустоту огромной махины, останавливали на себе глаз, щекотали по-своему смутное художественное чувство даже у заскорузлых обывателей откуда-нибудь из Чухломы или Варнавина. Идущий овалом ряд широких окон второго этажа с бюстами русских писателей в простенках показывал изнутри драпировки, обои под изразцы, фигурные двери, просветы площадок, окон, лестниц. Бассейн с фонтанчиком прибавлял к смягченному топоту ног по асфальту тонкое журчание струек воды. От них шла свежесть, которая говорила как будто о присутствии зелени или грота из мшистых камней. По стенам пологие диваны темно-малинового трипа успокаивали зрение и манили к себе за столы, покрытые свежим, глянцеви́то-выглаженным бельем. Столики поменьше, расставленные по обеим сторонам помоста и столбов, сгущали трактирную жизнь. Черный с украшениями буфет под часами, занимающий всю заднюю стену, покрытый сплошь закусками, смотрел столом богатой лаборатории, где расставлены разноцветные препараты. Справа и слева в передних стояли сумерки» (Петр Боборыкин, «Китай-город»).

Про «Славянский базар» слагали легенды. И про лекции, которые читались в зале «Русская беседа» на 450 персон, и про гастроли, и про выступления Сводного московского хора цыган, и про аферистов и шулеров, катал, которые зазывали на подпольные игры, и про бомбетателей, готовивших именно здесь покушение на великого князя Сергея Александровича. Историй, связанных с рестораном, много — про полотно И. Репина «Славянские композиторы», написанное за 1500 рублей, тогда как К. Маковский запросил 25000, про пьяный дебош К. Бальмонта, разбившего бюст арапа, про пререкания подвы-

пившего И. Бунина с судебным приставом, про званые ужины в честь Ф. Плевако, Ф. Шаляпина и других, наконец, про встречу К. Станиславского и В. Немировича-Данченко, когда они «договорились» о том, что МХТ быть. А само здание пока в руинах. Ждет своего инвестора.

В Москве того времени отлично понимали, что значит выражение «завтракал до журавлей»: это значило, что на длинном завтраке по совершению какой-нибудь сделки купец оплатил счет и ему достался эксклюзивный ручной росписи графин из-под коньяка с изображением журавлей, который подавался только в «Славянском базаре». Сами графины можно увидеть в Музее декоративно-прикладного искусства в Москве. А Иван Шмелев в своем произведении «Лето Господне» описал другой московский знаменитый ресторан — Крынкинский, на Воробьевых горах, но можно найти и другие свидетельства об этом роскошном заведении, и истории трактиров и ресторанов поплотше — «Праги», «Большого Московского», зала ожидания на Курском вокзале, «Москвы», «Арагви»...

Однако в задачу журнала в этом году входило трассировать важные социальные тенденции, дать описание некоторых особенностей «московской» кухни, поговорить про смычку материального и нематериального наследия и тех выразительных средств, что использовали архитекторы для дополнения впечатлений посетителей ресторанов и трактиров. И рассказать об интересных маркетинговых ходах, любопытных рецептах, приметах времени, материальных свидетельствах ушедших эпох.

Мы, как всегда, не претендуем на то, чтобы исчерпать тему, отчетливо осознавая, что из-за дефицита места это и невозможно, но очень надеемся, что чтение собранных материалов доставит вам удовольствие.

«БОРЩОК С ГРЕНКАМИ» и «ЕРШИ БЕЛЬ-ВЮ»

Меню — своеобразные памятники ресторанной повседневности дореволюционной Москвы. Они ярко отражают специфику художественных стилей своего времени, обогащают нашу культурную и историческую память.

*Материал подготовлен
Главным архивным
управлением города Москвы*

Благодаря произведениям И. А. Бунина, А. П. Чехова, очеркам В. А. Гиляровского, блистательным воспоминаниям К. А. Коровина, Ф. И. Шаляпина и множеству других литературно-художественных и мемуарно-эпистолярных источников московские трактиры и рестораны конца XIX — начала XX века предстают перед нами в четких, выразительных образах. Они кажутся чем-то хорошо знакомым или, во всяком случае, узнава-

емым, как бы раз и навсегда установившимся: каждый из нас без особого труда назовет десяток-другой примет той самой — хлебосольной, изобильной «матушки-Москвы», которая заседала в «Славянском базаре» и у Тестова, на лихачах ездила «к Яру» и в «Мавританию», заслушивалась цыганскими хорами, без удержу угощалась блинами с икрой под ледяную водку или замысловатые настойки...

Однако при более детальном знакомстве с документальными свидетельствами эпохи, особенно в ретроспективе трех-четырех предреволюционных десятилетий, картина представляется значительно более сложной.

Главная тенденция пореформенного времени — причудливое взаимопроникновение и сосуществование двух разных культурных моделей, традиций — укорененной трактирной и современной, европеизированной — ресторанной. Разумеется, помимо трактиров и ресторанов



Зал Аполлона
Филипповской кофейни.

существовало множество других заведений трактирного промысла — буфетов, закусовых, харчевен.



Розничный магазин

Товарищества

А.И. Абрикосова сыновей.

ЧАЙНЫЕ И КОФЕЙНИ

Повседневный быт москвичей, особенно в непогоду и ненастье, невозможно представить без согревающих чаепитий и, соответственно, без чайных. Как и трактиры, они располагались почти на любом перекрестке, в особенности на «народных» окраинах — например, в Елохове. Извозчики, разносчики, приказчики и другие люди «уличного» труда имели возможность выпить чаю в любое время. Благо некоторые чайные торговали всю ночь напролет. Всегда в моде был и кофе.

В ряду московских кофеен выделялось заведение Д.И. Филиппова, расположенное при главной городской булочной на Тверской улице (имелись и многочисленные отделения в разных частях города). В роскошно отделанном зале желающие могли заказать чашку бульона (25 копеек), стакан чаю (10 копеек), кофе (15 и 20 копеек), горячий шоколад (20 и 25 копеек), воду или мороженое. Как гласила реклама, «во всех отделах постоянно можно получать горячими великолепные жареные пирожки по 5 копеек» и, конечно, знаменитые филипповские калачи и сайки.

Владимиров А.
Новый путеводитель
по Москве.
М., [1908]. С. 6.

Стоимость двух блюд
обычно не превышала
40 копеек.

В заведении Филиппова всегда были свежие газеты и журналы — русские, французские, немецкие и польские. Существовали и другие кофейни: Трамбле и «Флей» — обе на Кузнецком Мосту, «Американская» на Страстном бульваре, а также заведения, действовавшие при булочных: Виноградова на Мясницкой, Савостьянова у Арбатских ворот, Бартельса на углу Тверского бульвара, Алексеева на Покровке.

КОНДИТЕРСКИЕ

Любители сладостей становились завсегдатаями кондитерских — своего рода кафе, представлявших ту или иную популярную торговую марку. Лучшими считались «именные» кондитерские: Абрикосова (на Тверской и в Солодовниковском пассаже; оптовое отделение находилось в Лубянско-Ильинских торговых рядах), Эйнем (на Петровке, Театральной площади, Маросейке, Лубянке и в Верхних торговых рядах на Красной площади), Альберт (на Тверской улице), Сиу (на Тверской улице, Кузнецком Мосту и в Верхних торговых рядах).



СТОЛОВЫЕ И КУХМИСТЕРСКИЕ

Менялась жизнь — в Москве появлялись и новые формы организации общественного питания, например, **недорогие столовые** («Вегетарианская» А. Прохорова на Петровке, французская «Оросси» на Малой Лубянке, Медведева в Газетном переулке, еврейская «Масс» на Варварке) и кухмистерские, куда ходили



Московский
трактир.

мелкие служащие, студенты, курсистки, начинающие актеры. Наиболее известной была кухмистерская Каншина в Солодовниковском пассаже (на месте современного ЦУМа), а сугубо студенческими считались Большая Тверская столовая (на противоположной стороне от Брюсова переулка), столовая у Никитских ворот, кухмистерская Прохорова на Малой Бронной улице и еще одна — на Патриарших прудах. Месячные абонементы для постоянных клиентов кухмистерских обходились в 7 рублей с полтиной, 8 и 8 рублей 50 копеек. Стоимость отдельного обеда варьировалась от 30 до 40 копеек. В средней по размерам столовой одновременно могли питаться 150–200 человек.

В 1893 году, во время эпидемии холеры, Московское городское общественное управление открыло первую в городе народную столовую и чайную при городском ночлежном доме имени Я.И.Белова в Большом Никольском переулке, «в целях предоставления ночлежному населению дешевого и здорового продовольствия».

К 1896 году такие столовые были при доме трудолюбия имени М.А. и С.Н.Горбовых в Большом Харитоньевском переулке, на Хитровом рынке, в Подколокольном переулке (Дешевая народная столовая

имени Императрицы Марии), в Большом Голутвинском переулке (Народная столовая имени П. М.Рябушинского) и в Известковом переулке (Торлецкая народная столовая). Попечителями этих заведений, учрежденных Московским обществом поощрения трудолюбия, были влиятельные купцы и представители знатных дворянских родов — Н. С.Перлов, М. С.Кузнецов, П. М.Рябушинский, А. А.Львова (урожденная княжна Долгорукая) и другие. Их главным предназначением было предоставить малообеспеченным или вовсе неимущим горожанам недорогую, но качественную и сытную пищу.

Помимо основной своей задачи — накормить, съестные заведения выполняли и важную коммуникативную функцию.



Трактир Полякова
у Калужских ворот.

ТРАКТИРЫ

В относительно сжатый временной отрезок, последнюю четверть XIX — начало XX столетия, Первопрестольная из хаотического скопления усадеб и множества компактных поселений, с их сословной замкнутостью и повседневым однообразием, стремительно превращалась в город современного типа — с развитой транспортной сетью, отлаженным муниципальным хозяйством и разветвленным сервисом. Все большее оживление торгового мира, общественная

жизнь — для этого было нужно некое неформальное, но при этом публичное пространство. Таковым и стал перворазрядный (заметим — очень недешевый) московский трактир.

Для москвича конца XIX века «... трактир заменял и биржу для коммерсантов, делавших за чашкой тысячные сделки, и столовую для одиноких, и часы отдыха в дружеской беседе для всякого люда, и место деловых свиданий, и разгул для всех — от миллионера до босняка».

Гиляровский В.А. Москва и москвичи: Очерки старомосковского быта. М., 1935. С. 334.

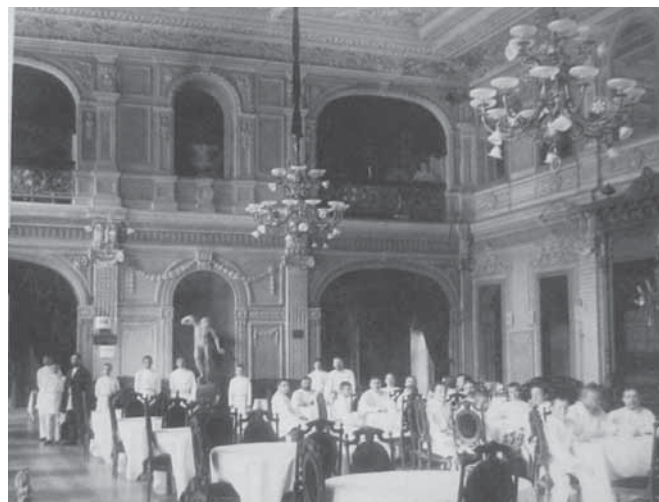
Само слово «трактир» произошло от немецкого глагола «traktieren», который означает не только «угощать», но и «вести переговоры». И эта двойственность удивительно точно предвосхитила и отразила самую суть трактира. За продолжительной трапезой и распиванием чая здесь, по старому московскому обычаю, заключались крупные сделки, затевались миллионные предприятия.

Заметим: гостеприимный трактир отличался демократичностью и, не в пример ресторанам, не предъявлял строгих требований к костюму посетителей. В мемуарах Н.В.Давыдова, посвященных Москве 1850–1860-х годов, в том числе и московским трактирам, читаем: «<...> дам никогда не бывало в общей зале, и рядом с элегантною молодежью сидели совсем просто одетые и скромные люди, а очень много лиц торгового сословия в кафтанах пребывали в трактирах, предаваясь исключительно чаепитию; кое-когда, но все реже и реже,

Давыдов Н.В. Москва. Пятидесятые и шестидесятые годы XIX столетия // Московская старина: Воспоминания москвичей прошлого столетия. М., 1989. С. 55.

появлялись люди старинного фасона, требовавшие и торжественно курившие трубки с длинными чубуками <...>».

Москве, в сравнении со столичным Санкт-Петербургом, было присуще большое разнообразие проявлений обще-



В ресторане Большой Московской гостиницы.

ственной жизни. Это особенно заметно на примере городских трактиров, которые, по свидетельству П.Д.Боборыкина, представляли собой настоящие «...центры московского общества. Давно уже средний класс, куда принадлежат и дворяне, и чиновники, и купцы, посещает рестораны и самые знаменитые трактиры, каковы Тестова, Московский, а главным образом “Эрмитаж”, — с семействами, что в Петербурге до сих пор не в обычае. Москвич едет из театра ужинать с женой и знакомыми. То, что для людей со средствами — дорогие рестораны и трактиры, то для огромного обывательского люда — бесчисленные московские трактиры средней руки».

Лучшие трактиры Первопрестольной — Большой Московский на Воскресенской площади, Тестова, Троицкий славились «чисто русскими блюдами: таких поросят, отбивных телячьих котлет, суточных щей с кашей, рассольника, ухи, селянки, осетрины, расстегаев, подовых пирогов, пожарских котлет, блинов и гурьевской каши нель-

Боборыкин П.Д. Современная Москва // Москва и Московская промышленная область в очерках. Ч. 1. СПб., 1899. С. 287.



Ресторан гостиницы
«Метрополь».

Давыдов Н.В. Москва.
Пятидесятые
и шестидесятые годы
XIX столетия. С. 55.

зя было нигде получить, кроме Москвы. Любители-гастрономы выписывали в Петербург московских поросят и замороженные расстегаи. Трактирные порции отличались еще размерами; они были рассчитаны на людей с двойным или даже тройным желудком, и с полпорцией не легко было справиться; цены на все продукты были недорогие».

МЕСТА ДЛЯ «СВОИХ»

Съестные заведения Москвы имели собственную негласную «специализацию»: представители разных профессиональных или социальных категорий предпочитали какое-то «свое» место. Так, в «Хлебной бирже» А.Т.Зверева в Гавриковом переулке собирались оптовики-мукомолы. В дни аукционов в ломбардах и ссудных кассах в заведении на углу Петровки и Рахмановского переуллка заседали мелкие маклеры (маклаки). Старообрядцы облюбовали трактир С.С.Егорова в Охотном ряду. Завсегдатаями заведения Ф.И.Колгушкина на Лубянской площади были издатели и авторы лубочных произведений («фабрикаторы народных книг», по давнему расхожему выражению), книгопродавцы с Никольской улицы, Толкучего рынка, Кузнецкого Моста и офени (коробейники). На Малой Лубянке у Т.Г.Абросимовой встречались окрестные букинисты. Артистический люд предпочитал небольшой ресторан А.Т.Рогова в Георгиевском переулке и «Ливорно» В.И.Полякова в Газетном переулке. Эсперантисты обедали в осо-

бых кабинетах ресторана «Международный» на Тверской улице, где продолжали практиковаться, изучая меню на искусственно созданном языке. Местом встреч велосипедистов было кафе «Циклист» в Петровском парке (здесь же всех желающих записывали в Московский клуб велосипедной езды). В трактир А.В.Селезнева «Орел» на Большой Сухаревской площади наведывались антиквары, ювелиры и меховщики. В «Голубятне» на Остоженке собирались заводчики голубей и устроители петушиных боев (в 1905 году здесь проходили сходки наборщиков близлежащих типографий, готовившихся к всеобщей стачке). Церковные живописцы трапезничали в «Колоколе» на Сретенке. А чуть поодаль, у Сретенских ворот, извозчики-лихачи весело проводили время в гостеприимных стенах «Саратова». Любителей соловьиного пения привлекал трактир в доме Боргеста у Никитских ворот. Рядом же, на Никитском бульваре, работала так называемая Нормальная столовая Общества охранения народного здоровья, предназначенная для приверженцев здорового и диетического питания. Студенты Московского университета для своих встреч, как правило, выбирали «Русский трактир» (бывшую «Британию») на Моховой улице, располагавшийся напротив входа в Манеж. Трактир «Каторга» близ Хитрова рынка посещали обитатели ночлежек. «В рыночные дни, с сумерек, просторные комнаты этого заведения наполняются публичной обоим пола. Идут чаепитие и выпивка, поют песни, толкуют о своих заработках, и законных, и подспудных. К десятому часу трактиры пустеют и наполняются ночлежные квартиры, зимой больше, чем летом».

Боборыкин П.Д.
Современная
Москва. С. 277.

К концу XIX столетия в Москве насчитывалось до тысячи трактиров. Содержателем такого заведения мог стать практически каждый — от крестьянина до купца любой гиль-

дии. Свидетельства на владение (90 копеек за документ на гербовой бумаге) выдавались чиновниками Городской думы.

Трактиры делились по разрядам. Как писал автор путеводителя по Москве И. Левитов, в заведениях первого разряда порции стоили от 80 копеек. «Одинокий человек может довольствоваться к обеду полупорциями. В ресторанах дешевле, но порции уже меньше. Вина дорогие; качество же подаваемых вин часто зависит от половых. За большое вознаграждение прислуга превосходна — таксы нет. Второго разряда трактиры, исключая отделки, мало чем отличаются по цене от трактиров первого разряда. В ресторанах второго разряда можно найти уже обед от 50 копеек».

О том, что трактиры были неотъемлемой частью московской культурной среды, свидетельствуют заведенные в них традиции и порядки. Например, на Масленицу гостям вручали отпечатанную на красивой бумаге поздравительную карточку, на одной стороне которой был рисунок с масленичным сюжетом, на другой — соответствующие поводу стихи и обращение. Разумеется, хозяева и половые знали по именам-отчествам всех постоянных посетителей.

РЕСТОРАНЫ

Постепенно среди состоятельных москвичей все большую популярность, наряду с трактиром, приобретает ресторан — место питания и развлечения высшего разряда. Еще «Положение о заведениях трактирного промысла» 1821 года определяло «ресторацию» как высший вид заведений питания, которые предполагали наличие иностранной кухни и вин. Посещать их могли только люди «в пристойной одежде и наружной благовидности», а обслуживающий персонал должен был отличаться опрятностью. У входа полагалось стоять

швейцару. И от самих заведений требовалась особенная чистота и роскошь интерьера. От трактиров они отличались кухней, преимущественно европейской, и обслуживанием на западноевропейский манер.



Ресторан Крынкина
на Воробьевых горах.

Изначально рестораны, как правило содержавшиеся при хороших гостиницах, где селились иностранцы, посещала лишь весьма своеобразная и немногочисленная московская публика. Бытописатель дореформенной Москвы П.М. Вистенгоф остроумно и емко определил культурный (именно культурный, а не социальный) водораздел между завсегдатаями трактиров и посетителями ресторанов: «В этих гостиницах, в особенности у Шевалье, вы не услышите ни одного русского слова; карты обеда, ужина и вин (т. е. меню. — *Ред.*) предлагаются только на одном французском языке. Тут, можно сказать, все не русское: порции так миниатюрны, что полный обед едва ли в состоянии насытить москвича, еще не приучившего свой здоровый желудок к французской кухне; здесь вы не допроситесь ни кислых щей, ни черного хлеба, а когда подают водку, которую так любят употреблять в Москве перед обедом для аппетита и сварения желудка, то рюмочки ставят величиною с наперсток. Цены на все вещи сравнительно с прочими гостиницами — предорогие; но за все это вы обедаете в роскошно убранных

Левитов И. Путеводитель:
Предварительные сведения
по приезде в Москву:
Достопримечательные
окрестности города
Москвы и ее летние
гуляния. Вып. 1. М.,
1881. С. 4.

Подробнее см.: Березо-
вая Л.Г. Французская
и русская традиции в мо-
сковских ресторанах кон-
ца XIX — начала XX века.
Вестник истории, лите-
ратуры и искусства. Т. 7.
М., 2010. С. 360.

комнатах, на богатом сервизе, в лучшем обществе...».

В пореформенную эпоху приверженность французским гастрономическим традициям и мода на посещение ресторанов захватывала все более широкий круг москвичей, в особенности купечество. Другим объективным фактором развития ресторанного дела стал рост числа иностранцев — предпринимателей, специалистов, постоянно проживавших в Москве или часто приезжавших сюда по делам. Они были заинтересованы в создании условий для привычного им образа жизни.



Открытая терраса
ресторана Крыкина
на Воробьевых горах.

Ресторанный бизнес получил мощный импульс и в результате начавшегося в 1880-е годы сближения России и Франции. Первый русско-французский заем 1888 года положил начало буму французского предпринимательства в России. Рестораторы-французы верно оценили свои перспективы в Москве. В результате в конце XIX века в городе открывается множество ресторанов. Иностранный владелец ресторана

почти не встречал серьезной конкуренции, а рынок был поистине необъятен.

При этом культивирование иностранных, преимущественно французских, образчиков гастрономического искусства сочеталось с демонстрацией приверженности русским блюдам, русскому стилю в оформлении залов и меню, русским обычаям сервировки и обслуживания. С одной стороны, это была целенаправленная политика рестораторов-иностранцев. Они следовали примеру знаменитого «Эрмитажа» на Трубной площади, владельцем которого был Люсьен Оливье и который был создан именно как трактир, на русский манер. С другой стороны, многие из солидных московских трактиров (в том числе и известнейший трактир Тестова) под влиянием моды и по мере расширения дела переходили в ряды ресторанов.

Половых сменили официанты во фраках, музыкальные машины-оркестрионы уступили место настоящим оркестрам и хорам. Это неизбежно вело к тому, что постепенно исчезала атмосфера трактира, менялась кухня и прежний круг завсегдатаев.

В начале XX века во второй столице империи действовало более сотни ресторанов. В числе известнейших ресторанов этого времени — фешенебельный «Метрополь» напротив Большого театра, рестораны Большой Московской гостиницы и гостиницы «Россия» в Петровских линиях с оркестрионом, немецкий «Билло» на Большой Лубянке, «Венеция» на Кузнецком Мосту (палаты Тверского подворья), «Италия» в Сытинском переулке, «Континенталь» на Театральной площади, «Золотой якорь» в Сокольниках, «Эльдорадо» в Большом Зыковском проезде и, конечно, знаменитая ресторация С.И.Крыкина на Воробьевых горах, где круглый год подавали свежую зелень и клуб-

Березовая Л.Г. Французская и русская традиции в московских ресторанах конца XIX — начала XX века. С. 362.

нику. На последнем, пожалуй, стоит остановиться чуть подробнее, поскольку это было одно из самых привлекательных мест загородного отдыха москвичей.

Ресторан был основан крестьянином села Воробьево Московского уезда Московской губернии Сергеем Ивановичем Крынкиным в 1891 году. Тогда заведение размещалось в ничем не примечательном деревянном строении. Однако с ростом его популярности смекалистый владелец занялся расширением предприятия. В 1903–1904 годах по проекту архитектора И.А.Иванова-Шица построили новое здание ресторана, с террасы которого открывался живописнейший вид. Вот как вспоминала о нем театральная художница В.М.Ходасевич:

«Это было знаменитое место. Там можно было, правда, дорого, но хорошо поесть. Знаменитые были там раки — таких огромных я больше никогда нигде не видела. Выпивали там тоже лихо. Слушали хоры русские, украинские и цыганские. Были и закрытые помещения, и огромная длинная открытая терраса, подвешенная на деревянных кронштейнах — балках, прямо над обрывом. На ней стояли в несколько рядов столики. Очень интересно было сверху смотреть на всю Москву (именно всю, так как во все стороны видно было, где она кончалась, — не так, как теперь)».

Впрочем, существует и другое свидетельство — писателя А.Д.Апраксина: «Пошли в ресторан Крынкина, где я, к вящему моему прискорбию, вскоре убедился, что если там цены и равные с первоклассными московскими трактирами, то порции тонки!»

Помимо гастрономическо-досуговой стороны дела, одной из общественно-значимых функций, которые принял на себя ресторан, стало проведение торжественных обедов. Именно рестораны с их роскош-

ными интерьерами, изысканной кухней и хорошим сервисом наилучшим образом удовлетворяли растущую потребность в организации застолий «по случаю» — юбилеев, свадеб, приемов делегаций, официальных событий и неформальных дружеских чествований.

НОВЫЙ РОД ИСКУССТВА: РЕСТОРАННЫЕ КАРТЫ

Одним из их своеобразных участников становится меню, или ресторанная карта — свидетельство как трактирно-ресторанного обихода горожан, так и собственно искусства «высокой кухни» (*ars coquinaria*).

Мода на эти «фирменные», отпечатанные типографским способом карточки (в России их называли «карта блюд» и «карта вин») была заимствована из Парижа. В середине XIX века они распространились в столичном Петербурге, а вскоре и в Москве. «Во времена царствования императора Александра II меню начинает жить полнокровной жизнью, внедряется во все слои высшего общества и к началу XX века становится обычным атрибутом жизни среднего класса. Уже в 1860-е годы выделяются основные законы меню как специфического рода изобразительного искусства, камерного, для узкого круга приглашенных. Опаздывая в развитии плакатно-афишного искусства, Россия превзошла французов в многообразии типов тематических меню и помпезности и серьезности их оформления».

Наиболее известны меню парадных обедов, связанных с важнейшими событиями жизни представителей императорской фамилии. Эти чрезвычайно торжественные церемонии чаще всего были выдержаны в русском стиле, что отразилось не только в характере и названиях блюд, но и в оформлении самих листов меню.

Ходасевич В.М.
Портреты словами.
М., 2009. С. 24.

Апраксин А.Д.
15 рассказов.
М., 1898. С. 225.

Чапкина М.Я.
Русский модерн
и парадные меню //
[www.raruss.ru/russe-
moderne/moderne2/3841](http://www.raruss.ru/russe-moderne/moderne2/3841)



Меню парадного обеда
 в честь коронации
 императора Николая II
 14 мая 1896 года.
 Художник В. Васнецов.
 Н. Дементьева,
 М. Чапкина. Приготовь
 и пригласи.
 М., «Контакт-культура»,
 2002.

Меню званых обедов часто воспринималось как сувенир, который хотелось оставить на память. Благодаря этому немалое число этих своеобразных атрибутов праздничного застольного действия сохранилось в семейных архивах, в частных коллекциях, в музейных и архивных собраниях.

Особенно большое значение придавалось оформлению коронационных меню. Например, меню 1896 года в честь коронации Николая II, художественное решение которого разработал профессор живописи В. М. Васнецов, представляло собой «пергаментный свиток около $\frac{1}{2}$ аршина шириною и в $1\frac{1}{4}$ аршина длиною. В титуле славянской вязью вершкового размера изображена надпись: “Священное коронование на царство государя императора Николая Александровича и государыни императрицы Александры Феодоровны”; под этой надписью — огромные вензеля их императорских величеств, увенчанные императорскими коронами. Вензеля заканчиваются бордюром древнерусского узора, в который включена художественно исполненная сцена “Венчание Михаила Феодоровича на царство”. Картина написана по оригиналу, хранящемуся в Оружейной палате; на заднем плане высятся главы Успенского собора. Под этой картиной, в орнаментах, — три двуглавых орла разных эпох прежнего времени. В треугольнике, который образуется этими орлами

Коронационные торжества: Альбом священного коронования Их Императорских Величеств Государя Императора Николая Александровича и Государыни Императрицы Александры Феодоровны. М., 1896. С. 101.

и украшающими их заставками, напечатано древнерусским рукописным шрифтом само меню.

Под текстом меню — древнерусские заставки и, между прочим, фигура гусяра, и в этих заставках помещен написанный славянскою вязью (заглавные буквы отпечатаны киноварью) текст:

*Слава Богу на небе, слава!
Государю нашему на сей земле
Слава! Всему народу русскому
Слава! Его верным слугам
Слава! Именитым гостям Его
Слава! Чтобы правда была
... на Руси краше солнца светла.
Слава.*

Текст «Славы» покоится на художественно исполненной картине, представляющей древнерусский обряд поднесения хлеба-соли боярами и народом царю. Хлеб-соль на блюде, покрытом полотенцем с изображением государственного герба. <...>».

За пределами столь исключительных событий, как коронационные обеды, для сопровождения наиболее торжественных и дорогостоящих трапез, устраиваемых в городских ресторанах, также возникала потребность в создании красочных меню по индивидуальному заказу. С распространением в середине XIX века цветной литографии, а позднее хромолитографии, появилась возможность недорогого и качественного типографского тиражирования художественных работ, выполненных акварелью и гуашью. В этой технике и создавались рисунки меню, ставшие отдельным видом прикладной графики. В их разработке принимали участие известные художники, например, Е. Бем, Н. Каразин, И. Мезенцев и другие.

На воспроизведение рисунка типографским способом нужно было получить разрешение цензуры. Поэтому подобного рода заказные меню готовились заранее. Их тиражи были невелики и соответствовали числу приглашенных.

Торжественный обед всегда становился публичной церемонией, сопровождающей то или иное значительное событие в жизни группы людей — будь то семья, студенческий курс, актерская труппа, частная фирма, государственная или общественная организация. Эта церемония имела свой сценарий и соответствующее случаю художественное оформление, частью которого было и меню.

В Центральном государственном архиве города Москвы хранятся меню ряда московских ресторанов 1880–1910-х годов. По текстам, отпечатанным типографским способом, на пишущей машинке или нанесенным вручную, можно судить о составе угощения и времени трапезы — будь то завтрак, обед или ужин, а также, в некоторых случаях, о названии ресторана. Иногда мелкий шрифт сообщает, где меню было изготовлено. Если перед нами меню, специально созданное для определенного события, на нем указан и повод, и точная дата проведения торжества.

Яркий пример — отличающееся богатым художественным оформлением меню торжественного званого завтрака 28 ноября 1887 года по случаю десятой годовщины победы под Плевной и открытия памятника гренадерам в Москве. Еще одно заказное меню предназначалось для обеда в честь 25-летия «Вспомогательного общества (т. е. общества взаимопомощи — *Ред.*) купеческих приказчиков», устроенного 15 мая 1888 года. Третье меню такого рода изготовлено для банкета в честь В.И.Немировича-Данченко 5 февраля 1905 года.

В ряде случаев точный повод званого обеда или ужина неизвестен, но на него, как и на профессиональную, как сейчас сказали бы — корпоративную, принадлежность организаторов и приглашенных, могут указывать вензели-монограммы

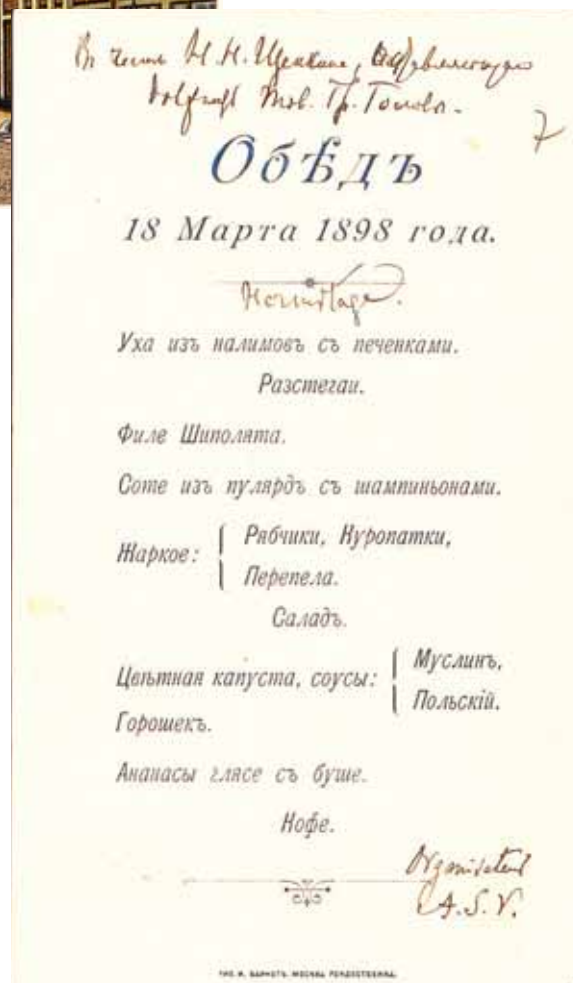
фирмы, организации, ее владельца (например, меню обедов 10 и 26 января 1896 года, 24 апреля и 25 мая 1897 года, 10 января 1896 года). Иногда на дошедших до нас меню имеются маргиналии — рукописные пометы для памяти. Например, карандашная помета с текстом: «обед по случаю оставления Н.Н.Щепкиным должности товарища городского головы. Hermitage» (т.е. ресторан «Эрмитаж» на Трубной площади). На лицевой стороне этого меню — красочное изображение Кузнецкого Моста, напоминающее почтовую карточку. Только по маргиналиям можно установить, что скромное меню от 21 апреля 1913 года предназначалось для свадебного обеда, а также узнать имена молодоженов.

Одна из главных функций меню — как обычного, повседневного, так и торжественного, созданного к определенному случаю, — проинформировать о составе и последовательности угощения, подачи предлагаемых яств и напитков. Нетрудно заметить, что эта последовательность представляет собой своего рода праздничную программу, сценарий торжественного или званого обеда. (Заметим: стоимость предлагаемых блюд в случае званого характера торжества по понятным причинам не указывалась.) Более того, меню дополнительно могло содержать, например, программу сопровождавшего трапезу концерта.

Торжественные обеды в московских ресторанах 1880–1910-х годов, если судить по сохранившимся меню этих церемоний, обычно предполагали четыре перемены. Первая включала суп. Именно супами, открывающими обед, по существу являются разнообразные «кремы», «пюре», «консоме», указанные в большинстве обеденных меню. Вторая перемена (обязательно из двух разнообразных блюд) состояла



КУЗНЕЦКІЙ МОСТЪ.



1, 2 Меню торжественного
обеда в честь Н. Н. Щепкина, по случаю
оставления им должности товарища
московского городского головы.
18 марта 1898 года. ЦГА Москвы.

3 Меню торжественного
завтрака, посвященного десятой
годовщине победы под Плевной.
28 ноября 1887 года. ЦГА Москвы.



1, 2 Меню юбилейного обеда 10
января 1896 года. ЦГА Москвы.

3 Меню ужина
(на французском языке)
7 ноября 1910 года. ЦГА Москвы.

4 Меню торжественного ужина
(на французском языке)
18 сентября 1894 года. ЦГА Москвы.



из легких холодных и горячих закусок и горячего, третья — из салата и других овощных блюд. На «четвертое» подавали десерт. В середине века каждая перемена, как правило, была представлена одним блюдом, позже в нее стали часто включать по несколько наименований. Почти таким же, как и для обеда, было меню завтрака, за исключением супа, вместо которого могли подавать бульон в чашках и пирожки.

Меню чаще всего составлялись на французском языке. В изданной в конце XIX века книге «Жизнь в свете, дома и при дворе» встречаем точное описание этого культурного феномена (вероятно, адресованное людям, неискушенным в светской жизни):

«В русских ресторанах меню за редким исключением составляют на французском языке, и в этом нет ничего удивительного: в хорошем обществе предполагается всегда знание французского языка. Хотя некоторые названия блюд переводимы, но по-русски они звучат как-то странно: многие же выражения невозможны для перевода, почему и принято для меню употреблять французский язык. Как Париж считается законодателем мод, так и французской кухне, бесспорно, принадлежит первое место, и совершенно понятно, что для обозначения чего-либо, касающегося кухни, употребляют французские выражения».

Среди таких меню — бланк от 18 сентября 1894 года (к нему сургучной печатью прикреплена карточка с именем приглашенного в ресторан на торжественный ужин А.О.Гунста — известного московского архитектора). На французском языке, что естественно, напечатано и богато исполненное меню обеда в честь делегации французских сенаторов, которых принимала Московская городская дума.

В нем преобладают блюда русской кухни. Любопытно, что на этот раз они транскрибируются с помощью латиницы: «Oukha de Sterlet» (уха из стерляди), «Rasstegaïs» (расстегаи), «Kacha à la Gourieff» (гурьевская каша) и т.д. Латинским шрифтом написано и название ресторана — «Martianitch», прочитать и понять которое не так просто. Оно выглядит как некое иностранное слово, быть может, экзотическая фамилия ресторатора. На самом деле это популярнейший московский ресторан «Мартьяныч», названный по прозвищу его владельца П.Н.Мартьянова, чье заведение располагалось на Красной площади, в помещении Верхних торговых рядов (ныне ГУМ).

Еще один вариант исполнения меню — одновременно на двух языках, русском и французском (например, меню ужина 7 ноября 1910 года).

По мере того как рестораны завоевывали симпатии москвичей, меню стали печатать преимущественно на русском языке. При этом названия популярных блюд французской кухни все так же давались по-французски, но в русской транскрипции: например, пулярды, салат «Ерши бель-вью» и десерт с совсем уж экзотическим названием «Пломбиер Панаше с Буше». Как тут не вспомнить грибоедовское «смешенье языков»? Конечно, русские блюда — «борщок», «уха», «стерлядь в шампанском», «жаркое» и другие обычно обозначались по-русски.

Большинство меню из собрания ЦГА Москвы отличаются своеобразием и в ряде случаев — богатством художественного оформления. Так, уже упоминавшееся меню завтрака 28 ноября 1887 года для участников Русско-турецкой войны 1877–1878 годов — это сложная, детально проработанная, многокрасочная композиция из трех частей, расположенных друг над другом. На них изображены

Жизнь в свете, дома
и при дворе. СПб.,
1890. С. 128.



1 Меню торжественного
обеда 1 октября 1876 года. ЦГА Москвы.

2 Меню обеда в честь
25-летия Вспомогательного общества
купеческих приказчиков в Москве.
15 мая 1888 года. ЦГА Москвы.

3 Меню банкета в честь
В.И.Немировича-Данченко в ресторане
«Эрмитаж». 5 февраля 1905 года.
ЦГА Москвы.

4 Меню ужина (на русском
и французском языках)
7 ноября 1909 года. ЦГА Москвы.

БАНКЕТЪ
ВЪ ЧЕСТЬ
Василія Ивановича
Немировича-Данченко
5 февраля 1905 г.

УЖИНЪ.
Закуска.

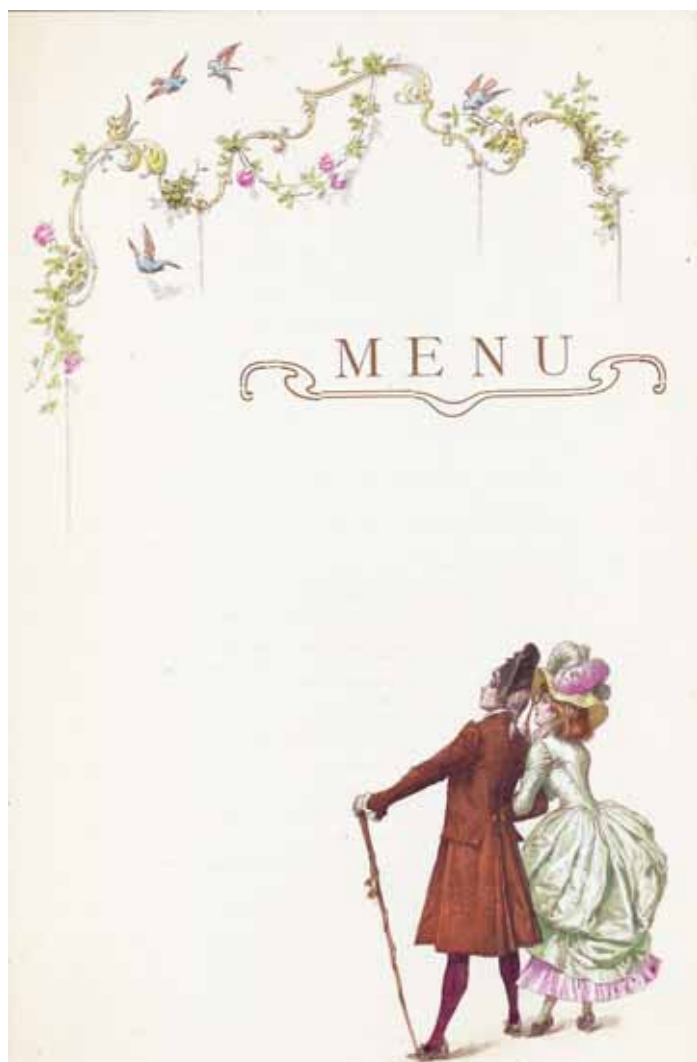
Дартуа изъ судака.

Жаркое { Рябчики.
Куропатки.
Каплуны.
Огурцы.

Мороженое.
Кофе.

Москва.
„ЭРМИТАЖЪ“.

(сверху вниз): парад в честь открытия памятника героям Плевны (он и состоялся 28 ноября 1887 года), герб Москвы и текст меню и, наконец, сцена штурма Плевны. Внизу, в рамке, — названия крупнейших сражений Русско-турецкой войны. Меню выполнено в русском стиле, адресующем к книжному орнаменту XVII века; начертание текста стилизовано под древнерусский шрифт. Имя художника не указано; бланк меню отпечатан в литографическом заведении М.И.Нейбюргера.



Главное украшение меню торжественного обеда в честь 25-й годовщины создания Вспомогательного общества купеческих приказчиков — обрамляющий его пышный прихотливый орнамент. Его ключевым элементом служат изображения

русских полотенец, «вышитых» синим и красным по белому полю. На полотенце читается название общества и цифры: 1863–1888. Внизу надпись: «Москва. Тип. Т.М.Гаген». Автор рисунка не указан.

Характерно, что оба заказных меню выполнены именно в русском стиле. Со второй половины XIX века в различных вариациях он главенствовал в создании образов значимых общественных событий, тем более когда речь шла о праздновании годовщины крупной военной победы и чествовании памяти погибших воинов. И, разумеется, русский стиль был наиболее ограничен для мероприятий московского купечества.

Напротив, меню банкета в честь В.И.Немировича-Данченко 1905 года очень строгое, даже аскетичное. Оно не имеет никаких изобразительных или орнаментальных украшений, кроме характерного шрифта эпохи модерна, подобного тому, что использовался в логотипе и афишах Московского Художественного театра тех лет.

Широко были распространены типовые художественные бланки, в которые наименования блюд вносились типографским способом, с помощью пишущей машинки или от руки. Обходились они заказчикам гораздо дешевле.

Художественная и историческая ценность таких бланков меню неравнозначна. Например, меню обеда 1 октября 1876 года представляет собой довольно прямолинейный по мысли и при этом аляповато и даже шаржированно исполненный рекламный продукт: обрамлением текста меню служит изображение интерьера ресторана с присущими ему, узнаваемыми атрибутами — официанты во фраках, роскошно сервированный стол. Тем не менее рисунок интересен тем, что он служит пропаганде ресторанной культуры, тогда

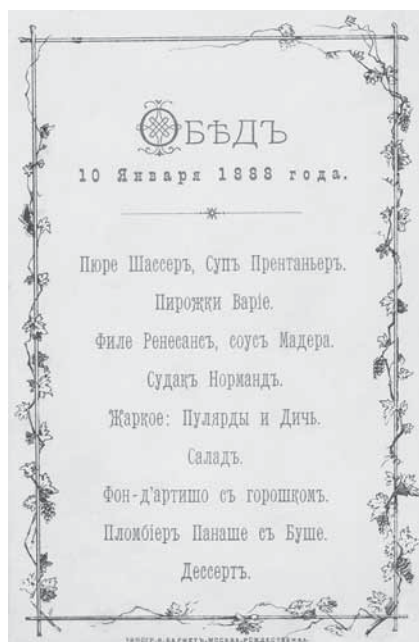
еще непривычной даже для состоятельных москвичей.

Подобные же рекламные цели преследует и изображение на обороте меню 1888 года, по всем признакам отпечатанного для французского ресторана. На рисунке — вывеска некоего ресторанного заведения, где предлагают шампанское.

В Москве рубежа XIX–XX веков рекламировать ресторан как способ проведения гастрономического досуга уже не было необходимости. В оформление бланков меню, под влиянием новых веяний в искусстве, приходят исторические мотивы — например, фигуры кавалеров и дам за трапезой, на прогулке, в костюмах XVIII — первой трети XIX века. Вместе с тем распространяются

скромные, непритязательные, но подчас довольно изящные рисунки фруктов, цветов, разнообразных декоративных виньеток на полях листа меню.

Бытование меню по определению ограничено во времени. В качестве атрибута торжества они существуют всего один вечер, а затем безнадежно «устаревают». Да и сам век художественного меню ресторанного торжественного обеда был недолог. Логика его развития, как и «старорежимное» ресторанное дело, прервалась или подверглась необратимым изменениям вместе с Первой мировой войной, революцией и потрясениями Гражданской войны. Тем ценнее дошедшие до нас хрупкие свидетельства истории повседневной жизни москвичей.



1 Обложка меню обеда
в честь 100-летия Московской
практической академии коммерческих
наук в ресторане «Эрмитаж Оливье».
17 декабря 1910 года. ЦГА Москвы.

2 Меню обеда
10 января 1888 года. ЦГА Москвы.

Счет в трактире «Рим»
28 января 1896 года со-
ставил 20 рублей 60
копеек. Чтобы в пожел-
тевшем листке уви-
деть целую историю,
достаточно знать: за
три таких ужина мож-
но было купить корову.

Анвар 28. дня 1896

Счет

ИЗЪ ТРАКТИРА „РИМЪ“

И. А. ФЕДОРОВА.

Госпо

	РУБЛИ.	КОП.
Водка	-	60
Лососина	-	80
Икра паки	-	80
Икра зерни	2	40
Блинны	1	80
Консоме	-	80
Сауэр	-	60
Мадера	1	60
Вино	2	75
Федерер	8	75
Водо	-	45
Итого	20	60

Счет из трактира «Рим»

И. А. Федорова.

28 января 1896 года. ЦГА

Москвы.

ВЕЩНЫЙ МИР

Ресторанную культуру Старой Москвы интересно изучать через предметы, которые могут рассказать множество неожиданных историй. Незаметное рекламное объявление в газете описывает «обед по-боярски», открытки помогают представить, как выглядели интерьеры легендарных ресторанов, столовые приборы поражают изысканностью. В собрании коллекционера Натальи Титовой таких вещей немало, о нескольких она рассказывает в этой статье.

Автор текста

Наталья Титова, культуролог, коллекционер, автор цикла лекций об истории ресторанного дела

(Музей предпринимателей, меценатов и благотворителей)

ВЕДРО ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ
ШАМΠΑНСКОГО
ИЗ РЕСТОРАНА «ПРАГА»
С.П. ТАРАРЫКИНА

Владелец «Праги» Семен Петрович Тарарыкин прослыл талантливым организатором всевозможных банкетов. Он не раз устраивал пышные застолья в Городской думе, но однажды устройство тамошнего раута поручили не ему, а обыкновенному кондитеру, сдававшему свой дом под балы, свадьбы и поминки. Тот якобы объяснил, что особой разницы ни в сервировке, ни в качестве угощений не будет, тем более «Праге» все равно пришлось бы у него одалживаться

посудой. В это не мог поверить ни один завсегдатай известнейшего первоклассного ресторана, а вот чиновники смогли. Чем сильно обидели Тарарыкина. Москвичи же неприятно удивились, увидев на банкете скромные столы, украшенные совсем не так, как обычно. Еще больше они расстроились, не заметив Семена Петровича, который всегда лично следил за торжеством. Одни подумали, что это недоразумение произошло по рассеянности отдельных персонажей, другие решили, что «смешали» рестораторов не просто так, и статусный заказ наверняка был получен кондитером через взятку.



Чайное ситечко
гостиничного ресторана
«Националь».



Кофейник ресторана
«Эрмитаж Оливье».



Ведро для охлаждения
шампанского
из ресторана «Прага».



Подстаканник
гостиничного ресторана
«Деловой двор».



Кокильница (посуда для запекания и подачи
горячей закуски из рыбы и морепродуктов)
гостиничного ресторана «Националь».



Кофейник с монограммой
владельца ресторана
«Яр» А.А.Судакова.



Юмористическая открытка «Диплом
потомственного почетного алкоголика».



ПОЗДРАВИТЕЛЬНЫЕ КАРТОЧКИ МОСКОВСКИХ ТРАКТИРНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ

Подобные симпатичные карточки официанты подносили своим гостям, желая заработать дополнительные «праздничные чаевые». Одни открытки были именными, другие заполнены от руки, на третьих печатали нехитрые стихи, сочиненные полковыми или «недорогими поэтами». Эти вирши бывали нескладными, но очень трогательными, за это карточки ценили еще сильнее. Иногда их обратная сторона совсем не соответствовала содержанию, в этом тоже была особая прелесть подобных презентов. Такие открытки довольно быстро стали коллекционировать, и многие ресторанные завсегдатаи буквально охотились за ними. Правда, к началу XX века традиция их подношения стала сходить на нет.

ТОРГОВЫЙ
И.А. КУЧЕРОВА

„ЗОЛОТОЙ ЯКОРЬ“
— и —
ТЕАТРЪ-САДЪ „ТИВОЛИ“.
Дирекція **Н. А. Кучерова.**

СЛУГА № 17 Варс ДНЯ 191 3 Г.
Телефоны: „Зол. Як.“ 21-01. „Тиволи“ 3,26-43 и 89-69.

Счетъ № 2046

Госпо Корсаков

1/2	Водка	2	—
1/2	Грибной	3	—
	Сливки	1	—
	Ветчина	1	26
	Салат	1	75
2	Байонет	3	—
3	Оливки	1	20
	Масло	—	30
	Хлеб	—	40
			43 90
	Монета	10	—
			3 90

М.А.К.

Счет из ресторана

«Золотой якорь», 1913 год.



Молочник из гостиничного
ресторана «Националь».

СЧЕТ ИЗ РЕСТОРАНА «ЗОЛОТОЙ ЯКОРЬ»

И.А.КУЧЕРОВА

Ресторанные завсегдатаи полагали, что проверка счета — совсем не стыдное занятие, ведь порой этот документ изобиловал ошибками. А точнее приписками, особенно если клиент был под градусом или отдыхал с дамой. Пьяный не замечал лишнего, а кавалер стеснялся сверить счет, чтобы не прослыть в глазах спутницы скупердеем. Все ли верно в этом счете, не известно. Но он интересен другим — гость заказал водки и закуски на 13 рублей 90 копеек, а заплатил только десять и остался должен. Кредит практиковался во многих ресторанных заведениях, если клиент был частым гостем и имел порядочную репутацию. Когда денег не хватало, он приказывал официанту записать долг, который гасил при первом же удобном случае. Но если официанты понимали, что гость просит «записать», но платить не собирается вообще, то тогда приглашали полицию для составления протокола.

Тарелка
ресторана
«Метрополь».



Тарелка
ресторана
«Яр».



Тарелка
ресторана
«Риш».



Тарелка
ресторана
«Рим»
И.А.Федорова.



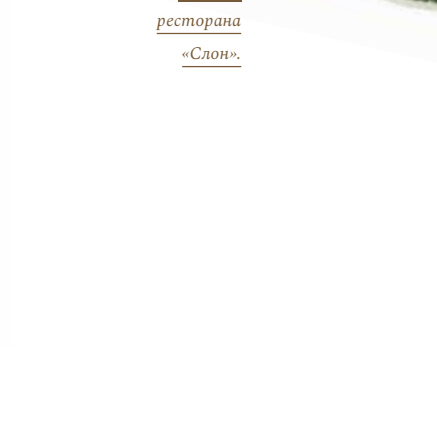
Тарелка
ресторана
А.И.Иванова.



Тарелка
ресторана
«Кафе-рояль».



Тарелка
ресторана
«Слон».





ТАРЕЛКА ИЗ РЕСТОРАНОВ
И.Ф.НАТРУСКИНА «СТРЕЛЬ-
НА» И «МАВРИТАНИЯ».
РЕКЛАМА МАВРИТАНСКОГО
ГАЗОНА В КАТАЛОГЕ
ТОРГОВОГО ДОМА
«Э.ИММЕР И СЫН»

Ресторатор И.Ф.Натрускин был не только успешным предпринимателем, но и страстным садоводом. Благодаря его стараниям всякий посетитель «Стрельны», которая работала только в зимний сезон, попадал в сказку, перемещаясь «из царства снегов и метели под сень тропического леса». Этот ресторан был, по сути дела, огромным зимним садом с роскошными растениями, среди которых особо выделялись столетние пальмы. Полюбоваться ими, а заодно и вывести секреты их разведения съезжались гости из других городов.

А вот летнее отделение этого ресторана москвичи почему-то обходили стороной. Тогда Натрускин разбил перед ним необыкновенный газон, который, по сути, был огромным цветочным ковром. Растения в нем были подобраны так, что одни отцветали, а другие распускались. Он был прекрасен все лето, да еще и менял свой рисунок на протяжении сезона. Москвичи замирали от восхищения и требовали поделиться секретом газонной смеси, чтобы повторять эту красоту на своих дачных участках. «Официальным» продавцом семян для «мавританского газона» стал Торговый дом «Э.Иммер и сын». Но вскоре и менее именитые садоводческие фирмы стали торговать семенами «цветочного газона».



**ФОТОГРАФИЯ КОЛЛЕКТИВА
РЕСТОРАНА ТОВАРИЩЕСТВА
ГОСТИНИЦЫ «РОССИЯ»**

«Каждое заведение должно иметь притязание на знаменитость», — так считали знатоки ресторанной культуры. Выделиться среди своих конкурентов можно было по-разному: фирменным угощением, особым ценным сотрудником, деталью интерьера... Достопримечательностью ресторана «Россия» стал внушительных размеров «паровой концерт-оркестрион и механический кон-

церт-пианино, единственный в России и Европе», на фоне которого и запечатлен коллектив этого заведения. Об этой «новинке» напоминали во всех рекламных объявлениях, писали о нем и во всевозможных путеводителях. И в то время, пока оркестрионы других ресторанов раздражали публику, потому что были плохо отлажены и проигрывали без конца одни и те же мелодии, эта музыкальная машина считалась образцовой, и слушали ее с большим удовольствием.



Черенок вилки
из ресторана
«Эрмитаж Оливье»



Черенок вилки
из ресторана
Большой московской
гостиницы.



Черенок вилки
из ресторана
«Эрмитаж Оливье».



Черенок вилки
из ресторана
с садом «Аркадия».



Рекламная открытка и столовые
приборы из ресторана «Белый медведь»
И.И.Шольте.



Черенок вилки
из ресторана
«Метрополь».



Черенок вилки
из ресторана
«Метрополь»
(советский период).



Черенок ложки
из ресторана
А.Гладышева
«Альказар».



Черенок ложки
из ресторана
«Белый медведь»
И.И.Шольте.



Нож
из ресторана
«Яр».

РЕКЛАМНАЯ ОТКРЫТКА И СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ ИЗ РЕСТОРАНА И.И.ШОЛЬТЕ «БЕЛЫЙ МЕДВЕДЬ»

Уже в начале декабря популярные рестораны начинали подготовку к рождественским праздникам. Проводили ревизию помещений, уплотняли залы и открывали запись на столы. Во многих заведениях 31 числа все места были расписаны, но некоторые дельцы закрепляли за собой несколько столиков, чтобы потом их выгодно уступить зазевавшимся москвичам. Оплата происходила по «соглашению»: одни брали деньгами, другие — хорошим угощением с шампанским.

На рекламной открытке ресторана «Белый медведь» интересна фраза: «дамы получают бесплатно живые розы». Поднесение комплиментов было доброй ресторанной традицией. Такими небольшими подарками становились не только цветы, но и конфеты, парфюмерные миниатюры, веера. Некоторые рестораторы предоставляли гостям право самим выбрать себе символический подарок из тех, что были развешаны на украшенных к празднику елках. «Охота» начиналась сразу после боя курантов. Стоит ли говорить, как выглядела ель (да и сами москвичи) после погоны за «сюрпризами»?

АДРЕСНАЯ КНИГА

Вместе с краеведом Алексеем Дедушкиным отправляемся на прогулку — изучать и собирать по крупицам следы знаменитых гастрономических мест Москвы — от респектабельного дореволюционного ресторана «Эрмитаж» до советской фабрики-кухни на Ленинградском проспекте.

Автор текста

Алексей Дедушкин, краевед, экскурсовод, создатель портала oldmos.ru, автор портала «Узнай Москву». Архивные фото предоставлены автором.

Современные фото

Иван Голубев

Только в 1890-х годах

трактир «Эрмитаж»

получил солидное

название «ресторан».

К этому времени

при нем появились

зимний и летние сады,

кафетерий, гостиница

и даже две бани.



Летний сад

ресторана

«Эрмитаж».



Неглинная улица, 29



Теперь в здании
ресторана «Эрмитаж»
находится «Театр
современной пьесы».

РЕСТОРАН «ЭРМИТАЖ»

В середине XIX века на Трубной площади располагался некий «Афонькин каба́к», единственное газетное упоминание о котором свидетельствовало о несомненной креативности его содержателя. Для привлечения почтеннейшей публики и услаждения ее слуха среди кадок с растениями, украшавших питейное заведение, хозяин рассадил несколько нанятых мужиков, свистевших в особые свисточки, подражавшие пению соловьев.

Рядом с заведением стояли торговые бани. Хорошо было после баньки охладиться под соловьиные трели, выпить кружку полпива да выкурить папиросу.

Хотя нет... По большей части табак тогда не курили, а нюхали. Неподалеку от «Афонькина кабака» стояла полицейская будка, и история сохранила легенду, что у местного будочника был самый лучший в Москве нюхательный табак. У этого безымянного будочника и встретились два больших любителя табачка — известный московский кулинар Люсьен Оливье и богатый купец Яков Пегов. Раз встретились, другой... а у людей с общим увлечением всегда

найдутся и иные общие темы. И решено было объединить свои таланты — кулинарный и предпринимательский — и совместно открыть трактир на французский манер: «Эрмитаж Оливье». «Эрмитаж» — от французского слова *hermitage* — уединенный уголок, жилище отшельника. Выбор пал все на ту же Трубную площадь — благо будочник со своим замечательным табаком рядом.

И открылся в 1864 году в перестроенном здании вместо «Афонькина кабака» новомодный трактир. И заведение это очень скоро стало в Москве крайне популярным. И хоть называлось оно изначально трактиром, но, по сути, было рестораном на парижский манер. Разве что официанты привычно именовались половыми и одеты были не во фраки, а в белые рубахи тонкого голландского полотна, подпоясанные шелковыми поясами.

Особенно полюбился трактир московской интеллигенции. В 1870–1880-е годы в «Эрмитаже» проходили знаменитые «профессорские» обеды. Члены кружка известного юриста и социолога В.А. Танеева, профессора Московского университета, обсуждали здесь злободневные вопросы современности. 18 марта 1879 года в «Эрмитаже» прошел прощальный обед, данный московскими литераторами и профессорами И.С. Тургеневу перед его отъездом из Москвы. И свадьба П.И. Чайковского с Антониной Милюковой состоялась тоже здесь. Здесь же в 1902 году М. Горький устроил банкет по случаю премьеры пьесы «На дне».

И, конечно, Татьянин день! В этот январский праздник московские студенты и их профессора, прослушав литургию в университетском храме, отправлялись в «Эрмитаж». Дорогую посуду в заведении в этот день убирали со столов, полы застилали соломой, да и закуски



1) Кн. Боргезе, 2) шофферъ Гвицарди, 3) журналистъ Барзини, 4) итал. консулъ А. А. Дютфуа. Банкетъ въ ресторанѣ „Эрмитажъ“, данный итальянской колоніей въ честь кн. Боргезе и его спутниковъ.

Банкет в ресторане
«Эрмитаж», устроенный
представителями
итальянской колонии
в честь княгини Боргезе.

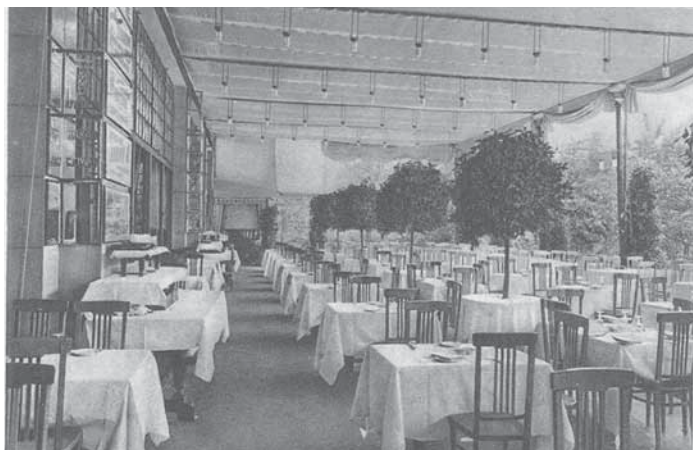
выставляли попроще. И студенты, под пиво с водочкой, демократично братались с любимыми профессорами и во всю силу своих молодых легких орал: «Долой самодержавие!». Полиции по случаю студенческого праздника давалось строгое предписание соблюдать политический нейтралитет.

Именно в этом заведении и появился на свет знаменитый салат оливье. Но изначально это был не салат, а «Майонез из дичи» под водку. При этом «майонезом» назывался не соус, а само блюдо. Входили в него филе из рябчиков и куропаток, раковые шейки, ломтики языка. Все это заправлялось соусом провансаль, который мы и называем в наши дни майонезом. А в центре блюда в качестве украшения располагалась горка из вареного картофеля, крутых яиц и корнишонов.

Но вскоре Оливье заметил, что большинство московских гурманов поданное им блюдо перемешивают ложкой, а затем получившуюся смесь раскладывают по своим тарелкам и вкушают с огромным удовольствием.

Будучи человеком, не чуждым радикальных взглядов, он решил смешать все компоненты и, обильно полив их соусом провансаль, подать своим гостям. Новое блюдо пошло на «ура» и, как оказалось впоследствии, надолго пережило своего творца.

Люсьен Оливье умер в 1883 году, а ресторан после его смерти перешел во владение товарищества «Эрмитаж Оливье». И еще более расширился. Появились зимний и летний сады, кафетерий, гостиница, номера свиданий, две бани. И называть-



Интерьеры ресторана
«Эрмитаж».

«Эрмитаж» —
от французского
слова *hermitage* —
уединенный уголок.



ся он стал уже солидно — ресторан. Это хорошо видно по полицейским протоколам.

Если в начале 1880-х годов дебоширов доставляли в участок из трактира, то в 1890-е годы уже из ресторации. После 1917 года ресторана не стало.

В 1925 году в здании разместился «Дом крестьянина». Журнал «Огонек» писал по этому случаю: «11 июня 1925 г. на торжественном заседании Московского Губисполкома с участием многочисленных делегаций крестьян был открыт Московский Дом Крестьянина».

В послевоенные годы дом был передан издательству «Высшая школа», которое и располагалось в нем до первых перестроечных лет. А с 1989 года в здании открылся театр «Школа современной пьесы».



Летний зал ресторана
«Эрмитаж».

КАФЕ «ПИТТОРЕСК»

Во второй половине XVIII века огромное владение между Рождественкой, современным Сандуновским переулком, Петровкой и Кузнецким Мостом принадлежало графу И.И. Воронцову. В воронцовских строениях по Кузнецкому Мосту открылись первые модные лавки, принесшие на долгие годы Кузнецкому Мосту славу самой «французской» улицы Москвы.

Столетие спустя, в 1883 году, часть старинных построек была соединена остекленным чугунным сводом по проекту архитектора А.А. Мартынова, и здесь разместился пассаж металлургического завода графа Франца Сан-Галли, производившего художественное литье, строительные детали и отопительное оборудование для помещений. В 1896 году здание было перестроено еще раз.

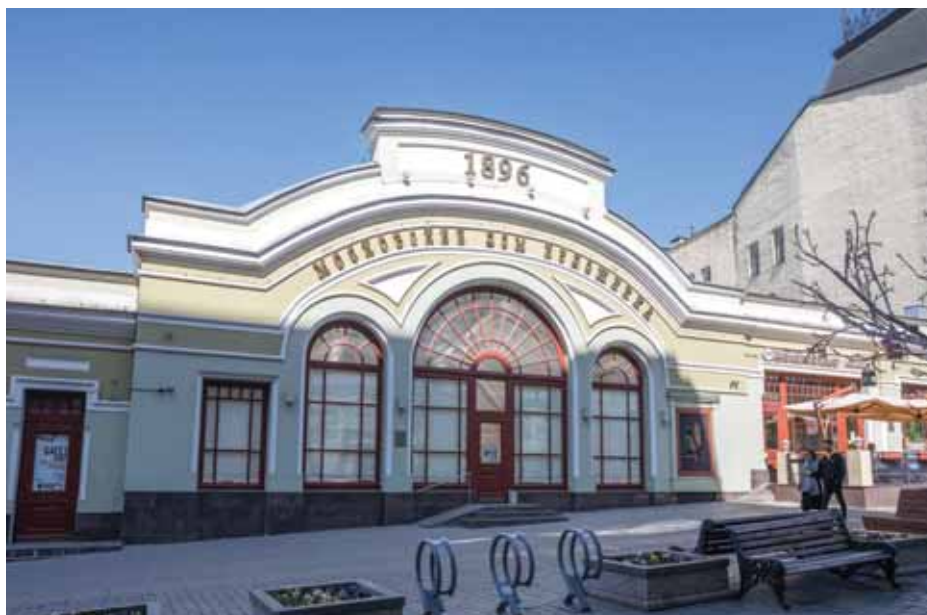
Вскоре после начала Первой мировой войны, в мае 1915 года, магазин был разгромлен во время антинемецкого бунта и закрыт.

В помещении бывшего пассажа знаменитый булочник Н.Д. Филиппов решил открыть поэтическое кафе «Питtoresк». Заказ на отделку интерьеров кафе получил модный тогда художник Георгий (Жорж) Якулов, который привлек к работе своих коллег по «живописному цеху»: В. Татлина, А. Осмеркина, Н. Удальцова, Л. Бруни, А. Родченко. Основной сюжет росписи «бешено яркими красками» стен и потолка был взят из «Незнакомки» А. Блока. Над проектом «небывалой», «под стать потолку» мебели трудилась Валентина Ходасевич. Увы, ее проекты так и не были воплощены в жизнь. Позже она писала: «Пока делали шаблоны мебели, пока раздобывали материалы — карельскую березу, красное дерево, цветные сафьяны (Филиппов был щедр), — революция развивалась, было уже не до “Питтторесков”, кафе закрылось, и моя необыкновенная мебель не родилась».

Открылось кафе уже после революции. 20 января 1918 года газета «Мысль» сообщала: «Открылось расписанное



Фасад кафе
«Питттореск».



Сейчас в здании
расположен Московский
дом художника.

Якуловым кафе “Питтореск”, оказавшееся, по-видимому, филиальным отделением Кафе поэтов. На открытии выступали знакомые все лица: Маяковский, Бурлюк, В. Каменский».

Художник Н. Лаков писал: «Внутреннее пространство кафе “Питтореск” поража-ло молодых художников своей динамичностью. Всевозможные причудливые фигуры из кар-тона, фанеры и ткани... Краски казались огнедышащими. Все это свисало с потолков, из углов, со стен и поража-ло смелостью и необычностью».

Время было голодное и холодное. Помещение не отапливалось, в буфете имелись только простокваша в стаканах да пирожки из мороженой картошки. И то не каждый день. Тем не менее, в заведении, кото-рое Якулов прозвал «мировым вокзалом искусства», выступали многие известные поэты, а Все-волод Мейерхольд ставил здесь блоковскую «Незнакомку».

В мае 1918 года в кафе состоялся «прощальный вечер с Москвой» В. Маяковского. На афише, посвященной это-му знаменательному событию, значилось: «Только друзьям!

Кафе Питтореск (Кузнецкий мост, 5). Среда, 1 мая нов. ст. Я, Владимир Маяковский, прощаюсь с Москвой. 1) Я про-изнесу в честь друзей моих великолепную речь “Мой май”. 2) Ольга Владимировна Гзов-ская прочтет мои стихи “Марш” и др. 3) Блестящие переводчики прочтут блестящие переводы моих блестящих стихов: фран-цузский, немецкий, болгарский. И наконец: 4) Я сам прочту стихи из всех моих книг: “Война и мир”, “Облако в штанах”, “Че-ловек”, “Простое как мычание”, “Кофта фата”. По окончании меня можно чествовать. Билеты (500) в кафе Питтореск от 3 до 7 час. вечера ежедневно и у меня (если встречу). Билеты бес-платно. Начало в 7 1/2 вечера».

К осени 1918 года кафе перешло в ведение театрального отдела Наркомпроса и по иници-ативе возглавлявшей оный отдел О.Д. Каменевой было переиме-новано в «Красный петух». В нем бывали Сергей Есенин и Ни-колай Клюев, Валерий Брюсов и нарком Анатолий Луначар-ский. Еще через год кафе закры-лось, и помещение снова стало торговым. Некоторое время в ча-сти здания располагалось изда-тельство «Московский рабочий».

А с 1930 года в доме открылся выставочный зал «Всекохудожник», в 1953 году превратившийся в Московский дом художника. В годы Вели-кой Отечественной войны здесь создавались знаменитые агита-ционные плакаты «Окна ТАСС».

В 2001 году благодаря проведенным реставрационным работам, пассажи, серьезно пе-рестроенному в 1960-е годы, был возвращен дореволюционный вид.

В настоящее время в здании, по-прежнему принад-лежащем Московскому дому художника, располагаются худо-жественные салоны и магазины подарков.

Кузнецкий Мост, 11, стр. 1

ТРАКТИР «КАТОРГА»

До наполеоновского нашествия на месте современной Хитровской площади находились два владения, сгоревшие в пожаре 1812 года.

В 1824 году генерал-майор в отставке Николай Захарович Хитрово, имевший свой дом поблизости, на Яузском бульваре, выкупил оба владения. Он обустроил территорию, замостил камнем образовавшуюся на месте пепелища площадь, установил масляные фонари. Площадь, получившую вскоре название Хитровской, Николай Захарович подарил городу.

Дома же, стоящие по периметру площади, имеют древнюю и заслуженную историю. Так, историческим ядром современного владения № 11/11/1 по Подколокольному переулку (тот же номер владения и по Подкопаевскому переулку) являются каменные палаты, возведенные во второй

половине XVII века возле храма Николы Чудотворца в Подкопаях. Принадлежали они, по одной версии, дядю Лукьяну Тимофеевичу Голосову, по другой — стольнику и воеводе Емельяну Ивановичу Бутурлину.

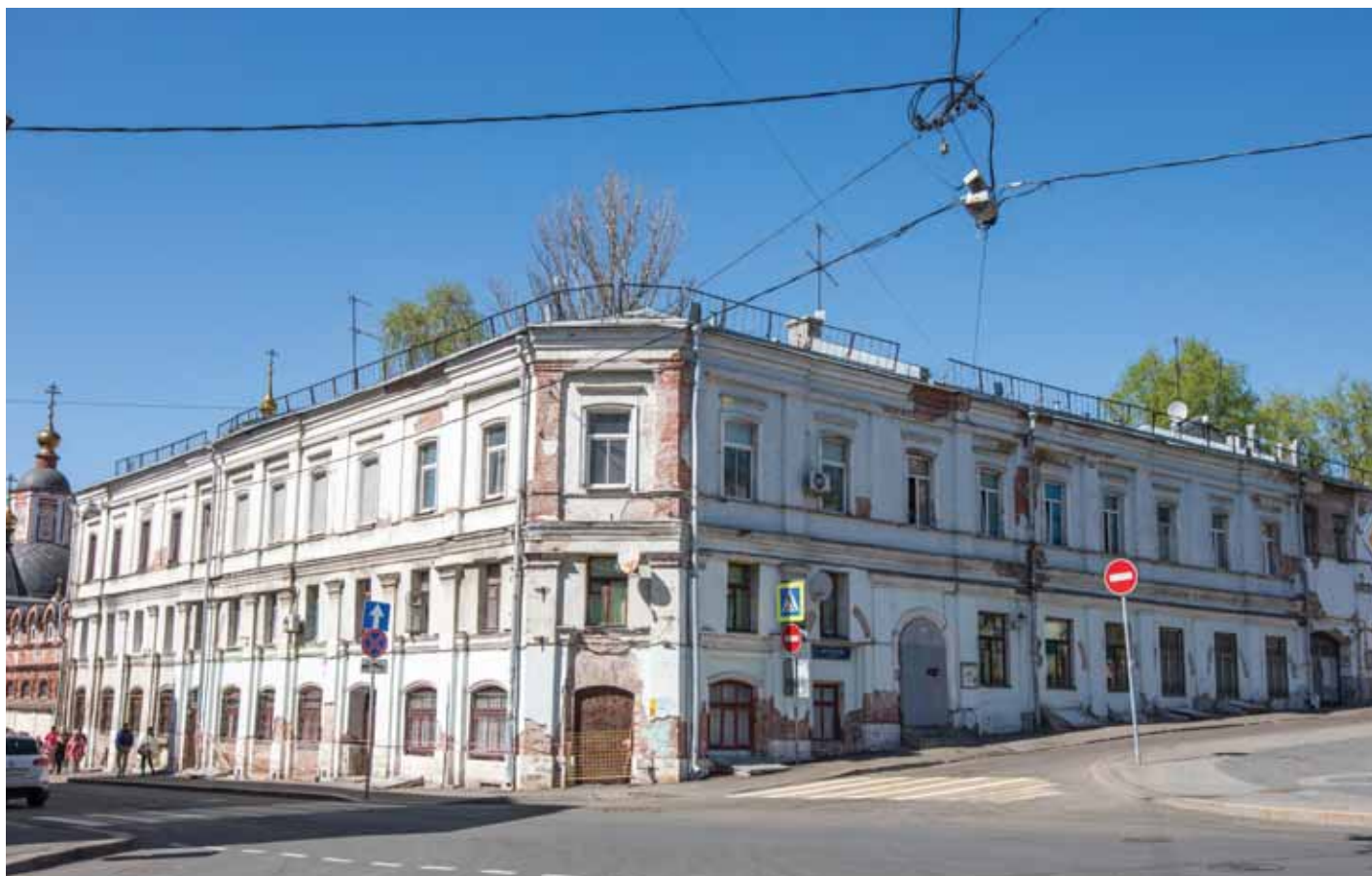
В последующие века палаты перестраивались. После пожара 1812 года здание было отремонтировано при тогдашних владельцах — братьях Боборыкиных, и с западной стороны к нему был пристроен дополнительный объем. Владение меняло хозяев, с середины XIX века оно принадлежало действительному статскому советнику Платону Викторовичу Степанову.

В 1860-е годы двухэтажный жилой корпус, располагавшийся по границе владения вдоль Хитровской площади, был перестроен. На месте сада вдоль Подколокольного переулка был возведен «Г»-образный трехэтажный доходный дом, выходящий фасадом так-

Фото 1900-х годов. Хитров рынок возле дома Е.П.Ярошенко.



Подколокольный переулок, 11/11/1



Сейчас в здании
легендарного
трактира
располагаются
мастерские
художников,
скульпторов,
иконописцев.

же и на Хитровскую площадь и составивший с остальной застройкой единый комплекс. Для доступа во двор была устроена проездная арка.

После смерти Степанова в 1872 году усадьба перешла к его дочери Елизавете Платоновне, бывшей вторым браком замужем за Василием Александровичем Ярошенко, родным братом известного живописца. Ей и принадлежало владение до революции 1917 года.

Во второй половине XIX века здесь располагались дешевые комнаты, сдававшиеся внаем, и ночлежки для бедноты.

В этом же доме находился и трактир «Каторга», «воспетый» Гиляровским в книге «Москва и москвичи»: «В нижнем этаже Степанова-Ярошенка, в самом углу, помещался трущобнейший притон, дверь которого выходила на Хитровскую

площадь, над ней десятки лет висела, выцветшая лаконичная вывеска «Трактир»».

В рассказе «Час на дне» он отмечает: «Теперь вокруг громадной Хитровской площади разбросаны чайные лавки с чайной попечительства трезвости во главе — а тогда в домах, окружающих площадь, были три трактира с меткими названиями, придуманными обитателями трущоб. Сброд и рабочий люд собирались в «Пересыльном»; нищие и мелкие воры — в «Сибири», а беглые, разбойники и «коты» со своими сюжетами — в «Каторге». Последняя помещалась в доме Ярошенко, в нижнем этаже, где сейчас находятся чайная и закусочная».

В наши дни в здании располагаются мастерские художников, скульпторов, иконописцев, Московские православные регентские курсы, жилые квартиры.

ТРАКТИР «БУБНОВСКАЯ ДЫРА»

В XVIII веке обширное владение в нынешнем Ветошном переулке принадлежало купцу первой гильдии Демиду Демидовичу Мещанинову, занимавшему в 1782–1785 годах должность городского головы. Устроенное здесь подворье получило свое название по его фамилии.

Во второй половине XIX столетия Мещаниново подворье находилось уже в руках купцов Бубновых, которые и затеяли в 1873 году перестройку всего владения по проекту архитектора А.Н. Стратилатова. Тогда и были возведены два торговых здания, одно из которых — фасадом по Ветошному переулку. В первом и втором этажах были устроены магазины, а в верхнем — трактир, «состоявший из больших и светлых зал и отдельных комнат, освещенных полукруглыми окнами», который называли Бубновским.

*Казанское архиерейское
подворье в Ветошном
переулке, 1919 год.*

«Указатель Москвы» того времени писал, что «охотники до хорошей рыбы, икры, ветчины и жирных поросят могут усладить тут свой вкус, ибо во всей Москве нигде нельзя найти лучше сих вещей».

Подвал дома отвели под торговлю чаем и съестными припасами, устроив просторное отделение трактира. Вот это-то подвальное отделение трактира было прозвано «Бубновской дырой», и сюда приходили не для того, чтобы отведать хорошей рыбы и жирных поросят, но исключительно ради неумеренных возлияний. Некоторые купцы ухитрялись пропивать здесь все свое состояние.

Описание этого заведения оставил нам И.А. Слонов, автор мемуаров «Из жизни торговой Москвы»: «...помещение «дыры» состояло из большого подвала с низким сводчатым потолком, без окон, перегороденное тонкими деревянными перего-



Подвал дома отвели под торговлю чаем и съестными припасами, устроив простонародное отделение трактира. Вот это-то подвальное отделение трактира было прозвано «Бубновской дырой».



*Современный
фасад здания.*

Ветошный переулок, 13

родками на маленькие отделения, похожие на пароходные каюты. В каждом таком отделении, освещенном газовым рожком, стоял посередине стол с залитой вином грязной скатертью и кругом его четыре стула. Другой мебели там не было. В этих темных, грязных и душных помещениях ежедневно с самого раннего утра и до поздней ночи происходило непробудное пьянство купцов... Общая картина «Бубновской дыры» была похожа на филиальное отделение ада... где грешники с диким криком, смехом, а иногда и с пьяными слезами убивали себя алкоголем... Я знал нескольких бубновских прихожан, которые долгие годы выпивали там ежедневно по 50–60 рюмок вина и водки...».

Давным-давно закрылась «Бубновская дыра», Впрочем, сам дом Бубновых сохранился, но ничто не напоминает уже в уважаемом Ветошном переулке об этом старом вертепе неумного пьянства.

ТЕАТР-КАБАРЕ «ЛЕТУЧАЯ МЫШЬ»

В Соймоновском проезде на берегу Москвы-реки уже более века стоит красавец-дом, даже не дом, а сказочный четырехэтажный терем, краснокирпичные фасады которого покрыты прекрасной майоликой. Хозяином его был инженер путей сообщения, владелец акционерного общества по строительству Армавиرو-Туапсинской железной дороги и порта в Туапсе Петр Николаевич Перцов. Записан дом был на его жену Зинаиду Алексеевну и построен по эскизу художника С.В.Малютина архитекторами Б.Н.Шнаубертом и Н.К.Жуковым.

В угловой части дома имелось подвальное помещение, в котором, по словам самого Перцова, и разместился «кружок артистов Московского художественного театра под названием “Летучая мышь”», устраивавший свои закрытые собрания по ночам по окончании спектаклей.

Создателями «Летучей мыши» стали пайщики Московского Художественного театра



Знаменитый
дом Перцова, в котором
располагался театр-
кабаре «Летучая мышь».

Никита Федорович Балиев, которого по праву считают первым отечественным конференсье, и меценат, миллионер, представитель известной купеческой фамилии Николай Лазаревич Тарасов. Учреждаемый артистический кружок первоначально позиционировался как место отдыха артистов МХТ. «Это будет, — писал Н. Балиев незадолго до открытия «Летучей мыши», — своего рода клуб Художественного театра, недоступный для других. Попасть в члены кружка безумно трудно».

«Подальше от посторонней публики» — слова эти стали, по сути, девизом первых лет существования «Летучей мыши».

29 февраля 1908 года в подвале дома Перцова и состоялось открытие артистического клуба, эмблемой которого стала летучая мышь, пародирующая мхатовскую чайку. Считается, что именно она вылетела из подвала навстречу Балиеву и Тарасову, когда они впервые пришли осматривать помещение.

Это был клуб экспромтов, легких импровизаций, пародий, бурлеска, непринужденного веселья, в котором принимали участие практически все артисты Художественного театра.

Но долго наслаждаться уединенным и веселым отдыхом «художественникам» не пришлось. Уже в апреле того же года Москва подверглась сильнейшему наводнению, начавшемуся в Страстную пятницу, и посему вошедшему в историю под названием «пасхального наводнения». Подвал дома Перцова был затоплен. Много времени ушло на его просушку и ремонт, замену мебели.

Новый сезон «Летучей мыши» открылся только осенью. Газета «Русское слово» писала в октябре 1908 года: «Интимный “кабачок” друзей Художественного театра “Летучая мышь” открывается в воскресенье. На открытие приглашено около 60-ти лиц. Другими словами,

Курсовой переулок, 1



Современный фасад
здания сохранился
почти без изменений.

на торжестве будут присутствовать даже далеко не все артисты труппы Художественного театра. В программу включена пародия на «Синюю птицу», в которой выведены Станиславский и Немирович-Данченко, разыскивающие свою птицу».

Но очень скоро «Летучая мышь» перебралась подальше от коварной Москвы-реки в Милютинский переулок, в полуподвал дома № 16, стр. 1.

Таинственность и закрытость клуба распалили любопытство околотеатральной публики. По Москве ходили слухи, что Станиславский в «Летучей мыши» показывает карточные фокусы и танцует канкан на пару с Москвиным, Немирович-Данченко управляет

в качестве дирижера маленьким оркестром, Книппер распевает шансонетки...

Но закрытым клуб оставался недолго. Уже в ночь с 9 на 10 февраля 1910 года «Летучая мышь» дала первый платный спектакль — в пользу нуждающихся артистов театра. С этого времени она становится все больше ночным театром-кабаре для публики, а не закрытым клубом артистов. Репертуар театра включал пародии, миниатюры, разнообразные дивертисменты.

После трагической смерти Николая Тарасова, окончившего жизнь самоубийством 13 ноября 1910 года, все представления в театре становятся платными.

Весной 1912 года Никита Балиев покидает труппу Художественного театра, в которой он до этого состоял, и окончательно превращает «Летучую мышь» в коммерческое предприятие — театр-кабаре, театр миниатюр.

Спустя три года «Летучая мышь» покидает Милютинский переулок и переезжает в Большой Гнезниковский переулок в полуподвал знаменитого «тучереза» Нирнзее. Именно здесь проходят последние пять лет московской жизни театра-кабаре.

В 1920 году Балиев с труппой выезжает на гастроли за границу. В Россию «Летучая мышь» не вернулась.

«Подальше от посторонней публики» — слова эти стали, по сути, девизом первых лет существования «Летучей мыши».

ФАБРИКА-КУХНЯ №1

Один из известнейших архитекторов эпохи авангарда М.Я.Гинзбург писал в 1920-е годы:

«Буржуазная квартира при экономическом росте страны растет за счет количества комнат индивидуального пользования, а мы говорим, что будем расти за счет общественных столовых, клубов и т.д.». Тогда же в нашей стране появляется и новый тип общественных зданий — фабрика-кухня, огромный комплекс питания с конвейерной системой.

Первая фабрика-кухня была открыта в 1925 году в Иваново-Вознесенске. Располагалась она в приспособленном для этого помещении.

Тогда же вопрос о строительстве фабрики-кухни подняли и рабочие Краснопресненского района Москвы.

Строительство началось в 1928 году. Проект здания, разработанный архитектором А.И.Мешковым, стал, по словам



Здание в стиле

конструктивизм.

Первая фабрика-кухня.

известного исследователя архитектуры русского авангарда С.О.Хан-Магомедова, «фактически экспериментальным полем формирования архитектурного типа фабрики-кухни... первым объектом проектирования этого нового типа общественного сооружения».

Журнал «Строительство Москвы» посвятил строящейся фабрике-кухне №1 статью «Дворец питания в Москве», в кото-

рой, в частности, говорилось: «Участок для постройки... после долгих поисков был найден на Ленинградском шоссе в густо населенном рабочем районе... Место это до некоторой степени символично. Здесь, против бывшего дома кутежей буржуазии — ресторана “Яр”, возникает грандиозный дворец питания рабочих, который по своей отделке и оборудованию превзойдет прежние роскошные рестораны».

Фабрика-кухня №1 была открыта в ноябре 1929 года. Трехэтажное здание с кухней на первом этаже, обширным обеденным залом, рассчитанным на 1200 человек, во втором этаже, помещениями для банкетов, съездов — на третьем. На плоской крыше располагалась летняя столовая. В комплекс входил также магазин для отпуска обедов на дом и продажи полуфабрикатов.

Открытие первой в Москве фабрики-кухни также не могло пройти незамеченным прессой. Лев Кассиль в газете «Известия» отметил событие следующими строками: «Железобетонные ребра, стеклянные грани создают строгий, архитектурный рисунок Дворца народного питания».

Ему вторил журналист «Красной нивы» Н.Ассанов, восторженно воспевавший новостройку в своем репортаже, озаглавленном «24000» — столько обедов отпускала в день фабрика: «Магазин полуфабрикатов... Здесь будет ядро борьбы с застарелым бытом. Женщина, боящаяся освобождения от прируса, может сохранить половину времени, взяв здесь приготовленные котлеты, изрубленное мясо, заправленный суп, соус...».

Еще в 1970-е годы на московских улицах частенько можно было встретить людей, несущих три алюминиевые кастрюли, одна на другой, соединенные общей ручкой, для полного обеда — первое, второе и компот. И несли их из действовавших еще в то время фабрик-кухонь.



Ленинградский проспект, 7, стр. 1



СТОЛОВАЯ ДОМА-КОММУНЫ РЖСКТ «ПОКАЗАТЕЛЬНОЕ СТРОИТЕЛЬСТВО»

Дом-коммуна РЖСКТ «Показательное строительство» построен в 1929–1932 годах по проекту группы архитекторов в составе М.Барща, В.Владимирова, И.Милиниса, А.Пастернака, Л.Славиной и инженера С.Орловского. В 1920-е годы Секцией типизации Стройкома РСФСР был разработан целый ряд проектов недорогого жилья.

Комплекс на Гоголевском бульваре состоит из трех корпусов, два из которых изначально являлись жилыми, а третий — общественным.

После сдачи дома в 1932 году в нем поселился практически весь цвет советского архитектурного авангарда.

Интересной особенностью жилого корпуса для одиноких и малосемейных, который носил проектное название «дом с ячейками типа F», являются двух- и трехуровневые квартиры-ячейки, идущие попарно (вверх и вниз), с прихожими, расположенными на одном уровне. Коридоры на два этажа

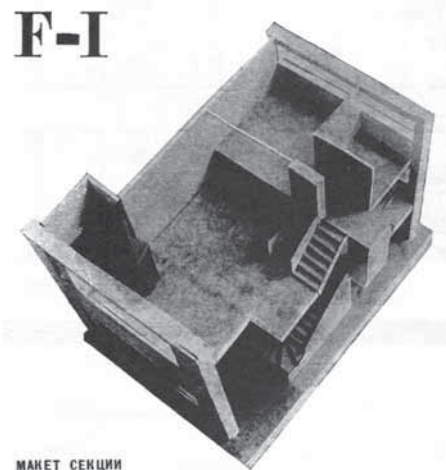
с горизонтальным сплошным остеклением должны были, по замыслу авторов, стать «артерией, стимулирующей общение жильцов ячеек».

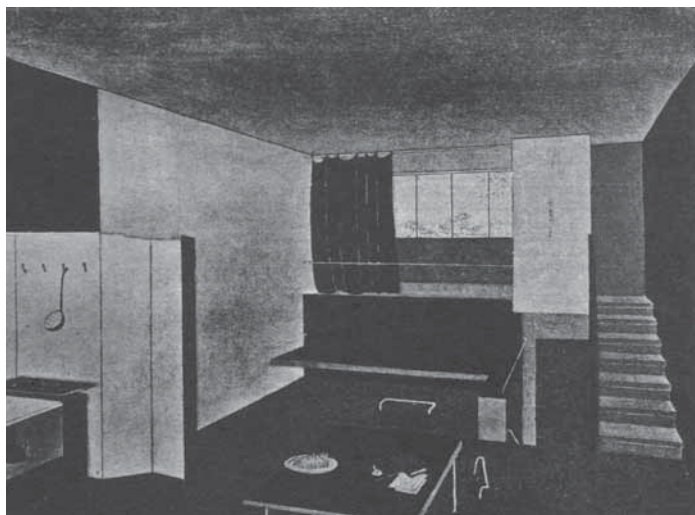
Как раз «общение жильцов ячеек», их социализация и является причиной того, что балконов в квартирах предусмотрено не было. Изначально предполагалось, что «дышать свежим воздухом» жильцы будут на общем пространстве эксплуатируемой крыши, где были устроены солярий и площадки для отдыха.

Помимо крыши к услугам жильцов был третий, общественный, корпус. Здесь располагались клуб, столовая и спортзал, а также ледник, прачечная и технические службы дома-коммуны. Первоначально здание имело со стороны двора по фасаду двухсветное остекление с террасой, не сохранившееся до наших дней. Со стороны двора располагался и вход в корпус.

Кухни в квартирах-ячейках были спроектированы очень небольшого размера. По сути, в этих «кухонных элементах» можно было только разогреть при необходимости еду или сва-

Гоголевский бульвар, 8





Эскиз оригинального
интерьера.

рить кофе. Но к услугам жильцов была столовая в общественном корпусе. Таким образом, реализовывалась известная формула первых лет советской власти об «освобождении женщины от кухонных цепей».

В трудах Секции типизации жилья (Работы секции типизации Стройкома РСФСР // Современная архитектура. 1929. № 1) отмечалось: «переход к общественному питанию, т. е. к жилью с коммунальным центром, радикально меняет рентабельность жилища, одновременно приближая его к типу жилищ, отвечающих запросам нового быта».

В расчетах «рентабельности» общественного питания против индивидуального отмечалось, что расход топлива в месяц при общественном питании на обед — 18 коп., при индивидуальном — 50 коп. и выше.

Одновременно рассматривались и вопросы трудозатрат. Было скрупулезно подсчитано, что время, требующееся для приготовления обеда в семье, состоящей из четырех человек, составляет 0,55 часа на одного человека, поднимаясь у одиночек до 1,26 часа. Вместе с тем, в механизированной столовой расход времени составлял 0,04 часа.

В равной степени уничтожение кухни при переходе к общественному питанию и превращение ее в кухню-нишу дава-



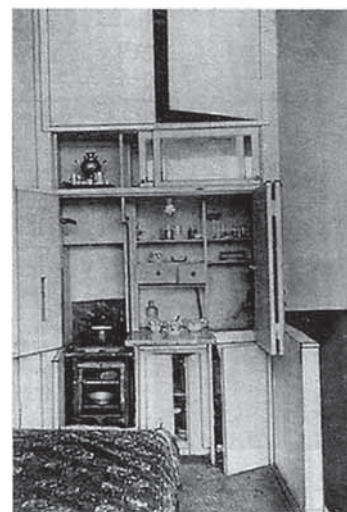
Современный вид
интерьера Дома-
коммуны.
Фото: П. Кузнецов.

ло возможность присоединить площадь «кухонного элемента» к жилой комнате.

Помимо прочего, общественная столовая рассматривалась не только как место питания, но еще и как место «товарищеского общения», как «ломка мещанской семьи» и «проводник новой культуры».

В клубе дома-коммуны жильцы устраивали совместные празднества, здесь выступали известные певцы, например, тенор И.С.Козловский, солистка оперетты Т.Я.Бах. На Новый год в клубе устанавливали большую коллективную елку. Работали библиотека, детский сад, балетная студия, многочисленные кружки.

В послевоенные годы общественный корпус был существенно перестроен. Сейчас в нем располагается множество разных контор.



Кухня Дома-коммуны
1935 год.

«ВЫСОКОЕ НЁБО» ГАСТРОНОМА



Игорь Бухаров, президент Федерации рестораторов и отельеров России, кулинар, телеведущий и педагог, о старых и новых московских гастрономических традициях.

*С Игорем Бухаровым
встретилась журналист Татьяна Филиппова*

«НЕ БЕЙТЕ ЗЕРКАЛО, БАРИН»

Я начал писать книгу о ресторанных традициях в России конца XIX — начала XX века, потому что это было очень интересное время. Россия развивалась, сделала сильный рывок, люди зарабатывали деньги. Раз есть деньги, значит, будет где их тратить. Поэтому открывалось много ресторанов. Это очень похоже на то, что начало происходить у нас в девяностые и нулевые. Количество французских поваров, которые работали в России, было примерно таким же, как сейчас.

Иногда говорят, что высокая кухня — это рестораны, которые были в Санкт-Петербурге, а московские трактиры кухней похвастаться не могли. Да нет, все было похоже. Просто в ресторане изящней подавалось, чем в трактире. И больше смен блюд было. Ну и, конечно, удал, ухарство, битие посуды. Показать себя, выпустить пар — это в московских традициях.

У меня есть товарищ, Арсен Мелитонян, он собирает открытки дореволюционных ресторанов. И он мне рассказывал: в 70-х годах, когда напротив кинотеатра «Ударник» стоял корабль-ресторан «Бургас», они пришли туда с приятелем летом, после защиты диплома. Они уже были навеселе, потому что ходили от одного

заведения к другому. Открывает старичок-швейцар, древний-древний, и мой приятель спрашивает у него: «А у вас зеркало есть?» Тот говорит: «Есть. Только не бейте зеркало, барин». Понимаете? Он работал официантом когда-то, помнит традиции.

Мы были в Греции в ресторане, где танцуют сиртаки, и там специально заказывают посуду, которую бьют посетители. Это часть шоу. И у нас, я считаю, это тоже было шоу, потому что человек за все платил, полицию не вызывали, все входило в стоимость празднования. Отгуляли не хуже других.

«КУПЦЫ В РЕСТОРАНАХ ПОКУПАЛИ МЕСТА, КАК В ТЕАТРАЛЬНОЙ ЛОЖЕ»

Вообще-то человек может поесть дома, в ресторане ему важна не только еда, но и атмосфера, обслуживание, возможность показать свой статус. Последнее особенно заметно было в московских дореволюционных ресторанах.

В начале двадцатого века в обеих столицах стали появляться кабаре. Почему? Смотрите: синема-тограф только зарождался, его мало было. А Большой театр — это высококультурно, дорого. Ложи. А где богатому человеку показать свой статус? В клубах, в кабаре. В одних

пели цыгане, это считалось шиком. В других выступали еврейские музыканты из местечек, притом играли ту музыку, к которой они привыкли, и люди с удовольствием ее слушали. Понимаете, почему у нас с таким размахом пляшут «Хава Нагила»? Еще где-то были чтецы, мелодекламаторы, фокусники.

Разрешение нужно было получать у городских властей. Глава города решал, можно ресторану поставить в зале бильярд или нет. Я думаю, что на бильярде играли на деньги, поэтому игра переходила в разряд азартных и опасных. Долг платежом красен, ты не расплатился, дуэль, перестрелка и так далее.

Купец мог показать свой статус, купив в ресторане собственное место, как ложу в театре. Придет он, не придет, это его стол. Можно сюда сесть? Нет, нельзя, это стол купца такого-то. А когда приходил, то гулял от души.

Я думаю, что успех нашего первого ресторана «Ностальжи» тоже определила атмосфера. Если помните, кооперативные рестораны были в основном в полуподвальных помещениях. А у нас — высокие потолки, сталинский ампир.

«В РОССИИ ПРИНИМАЮТ ЛУЧШЕ, ЧЕМ В АМЕРИКЕ»

На Западе кулинария всегда была частью культуры, в том числе культуры гостеприимства. Преломить вместе хлеб — это очень важно. Когда я работал в Управлении делами президента, занимался подготовкой государственных приемов, я это почувствовал.

Был государственный прием по случаю приезда Берлускони, мне говорят: «А почему вы запланировали итальянские вина?» Я отвечаю: «Русских нет, а если вы поставите французские, он обидится». «А почему, — мне говорят, — у вас еда похожа на итальянскую?» Я говорю: «Она похожа, да, но все это из российских продуктов». И когда Дмитрий Анатольевич спросил Берлускони, как ему Америка, откуда тот недавно вернулся, как принимали, — тот ответил, что вина были хорошие, потому что итальянские, а еда ему

не понравилась, здесь еда интереснее. И в конце встал и говорит: «Хочу сделать заявление». Все напряглись, а он говорит: «В России меня принимают лучше, чем в Америке».

Вы же понимаете, это очень важно, когда человек встает из-за стола в хорошем настроении.

Президент Бразилии, когда мы в Екатеринбурге его принимали, после обеда меня обнимал. Подошел ко мне: «Шеф...» Круто! Там еще местные музыканты играли бразильскую музыку, и получилось очень атмосферно.

«ГАСТРОНОМ — ЭТО НЕ МАГАЗИН»

Гастрономическая культура пока у нас в зачаточном состоянии. Значение слова «гастроном» знаете? Это не магазин. Это слово было впервые использовано в 1801-м году, в 1835-м оно вошло в словарь французского языка, а в 1886-м в словарь иностранных слов Чудинова. Гастроном — человек, разбирающийся в изысканной еде. Таких людей «с высоким нёбом», которые понимают вкус, послевкусие, могут описать это, запомнить, у нас 6–8 процентов. Около 25 процентов — социальные гастромомы, которые считают необходимым носить Гуччи, ездить на мерседесе и ходить в ресторан «Пушкин». 50 процентов оценят вкусную еду, но если ее нет — тоже ничего.

Сейчас, к сожалению, идет «бургеризация» страны, потому что бургер — это понятно и удобно. Люди уже не могут себе позволить первое, второе и компот, это дорого.

Если вы меня спросите, хватает ли нам ресторанов, я скажу — да. Для той части населения, которая может себе позволить пойти в ресторан, их хватает. А чтобы пришли остальные, нужны такие экономические условия, чтобы рестораны развивались и чтобы у людей была возможность там бывать. Все через экономику.

МОСКОВСКИЙ АМЕРИКАНЕЦ

Когда в подвале построенных в 1893 году Верхних торговых рядов на Красной площади было решено устроить ресторан, желающих взять его в аренду не нашлось. Кроме Петра Николаевича Мартьянова, который увидел в предлагаемом помещении перспективы и выгоды. Поначалу было трудно, но талантливый ресторатор сумел превратить свое детище в успешное заведение.

Автор текста

*Наталья Титова, культуролог, коллекционер, автор цикла лекций об истории ресторанного дела (Музей предпринимателей, меценатов и благотворителей)
Фото, иллюстрации предоставлены автором*

Петр Николаевич происходил из подмосковной крестьянской семьи. Начиная работать половым в трактире и только в зрелом возрасте встал во главе собственного дела. В отличие от многих трактирщиков, он мыслил прогрессивно. А потому действовал нестандартно и не пасовал перед трудностями. Несмотря на выгодное местоположение, его ресторан в торговых рядах на Красной площади (в нынешнем ГУМе) поначалу доходным не был. В обеденные часы пустовал, хотя соседи-конкуренты были переполнены. Закрывался в шесть часов вечера, когда другие рестораторы только и хлопотали о продлении торговых часов. А по воскресеньям не работал вовсе.

И все же Мартьянов не сдался, он задумал привлечь публику невиданным доселе способом: с помощью оригинальных затей и «многовещательных публикаций». Его послания, созданные по всем законам рекламного искусства, били точно в цель. Печатались на первых полосах популярных московских газет, появлялись с завидной регулярностью, были не как у всех, затрагивали эмоции и чувства москвичей. Раздражали, восхищали, удивляли, веселили. Как шарж-басня о больном желудке, который жаловался на плохое самочувствие. Ресторатор подлечил его хорошим питанием, не прошло и недели, как герой «стал свеж, исправен и хорош, и на здоровые желудки похож».

Такой рекламный натиск был непривычен москвичам. Над ресторатором смеялись и даже придумали ему прозвище «московский американец “Нуво”» за то, что он активно внедрял многие западные практики и рекламировался тоже на западный манер. Громко, навязчиво, вызывающе. Мартьянов же насмешки игнорировал: пусть говорят, что хотят, лишь бы пришли в ресторан и убедились в идеальной постановке дела. В ней он не сомневался: хорошая провизия, уютная обстановка и доступные цены в первоклассном заведении. Простой рецепт успеха любого ресторана, который многие почему-то игнорировали.



Петр Николаевич

Мартьянов.

Фото из журнала

«Ресторатор», 1911 год.

«НАШ ВОЛШЕБНИК-РЕСТОРАТОР...»

Очень скоро москвичи стали любовно называть ресторан Верхних торговых рядов «Мартьянычем», к безумной радости его хозяина. Это было самое большое трактирное заведение в городе, по которому можно было совершать прогулки. Здесь имелся основной «гигант-зал», залы поменьше и отдельные кабинеты с разным оформлением. Мартьянов никогда не экономил на декораторских работах и часто экспериментировал с пространством, за что и прослыл мастером «волшебных превращений». Весной, когда кругом лежал снег и не было даже намека на травку, обращал свой огромный ресторан в цветущий сад с множеством благоухающих живых растений. Зимой превращал его в самый настоящий еловый лес. У каждого столика ставили по наряженной пушистой красавице, а все вместе они своим невероятным ароматом обеспечивали обещанное в рекламе «еловое настроение». Придумал «Мартьяныч» и сказку, в которой говорилось о том, как он отправился в лес за деревьями да повстречал там разгневанного Царя леса. Но когда тот узнал, что затеял ресторатор, пообещал

отобрать самые красивые елки, прислать их на Красную площадь и лично поздравить мартьяновских гостей с рождественскими праздниками.



Один из кабинетов

ресторана «Мартьяныч».

Открытка начала

XX века (предоставлена

Союзом филокартистов

России).

Превращение ресторана в «Морское дно» москвичи приняли с восторгом. Художники нарисовали роскошные картины подводного царства и изготовили макеты морских чудищ. Свисающие с потолка сети и особое освещение усиливали впечатления от столь необычной обстановки. По случаю визита французских депутатов в ресторане был воспроизведен «Париж в Москве». И снова в оформлении интерьеров были задействованы декоративные панно, изображавшие достопримечательности, бульвары, улицы и сады Парижа. А еще в «Мартьяныче» был устроен «Зверинец с массой интересных и редких экземпляров». Публике обещали «разъяснительные экскурсии и кормление животных», только что собой представлял этот зоопарк — не понятно. Возможно, звери тоже были нарисованными, ведь даже герою одного фельетона сообщили, что здесь водятся только ослы, которые верят, что диких животных можно держать в ресторане. В любом случае, больше никто из рестораторов на подобные фантазии не решался, и это публику интриговало.

«...И ДЕЛА РЕСТОРАННОГО НОВАТОР!»

А чтобы взбудоражить москвичей сильнее, «Мартьяныч» откликался на любые значимые события, будь то приближение к Земле кометы Галлея или очередная успешная театральная премьера. Празднование Гоголевских дней — отличный повод придумать тематическое меню по произведениям Н.В.Гоголя. Литературный бал — возможность провести конкурс на лучший фельетон о ресторане. Если ничего любопытного не происходило, «случайности дня» Мартьянов выдумывал сам. К примеру, устраивал Съезды женихов и невест, чтобы молодые люди смогли перезнакомиться и создать крепкую семью. О семейной публике ресторатор заботился особо. В его заведении был выделен отдельный зал, куда можно было спокойно привести детей.



Уголок главного зала
ресторана «Мартьяныч».
Открытка начала XX
века (предоставлена
Союзом филокартистов
России).

Петр Николаевич во многих начинаниях был первым. Первым призвал бороться за денежный приз в обмен на небольшой рассказ о ресторане, сочиненный по предложенной картинке. Первым придумал перенять «остроумную заграничную затею» — встречаться с друзьями в ресторане и каждому платить за себя, заказывая угощения сообразно своим вкусам, аппетиту и финансам. И рассматривать эту «затею» как прекрасную

альтернативу «вредному и нежелательному обычаю хлебосольства, имевшему соревнователей характер». Мартьянов первым во всеуслышание предложил пересмотреть многие привычки и «начать жить по-новому». Заменив, для начала, традицию многочисленных пасхальных визитов общей встречей в ресторане. Подготовка к празднику ведь отнимала столько сил, времени и нервов, что на встречу гостей не оставалось никакого желания. Да, Петр Николаевич умел сопереживать, а женщинам в особенности. Про них вообще разговор особый.

«ЖЕНА — НЕ ЗАВЕДЕННАЯ МАШИНА!»

Мартьянов в своих рекламных посылах решил обратиться к дамам и подвигнуть их на революцию. А именно потребовать от мужей систематических походов в ресторан. «Вцепляйтесь в шевелюры и бороды врага. Царапайтесь. Щиплитесь. Наконец, кусайтесь. Помните, что представители сильного пола пуще огня боятся царапин», — так предлагал «Мартьяныч» обращаться с мужьями, которые не берут женщин в ресторан. Пока мужчины с комфортом отдыхают, их жены «как дурочки, сидят дома, пичкают себя своей стряпней и напрасно ждут их к обеду и ужину». А ведь отвести супругу в любимый «Мартьяныч» означало успокоить ее, что нет никакой угрозы ни здоровью мужа, ни семейному бюджету. А еще это возможность дать ей отдохнуть, ведь «машину и ту приходится останавливать, чтобы починить и смазать, иначе она придет в негодность».

Отдыхать жене полагалось и морально: постоянные упреки выматывали нервы. То ее заставляют экономить, то требуют деликатесов и сложных блюд. Героиня одной рекламы негодовала: «Я измучилась с хо-

[illegible]

10032

КЪ МАРТЪЯНЫЧУ

👉 ВЪ ЦВѢТНИКЪ!

10032

[illegible]

Начало въ 11 ч. 30 м. дил. — 3744,10 — Следующие бѣга 31 декабря.

28798,1.0

При згоді хворий погодився. Підняв на 6 час. поперва.

Рождество въ лѣсу „Марьякыча“.

«Ландшафтное фоторическое зрѣлище!!!
 ◆ СКАЗОЧНОЕ ВПЕЧАТЛѢНІЕ! ◆ СОНЪ МЕЧТА!
 ◆ ВОШЕБСТВО! ◆

ВЕСЕЛЫЯ СВЯТКИ.

[illegible]

МЫШЦЫ БОЛЬШОЙ

ПРИ УЧАСТИИ

: BARRY MITCHELL

КЪ МАРТЪЯНУ СЕГОДНЯ МЫ ИДЕМЪ!

— Тамъ время ны приятно проведемъ. Тамъ встрѣтятся въ праздникъ добрыя полъ-Москвы. — Надете тамъ друзей своихъ и Вы! — Нѣ Мартыновичу неравнодушно! Имъ бредитъ дамо вся моя семья — мой прадедъ, дѣдъ мой, бабка, мать, отецъ, жена, при- отецъ, наконецъ! Не хочетъ Векла въ руки взять ухватъ. — Ими самъ съ пенекъ, братъ! — Дѣдъ, бабка, мать, отецъ зовутъ въ Ряды и дѣти просятъ взять на вѣсъ лады!.. Забрала съ собой достаточнo рублевъ, веду feminino, нѣ Мартыновичу скорѣе: тамъ съ ними власть полноя я и побѣдъ!.. Туда ити совѣтъ даю я всѣмъ!



У МАРТЫЯНЫЧА — РОЖДЕСТВЕНСКАЯ СКАЗКА!

Чудо! — Волшебство! — Пфнительная красота!

Феерическая обстановка! — Все горит, золотится, сверкает, пылится огнями! — Чиряет, плывет! — Разрушет, сорвет! — ТОЛЬКО ЗАДЬСЬ ПРАЗДНИЧНО! ТОЛЬКО ЗАДЬСЬ ВЕСЕЛО! —

ДОРОЖЕ БЛЕЖАЮЩЕЕ КАРИКАТУЛА, ВЕСЬ ДЕНЬ СЪЕДИ ДА ПОЖИ КУЗЬМА, О СМЕХИ, ПО ВЕСЕЛЮ, АСАМБЛЕИ, ПЕРТОРЫ ПОДЪ УРАЖЕНИЕМ, БОСКИМА Г. ФЕДИКО.

Начало в 8 ч. 30 мин. Дев.

ГОТОВИТСЯ РЕАЛИЗОВАТЬ УЧАСТИЕ В ПРОЕКТЕ

[illegible][illegible]

1 Рекламное объявление

«К Мартьянычу в Цветник». Газета

«Раннее утро», 1911 год.

2 Рекламное объявление

«Рождество в лесу Мартьяныча». Газета

«Московский листок», 1909 год.

3 Рекламное объявление

«К Мартьянычу сегодня мы идем!».

Газета «Раннее утро», 1913 год.

4 Рекламное объявление

«У Мартьяныча рождественская

сказка». Газета «Раннее утро», 1913 год.

Достопримечательность
МОСКВЫ
КОЛОССЪ-ресторанъ
„МАРТЬЯНЫЧЪ“.
МОСКВА, КРАСНАЯ ПЛОЩАДЬ.
ЗЕРКАЛО СТОЛИЧНОЙ
ЖИЗНИ!
Нервъ Москвы! Дѣловая бир-
жа! Семейное собраніе! Салонъ
избраннаго общества! Мѣсто
засѣданій! Пунктъ празднова-
нія общественныхъ и част-
ныхъ событій! Центръ встрѣчъ
Съѣздъ веселящихся!
Помѣщенія обширны и роскошны.
Кушанья и напитки
высшаго качества.
Цѣны на все общедоступны.

1 Рекламное объявление
«Достопримечательность Москвы.
Колосс-ресторан «Мартьяныч»».
«По Москва-реке»: Путеводитель
Москворецкого пассажирского
пароходства, 1910 год.

2 Французская делегация
за завтраком в ресторане «Мартьяныч».
Фото из газеты «Раннее утро», 1910 год.

3 Реклама ресторана
Верхних торговых рядов. Вся Москва:
Адресная и справочная книга на 1899 год.

ГОСТИ-ФРАНЦУЗЫ ВЪ М



Баронъ и Дотурель просятъ рѣчь за завтракомъ въ ресторанѣ „Мартьянычъ“.

ВЪ ТРЕТЬЕУГОЛЬНОЙ ГАЛЕРЕИ.
Французскія депутаты. Рядомъ въ
1907 г. урда—дѣло, назначенное на
расширеніе—на дворъ Третьяковской

иногда свѣдѣніи о жизни людей,
кромѣ „Vite la Russie“ не про-
скажутся...
Французскія депутаты въ рѣчь
за завтракомъ. Жюри, было нѣтъ

иногда свѣдѣніи о жизни людей,
кромѣ „Vite la Russie“ не про-
скажутся...
Французскія депутаты въ рѣчь
за завтракомъ. Жюри, было нѣтъ

МАГАЗИНЪ
шелковыхъ, шерстяныхъ и бу-
мажныхъ матерій.
И. ДЯКОВЪ.
Верхніе торговые ряды, под-
валъ съ Красной площади,
рядомъ съ заглавнымъ са-
пожничьимъ, № 35, 40,
въ М. МОСКВѢ.

**Разныя металлическія изъкам-
ней украшенія!**
для туалета и минеральныхъ
посетковъ собственной фабрики,
а также галуши и поуженія
въ магазинѣ
Ник. Иван. КАЛИНИНА.
Верхніе торговые ряды, № 166

МАГАЗИНЪ
русскихъ и иностранныхъ парфюмерныхъ товаровъ
«высшаго качества»
СЕРГѢЯ ПЕТРОВИЧА
ЖДАНОВА.
Верхніе торговые ряды, № 195.

РУССКАЯ АТЛЕТИЧЕСКАЯ АРЕНА.
Дирекція **П. П. НАУМОВА.**
Верхніе торговые ряды.
Открыта ежедневно отъ 7—11 час. вечера.
Борьба, атлетика, гимнастика, фехтованіе и бѣгъ.
Условія и программу можно получить въ поѣздикѣ арены.
Верхніе Торговые Ряды.



Верхніе Торговые Ряды.

РЕСТОРАНЪ
ВЕРХНИХЪ ТОРГОВЫХЪ РЯДОВЪ.
ЗАВТРАКИ, ОБѢДЫ и УЖИНЫ.
Ходъ съ Покровскаго ряда.

Иконная и южная торговля
И. Г. МИРОВОВА съ сѣм.
«обѣдочнаго приношенія».
Верхніе торговые ряды, под-
валъ № 160.
Нижегородская ярмарка,
Щербовъ, близъ Петровской ча-
совни, № 128.

БѢЛЫЕ
мужское, дамское и дѣтское,
верхнія юбки, юбки.
«ТОРГОВЫЙ ДОЖЬ»
А. С. Федотьева и Н°
Верхніе торговые ряды, Ка-
закскій рядъ, № 35.

оптово-розничная
Иконно-южная торговля
А. И. Ручкиной.
Верхніе торговые ряды,
№ 294.
Работа собственной масте-
рской.
Дѣланы украшениями.

Бѣлыя мужское и дамское.
М. Ф. РОДИЩЕВА.
«Самыя модныя»
Бурда въ Москвѣ.
«Самыя модныя»
Юбки, платья и фартуки.

зайством. Все так дорого стало, что не подступишься. До цыплят ли, уток, рябчиков и всех прочих ресторанных прелестей нам теперь. На наши средства впору только щи, кашу да кисель готовить. Думаешь, легко мне ежедневно ломать голову, что на обед да на ужин тебе приказать сделать. И приятно ли слышать постоянные твои яростные возгласы за столом: «опять щи!», «опять котлеты!..». Кстати, если муж был непонятлив, приглашения не стоило ждать в принципе. Нужно было самой вести своего мужчину в ресторан и расплачиваться тоже самой, сэкономленными на хозяйстве деньгами. Довольно дерзкое предложение для того времени!

Но и на этом Мартьянов не успокоился. Во время «дешевок» (по-современному распродаж) он зазывал женщин в Верхние торговые ряды, где продавалось все, а главное,



Конкурсное объявление
ресторана «Мартьяныч».
Газета «Русское слово»,
1909 год.

в любую погоду было хорошо и... безопасно. Ведь в погоне за очередной покупкой дама рисковала попасть под автомобиль! Лихачество «моторов» горячо обсуждалось в то время, и ресторатор весьма удачно прокатился на волне этой шумихи. Не забыл он рассказать и об особом зеркальном зале, где можно было



Рекламная публикация
«Требуем равноправия!».
Газета «Русское слово»,
1909 год.

отдохнуть, привести себя в порядок и пересмотреть обновки. Мужей здесь тоже ждали. Им советовали не беспокоить благоверных соусами, им не до них, а тоже столоваться в ресторане по соседству с «цветником хороших женщин».

«КТО У «МАРТЬЯНЫЧА» НЕ БЫВАЛ, МОСКВЫ НЕ ВИДАЛ»

Некоторые москвичи полагали, что ресторатору не хватает скромности, очень уж откровенно он нахваливал свое заведение. А как называл! «Колосс-ресторан», «Зеркало столичной жизни», «Нерв Москвы»... Но ведь имел на это полное право! Всего за несколько лет ему удалось превратить ресторан в популярное место, куда съезжались гости из разных уголков Москвы. Талантливый, смелый, дальновидный бизнесмен, сколько бы еще он смог придумать и реализовать, если бы его жизнь трагически не оборвалась в 1911 году.

Петр Николаевич Мартьянов искренне считал, что его долг как «кормильца» заключается в том, чтобы становиться лучшим другом своему гостю, ведь тот вверял ему свое здоровье.

Открытки предоставлены
Союзом филокартистов России.

РЕСТОРАННОЕ ТРИО АРХИТЕКТОРА АДОЛЬФА ЭРИХСОНА



Адо́льф
Э́рнестович
Э́рихсон

С именем выдающегося московского архитектора конца XIX — начала XX века Адольфа Эрнестовича Эрихсона связана история знаменитых московских ресторанов: «Яра», «Метрополя» и «Праги».

Автор текста

Мария Нащокина, историк архитектуры, доктор искусствоведения, академик РААСН, заслуженный архитектор РФ

Адольф Эрихсон — москвич по рождению, хотя его родители — уроженцы Риги, переселившиеся в Москву лишь в середине XIX века. Корни рода Эрихсонов, скорее всего, немецкие или шведские.

Поступил в Московское училище живописи, ваяния и зодчества и в 1883 году прекрасно окончил его с правом на поездку за границу. В отличие от большинства выпускников, стремившихся в главные художественные центры Европы — Рим или Париж, молодой человек направился изучать архитектуру скандинавских стран, долгое время провел в Дании, и это, несомненно, повлияло на его дальнейшее творчество, в котором заметно влияние лаконичных и монументальных архитектурных образов Стокгольма, Копенгагена, Берлина и Гамбурга.

Вернувшись в Москву, зодчий быстро обзавелся состоятельной клиентурой. Это было в основном богатое купечество, немалую часть которого составляли предприниматели иностранного происхождения, а также известные московские купцы — Р.Б. Левиссон, О.П. Лева, А. Леман, В.К. Феррейн, И.В. Юнкер, А.И. Бакакин, А.М. Михайлов, И.Д. Сытин, Н.С. Третьяков, П.И. Щукин и другие, для которых он возвел городские особняки, торговые, банковские и промышленные здания. Сдержанная и очень респектабельная архитектура молодого Эрихсона, превосходно владевшего набором популярных исторических стилей, не могла не привлечь внимание заказчиков, которые рассчитывали выстроить солидные здания, вызывающие почтение уже своим обликом.

Творческий путь Эрихсона, как и у многих его коллег и современников, начался с сооружений в стиле эклектики: в 1890-х годах в его работах сочетались древнерусские стилизации, викторианские, готические и упрощенные ренессансные формы. Он впервые обратился к модерну лишь в 1900 году, однако его постройки в этом стиле, наряду с творениями пионеров московского модерна — Льва Кекушева, Вильяма Валькота и Франца Шехтеля, одними из первых вошли в среду города начала XX века и стали незаурядными событиями в его архитектурной жизни. На рубеже 1910-х годов архитектор, узнаваемый почерк которого остался изысканно сдержанным, обратился к популярным в то время классическим формам — большинство его построек этих лет возведено в стиле неоклассицизма. С этим стилем оказались связаны и его работы по перестройке и строительству знаменитых московских ресторанов. Если первые опыты в этом жанре были отмечены еще сильным влиянием модерна (ресторан «Яр», отделка ресторана гостиницы «Метрополь»), в дальнейшем он выработал собственную индивидуальную трактовку классических форм, следующую характерным объемным композициям московского ампира. Такова реконструкция ресторана «Прага» (1914–1915) — надстройка и изменение фасадов этого старинного здания.



Фото до реконструкции А. Э. Эрихсоном.



«Яр» после реконструкции

А. Э. Эрихсоном.

Фотография 1920-х годов

из документального

фонда Мосгорнаследия.



Алексей

Акимович

Судаков.

НОВОЕ ЗДАНИЕ «ЯРА»

Первый же выстроенный Адольфом Эрихсоном в 1909–1911 годах ресторан стал московской сенсацией — это было новое здание «Яра». Исторический ресторан, основанный французом Транкилем Яром еще в 1826 году на углу Кузнецкого Моста и Неглинной, прославился благодаря первоклассной кухне и частым визитам А.С.Пушкина, упомянувшего его в стихах.

**«...Долго ль мне в тоске голодной
Пост невольный соблюдать
И с телятиной холодной
Трюфли Яра вспоминать?...»**

На рубеже 1840–1850-х годов «Яр» переместился в сад «Эрмитаж» в районе Старой Божьей, а в 1851-м открылся, наконец, рядом с Петровским парком на Петербургском шоссе (сейчас Ленинградский проспект), где в нем начал выступать знаменитый цыганский хор Ильи Соколова.

В 1871 году его хозяином стал бывший официант Ф.И.Аксенов. Хотя при нем уровень кухни явно упал, «Яр» остался местом притяжения состоятельной публики — в ресторане, который находится недалеко от ипподрома, с размахом обмывали выигрыши на тотализаторе. Наконец в 1896 году за 92 000 рублей «Яр» купил другой предприимчивый официант — Алексей Акимович Судаков. Начав работу в трактире низшего разряда, он стал в конце

концов потомственным почетным гражданином и скопил немалый капитал, позволивший ему купить дорогие рестораны (Судаков владел также легендарным рестораном «Медведь» в Петербурге) и немалые земельные участки.

Новый владелец с начала 1900-х годов вынашивал замысел превращения «Яра» в грандиозный «ресторан-концерт» (как он его называл). В 1902 году он специально съездил в Париж, Берлин и Лондон для знакомства с самыми современными ресторанами и «кафе-концертными» зданиями. Однако экономические соображения заставили начать с более целесообразного доходного строительства жилых домов. В первой половине 1900-х годов по соседству с рестораном, еще состоявшим из разностильных построек и бутафорских башенок с шатровыми кровлями и «кремлевскими» зубцами, Судаков затеял строительство целого комплекса доходных домов по проекту своего соседа по Петербургскому шоссе архитектора А.Э.Эрихсона (особняк зодчего располагался по соседству).

Самой интересной из новостроек стал лицевой четырехэтажный дом в стиле модерн, вплотную примыкающий к старому зданию «Яра» и существующий до сих пор. Дом имел выразительный силуэт с криволинейными аттиками, эффектной ярусной шатровой башенкой на углу и стеклянным куполом, освещавшим парадную лестницу. Его облик дополняли нарядные фасадные балконы, майоликовые абрамцевские вазы в угловых нишах под башнеобразным угловым эркером, а также расписанные амурами потолки в дорогах лицевых квартирах. (К сожалению, большинство художественных деталей облика дома утрачено).

В 1905–1907 годах Алексей Судаков вновь вернулся к идее перестройки «Яра» и устроил конкурс на проект его нового здания, лучший из которых представил известный зодчий московского

модерна Лев Кекушев — об этом писали в профессиональной прессе. Однако его проект осуществлен не был. Наконец, в 1909–1911 годах на месте старого комплекса разновременных деревянных построек Эрихсон спроектировал и возвел по заказу А.А.Судакова чрезвычайно монументальное новое здание ресторана «Яр», сочетавшее формы модерна и многочисленные декоративные детали входившего в моду неоклассицизма. В силуэте сооружения доминировали три грузных четырехгранных купола с фигурными завершениями, напоминающие церковные или вокзальные. Средний купол был крупнее боковых и отмечал главный вход в здание, фланкированный монументальными светильниками-торшерами, также созданными по рисунку зодчего.



Центральный вход
в ресторан «Яр»,
1910-е годы.

Главный фасад, как всегда у Эрихсона, был слегка асимметричен и поражал четким ритмом огромных арочных трехчастных оконных проемов (разных с левой и правой сторон) и лаконичными стильными деталями, прорисованными его уверенной рукой. Простенки между окнами украшали характерные модернистские вертикальные бороздки с овальными венками в верхней части. Импосты трехчастных полукруглых окон



Общий вид Наполеоновского
(Большого) зала ресторана «Яр»,
1910-е годы.



Современный вид Большого зала
ресторана «Яр». Фото: М. Федина,
2017 год.

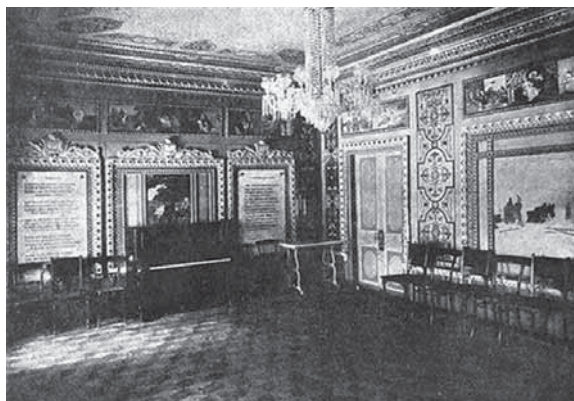


Летний (Белый) зал
ресторана «Яр»,
1910-е годы.

Moscou. Restaurant "Yar".
La salle d'été.
Москва. Ресторан "Яр".
Летний зал.



Фрагмент отделки
Наполеоновского
(Большого) зала
ресторана «Яр».
Фото: М. Федина,
2017 год.



Пушкинский зал ресторана «Яр»
(был перенесен в новое здание из старого),
1910-е годы.



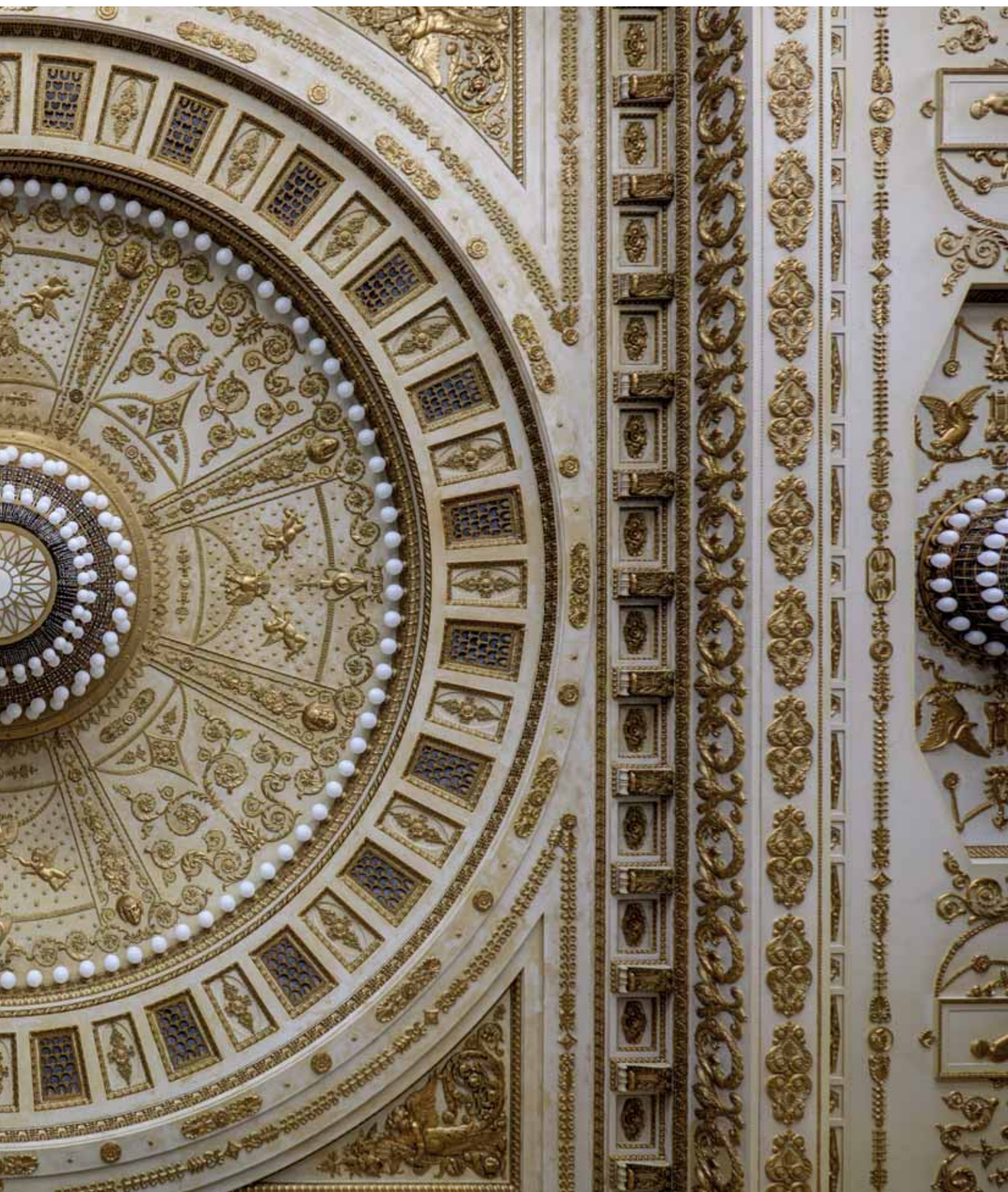
Общий вид Буфетной залы ресторана «Яр».
Фото: М. Федина, 2017 годы.



Люстра и фрагмент потолка Наполеоновского

(Большого) зала ресторана «Яр».

Фото: М.Федина, 2017 год.



в верхней части декорировали излюбленные зодчим женские маски. На подкупольных фризах в восьмиугольных вытянутых рамках была помещена надпись «Ярь», превращенная в элемент декора и удостоверявшая уникальность строения и невозможность его другого использования. Чуть позднее с левой стороны к зданию было пристроено жилое крыло, обращенное на Старую Башиловку (теперь ул. М.Расковой).

За просторным мраморным вестибюлем со стороны шоссе (проспекта) с выразительным рисунком пола было оборудовано два огромных роскошно отделанных двухсветных зала — зимний «Наполеоновский» (в нем стоял бюст Бонапарта) и летний «Белый». В Наполеоновском (Большом) зале стены были отделаны Эрихсоном темно-зелеными мраморными пилястрами и зеркалами с изысканными латунными переплетами, создающими тонкий сверкающий геометрический орнамент. Над лепным фризом и карнизом располагался огромный живописный плафон с круглым купольным повышением в центре, изящно расписанный в стиле ренессансных арабесок художником-декоратором **Романом Людвиговичем Лаубом** (рописи, к сожалению, не сохранились — нынешние владельцы заменили их крикливой позолоченной лепниной). Не исключено, что этот живописец был как-то связан с Эрихсоном и приехал в Москву специально для выполнения этой работы. Во всяком случае, его имя впервые появилось в справочнике «Вся Москва» именно в 1910 году. В центре расписного плафона Наполеоновского зала находилась ярусная люстра, также спроектированная Эрихсоном.

Белый летний зал был меньше и более скромнее по отделке. Его перекрывал уплощенный коробовый свод, элегантно декорированный классицистической лепниной и пейзажными живописными вставками. В обо-

их залах находились эстрады, а на втором уровне были устроены многочисленные кабинеты в «русском», «французском», «мавританском» стилях, «зеркальный» и другие, обращенные оконными проемами и балконами, похожими на театральные ложи, в залы. Один из малых залов, по традиции ресторана, получил название «Пушкинский». Его отделка немного напоминала оформление традиционного советского кабинета литературы — в рамках были помещены стихи и картины, связанные с поэтом, в частности, полотно А.А.Наумова «Дуэль Пушкина с Дантесом» (1885) (возможно, копия).

Под стать интерьерам был оборудован и двор «Яра»: летняя терраса с кафе, эстрада и затейливый сад в окружении бутафорских скал из гипса и дерева с водопадом, подающим воду в бассейн фонтана. «Скальные ущелья» сообщались мостиками, подводившими к классическим купольным беседкам, в искусственных гротах можно было устроить импровизированный пикник — обед «на природе». Все залы и летние террасы ресторана-дворца могли вместить около 1000 посетителей одновременно, что было своеобразным европейским рекордом. При ресторане имела собственная электростанция, артезианская скважина и водяное отопление, видимо, устроенные конторой Роберта Эрихсона — родного брата зодчего.

В выстроенном здании было так много новшеств и изобретательных приманок для посетителей, что «Яр» сразу стал настоящей московской достопримечательностью, посмотреть которую стремились все гости города — расчетливый Судаков бесплатно доставлял посетителей на автомобилях в ресторан и обратно, а также учредил премию постоянным визитерам в виде ужина из пяти блюд. Популярности «Яра» способствовала и его первоначальная идея создать

Художник Р.Л.Лауб проживал в то время в доходном доме на Александровской площади. («Вся Москва» за 1910 год).

Вероятнее всего, художник Р.Л.Лауб покинул Москву на волне антинемецких настроений в 1915 году. Во всяком случае, в справочнике «Вся Москва» в 1916 году его имени уже нет.

«ресторан-концерт». Удобные сцены, созданные Эрихсоном, и солидные гонорары привлекали фокусников, цирковых артистов и борцов, русский хор А.З.Ивановой, традиционные для ресторана цыганские ансамбли, а также знаменитостей — Федора Шаляпина и Варю Панину; здесь звучал и французский шансон, и тирольские напевы.

Трудно назвать крупных мастеров русской культуры и общественных деятелей, которые миновали «Яр». Здесь бывали Чехов и Горький, Куприн и Андреев, Бальмонт и Брюсов, Гиляровский и Телешов, Станиславский и Немирович-Данченко, многие знаменитые художники — Левитан, братья Васнецовы, Репин, Врубель, Серов и другие члены мамонтовского кружка и все московские меценаты. Пожалуй, труднее сказать, кто здесь не бывал — а не успел тут побывать Николай II, хотя в ресторане для него была приготовлена специальная императорская ложа.

Разбогатевший Алексей Акимович Судаков вместе с женой и восемью детьми жил по соседству с «Яром» в просторном новом двухэтажном особняке, построенном для него тем же Адольфом Эрихсоном в 1911 году в элегантных и простых формах неоклассицизма (здание снесено при реконструкции Ленинградского проспекта).

Судьба «Яра» в советское время была по-своему уникальной — его легендарное прошлое уберегло постройку от полного уничтожения. В феврале 1918 года ресторан закрыли, а конфискованное у Судакова имущество (столовое серебро, мейсенский фарфор, хрусталь и картины) вывезли. В 1939 году здание было переоборудовано под гостиницу «Советская», капитально перестроенную в начале 1950-х годов в стиле сталинского классицизма. Однако некоторые интерьеры — в том числе Наполеоновский зал, сохранились, правда, с большими переделками, лишившими их прежней стилистики. В сильно пе-

рестроенном Белом зале в 1980-е годы обосновался театр «Ромэн», считающий себя наследником традиций Соколовского цыганского хора, когда-то прославившего старый «Яр».

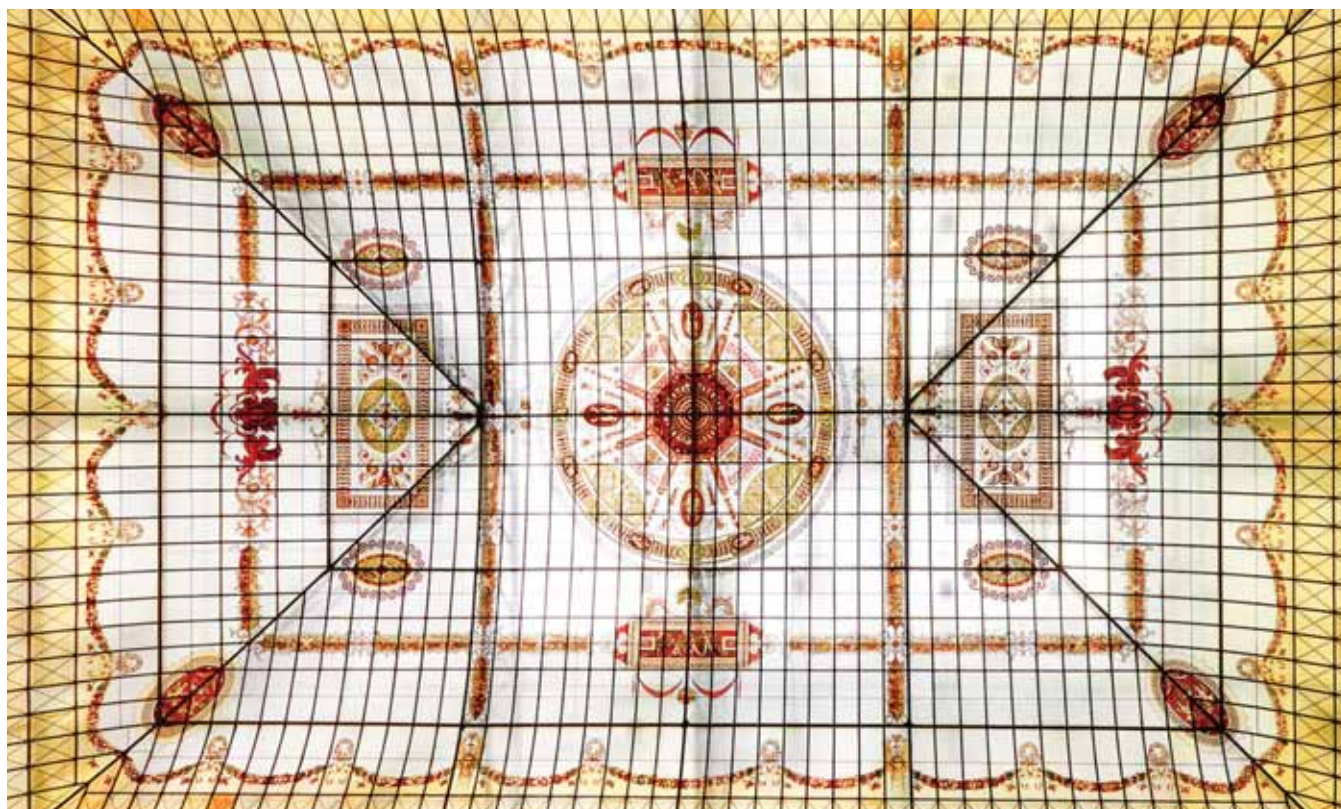
МЕТРОПОЛЬ

Общепризнанный успех обновленного «Яра», стремившегося завладеть пальмой первенства среди московских ресторанов, заставил задуматься и владельцев гостиницы «Метрополь» — ключевой постройки московского модерна, расположенной в самом центре города и также претендовавшей на исключительность и доходность. Вот почему именно Адольфу Эрихсону была заказана новая отделка Большого ресторана этой легендарной гостиницы, перекрытого куполом и уникальной большепролетной конструкцией инженера В.Г.Шухова из железа и стекла. Как современная фешенебельная гостиница, «Метрополь» должен был шагать в ногу со временем и отвечать на вкусовые изменения в обществе. Еще недавно казавшийся новым, стиль модерн стремительно уходил с городских улиц, сменяясь более привычными и знакомыми ордерными формами. С этими изменениями и был связан заказ на обновление интерьера Большого зала ресторана.

Повинуясь новым веяниям, Эрихсон убрал со стен уже устаревшую лепнину в стиле модерн, но сохранил прежние членения стен и изящную роспись огромного стеклянного плафона с фестонами и гирляндами, выполненную по эскизам художников Т.А.Луговской и С.В.Чехониной.

Для большей респектабельности зодчий дополнил архитектуру зала ионическими портиками из темно-красного мрамора, поддерживающими внутренние балконы второго этажа с нарядными позолоченными ограждениями. Четыре крупных бронзовых канделябра-торшера

С.В.Чехонин в свое время специально производил пробы росписи по стеклу, чтобы рисунок и цвет не потерялись в пространстве зала «Метрополя».



Роспись стеклянного
потолка над Большим
залом ресторана
«Метрополь».

Художники Т.Луговская,
С.Чехонин. Фото:
М.Федина,
2013 год.

на мраморных подставках создавали дополнительное освещение, заставляя играть яркими бликами позолоченные ионические капители колонн, вазы на парапете балконов, львиные маски и другие детали.

Стиль росписи огромного стеклянного плафона стал своеобразным импульсом к новой живописной декорации зала. Падуги потолка были дополнены изящной живописью, напоминающей стеновые росписи в ренессансных итальянских палаццо. Не исключено, что падуги расписывал уже упомянутый нами художник Роман Лауб, которого Эрихсон привлек к оформлению Наполеоновского зала ресторана «Яр». Однако он был не единственным декоратором — автором живописных фестонов, которыми украсился фриз зала, а также обрамлений дверных порталов с изображениями виноградной лозы был художник Сергей Чехонин. Обилие живописи, мрамора теплого оттенка и позолоченных деталей создали впечатление уюта и роскоши, к которому стремились заказчики, в том числе сам

Адольф Эрнестович, бывший членом правления Акционерного общества «Метрополь». Перестройка Большого зала ресторана, ранее бывшего более скромным и непритязательным, фактически стала последним ярким штрихом в ансамбле интерьеров и завершила формирование архитектурного облика первоклассной московской гостиницы.

ПРАГА

Последней общественно значимой московской работой Эрихсона 1910-х годов стала реконструкция доходного дома С.П.Тарарыкина на Арбатской площади — на углу Арбата и Большой Молчановки — изменение стиля фасадов, надстройка и увеличение площади находящегося в нем ресторана «Прага». Угловая ротонда здания появилась еще в конце XVIII века в эпоху классицизма, затем по заказу предприимчивого купца Тарарыкина архитектор Л.Н.Кекушев в 1900-е годы перестроил дом в стиле модерн, превратив бывший трактир в первоклассный ресторан «Прага», быстро полюбившийся московской интеллигенции.

В 1914 году заказчик решил увеличить площадь ресторана, добавив кинотеатр и аукционный зал, а также изменить его внешний вид, что блистательно выполнил А.Э.Эрихсон. Сохранив отделку Кекушева на нижних этажах, он надстроил здание третьим этажом, создав на крыше обширные открытые террасы, окруженные по внешнему периметру перголами. Это изменило облик здания, наполнив его духом неоклассицизма. Угловая ротонда была завершена особенно эффектно — открытой беседкой-бельведером с массивным фризом и карнизом, опирающимся вместо капителей на гермы, тонкие столбики с женскими головами — любимый элемент декора зодчего. Сейчас здание выглядит иначе — в 1954–1955 годах его вновь надстроили, и, увы, непривычные для Москвы открытые террасы



Вид ресторана «Прага»
с Арбатской площади,
1930-е годы.

и перголы на крыше исчезли. (К сожалению, в 1990–2000-е годы варварской реконструкции новых владельцев подверглась и отделка ресторанных залов «Праги», практически полностью утратив приметы истории).

Созданные или обновленные в 1910-е годы Адольфом Эрнестовичем Эрихсоном рестораны «Яр», «Метрополь» и «Прага» фактически подвели черту под развитием типологии и декоративного убранства этого архитектурного жанра в предреволюционные годы и стали одни-

ми из последних работ зодчего в Москве. Плодовитый и талантливый мастер, прошедший путь от эклектики к модерну, а затем к неоклассицизму, один из самых ярких зодчих Москвы рубежа XIX–XX веков с узнаваемым архитектурным почерком, украсивший родной город незаурядными постройками, после революции вынужден был покинуть Россию. С отъездом из Москвы закончился самый плодотворный период его жизни. После 1917 года он



Общий вид здания
ресторана «Прага»,
1910-е годы.

жил в Швейцарии и Франции, умер в Париже в 1940 году. А его московские постройки, в том числе рестораны, живы. И в каждом из ресторанов внимательный гость найдет черты стиля великого архитектора.



Здание ресторана
«Прага».
Фото: М.Федина.

ПРОГУЛКА ПО ПЕТРОВСКОМУ ПАРКУ

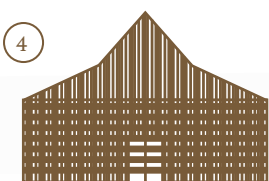
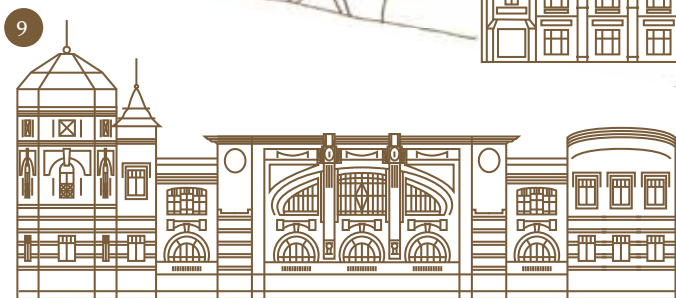
Автор текста

Станислав Величко, историк,
реставратор, экскурсовод,
хранитель истории
Тимирязевской академии

Современные фото
Ходр Саад

Иллюстрации
Мария Дубровина

В конце XIX — начале XX веков Петровский парк называли «Ресторанным царством». Здесь были заведения на любой вкус и кошелек, где москвичи могли отдохнуть от городской суеты. Специально приезжать за город обедать — пустая трата времени и непозволительное расточительство. В парк москвичи обычно приезжали к ужину и засиживались до утра.



улица Зыковская, сейчас улица Красноармейская

Пеговский переулоч, сейчас улица Серегина



Схематичное изображение Петровского парка составлено на основе иллюстраций Станислава Величко к авторской экскурсионной программе.

Петровско-Разумовский проезд

Петровско-Разумовская аллея

Нарышкинская аллея

Театральная аллея

Площадь Петровского дворца

1. «Яр»
 2. «Перепутье»
 3. «Фантазия»
 4. «Стрельна»
 5. «Мавритания»
 6. «Новая Фантазия»
 7. «Кавказ»
 8. «Аполло»
 9. «Эльдорадо»
 10. Благовещенская церковь
 11. «Альгамбра»
- Сохранившиеся
○ Утраченные



В 1776-1782 годах в предместье Москвы возле Санкт-Петербургского тракта, на пустующих землях, принадлежавших ранее Высоко-Петровскому монастырю, знаменитый зодчий М.Ф.Казаков возвел Петровский подъездной (Путевой) дворец. В 1812 году, во время московского пожара, здесь располагалась ставка Наполеона. После того, как французский император перебрался в Кремль, дворец горел и серьезно пострадал от огня.



Отель «Советский»

Ресторан «Яр»

Ленинградский

проспект 32/2.

В 1820-е годы в ходе восстановительных работ возле дворца разбили парк, который называли Петровским. Для этого казна выкупила соседние владения (Изначально площадь парка занимала 65 гектаров, сегодня это 22 гектара). Работами руководил директор Комиссии о строении Москвы генерал-майор А.А.Башилов. В благоустройстве территории принимали участие видные архитекторы того времени И.Т.Таманский, А.А.Менелас, М.Д.Быковский. В парке были проложены лучевые аллеи, расходящиеся от дворца. На мелких протоках и болотах были созданы пруды, построено в деревянное здание летнего театра. В 1837 году в Петровском парке в помещении театра и соседней с ним площадки для танцев устроили «воксал» — загородное увеселительное заведение для спектаклей, концертов, общественных балов. Память о его существовании сохранилась в названии Театральной аллеи.

УСАДЬБА БАШИЛОВА. ЯР.

Возле парка располагались территории, которые сдавались под дачи. Владельцы могли строить их в каком-угодно стиле,



Так выглядел «Яр»

в Петровском парке

до перестройки

Эрихсоном в 1910 году.

но только из временных материалов: с окончанием срока аренды нужно было разобрать постройки и восстановить первоначальный облик парка.

В южной оконечности парка, за прудами, была устроена усадьба сенатора Александра Башилова. Он был главным организатором восстановления Петровского дворца и по поручению императора Николая I вел работы и в Петровском парке. Башилов, может, сам того не желая, способствовал превращению парка в «ресторанное царство». В северном флигеле его усадьбы Транкиль Яр, владелец знаменитого «Яра» на Кузнецком Мосту, устроил маленький загородный ресторан с тем же названием. Ресторан в парке работал допоздна, в отличие от городских заведений, и в том числе своего тезки на Кузнецком Мосту. Он вмещал 16 столиков, продукты доставляли специально из Москвы. Загородный «Яр» в те времена скорее был не рестораном, а летним кафе-шантаном для отдыхающей в парке публики. Зимой помещение ресторана утепляли как могли, но все же для круглогодичной работы он был не приспособлен. Вот, пожалуй, и все, что мы знаем о первых годах существования «Яра» в Петровском парке.

Со временем у наследников Александра Башилова выкупили всю усадьбу, но, судя по архитектурным чертежам, ресторан был по-прежнему миниатюрным. Главный усадебный дом с колоннадой, два флигеля — в одном изначально находился «Яр», а потом обосновалась кухня, другой занимали хозяева. В надворных постройках располагались помещения для персонала, кладовые, ледники. Интерьер был довольно скромным, во дворе ресторана не было ни сада, ни фонтана, ни водоема. По воспоминаниям современников, фасад несколько раз перекрашивался: то в агрессивно-красный с белой отделкой, то в яично-желтый с элементами красного, белого и синего. Летом

нижнюю часть ресторана едва было видно за лианами девичьего винограда.

На подъезде к ресторану была сделана платформа, чтобы те, кто приезжал в экипажах, не спускались на мостовую, а сразу могли зайти на площадку ресторана.

В 1870-е годы Петровский парк приходит в запустение. Аристократия стала обзаводиться дачами дальше от города и промышленных районов. Парк с его «дикой» растительностью в английском духе становится местом скопления безработных, число которых в Москве и пригородах увеличивается в пореформенный период. Дачи, деревянное здание театра и танцевального зала ветшали, выходили из моды развлечения Николаевской поры.

Но «Яра» злоключения парка не коснулись. Перед городскими ресторанами у «Яра» была масса преимуществ: он позже закрывался, здесь устраивали танцы, немыслимые для московских заведений. Атмосфера была свободная, «как на даче». Сюда ехали отдохнуть от городской суеты.

Настоящий расцвет «Яра» связан с именем Алексея Судакова. Бывший официант, выходец из крестьян Ярославской губернии приобрел ресторан в 1896 году. До Судакова «Яр» сменил много владельцев. Одним из них был Федор Аксенов, славившийся фантастической скаредностью. За багровое лицо его прозвали «апельсином». Чтобы не платить поварам, он сам ездил за продуктами в Охотный Ряд с санками (от «Яра» — пять километров) и сам все таскал. Все служащие ресторана при Аксенове жили на чаевые, была высокая текучка кадров — в «мертвые» сезоны людям не на что было жить.

Судаков, едва ли не впервые в московской ресторанной практике, ввел зарплату для всех своих служащих. И это была настоящая революция. Он подбирал прекрасных поваров, хорошо им

Говоря современным языком, Петровский парк был ресторанным кластером конца XIX — начала XX веков.



Алексей Судаков (в центре в первом ряду) в окружении своих служащих и коллег на фоне грандиозного сада «Яра», созданного Эрихсоном.

платил и одним из первых в стране начал заказывать для ресторана фирменную посуду.

«Яр» никогда не пустовал благодаря удачному коммерческому ходу Судакова. Он придумал, как заполнить «мертвые» часы раннего вечера. Тем, кто приезжал на завтрак или ехал с ипподрома, расположенного неподалеку, давали в ресторане скидки.

В 1910 году, по его поручению, «Яр» был отстроен Адольфом Эрихсоном заново. От Тверской заставы до ресторана проложили асфальтовую дорогу и сделали освещение. За зданием

«Яра» устроили летнюю эстраду, водоемы, гроты из песчаника и ракушечника, искусственные скалы, водный каскад. Построили оранжерею, в которой зимовали лавры, померанцы, финиковые пальмы, а весной растения выносили на улицу. Цветы подбирались такие, чтобы аромат не перебивал запахи еды. Шум воды регулировался, учитывалась роза ветров, чтобы брызги воды не летели в зал.

Проект Адольфа Эрихсона для ресторана «Яр» был уникальным для своего времени: целый ансамбль ресторанных сооружений включал в себя зимний и летний рестораны, кафешантан, кухонные и служебные помещения. В этот комплекс, по сути, входили и усадьба самого Судакова со всеми надворными постройками, и доходные дома Эрихсона. Весь ансамбль был деликатно вписан в историческую застройку Петровского парка начала XX века.

Все остальные рестораны, даже те, которые подражали Судакову («Эльдорадо», «Стрель-



Территория «Яра» после реконструкции Эрихсона в 1910 году.





Афиша
Ресторана «Яр»
А.А.Судакова (из
коллекции Н. Титовой).

на», «Мавритания»), — совершенно несопоставимы по масштабу с «Яром».

«Яр» — настоящая находка и для архитекторов, и для рестораторов будущего. Ресторан стал настоящим символом Москвы, при том что в городе было немало популярных заведений с хорошей кухней. Здание ресторана оказалось настолько универсальным, что впоследствии легко превращалось и в госпиталь, и в клуб, и в учебное помещение для военно-воздушного флота и института кинематографии. И даже после перестройки здания пространство «Яра» «читается» в облике гостиницы «Советская». Театр «Ромэн», расположенный здесь же, — напоминание о хоре Соколова, который сделал музыкальную программу ресторана знаменитой.

В фасады, выполненные в стиле ар-деко, идеально вписались старые оконные и дверные проемы, а со стороны двора

сохранилось много старинных элементов, едва различимых среди пристроек 1960–1980-х годов. Среди шлакоблоков, вытяжек и надстроек восточного дворового фасада можно разглядеть дату строительства «1911».

Здание по-прежнему является сомасштабным сложившейся вокруг высотной застройке и очень хорошо зрительно закрепляет угол на важной градостроительной точке: у разъездов одной из главных магистралей Москвы — Ленинградского проспекта — с Третьим транспортным кольцом и улицей Марины Расковой.

В современном ресторане очень деликатно восстановлены фрагменты легендарного «Яра». Окна украшены витражами, выполненными в технике «тиффани», на которых стоят три основные даты: 1826 — дата учреждения ресторана еще на Кузнецком Мосту, 1911 — создание современного здания «Яра» на Ленинградском проспекте, 1952 — дата его капитальной перестройки и возрождения ресторана в этом помещении.



Витраж в технике «тиффани» напоминает
об основных вехах истории ресторана.



Театр классического балета. Прежде —
Трактир «Перепутье».
(ресторан «Спорт»)
Скаковая улица, 3

ТРАКТИР «ПЕРЕПУТЬЕ» («СПОРТ»)

Напротив ресторана «Яр», как своеобразная конкуренция ему, возник маленький трактир «Перепутье». Он находился на очень выгодном месте — на перепутье Скаковой аллеи и Петербургского шоссе, разъезда к Звенигородской и Миусской заставам, Ходынским военным лагерям, что обеспечивало заведению приток постоянных клиентов. На первом этаже трактира были небольшие номера, на втором — три зала и кухни. Отделка была довольно скромной.



Театр классического балета.

Новый владелец Михаил Деттер переименовал трактир «Перепутье» в ресторан «Спорт». Модное для той эпохи название было выбрано не случайно. В начале XX века в районе Ходынского поля, прямо напротив Петровского парка и «Яра», проходили занятия спортом — планеризмом, футболом, легкой и тяжелой атлетикой.

«Спорт», как и старый трактир, был очень небольшим, но функциональным. В подвальной части был зал для кегельбана, на первом этаже — ресторан с буфетом, на верхнем — номера для встреч членов спортивных клубов. «Спорт» действовал, как негласный тотализатор и как место сбора жокеев. Несмо-

тря на все усилия по привлечению публики, маленький тесный ресторан не мог конкурировать с «Яром». Здание сохранилось, теперь в нем располагается Государственный академический театр классического балета Натальи Касаткиной и Владимира Василева.



Сад «Фантазия»
находился рядом
с рестораном «Спорт».
Не сохранился.

САД «ФАНТАЗИЯ» — «АРКАДИЯ» — «ОЛИМП»

Рядом с рестораном «Спорт» располагался один из самых известных увеселительных садов Москвы, у которого в разные годы было три имени: «Фантазия», «Аркадия», «Олимп». Первоначально это была территория большой дачи, которая несколько раз меняла владельцев: ее первыми хозяевами были известнейшие серпуховские фабриканты и финансисты Коншины, затем — нефтепромышленник-миллиардер Леон Манташев, страстный коннозаводчик.

Сад был устроен при совершенно конкретных обстоятельствах: в 1891 году по случаю заключения Франко-русского союза, в Москве организовали французскую художественно-промышленную выставку на Ходынском поле. Антрепренер Шарль Омон открыл по соседству с выставкой «настоящий парижский кафе-шантан». А вокруг возник сад «Фантазия»: с дорожками, водоемом и иллюминацией. В самом ресторане устроили отдельный танцевальный зал — редкость для того времени — и комнату для игры в бильярд. Это был, как бы сказали сейчас, многофункциональный развлекательный комплекс. Здание было выдержано в духе французской архитектуры конца XIX столетия и напоминало казино в Монте-Карло: парные башни, увенчанные шпилями, богатый лепной декор.

*Ресторан «Стрельна»
находился на углу нынешних
улиц Пилота Нестерова
и Серегина. Не сохранился
до наших дней.*



«СТРЕЛЬНА»

Одним из первых ресторанов, появившихся в парке (в северной его части, на углу нынешних улиц Пилота Нестерова и Серегина), стал ресторан «Стрельна». Его владельцы — Пеговы — держали в Москве ресторан и гостиницу «Эрмитаж». Через несколько лет Пеговы сдали «Стрельну» в аренду купцам Натрускиным, которым в Петровском парке принадлежало другое известное заведение — «Мавритания».

Название «Стрельна» — память о Петре Великом. Ресторан открылся в 1872 году, когда праздновали двухсотлетний юбилей со дня рождения императора. Известно, что Петр I в своей любимой Стрельне выращивал овощные культуры. И Пеговы устроили настоящую оранжерею при ресторане.

«Стрельна» напоминала огромную теплицу с двухскатной крышей. Посетители сидели среди тропических растений,

над бассейном с золотыми рыбками. Помещение хорошо отапливалось, было приспособлено для зимнего отдыха. У ресторана была летняя открытая терраса и территория с искусственными водоемами. В отдельном двухэтажном кирпично-деревянном корпусе располагалась кухня и небольшие банкетные номера.

Описаний «Стрельны» сохранилось не так уж много. Современники отмечали прекрасную европейскую кухню, что было отчасти связано с названием ресторана. Шефами были иностранцы или русские повара, прошедшие выучку в крупных заведениях Европы. «Стрельна» превратилась в ресторан для семейного отдыха — эта ниша среди загородных ресторанов была не занята.

Он просуществовал до самой революции и входил в число лучших ресторанов Москвы и ее окрестностей. Славился своим садом с гротами, цыганами, коллекцией тропических растений, которую Яков Пегов собирал много лет по усадебным оранжереям. Новые владельцы «Стрельны» — Натрускины — перевезли часть экзотических растений в другой свой ресторан в Петровском парке — «Мавританию».

*Ресторан «Стрельна»
напоминал гигантскую
теплицу.*



Ресторан «Мавритания»,
ныне НИИ военной
медицины.
Петровско-Разумовская
аллея, 12А



«МАВРИТАНИЯ»

Один из старейших ресторанов Петровского парка «Мавритания» находился в его восточной части, возле Петровско-Разумовской аллеи за старым театром времен Николая I. Как и «Стрельна», он был частью обширной ресторанной империи Натрускиных.

Завязка романа «Воскресение» Л.Н.Толстого описывает реальный случай, произошедший именно там: «17 января 188* года в гостинице “Мавритания” скоропостижно умер приезжий — курганский 2-й гильдии купец Ферапонт Емельянович Смельков.

«Мавритания» был одним
из старейших и самых
популярных ресторанов
Петровского парка.

Местный полицейский врач 4-го участка удостоверил, что смерть произошла от разрыва сердца, вызванного чрезмерным употреблением спиртных напитков. Тело Смелькова было предано земле.»

«Мавритания» была одним из самых известных не только загородных, но и московских ресторанов, и, по сути, — главным конкурентом «Яра». Но перецеголять «Яр» она не стремилась. Ее владельцы делали ставку на другую публику, и преуспели. Ресторан пользовался огромной популярностью у купечества — не птиц высокого полета, а предпринимателей средней руки.

Здесь можно было заказать не только блюда из ресторанной карты, а попросить приготовить что-то специально для себя. Кухня, сервировка, обстановка — все было адаптировано Натрускиными для своей целевой аудитории. Отобедать или отужинать



МОСКВА—MOSCOU. № 99.
Ресторанъ „Мавританія“ въ Петровскомъ паркѣ.
Restaurant „Mavritanya“ à Petrovsky Parc.

можно было «запросто», как дома, не соблюдая всякие «глупости», вроде строгого этикета.

К корпусу из бурого и кремового кирпича были пристроены деревянные конструкции в мавританском стиле — лоджии, галереи, башенка, напоминающая минарет. Но некоторые детали — наличники, изгородь, калитки и гребни коньков крыши — были настоящими шедеврами ажурной резьбы в русском духе. Разнотилые, «азиатчина», пестрота создавали атмосферу настоящей загородной дачи, с ее свободой и отсутствием строгих правил.



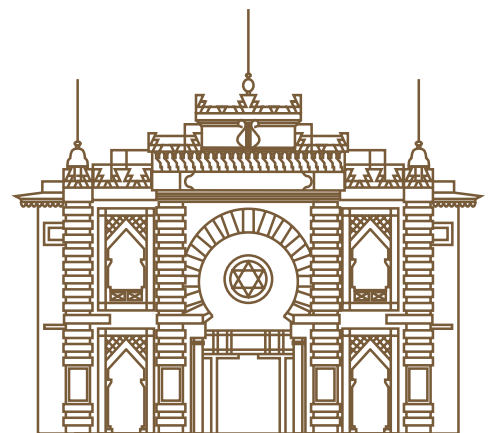
Так выглядит
«Мавритания» сегодня.

За нарядными фасадами скрывались просторные помещения: кухни, залы, каретник и конюшня, жилые хозяйские и нумерные помещения. Затейливая архитектура объединяла постройки в единый ансамбль. Об облике ресторана можно судить только по старым фотографиям и гравюрам — до наших дней он не дошел. У ресторана «Мавритания» была большая зеленая территория, с мавританскими газонами — травой, высаженной вместе с маргаритками, клевером и лютиками. Цветы и трава всходили ранней весной и радовали глаз почти до первого снега.

По вечерам выступали цыганские хоры. Если в «Яре» пели лучшие исполнители, вся программа была тщательно продумана, отобрана, то в «Мавритании» любили «цыганщину», яркую,

пеструю, вульгарную. Во дворе паслись лошади, были сделаны кибитки, а в самом ресторане можно было за отдельную плату устроить отдельный «шатер», возлежать на соломе и представлять, что ты — в цыганском таборе.

В советское время здесь располагался НИИ военной и авиационной медицины. Именно здесь проводились эксперименты в области питания для летчиков и космонавтов, а также по подготовке собак к космическим полетам. В 2008 году во дворе бывшей «Мавритании» был установлен памятник собаке Лайке.



САД «НОВАЯ ФАНТАЗИЯ». «АЛЬГАМБРА»

В центральной части Петровского парка на пересечении Петровско-Разумовской, Нарышкинской и Театральной аллей находился ресторан и увеселительный сад «Новая фантазия». Владелец «Фантазии» В.А.Взметнев превратил свое заведение в семейный клуб для проживающих в Москве немцев. Отсюда — «бюргерская» кухня, хоровые и инструментальные концерты, площадки для занятий спортом.

В 1900 году Взметнев сдал в аренду сад промышленнику Самойлову, который переименовал сад в звучную «Альгамбру». Кажется, что нельзя придумать несуразнее названия для заведения, устроенного русским владельцем для немецкой общины и оформленного в арабском духе. Но «Аль-хамбра», в переводе с арабского — «красная». И «крас-

ная» императорская резиденция была рядом — Петровский дворец, в архитектуре которого читаются ориентальные мотивы, был виден изо всех уголков сада.

Тут была и коммерческая хитрость — список увеселительных заведений в справочнике начинался «Альгамброй», а заканчивался — «Яром».

Сад был одним из любимых мест для семейного отдыха москвичей. Здесь были кондитерские, кафе-шантаны, кофейни, летняя эстрада, беседки, площадки для крокета, кегельбана, большого тенниса. Были устроены пруды для рыбалки. Выловленную рыбу можно было приготовить тут же, в кафе. Такого в Москве нигде не было — в лучшем случае в ресторане можно было заказать свежую рыбу или морепродукты.

Сад был разбит накануне Первой мировой войны и поэтому почти не оставил о себе памяти.

Сад и ресторан
«Альгамбра» были
местом для семейного
отдыха.



Погреб-ресторан
«Кавказ»
С. Е. Димитрадзе.



Ресторан «Кавказ» был
первой шашлычной
в Москве. Не сохранился.

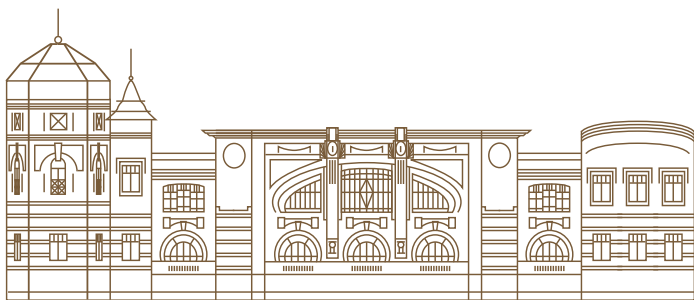
РЕСТОРАН «КАВКАЗ»

Ресторан князя Димитрадзе «Кавказ» находился на разъезде Дворцовой площади, Зыковской улицы и Левой Дворцовой аллеи. По сути, это была первая шашлычная не только в Москве, но и в Европейской части России.

Здание ресторана было сделано в восточном стиле и напоминало изнутри и снаружи грузинский духан. Пять или шесть приплюснутых куполов, в центральном было сделано отверстие, через которое выходил дым. Четыре ресторанных зала, ковры на полу, удобные кресла, много искусственных водоемов, ветви деревьев за окнами.

Изначально «Кавказ» работал только в теплое время года. Но со временем он стал так популярен, что сделался круглогодичным. Из алкогольных напитков здесь продавали только вина. Развлекательная вечерняя программа отвечала духу ресторана: сюда приглашали выступать музыкантов и певцов из Грузии.





Ресторан «Эльдорадо»,

Красноармейская улица, 1.

«ЭЛЬДОРАДО»

На северной окраине Петровского парка рядом с Пеговыми во второй половине XIX века обосновалось семейство Скалкиных. Они владели рестораном «Эльдорадо» в Петровском-Разумовском проезде, рядом с «Мавританией».

Почему «Эльдорадо»?

Имя мифической страны было образом свободной жизни, сказочной богатой земли. И владельцы сделали его местом, где публика может делать все, что хочет.

Ресторан славился тропической оранжереей (часть ее была передана из «Стрельны»). И в преискуранте была такая услуга — за отдельную плату мож-

но было рубить пальмы. Драки, битье окон и зеркал, частые вызовы полиции были в «Эльдорадо» обычным делом. Главным украшением большого зала ресторана стал гигантский аквариум, в котором устраивались водные феерии с полуобнаженными девицами, изображающими русалок.

В 1907–1908 годах Скалкины решили обновить ресторан и выстроить для него новое здание. Проект был разработан архитектором Л.Н. Кекушевым в стиле, который можно назвать условно «турецкий модерн». В начале XX века в Османской империи много строили немцы, и они соединили восточную архитектуру с европейским модерном. И у Кекушева много отсылок к стамбульской архитектуре этой эпохи. К сожалению, заказчики из соображений экономии поручили переделывать проект менее одаренному зодчему Н.Д. Поликарпову. Самые красивые детали — тонкая прорисовка оград, купола и башенки, кронштейны и лепные карнизы,

Тройка у ресторана

«Эльдорада»,

цветная литография

из французского журнала

начала XIX века.



расстекловка оконных проемов — были огрублены или вовсе исключены из исполнения. В итоге здание получило «китчевые фасады» с вульгарным набором приемов стилистики модерна.



Ресторан был виден издалека, от Дворцовой площади Петровского парка, благодаря огромному полусферическому граненому куполу. Эта угловая купольная часть вторила относительно недалеко расположенной Благовещенской церкви. Фасад яично-желтого цвета был отделан так, чтобы и при дневном, и при искусственном освещении он притягивал взгляд. Абрамцевская сине-зеленая майолика, фацетированные стекла разных форм в отделке двери переливались на солнце и при свете фонарей. Все это можно увидеть и сейчас — здание прекрасно сохранилось. Уцелели и флагодержатели, выкованные в форме агамовых ящериц-драконов.

Над входом был сделан козырек из сверхпрочного стекла и металлического каркаса, напоминающий морскую раковину — он спасал посетителей от падающих сосулек и как будто затягивал их в ресторан. По обе стороны от входа были расположены фонари с пятью колбами. Отделка фасада, входа, освещение, купол — выглядело необычно для своего времени. С Зыковской улицы был хорошо виден двухсветный зал с линией растянутых подковообразных арочных окон.

«Эльдорадо» — одно из немногих зданий, специально строившихся как ресторан. Скалкины строили его для публики, которая не слишком заботилась о своей репутации. Это повлияло на архитектурный облик здания. Богатая, яркая отделка была лишена изысканности. Вместе с рестораном под одной крышей размещалась небольшая гостиница и жилые помещения для служащих.

Во время Первой мировой войны здание было занято госпиталем, позже отдано в ведение Академии Жуковского и поэтому неоднократно перестраивалось. Но до сих пор можно увидеть на фасаде маски богини Ночи. В глазницы когда-то были вставлены стразы и лампочки, которые мерцали в темноте. Здание отчасти сохранило свой первоначальный облик по счастливой случайности — после Октябрьской революции в главном зале ресторана выступил В.И. Ленин.

Закрыли ресторан в 1918 году из-за очередного ночного скандала. В это время в стране был объявлен сухой закон, производство и продажа спиртного запрещались, что негативно сказывалось на ресторанном бизнесе. В «Эльдорадо» закон не всегда соблюдался. Говорят, на этом эльдорадовцы и погорели.

*Фасад и интерьеры
ресторана прекрасно
сохранились.
К сожалению, здание
закрыто для посещения.
Фото: М. Федина.*



Ресторан «Аполло»,

Музей авиации

и космонавтики.

Красноармейская улица, 4.



«АПОЛЛО»

В начале прошлого века в нескольких шагах от «Эльдорадо» на другой стороне Зыковской улицы был построен ресторан «Аполло», который тоже принадлежал Скалкиным.

Несмотря на звучное название, у него была неважная репутация. Из всех ресторанов Петровского парка он считался самым плохим. Он был расположен в глухом месте, вдали от других заведений. Сюда приходили не ужинать, а обсудить без лишних глаз и ушей приватные дела.

Внешне «Аполло» напоминал «Стрельну» — он тоже был сделан в виде огромной теплицы с четырехскатной стеклянной кровлей. Греческие мотивы в интерьере — колонны и меандры — отсылка к античному названию. Этот корпус не сохранился.

Второй двухэтажный корпус был украшен двумя парными эркерами, увенчанными гранеными башенками. Замковые камни над центральными окнами эркеров украшали маскароны сатиров (к сожалению, лепные украшения были сбиты после революции). Второй этаж был отведен под номера, как ресторанные, так и гостиничные, а первый этаж — под кухню и буфет. «Аполло», по сути, состоял из двух частей — ресторана и трактира, что для Москвы было редкостью.

Петровский парк был настоящим «созвездием» ресторанов, сосредоточием заведений, разных по духу, традициям, кухне. Без «Яра», «Стрельны», «Мавритании», «Эльдорадо» невозможно представить себе ресторанную культуру Москвы конца XIX — начала XX века.



У «Аполло»

была репутация

худшего ресторана

в Петровском

парке. На фото —

двухэтажный корпус

ресторана.



Ресторан «Аполло»

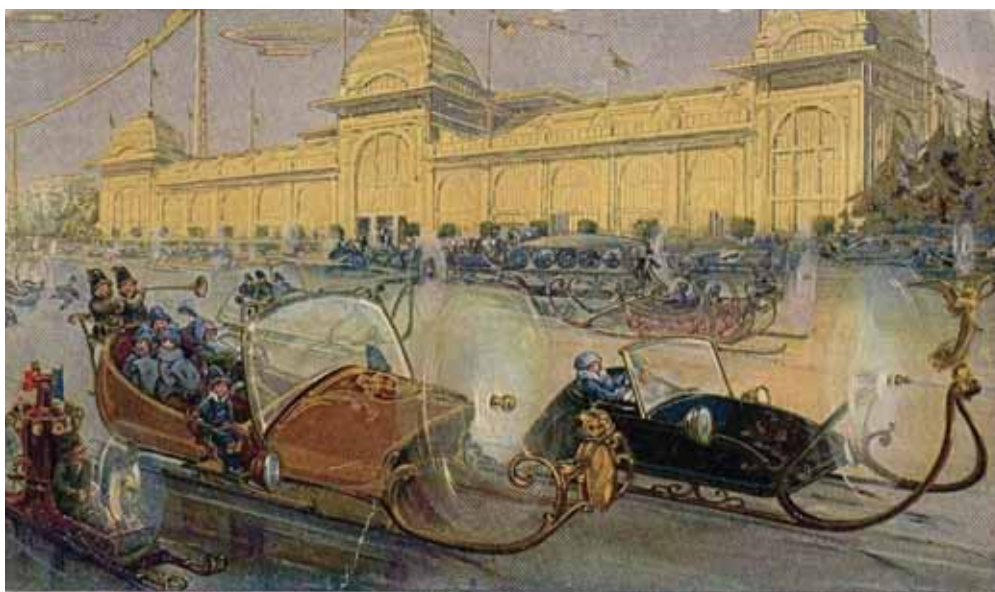
в прошлом, Музей

космонавтики и авиации

в настоящем.



Вид Петровского парка будущего.



Вид Петербургского шоссе и Ресторана «Яр» будущего.

В 1914 году фирма «Товарищество Эйнемъ» (фабрика «Красный Октябрь») выпустила шоколадные конфеты под названием «Москва будущего». В каждую жестяную коробочку была вложена серия из восьми футуристических открыток.

ПОКУШАТЬ И ОРКЕСТР МУЗЫКИ ПОСЛУШАТЬ

«Все идем в ресторан «Волна»! Вкусно покушать и оригинальный оркестр музыки послушать» — так зазывал москвичей хозяин одного из самых популярных трактирных заведений начала прошлого века. Рекламные слоганы, ресторан самообслуживания, бизнес-ланчи и чай без теина в вегетарианском кафе. Все это уже было 100 лет назад.

Автор текста

Наталья Титова, культуролог, коллекционер, автор цикла лекций об истории ресторанного дела (Музей предпринимателей, меценатов и благотворителей). Фото, иллюстрации предоставлены автором, открытки предоставлены Союзом филокартистов России.



*Заказной зал ресторана «Метрополь».
Альбом «Московские виды: На память
от «Метрополя»», начало XX века.*

«Большинство из нас — люди спешки, люди службы, люди деловых занятий, для которых время — деньги». Звучит современно, а на самом деле так владелец все той же «Волны» на Садово-Каретной улице рекламировал свой «Буфет для проходящих», открытый в угоду «насущной потребности москвичей». Это был отдельный зал при ресторане, где не снимали верхнюю одежду и ели буквально на ходу. Хозяин уверял, что в буфете «все готово, все дешево, все вкусно, все сытно». Чем не аналог современного фастфуда?

Нынешние вендинговые кафе тоже имеют предшественников. «Автоматический буфет “Квисисана”» на Рождественке — ресторан быстрого питания, работавший по принципу самообслуживания. В зале имелось множество разнообразных автоматов и, бросив в один из них определенное число монеток, гости получали горячую еду, нехитрую закуску, чай, кофе и спиртное. Деньги меняли в специальной кассе, а если сомневались в чистоте посуды, пользовались «автоматическим полоскателем» с теплой и холодной водой. Единственным сотрудником буфета был лакей, который поддерживал в зале порядок. Чаевые ему не полагались.

Москвичи откровенно потешались над подобным форматом трактирного заведения. Художники рисовали

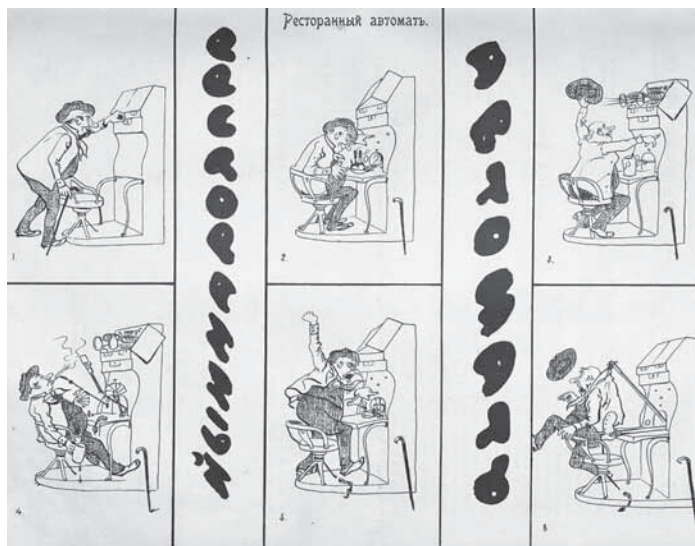
карикатуры, выдумывая всевозможные «автоматы будущего», а литераторы писали фельетоны про «автоматы настоящего». Герой одного рассказа в «Квисисане» не был, но предположил, что «служат» там автоматические манекены: один разливает напитки, другой режет угощение, третий просит вознаграждение за труд. И когда он все же оказался в буфете, то сразу отыскал стоящую в углу великолепно исполненную фигуру официанта с салфеткой на плече. Пытаясь сделать заказ, герой стал искать дырочку, чтобы сунуть в нее двугривенный, а когда фигура изумленно посмотрела на него и человеческим голосом спросила «что прикажете?», тот опешил от неожиданности. Не подозревал он, что к автомату может быть так искусно приспособлен фонограф. Кстати, гость так и не понял, что в буфете он повстречал живых швейцара и лакея.

*Большой автоматический ресторан в XX столетии.
Юмористический журнал
«Осколки», 1901 год.*



А тем временем рестораны продолжали знакомить избалованную публику с новинками, что появлялись и приживались в европейских ресторанах. Одни приспособляли залы под новомодные гриль-румы, где на глазах у публики готовили угощения из выбранных ими продуктов. Другие устраивали американские бары, где, сидя за стойкой на высоком стуле, посетители наслаждались всевозможными порционными коктейлями. И пока некоторые ресторанные завсегдатаи томились в ожидании появления на

*Ресторанный автомат.
Карикатура
из юмористического
журнала начала XX века.*



Кофейня и Американский
бар гостиницы
«Метрополь». Альбом
«Московские виды:
На память от
“Метрополя”».
Начало XX века.





Рекламное объявление ресторана «Бар Америкен».

Журнал «Варьете и цирк», 1912 год.



Кухня ресторана «Метрополь».

Альбом «Московские виды: На память от «Метрополя»». Начало XX века.

Москве-реке ресторанов-поплавков, кто-то приятно проводил время... на ресторанных крышах. К примеру, в той же «Волне». Москвичи веселились, а критики негодовали: эксплуатируемые крыши — затея, выгодная для Америки с ее дорогой арендой, небоскребами и эффектными высотными панорамами. Гости там действительно «парили в облаках», а у нас? Веранда на крыше двухэтажного здания, «затерянного среди пустырей и лачужек», смешна. Да и асфальтовые миазмы не способствуют аппетиту.

Но крыша «Волны» была необычной. Ландшафтные дизайнеры того времени превратили ее в «Висячий сад Семирамиды» с фонтанчиком, а потом и в «Уголок Дарьяльского ущелья» с искусственными скалами. Редкий москвич мог отказаться от предложения «повисеть в воздухе» и «совершить приятное путешествие на Кавказ без железнодорожных трат». Тем более — как завлекали: «В Москве, правда, еще свежее и не сезон, но там, в Каретном, господа, совсем другой... Кавказский климат! В холодную погоду тепло и не дует! Под открытым небом, заметьте!». А еще обещали «необыкновенную дешевизну» угощений и почти половинные скидки на завтраки, обеды и ужины.

Эти обеды, которые имелись во всех ресторанах, были подобием современных бизнес-ланчей: фиксированный набор угощений за фиксированную плату. В разных вариантах: графин водки и четыре блюда на выбор за рубль, два угощения за 40 копеек, а четыре и чашка кофе за 50, и все в том же духе. Самую низкую цену на обеды назначил хозяин загородного ресторана «Аполло», предложив всего лишь за 50 копеек отве-дать суп с пирожками, стерлядь в вине, жареного рябчика с салатом и соленьями, артишоки и пунш глясе на десерт. Москвичи насторожились, но оказа-

лось, это была рекламная акция, призванная привлечь внимание к заведению, которое обычно посещали только в вечернее время, когда в ресторане начинался «концерт-монстр», состоявший из 40 номеров самых разных жанров. В программе значились и комики, которые читали заготовки и импровизировали на темы, подкинутые публикой. Концерт, кстати, был бесплатным приложением к еде.



Московская вегетарианская столовая.

Фото из журнала «Вегетарианское обозрение», 1913 год.

Ресторанные гости любили комплексные обеды, ведь в наборе блюда стоили гораздо дешевле, чем по отдельности. Да и долго ждать их не приходилось. И все же гости смущались их дешевизной и подозревали трактирщиков в торговле тухлыми припасами. Ведь работать себе в убыток глупо, а выбрасывать провизию с душком жалко, да и не заметит его в спешке голодный москвич. Рестораторы возмущались: все уступки исключительно от больших оборотов и с рекламными целями. Конкуренция росла день ото дня!

А у москвичей имелись свои «лайфхаки», как еще сэкономить на ресторанном питании. Можно было приобретать специальные абонементы или пользоваться скидочными купонами, которые тоже изредка рекламы ради распространяли «прогрес-

сивно мыслящие» рестораторы. А еще стоило посещать заведения, которые только-только открылись: зачастую они торговали по заниженным ценам и предлагали «комплименты» — напитки, фрукты или фирменные закуски. Даровое угощение было заманчивым, ведь за тот же фрукт, себестоимость которого составляла копейки, в ресторане просили целый рубль. А бокал игристого мог стоить половину ужина. Хозяин «Риша» в Петровском пассаже шикавал: каждого гостя угощал целой бутылкой шампанского. Остряки пошутили: столь широкие жесты вскоре разорят предпринимателя. И он действительно прогорел, правда, потому, что ошибся с концепцией: посетителям торгового центра нужен был общедоступный ресторан, а не фешенебельный «Риш».

И наоборот, некоторые москвичи, решительно не желавшие «отдыхать от мяса», предрекали скорую гибель вегетарианским столовым, а те пользовались стабильной популярностью. Что многих удивляло и побуждало ходить к «беззубой-никам» из любопытства. Их мучил вопрос: как можно обедать в аскетичной обстановке, там, где нельзя пить, курить и смеяться, но при этом с великим наслаждением жевать антрекот из капусты. И правда, местные угощения завсегдатаем каза-

лись «объединением», хотя для всех остальных были «деликатесами» в кавычках. Подавали их без горчицы, перца и других возбуждающих аппетит приправ. Кофе был ячменный, а чай без теина. Публику заранее предупреждали, что все напитки и еда полезные и правильные.



Реклама летнего сада

при ресторане «Волна».

«Московский листок:

Иллюстрированное

прибавление».

1910 год.

Для поборников правильного питания с его строгим расчетом суточной нормы белков, жиров и крахмалов (углеводов) существовали свои заведения. Самым внимательным образом к здоровью своих посетителей относились в Нормальных столовых. Кормить тут предпочитали по абонементам, это и выходило дешевле (десять рублей в месяц против 40 копеек за один обед), и только тогда и имело смысл. Хозяева не пытались охранять здоровье случайных людей, заглянувших сюда из интереса. Каждому клиенту здесь заводили особый «формуляр желудка», куда записывали все то, что происходило с пищеварением подопечного на протяжении месяца. Но и так понятно, что оно улучшалось, а лишний вес, если и был, стремительно таял.

Многие московские столовые отпускали обеды на дом. Такую же услугу предлагали и некоторые рестораны, только «еда на вынос» обходилась дороже. Рестораны также брали на себя организацию выездного обслуживания, или занимались «кейтерингом» как сказали бы сегодня. Такие гиганты, как «Ме-

Реклама «Коммерческого ресторана». «Московский листок: Иллюстрированное прибавление», 1900 год.

ВНОВЬ ОТКРЫТЫЙ БОЛЬШОЙ

Коммерческий ресторанъ,

Черкасскій пер., на дворъ дома Козлова. Телефонъ № 2,707.
Роскошно отделанный залъ 23 саж. длиной; 20 сабѣтныхъ просторныхъ кабинетовъ; все обставлено изящнѣйшими. Въ услуженіе гг. посетителей всѣ газеты, журналы, справочныя изданія, посылныя, комиссіонеры и адресы торговыхъ фирмъ.
Европейская кухня и кухня восточныхъ народовъ И. В. ОУЛХАНОВА.
Ежедневно для гостей національностей готовятъ:
Завтраки отъ 11 ч. утра до 2 ч. дня (на выборъ): 2 бл. и кофе 70 коп., 1 блюдо 35 коп.
Обѣды отъ 11 час. дня до 7 час. вечера (по выбору): 3 блюда 60 коп., 4 блюда и кофе 1 руб.
УЖИНЫ по особой записи: 2 блюда 70 к., 1 блюдо 35 к.
По **ЧЕТВЕРГАМЪ** и **ВТОРНИКАМЪ** специально выпившимъ изъ Перми поваромъ готовятся **СИБИРСКІЕ ПЕЛЬМЕНИ**.

ВИНА лучшихъ торговыхъ домовъ: Дюро, Блуа, Елестона и Вильфорнъ, а также и собственной выделки: НАВНАЗСКІЯ ВИНА имѣются въ бутылкахъ.
ПИВО бочками и бутылками разн. завод. Международное пиво изъ хмельника, специально изготовленное для нашего ресторана разн. завод. Х. фонъ Отрицкаго.

ДЕШЕВОЕ ОТДѢЛЕНИЕ (верхъ ресторана).
Отъ 12 ч. утра до 7 ч. вечера **ОБѣды**: въ 2 блюда 40 коп., 1 блюдо 20 коп.
АБОНЕМЕНТЫ (въ ресторанѣ) на завтраки и обѣды выдаются по пониженнымъ цѣнамъ и действительны 3 мѣсяца. 2948.1.0

Гдѣ центръ Россіи?

ВЪ МОСКВѢ.

Гдѣ центръ Москвы?

У ПАМЯТНИКА ПУШКИНА,

ВЪ РЕСТОРАНѢ

„НОВАЯ МОРАВІЯ“.

Здѣсь первоклассный венгерскій оркестръ.

Перворазрядная кухня. ● Превосходный буфетъ.

== ДОБРОСОВѢСТНЫЯ ЦѢНЫ. ==

Обѣды изъ 3-хъ блюдъ — **65** коп.

Рюмка водки у буфета съ закуской — **10** коп.

Уютно, весело, культурно. Всегда избранная интеллигентная публика: артисты, литераторы, художники, спортсмены.

ДВА КЕГЕЛЬБАНА.

На билліардахъ ежедневныя состязанія лучшихъ игроковъ Москвы.

Торговля до 2-хъ часовъ ночи.

Реклама ресторана

«Новая Моравия». Журнал

«Кривое зеркало»,

1909 год.

трополь», могли одновременно обслуживать несколько удаленных мероприятий и даже устраивать пышные банкеты в нескольких городах. А однажды команде этого ресторана пришлось исполнить очень необычный заказ — организовать парадный обед по случаю закладки моста около Свияжска. Банкет был рассчитан на множество персон и давали его под открытым небом в самой изысканной сервировке. Дело было в феврале, а гостей потчевали свежайшей клубникой из питомников Франции. Любителям считать чужие доходы было небезынтересно знать, что ресторан заработал на этом мероприятии три тысячи рублей.

А тем временем тема свежести продуктов очень волновала современников. Не зря многие рестораторы брали в штат специального врача, который осматривал заготовки и готовые блюда. А еще трактирные заведения периодически навещала санитарная комиссия. Ее интересовало, соблюдены ли нормы хранения продуктов, не держат ли на кухне тухлятину, где хранятся личные вещи сотрудников, в каких условиях работает прислуга и не спит ли она в неположенных местах. За всевозможные нарушения с трактировладельцев взымали штрафы и упоминали о подобных недопущениях на страницах московских газет, что не лучшим образом сказывалось на репутации заведения. И наоборот, если в ресторане гордились чистотой на кухне, то запросто пускали туда всех желающих убедиться в соблюдении санитарных норм. Правда, и это тоже напоминает кое-что из современных практик?

Вы заметили, как много общего у ресторанных заведений, которые разделяет целое столетие? Почувствовали, что история московских ресторанов намного интереснее, чем о ней принято думать?



Реклама ресторана

«Волна». Журнал

«Будильник», 1911 год.

ГЕНИЙ МЕСТА

*Елисеевский — поставщик двора
Его Императорского Величества
и многих московских ресторанов.
Сменялись владельцы, времена,
порядки, а легендарный магазин
по-прежнему оставался законодателем
гастрономической моды.*

Автор текста

Андрей Демидовский, журналист

Фото предоставлены автором



Внешний вид здания Елисеевского магазина, 1913 год.

В облике здания, приспособленного в начале прошлого столетия для размещения

«Магазина Елисеева и погребов русских и иностранных вин»,

едва угадывается творение великого Матвея Казакова.



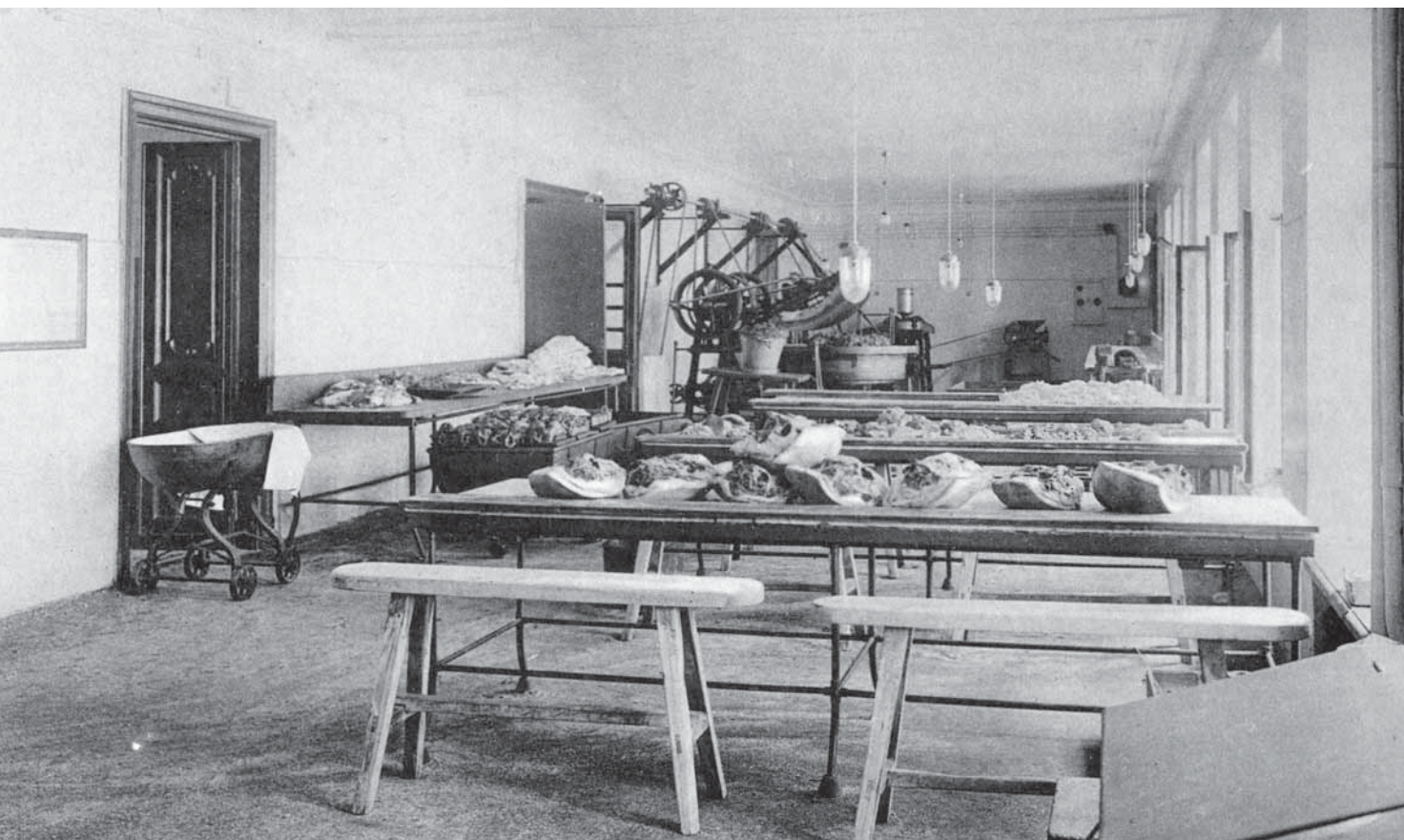
Гастрономическо-
колониальный отдел,
1913 год. Изящные
открытые столы
малолюдного магазина
самообслуживания
в советское время
сменялись сплошной
стеной мощных
остекленных прилавков.

В конце XVIII столетия великий Матвей Казаков построил на Тверской улице дом для Е.И.Козицкой, наследницы уральского промышленника И.С.Мясникова, одной из богатейших женщин того времени (именно в честь нее Сергиевский переулок был переименован в Козицкий). Свое творение архитектор увековечил в альбоме фасадов, благодаря которому мы можем судить о его облике: стройный и строгий ясный классический образ, шестиколонный портик над рустованным первым этажом. Сквозь дом — по центральной оси — был устроен проезд для карет, из которого дверь вправо вела в парадные интерьеры. По роскошной беломраморной лестнице посетители поднимались в огромный зал с полукруглой колоннадой, державшей хоры. Впоследствии именно здесь Зинаида Волконская устраивала свой знаменитый салон, на котором собирался цвет русской поэзии — А.С.Пушкин, Е.А.Баратынский, В.А.Жуковский.



Контора магазина,
1913 год.

Совершенное творение Казакова простоит в первоначальном состоянии менее столетия. В 1874 году особняк перестраивается архитектором Августом Вебером для нового владельца, миллионера С.М.Малкиеля, разбогатевшего на поставках обуви в армию во время Крымской войны. Фасад здания был почти полностью переделан, дом лишился колонного портика, интерьеры стали помпезными и эклектичными.



Колбасный цех.

При Елисеевых в магазине
были колбасный цех,
кондитерская, пекарня,
цеха засолки, копчения,
маслоотжима и другие
производственные
помещения.

В 1898 году дом приобретает петербургский купец Григорий Елисеев, и в его истории начинается новая глава. По проекту Г.В.Барановского здание было глобально перестроено. Тот самый проезд под домом, в который могли въезжать кареты, стал главным входом в «Магазин Елисеева и погреба русских и иностранных вин». Пространства первого и второго этажей превратились в огромный торговый зал, оформленный в духе эклектики, рискованной и виртуозной. Яркие витражи, огромные гроздья люстр, зеркала — все выглядело дорого и вместе с тем изысканно.

Архитектурные элементы просторного двухсветного зала кому-то могут показаться грузными, но они, на самом деле, соразмерны масштабу помещения. Ощущение небывалой роскоши изумило москвичей. Сами интерьеры выполняли роль социального фильтра. Небогатые москвичи и не помышляли заглянуть в сказочный

магазин. Роскошь интерьеров была, как ни странно, хрупкой, не рассчитанной на толпу. Товары были разложены на изящных прилавках и полках так, чтобы покупатели могли сами выбирать. Принцип самообслу-



Фрагмент настенной
лепнины до начала
реставрационных работ.

живания имел существенное отличие от привычного для нас. Покупатели (а их за день набиралась пара сотен) вместо корзины на колесах получали персонального продавца-помощника. Впрочем, выбирать было легко: подпорченного товара на прилавках не случалось. В большом зале

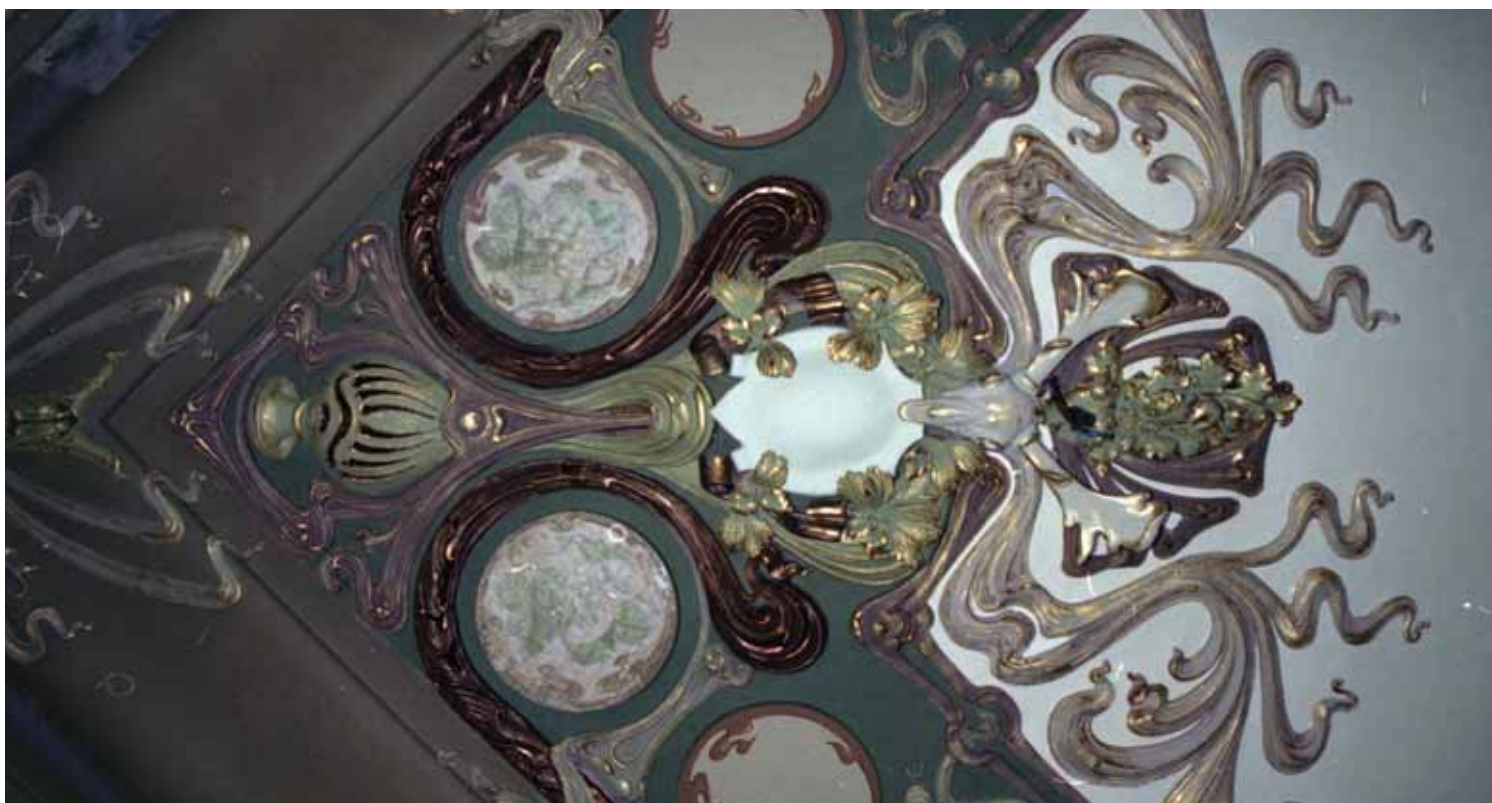
были отделы: фруктов, колониальных товаров, кондитерский, хрусталя. В отдельном зале, тонко оформленном в стиле ар-нуво, продавали вино.

Особняк принадлежал Елисеевым до 1917 года. В советское время он сохранил свою функцию главного московского магазина и был переименован в Гастроном № 1, хотя москвичи по старой памяти продолжали называть его «Елисеевским». Здесь появились застекленные прилавки, которые позволяли легко выдерживать натиск покупателей. А поток их был колоссальным: в годы продуктового дефицита магазин очень хорошо снабжался.

В 2003 году у магазина появился частный владелец. К тому времени легендарные интерьеры пришли в полный упадок: полы из метлахской плитки были истерты и повреждены, значительные фрагменты лепнины утрачены, знаменитые люстры лишились стеклянных плафонов. Старинные прилавки из красного дерева были испор-



Реставрация мебели: корпус шкафа, частично «освобожденный» от черного лака.



Фрагмент потолка винного зала. Люстры сняты и отправлены на реставрацию. В двух медальонах раскрыты фрагменты первоначальной росписи — виноградные гроздья и листья.

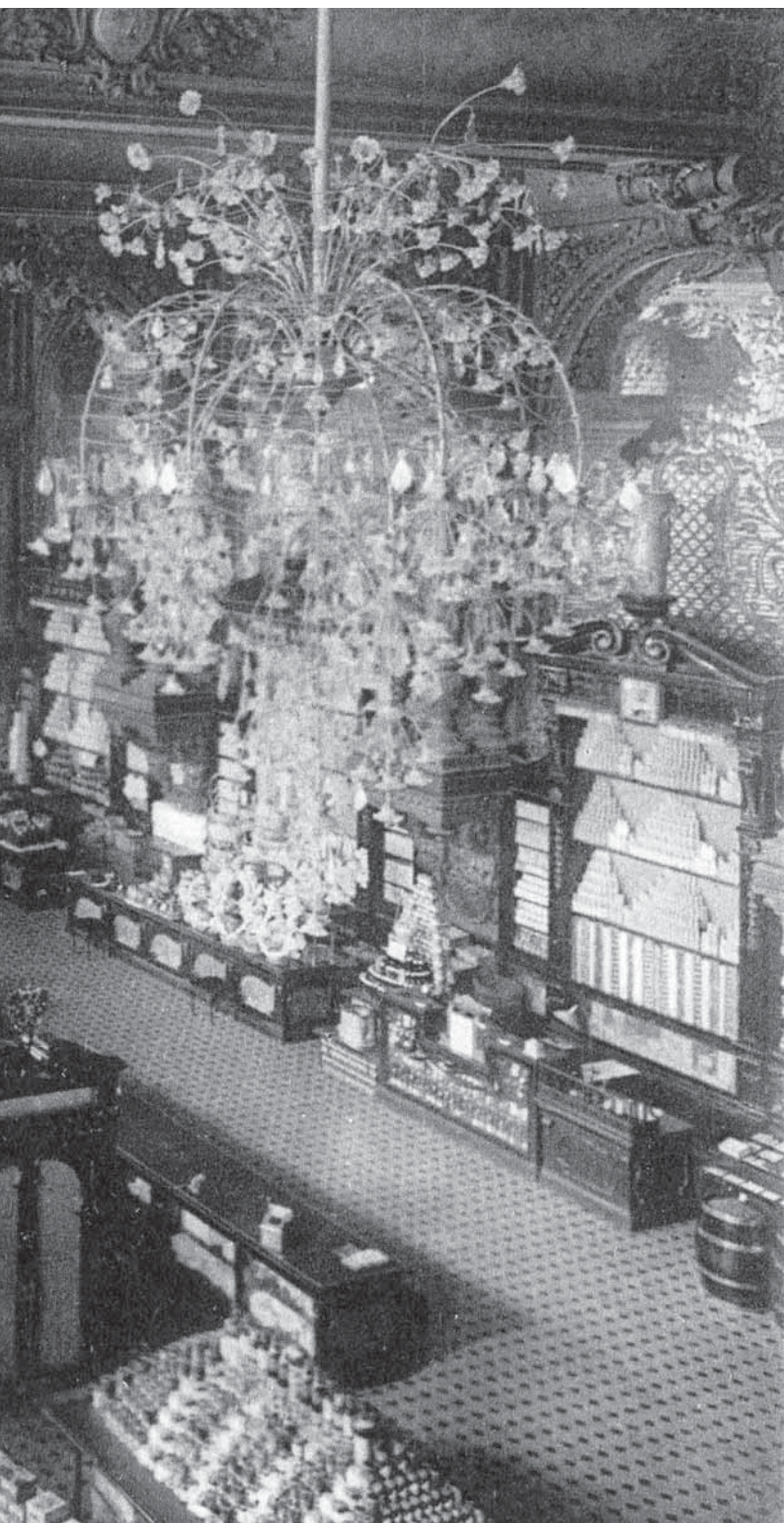


Большой зал магазина.
В центре — «остров»,
утраченный в 2003 г.

чены черным «кузбасслаком». С уличных фасадов сыпалась штукатурка. Масштабной реконструкции было не избежать.

Ходили упорные слухи, что теперь здесь будет ресторан или казино. Несколько авторитетнейших СМИ успели попрощаться с Елисеевским. Но, в действительности, такой угро-

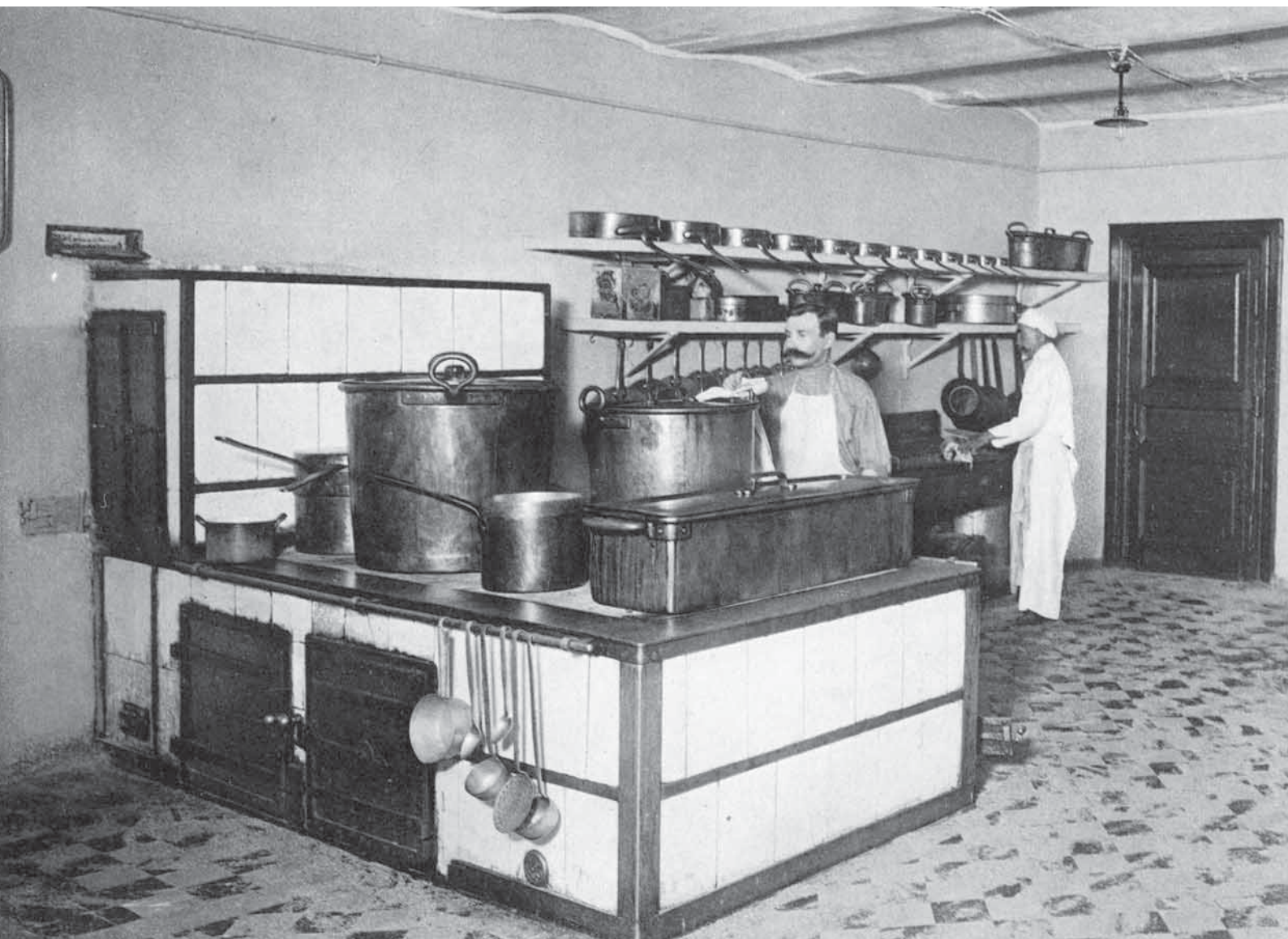
зы не было. Московские власти дали понять новым владельцам, что не допустят закрытия магазина. Правда, дело было не в его уникальности, а в том, что на Тверской и в ее окрестностях в тот момент продуктами больше нигде не торговали. Все торговые площадки занимали модные бутики и рестораны.



Фрагмент интерьера
магазина во время
реконструкции.



Фрагмент декора
Елисеевского магазина
до реставрации.



Помещение кухни
Елисеевского магазина.

При участии Главного управления охраны памятников (так тогда назывался предшественник Департамента культурного наследия) была проведена экспертиза. Ее результаты показали, что полная реставрация будет очень долгой и очень дорогой. Был найден компромисс — ограничиться проведением первоочередных работ, которые позволили бы через несколько месяцев вернуть магазин москвичам. В пространство магазина пришли профессиональные реставраторы и сумели привести в порядок помещения Елисеевского: изготовили недостающие плафоны и подвески люстр, вернули старинной мебели первоначальный облик, освободив ее поверхности от черного лака.

Во многовековой жизни очень сложного памятника 2003 год — важная веха. Сохранена его торговая функция. Остановлено разрушение здания. Продлена жизнь подлинных интерьеров, получивших надежду дожить до «настоящей» полной реставрации, которая, хочется надеяться, обязательно случится.

При Елисеевых в магазине были колбасный цех, кондитерская, пекарни, цеха засолки, копчения, маслоотжима и другие производственные помещения. К открытию обновленного Елисеевского осенью 2003 были запущены цеха полуфабрикатов и готовых блюд, лаборатория шоколада и другие кулинарные мастерские. К сожалению, эти начинания

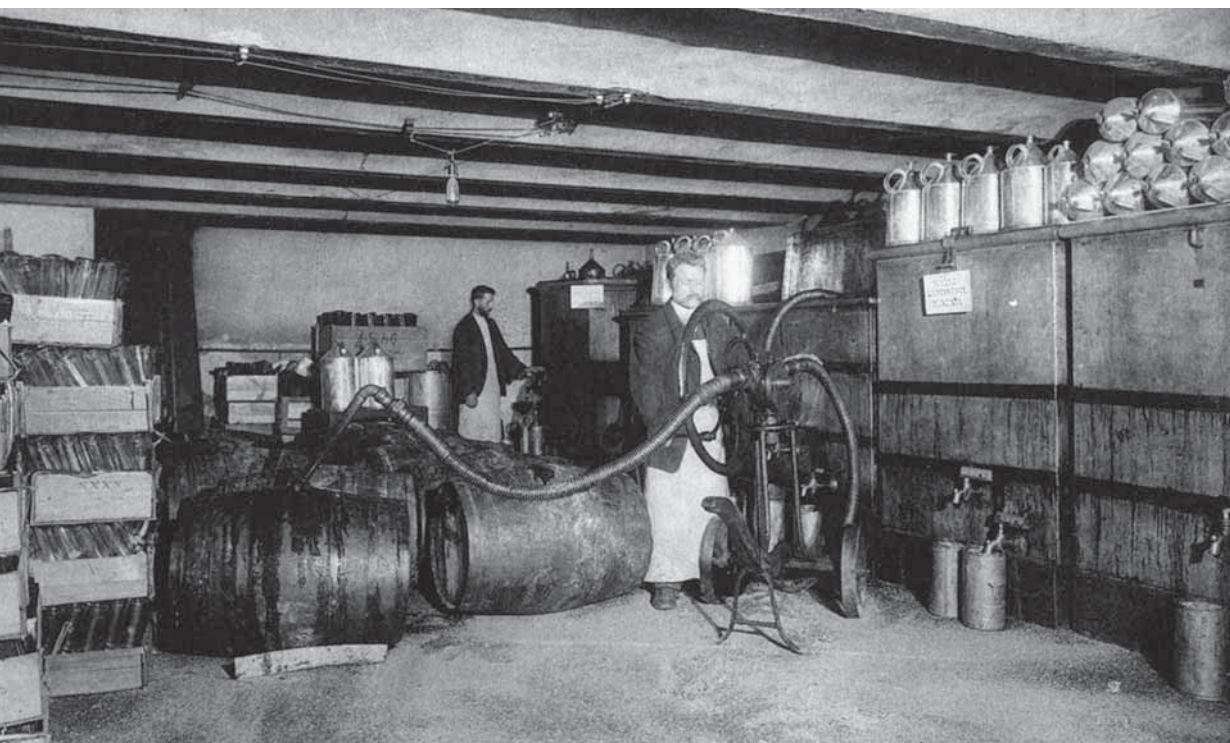


не прижились, и после ряда коммерческих неудач в абсолютно уникальное здание въехал сетевой супермаркет.

Несокрушимые застекленные советские прилавки когда-то огрубели изысканный магазин, но не изменили характер пространства — оно осталось довольно просторным. Сегодняшняя обстановка стандартного супермаркета в таком интерьере воспринимается как химера, с которой глаза не желают мириться. Но лабиринт торговых стеллажей — пусть высокая, но оправданная цена за то, чтобы фантастический зал магазина Елисеева оставался доступным широкой публике.



Склад в подвале. Подъемные механизмы для доставки товаров в зал.



Процесс
отстаивания
масла.



Витрина магазина
в советский период.



Ассортимент крепких
напитков в 50-е годы
прошлого века.

Дореволюционные снимки взяты из книги «100-летний
юбилей Торгового Товарищества «Братья Елисеевы»
1813–1913». М.; СПб. Худож. фотоот. К.Фишер. 1913 год.

ПРОГРАММА ЗАЩИТЫ СВИДЕТЕЛЕЙ ИСТОРИИ

Старинные вывески булочных — это «история в истории», повседневная жизнь москвичей сто лет назад. О чем вывески могут поведать и почему их важно возвращать городу, рассказывает Наталья Тарнавская.



*Наталья Тарнавская, руководитель трудкоммун
«Вспомнить все». Фото предоставлены
трудкоммун «Вспомнить все»*

ОТКУДА В МОСКВЕ ВЗЯЛИСЬ ВЫВЕСКИ СТАРИННЫХ БУЛОЧНЫХ

Когда разглядываешь дореволюционные фотографии города, кажется, что он обклеен вывесками, как дембельский альбом фотографиями, — не может быть, чтобы хотя бы сотая доля не протянула до наших дней. Но присмотритесь — большинство этих вывесок навесные. Как и сейчас, сто лет назад было куда проще заказать вывеску в мастерской и быстро повесить над входом, чем нанять художника, который, балансируя на стремянке, будет украшать стену хрупким шедевром. Нарисованных на стене вывесок могло бы не остаться в Москве вовсе, если бы в 1904 году ураган не уронил одну из железных

реклам на головы прохожих на Тверской. Наутро Московская городская управа постановила, что вывески площадью более 8 квадратных аршин (это около 4 квадратных метров) впредь можно делать только живописными. Однако все проигнорировали этот указ и продолжили вешать металлические конструкции. Но все же несколько лояльных к Управе точек взяли себя в руки. Эта законопослушность позволила им сохранить воспоминания о себе и в XXI веке. В годы НЭПа чрезвычайная бедность, ускорившееся время и избыток творческой молодежи, работающей за еду, тоже проголосовали в пользу красочных вывесок. Именно они и стали недавно появляться из-под московской штукатурки.



Староконоюшенский переулоч,
д. 5/14. Вывеска «Булочная
ОТД. М.Г.К.И.О.» (начало
1920-х годов) найдена
при ремонте фасада здания
командой «Вспомнить все»
в 2018 году. Восстановлена
на средства, собранные
краудфандингом. Бюджет
реставрации —
250000 рублей.

В САМУЮ ТОЧКУ

Буквы поначалу показались скучными: грязно-розовые тела, зеленые казенные тени — унылая складская история откуда-то из голодных сороковых. Но под дежурными буквами «Булочная» нашлись другие: ОТД. М.Г.К.И.О. — белиберда, разделенная точками. Точки в советских аббревиатурах использовали только до 1930-х. Во многих источниках этого периода можно встретить даже написание С.С.С.Р. (со знаками препинания) — потом-то уже все разобрались, как читается название нового советского бренда.

Загадочная аббревиатура расшифровывалась как Московское губернское инвалидное кооперативное объединение — система артелей и кооперативов инвалидов, занимавшаяся самыми разными видами бизнеса не только в период нэповской вольницы, но и вплоть до хрущевских времен. Инвалидам, лишившимся дореволюционных дотаций, дали взамен невиданные налоговые льготы, и активность инвалидной кооперации достигла грандиозных масштабов.

В самом конце реставрации у вывески выросли новые крылья: в правом углу нашлись фрагменты едва заметных небесно-голубых букв, оставшихся от прежнего, дореволюционного слоя краски. С 1915-го (года постройки дома) до 1917-го под буквами работала булочная гигантской империи Титовых — главного конкурента раскрученных Филипповых, лихо переплюнувшая их по объемам (семьдесят магазинов у Титовых против тридцати у Филиппова).

В реестре имущества Титовых наша булочная в Староконоюшенном переулке, 5 указана как «холодная» — она не пекла, а только торговала хлебом.

Удивительно, но эти две буквы — единственное зримое доказательство существования главного булочного бренда Москвы. До нас не дошло ни одной фотографии или изображения вывесок, магазинов, интерьеров. Кто и когда добрался бы до короткой двухлетней истории булочной Титовых в Староконоюшенном, если бы не бодрые точки предприимчивых советских инвалидов.



Улица Пречистенка,
д. 15. Вывеска «Артель
"ХЛЕБОПЕК" Булочная»,
выполненная в 1920-е
годы, обнаружилась
под снятой
современной вывеской
и отреставрирована
командой «Вспомнить
все» в 2017 году
на средства, собранные
краудфандингом. Бюджет
реставрации —
500000 рублей.

«ОТНЫНЕ Я БУДУ ЛИШЬ ТОВАРИЩЕМ СРЕДИ ТОВАРИЩЕЙ». ПРЕЧИСТЕНКА Артель «Хлебопек» располагалась напротив особняка Айседоры Дункан. И, возможно, именно эта булочная была виной тому, что габариты знаменитой танцовщицы так смело отличались от классических балерин.

Дункановский дом только кажется шикарным — школа приехавшей в СССР Айседоры Дункан жила на полном хозрасчете: от советского правительства ей досталось только холодное

помещение. Соседство принца и нищего — дворца и лаконичной «коробочки» булочной — не кажется странным: 1920-е всех мирили и всех равняли.

У вывески артели «Хлебопек» есть позерский штрих: подпись автора в правом нижнем углу. Даже Пиросмани стеснялся подписывать свои вывески. Но не таков Н. Максимов, автор тонконогих букв на стене пречистенской булочной. Можно подумать, что художник был так головокружительно популярен, что хозяева артели упростили его поставить автограф. Но пляшущий леттеринг выдает автора. Посмотрите: две буквы «е» в слове «Хлебопек» заметно разные, разрядка букв в слове «Булочная» скачет, и вот мы уже видим, как начинающий художник Максимов выпрашивает у управляющего булочной разрешение поставить свою подпись в надежде на новые заказы. Вывеска с личной подписью художника — единственная в Москве и, вероятно, во всей России.



Автограф художника
Н. Максимова.

Слой за слоем, буква за буквой — за проступающей на фасаде старинной вывеской обнаруживаются городские истории.

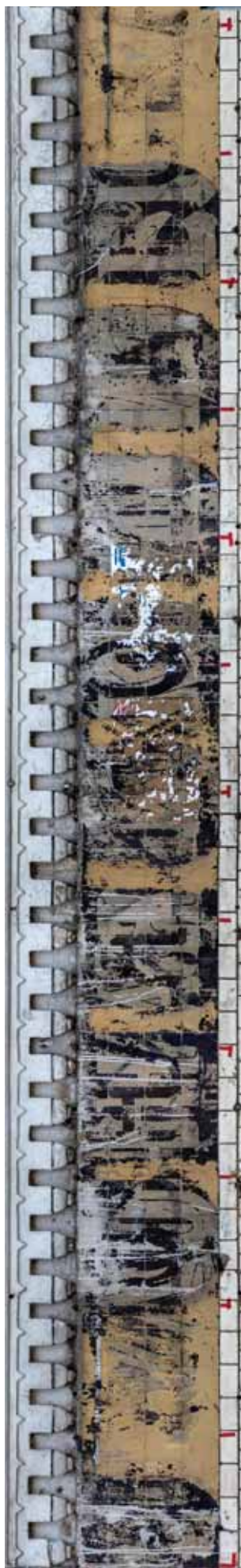


Улица Покровка,
д. 1/13/6. Вывеска
«Булочная
и кондитерская» (первая
половина XX века)
была найдена после
демонтажа советской
вывески «Булочная»
и отреставрирована
командой «Вспомнить
все» в 2013 году
на средства, собранные
краудфандингом. Бюджет
реставрации —
250000 рублей.

ИЗ-ПОД ПЯТНИЦЫ СУББОТА

На стене друг из-под друга проступают сразу три слоя истории: две версии написания «Булочная и кондитерская» и одна просто — «Булочная»: пузатые буквы 1930-х, строевые четкие 1950-х, призрачные голубые завитки из 1920-х с аккомпанементом загадочных значков. Значки — самое интересное. Справа — нагромождение шестеренок и молотов, предельно стильный логотип МСПО, Московского союза потребительских обществ. Не верьте советскому названию: МСПО был создан еще в конце XIX века — это первый кооперативный союз страны. Весь малый бизнес двадцатых годов шагал под этим логотипом. По уличным вывескам МСПО булгаковский Шариков учит буквы, в статусе столовой МСПО работает ресторан «Прага», когда в ней дебоширит влюбленный Киса Воробьянинов.

Если поразглядывать логотип внимательнее, можно увидеть странную штуку — серп и молот, потеряв привычное нам советское геральдическое равновесие, падают вниз головой. До 1935 года партнерство серпа и молота на советских эмблемах описывалось только текстом и весьма условно. Художники вольны были изображать символы в любых положениях — приглядитесь к довоенным барельефам сталинской эпохи (например, на



здании Телеграфа или Казанского вокзала). Позднее гармонию серпа и молота зафиксировали визуально и вольности прекратились.

Откровенно говоря, рисовать краской по керамическому «кабанчику» — так себе идея: краска держится плохо, не выдерживает ни противной московской погоды, ни мытья фасада. Но Ивану Тихомирову — арендатору первой булочной в доме на Покровке — достался в 1911 году леденцовый керамический фасад с новенькой пижонской рекламной плиткой с телефоном облицовщика (эта плитка цела и сейчас), с тюльпанами в стиле модерн — и как испортить такое жестяной блямбой вывески? Следов дореволюционной надписи на фасаде не осталось. Возможно, она была просто смыта с плитки, и кооператоры 1920-х, подхватившие пекарскую историю на Покровке, продолжили работать краской и рисовали новые вывески поверх старой. Почти невозможная для Москвы история, когда булочная прожила с 1911 по 2018 годы, ни разу не закрываясь и не оглядываясь на социальную суматоху за своими дверями. Недавно у магазина сменился владелец и булочная впервые за 100 лет своего существования закрылась. Об этом сейчас много говорят и пишут. И, наверное, москвичи оказались так равнодушны к ее судьбе во многом потому, что всем миром восстанавливали вывеску «Булочной».



А БЫЛА ЛИ РЮМОЧНАЯ?

Писатель Денис Крюков рассуждает об истории рюмочных и рисует современную карту московских заведений, которые так или иначе наследуют эту традицию.

*Иллюстрации
Мария Дубровина*



Кто бы мог подумать, что такая, казалось бы, интуитивно близкая и понятная для любого русского человека штука, как «рюмочная», на деле является скорее мифологическим концептом, нежели четко определяемым бытовым понятием. Однако это именно так, по крайней мере, для московского ее извода. Любому из нас понятно, что рюмочная — это некое питейное заведение, где можно выпить алкогольный напиток из рюмки. С другой стороны — так мы можем назвать рюмочной практически все что угодно. Тем не менее словарь Ожегова, по сути, именно такое определение и предлагает: «Торговое заведение с распивочной продажей вина рюмками». Мало того, в более ранних словарях русского языка понятия «рюмочной» нет вовсе. Таким образом, мы сталкиваемся с первым сюрпризом: рюмочная, то есть то, что представляется как нечто посконное и глубоко укорененное в нашу реальность, появилась как факт не так уж и давно.

Обратимся за справкой в первую очередь к главному бытописателю Белокаменной Владимиру Гиляровскому. В главе, посвященной трактирам, своего знаменитого произведения «Москва и москвичи» он выдает массу любопытнейшего материала: например, то, что жаргонное слово «шестерка» появилось в русском обиходе именно из питейных заведений и обозначало представителей младшего звена трактирных работников. Из главы «Кружка с орлом» узнаем, что «клофелинщики» были уже тогда: от них писателю пришлось отбиваться в заведении у Трубной при помощи именного кастета. Однако при всем обилии данных относительно тогдашней трактирной жизни мы нигде не встретим слово «рюмочная». Нет его и на страницах произведений Петра Боборыкина, мастера «фотографически точного воспроизведения мельчайших деталей быта». В самом большом своем романе «Китай-город» он живописно

обрисовывает находящиеся близ Никольской квасные (отсутствующие, кстати, у Гиляровского), но опять ни слова о рюмочных. В монументальной четырехтомной саге Горького «Жизнь Клима Самгина», дающей срез интеллигентского быта на протяжении сорока лет, герои пьют много, но делают это либо дома, либо в ресторациях (и часто за чужой счет). Вывод: и в былые годы москвичи выпивали в общественных местах из рюмок, но рюмочные как отдельный класс питейных заведений, судя по всему, тогда отсутствовали.

Считается, что рюмочные впервые появились в Москве в середине 1950-х годов по предложению Екатерины Фурцевой,



первого секретаря Московского городского комитета КПСС. В пику разгулу пьянства в подворотнях она предложила обустроить культурные места, где любой желающий мог бы лаконично «тяпнуть» под закуску и вновь обратиться к труду и созиданию. Первые три открылись на Солянке, в Копьевском переулке и на Тишинке. В официальном реестре они значились как «закусочные специализированные» и часто синонимизировались с «бутербродными». Тому было, кстати, вполне логичное объяснение: в рюмочной/бутербродной нельзя было отдельно купить водку — 50 граммов шли в комплекте с обязательным бутербродом. Выбор этих бутербродов был

представлен без особого изыска (с колбасой, вареным яйцом, шпротами, килькой и т.д.), зато первоклассно сочетался с рюмкой сорокоградусного напитка. Именно лаконизм оказываемых услуг и минимализм меню и интерьера являлись определяющими для рюмочных. Выпивали коротко, стоя за круглыми столиками, закусывали крайне ограниченным набором холодных бутербродов, без заведения ненужных знаков и без «продолжения банкета». Именно так должен, по идее, определяться жанр рюмочных, которые, ко всему прочему, являются исключительно советским феноменом, не имеющим аналогов за рубежом.

За подтверждением статуса рюмочных вновь обращаемся к литературным источникам, которые, по сути, по прошествии лет и являются глобальным кодификатором подобных явлений. И неожиданно обнаруживаем тотальное отсутствие упоминаний о них. Ни Шпаликов, ни Евтушенко, ни кто-либо еще из столичных бытописателей советской реальности 60-х про рюмочные не говорит ни слова. Подобная информационная лакуна, конечно же, не могла остаться без внимания представителей великого Санкт-Петербургского шовинизма. Продолжатели ленинградских интеллигентских традиций заявляют, что рюмочные — это исключительно питерский феномен.

Возможно, главный специалист по рюмочным северной столицы, историк Лев Лурье посвящает им главу в своей книге с говорящим названием «Без Москвы». Отдавая Москве на откуп первенство по пивным в советский период, он приводит множество краеведческих фактов, относящихся к ленинградским рюмочным. Например, бутерброд с четырьмя кильками назывался «сестрами Федоровыми» в честь популярного тогда вокального квартета. Писатель Павел Крусанов, также убежденный в том, что рюмочные — глубоко чуждое

москвичам учреждение, вспоминает о таком жаргонизме данных заведений, как «пыш» — это бутерброд с килькой и яйцом. И действительно, в ленинградской культурной почве зафиксированы байки о том, как Битов и Довлатов заходят в рюмочные. Мало того, у Довлатова описан анекдот про прекраснейшего детского писателя Виктора Голлявкина, имевшего обыкновение прятаться от жены в рюмочной у Исаакиевского собора. Да что уж там! — в современном Питере можно отправиться на экскурсию под названием «Рюмочные Сергея Довлатова». Приходится признать, память о рюмочных в Москве слегка затерта. Но, возможно, объясняется это не отсутствием или забвением, как утверждают питерские коллеги, а тем, что московские рюмочные скромно маскировались под вывесками «Бутербродная». И тогда — чтоб не далеко ходить — достаточно вспомнить знаменитую бутербродную на Никольской, здравствовавшую еще лет десять назад и восполнявшую в своем лице демократичность ценников на этой «туристической» улице.





По окончании советского периода распивочные места стали расти, как грибы, и рюмочные — не исключение. Другое дело, что в период первичного накопления капитала владельцы этих заведений в последнюю очередь думали о жанровой чистоте — а мы помним, что это лаконичность и минимализм, — рюмочных нового времени. Возможно, именно поэтому в обзорах рюмочных различных московских изданий — а они делаются с завидным постоянством — фигурируют, как правило, не столько рюмочные в чистом виде (тем более что их, по сути, и нет), а те места, где авторам данных материалов показалось целесообразным «тяпнуть». Тем не менее, есть несколько точек, важных для исследуемого жанра и успевших при этом обрести городскими легендами.



В первую очередь, конечно, необходимо вспомнить рюмочную «Второе дыхание», знаменитый «Втордых», зайти в который считалось хорошим тоном не только у москвичей, но и у тех же питерцев, заезжав-

ших в столицу с коротким визитом. «Втордых» открылся у метро «Новокузнецкая» в середине 90-х, и за то время, пока он существовал, там вперемешку с потрепанными любителями недорогой выпивки побывала добрая половина столичной богемы. Мало того, именно он был в наибольшей степени близок к жанровому минимализму советских аналогов: доступные напитки, набор правильных бутербродов, стоячие места за круглыми столиками, «крейсерский» стиль посещения. Однако этот симпатичный динозавр древнего мира не смог справиться с акулами современного бизнеса и в 2016 годы почил в бозе.



Другим культовым местом была «Рюмочная» на Большой Никитской, которая, несмотря на название, максимально не была похожа на классического представителя жанра: сидячие места, многочастное меню и тенденция к «засиживанию». Впрочем, близость консерватории, театра Маяковского и любовь творческой интеллигенции (у писателя Владимира Орлова здесь был свой почетный столик) нивелировали этот условный недостаток. Любопытно, что и у «Второго дыхания», и у «Рюмочной» были схожие легенды: в первой, по преданию, Есенин дрался с Буниным, во второй Есенин состоял в тех же отношениях с Пастернаком. И даже если предположить, что это все просто байки, носителям московского рюмочного фольклора таки удалось нанести мощнейший апперкот петербуржцам. И все же «Рюмочная» на Никитской закрылась.



Любопытную штуку провернул Аркадий Новиков, отрыв прямо напротив ЦУМа бар «Камчатка», в котором были и стоячие круглые столики, и бутерброды с килькой, и яйца под майонезом, и на удивление старорежимные цены. Изумленный краевед мог наблюдать, как в толпу хипстеров, бесновавшихся на ретроволне, вдруг забредали местные старожилы и со строгими лицами путеше-



ственников во времени заказывали забытые минималистические порции. Однако очень скоро цены взлетели, а центр тяжести «Камчатки» переместился в подвальное помещение со стандартным дансингом.



Современную карту рюмочной Москвы составляют ряд затрапезных периферийных заведений, пытающихся заигрывать с посетителями при помощи все той же ретроволны, и несколько действительно важных питейных точек, однако все же равноудаленных от золотого стандарта. «Рюмочная в Зюзино» несомненно выигрывает по творчески-интеллигентской атмосфере, но это явно не лаконичный выпивон: доехавшие до Зюзина сидят до последнего в окружении картин современных художников под музыку актуальнейших музыкантов. «Зинзивер» от пионера арт-баров Дмитрия Ицковича, открывшийся прошлой осенью на Покровке, предлагает набор недорогих настоек и традиционных закусок, однако от минимализма советской рюмочной космически далек. «Свобода» в Кривоколенном переулке проводит кулинарные исследования на тему настоек и закусок, но для стандарта рюмочной, конечно, избыточна.

Но существует ли этот стандарт? Актуален ли он для современности? Возьмем выше: существовал ли он вообще? Все эти вопросы остаются открытыми. Та самая рюмочная, которая всегда вроде бы была за углом, и мы в ней, по ощущениям, казалось, проводили юность, вдруг обернулась вещью неуловимой, идеальным концептом, приблизиться к которому, по непроверенным данным, удалось только в исчезнувшей стране СССР.

МИХАИЛ ЛЕЙКИН, архитектор

Советские рюмочные я толком не застал, так как в детстве там не бывал. Видел какие-то приклатненные бары с налетом интуризма — там всегда был приглушенный свет, интригующий полумрак. Я застал советские пивные и чебуречные. Насколько я помню, пивные были лишены всякой эстетики. Они были такими, как и раздевалки в бассейне: никаких украшений, чистая индустрия опьянения, кафель, разливные аппараты, столы стоячие.

В перестройку и позже начали появляться кооперативные заведения — такая ранняя форма капитализма. Там всегда разрабатывалась тема уюта, которой так не хватало людям, например, в тех же советских пивнях, которые были большими и открытыми пространствами с холодным светом. В кооперативных кафе или не было окон, или они почти задраивались. Сиденья любили делать в виде таких отсеков с высокими спинками, обитыми мягкой обивкой, так чтоб снаружи не было особенно ничего видно.

Эстетика рюмочной — это такой искренний ностальгический уют, желательный без участия дизайнеров интерьера, скорее, воплощение простых творческих умений и представлений о красоте тех, кто работает в этих заведениях: заведующих, уборщиц, кассирш. Это все но-

стальгическая тема, но как только она воплощается профессионалами от дизайна — все, пиши пропало, никогда не получится по-настоящему искреннего пространства. Рюмочные можно выделять в отдельный архитектурный жанр, но так же, как и пивные или чебуречные. И главное — не допускать туда ни архитекторов, ни дизайнеров. Это пространства капсульно-островного типа, не изменившиеся с советских времен или поддерживаемые в том же виде (чебуречная «Дружба», чебуречная на Китай-городе). В них как бы искривлено пространство-время: как за счет алкогольного искривления континуума, так и за счет сознательного отношения к ним как к «памятникам культуры», которые должны охраняться государством.



ИЛЬЯ ВОЗНЕСЕНСКИЙ, архитектор

Стилистически рюмочные объединяло нарочитое равнодушие к дизайну интерьера. Рюмочные, в отличие от, например, кафе, и даже пивных, никак не заигрывали с клиентом и не пытались ему угодить. Посетитель в среднем проводил в рюмочной около десяти минут, к долгим посиделкам ничего не располагало: ни ассортимент, ни интерьер, ни персонал. В рюмочной тебе никогда не рады, но и ты не обязан улыбаться. Будучи территорией, свободной от условностей, в том числе от условностей декора и орнамента, стилистически этот жанр интерьера близок к минимализму, но не к дорогому, элитарному и модному, а к минимализму меню из двух блюд: шпроты и яйцо с майонезом. Это крайне ограниченный выбор, но и денег стоит минимальных. Суровый мужской минимализм. Плитка на полу и на стенах. Никакой мебели, чтобы не ломали. Ложки с просверленной дыркой, чтоб не уносили. Лампы под потолком как в поликлинике или в вытрезвителе.

Понятно, что в условиях рыночного капитализма с таким честным отношением к людям рюмочным было не выжить. Современные попытки возродить дух советской рюмочной обречены на провал, потому что воспроизвести способны только форму.



Последним таким заведением с понравившимся мне интерьером была рюмочная группы НОМ «Циники» в Санкт-Петербурге, у Московского вокзала. Вход туда осуществлялся по двум доскам с тротуара прямо в окно жилого дома, а грязный потолок был декорирован огромным количеством горелых спичек, когда-то таким образом было модно хулиганить в подъездах. Это был смелый, унылый и совершенно равнодушный к посетителям интерьер, который манил и привлекал своей враждебностью к мещанскому уюту.



АНДРЕЙ СУМАТОХИН, архитектор

Слово «рюмочная» мне знакомо с детства в основном в контексте критики алкоголизма. Также оно связано с критикой алкоголизма у советской интеллигенции. Потому что рюмочная ассоциируется все-таки с интеллигентом, а не с представителем рабочего класса. Мне лично никогда не доводилось бывать в рюмочных, хотя я помню, что такие слова присутствовали на фасадах зданий. Ну и, собственно говоря, я бывал в параллельных заведениях. Таких как классическая пивная, где были мраморные высокие столики, за которыми надо было стоять, и где все, в том числе и я с товарищами, покупали «мерзавчик» и вливали его в пиво. В качестве закуски обычно подавали сушки. Особенностью этих заведений было наличие только мужского туалета. А так как с нами приходили девушки, они испытывали большие сложности в связи с тем, что не было женской уборной. Такая вот архитектурная особенность этих заведений. Архитекторы, видимо,

не предполагали, что в такие заведения могут приходить девушки. Соответственно, мы обходили все пивные, которые находились в пешей доступности от Архитектурного института, то есть улицы Рождественка, бывшей Жданова. Кроме таких пивных, мне также известны винные магазины, в которых наливали. И были классические великолепные пельменные. Там была простая система: покупаешь кисель, быстро выпиваешь, а потом из этих стаканов пьешь водку, принесенную с собой. Никакого пробкового сбора не предполагалось, работница обычно просто на это закрывала глаза. Потому что так просто есть пельмени было неинтересно. Помню столовую, где мы брали компот и разливали портвейн под столом. Я думаю, это помнят все архитекторы, такой способ употребления алкоголя. Все остальное просто в подворотнях. Таким образом, сама по себе рюмочная остается некой мифологемой, она как нечто такое неуловимое, как будто все происходило вокруг нее, но не в ней.

АНТОН ОБРЕЗЧИКОВ,
винный критик

Отношения советского государства и гражданина этого государства в условиях плановой экономики так или иначе всегда были связаны либо с поучением и морализаторством, либо с унижением. Историческая уникальность рюмочных заключается в том, что это чуть ли не единственный случай в истории этих отношений, не связанный ни с тем, ни с другим — а с чистой заботой и признанием того факта, что потенциальный строитель коммунизма грешен. Это краеугольный камень атмосферы рюмочных.

Другой важный момент касается форм-фактора. Рюмочные — это минимализм, здесь все сведено к чистой функции «выпил/закусил», и вот это, пожалуй, именно то, что выводит формат за рамки очередного

бесполезного пароксизма ностальгии. При ближайшем рассмотрении оказывается, что есть очень много чего правильного и современного, что в эту минималистическую формулу записать, — темп жизни, нордическую кухню, крафтовый алкоголь, прогрессивные интерьерные решения и многое, многое другое, но дело, разумеется, в деталях — как все это увидит конкретный будущий создатель конкретной будущей рюмочной.





*Площадь Арбатские ворота, 1937 год.
Фотография из документального фонда Мосгорнаследия.*



Вид на Трубную площадь со стороны Рождественского бульвара. Слева в глубине — здание ресторана «Эрмитаж», справа — трактиры «Ад» и «Каторга», описанные у В. Гиляровского. На снимке видны трамваи «А», следовавшие по бульварному кольцу. Фотография 1930-х годов из документального фонда Мосгорнаследия.

ЛИТЕРАТУРНАЯ КУХНЯ МОСКВЫ СЕМЬ ГАСТРОНО- МИЧЕСКИХ ПРОСТРАНСТВ

Такие пространства возникают на границе двух миров — литературного и документального, книги-текста и города-текста, высокого и низового, сакрального и бытового измерений культуры. Это самые теплые места в литературе и в городе.

Автор текста

Светлана Сидорова, журналист, культуролог, преподаватель факультета журналистики МГУ, автор курса «Литературная кухня»

Рецепты из старинных кулинарных книг адаптированы Антоном Прокофьевым, шеф-поваром, историком русской кухни, кандидатом исторических наук

Иллюстрации

Василий Кармазин

Гастрономические места Москвы — прообраз литературной кухни, где воображение соединяется с исторической памятью и рождает удивительные образы. В них особой силой обладает не только пространство, в котором располагаются печь, стол, буфет, кухонная утварь, но и те гастрономические шедевры, вкус которых столь же реален, сколь и неуловим.

Литературная кухня Москвы — метафорическое пространство вкусов, запахов, форм. Это комплекс культурных символов и пищевых кодов внутри литературного текста, которые мы, как читатели, пытаемся расшифровать и которые мы, как городские жители, пытаемся отыскать в ушедшей от нас эпохе, путешествуя по гастрономическим адресам города-призрака.

УЛИЧНАЯ ЕДА

В мире будущего фастфуда стол перестает быть средоточием сакрального смысла. Москвичи выходят на улицу, запруженную людьми разных статусов и разных национальностей, где можно перекусить и подумать на бегу, не прожевывая ни ментальную, ни физическую пищу. Призрачные места, которые исчезают так же скоро, как сезоны сменяют друг друга, являются временным пристанищем уличной еды. Тем таинственнее история исчезнувшего Туркестанского павильона Первой Всероссийской сельскохозяйственной и кустарно-промышленной выставки 1923 года, устроенной в Нескучном саду. Автором сказочного восточного призрака стал Федор Шехтель. Во внутреннем дворе экспозиционного пространства расположились смоделированные художником восточный базар, чайхана, аш-хана (столовая), новаи-хана (пекарня). Чудо архитектурной мысли, выполненное по образу медресе Шир-Дор в Самарканде, отбрасывает и поныне свою протяженную тень

на золотистый закатный город прошлого, сохраненный в словах Михаила Булгакова:

За Туркестанским хитрым, расписным домом библейская какая-то арба. Колеса-гиганты, гигантские шляпки гвоздей, гигантские оглобли. Арба. Потом по берегу, вдоль дороги, под деревьями навесы деревянные и низкие настилы, крытые восточными коврами. Манит сюда запах шашлыка москвичей, и белые московские барышни, ребята, мужчины в европейских пиджаках, поджав ноги в остроносых ботинках, с расплывшимися улыбками на лицах, сидят на пестрых толстых тканях. Пьют из каких-то безруких чашек. Стоят перетянутые в талию, тускло блестящие восточные сосуды. В печах под навесами бушует красное пламя, висят на перекладинах бараньи освежеванные туши. Мечутся фартуки. Мелькают черные головы... Пельмени ворчат у печей. Жаром веет. Хруст и говор. Едят маслящиеся пельмени, едят какой-то витой белый хлеб, волокут шашлык на тарелках.

М. А. Булгаков.
Золотистый город //
М. А. Булгаков.
Собр. соч. в пяти
томах. — Т. 2. — М.,
«Худ. лит.», 1989.
С. 339–353.

ПЕЛЬМЕНИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мука	500 г	Курдючный жир	100 г
Яйцо	2 шт.	Лук	50 г
Вода	200 мл	Соль, перец по вкусу	
Баранина	800 г		

Замесить тесто из муки, воды, соли и яиц до гладкости и однородности. Прокрутить фарш, вымесить, в конце вымешивания добавить мелко колотый лед, охладить. Тонко раскатать тесто, нарезать при помощи форм или стакана кружками, в середину каждого кружка выложить фарш, залепить края, соединить кончики. Отварить в кипящей подсоленной воде, подавать с уксусом, сметаной, маслом по желанию.

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Баранина	2 кг	Лук для шампура
Лук	8 шт.	Лимонный сок из 2 лимонов
Соль, перец, гвоздика по вкусу		

Баранину нарезать крупными ровными кусками. Замариновать в луке, лимонном соке, зелени и специях 6–8 часов. Нанизать на шампуры с половинками лука.

ОБРАЗЦОВАЯ СТОЛОВАЯ МСПО «ПРАГА» И МОСКОВСКАЯ ВЕГЕТАРИАНСКАЯ СТОЛОВАЯ

В слове «столовая», господствующем повсеместно на гастрономической карте советского московского мира, скрывается один из главных концептов гастрокультуры. Первым и главным образом, с которого начинает развиваться метафорика кулинарии, является образ самой кухни, стола — жертвенника — алтаря. В романе «Под сенью девушек в цвету» Марсель Пруст описывает обед как священный ритуал и «стол, словно алтарь, на котором приносились жертвы в праздник чревоугодия и на котором, в глубине устричных раковин, оставались капли святой воды, точно в маленьких каменных кропильницах...». Здесь угадывается образ жертвенника, за которым или вблизи которого пировали античные греки.

О священном назначении стола в античном фольклоре писала Ольга Фрейденберг: «Стол метафоризирует высоту-небо. Он не сделан для удобства еды. Но за столом едят, потому что разрываемый и съедаемый то-тем представляется “небом”, небо дублируется возлежащей на нем едой-небом. Сесть на “стол” — стать “царем”, отсюда — “столица”, “стольный” город, позднейшее местопребывание царя, возды. Столы стоят впоследствии

О.М.Фрейденберг.
Миф и литература древности. — Екатеринбург, 2008. С. 123.

И. Ильф, Е. Петров.
Двенадцать стульев. — М., «Профиздат», 2008. С. 173.

в красных углах без всякой утилитарной надобности. Но небо есть и “преисподняя”: стол служит для возлежания умершего. “Актер”, метафора покойника (ларв, маска, “персона”), тоже находится на столе».

Герои советской литературы — частые гости столовых, однако здесь они заняты чаще светскими разговорами, чем думами о сакральных смыслах стола-кухни:

Наконец карточка была принесена. Ипполит Матвеевич с чувством облегчения углубился в нее. — Однако, — пробормотал он, — телячьи котлеты два двадцать пять, филе — два двадцать пять, водка — пять рублей. — За пять рублей большой графин-с, — сообщил официант, нетерпеливо оглядываясь. «Что со мной? — ужасался Ипполит Матвеевич. — Я становлюсь смешон».

— Вот, пожалуйста, — сказал он Лизе с запоздалой вежливостью, — не угодно ли выбрать? Что вы будете есть?

Столовые призваны были заменить собой не только ресторанные пространства, как образцовая столовая Моссельпрома заменила собой ресторан «Прагу» в 1924-м, но и упразднить домашние алтари:

М.Пруст.
Под сенью девушек
в цвету (пер. с фр.
Н.М.Любимова). —
М., 1992. С. 357.

И.Ильф, Е.Петров.
Двенадцать стульев. —
М., «Профиздат»,
2008. С. 173.

— А мы примуса не держим.
Зачем? Мы ходим обедать в вегетарианскую столовую, хотя я против вегетарианской столовой. Но когда мы с Колей женились, он мечтал о том, как мы вместе будем ходить в вегетарианку. Ну, вот мы и ходим. А я очень люблю мясо. А там котлеты из лапши. Только вы, пожалуйста, ничего не говорите Коле...

Столовая перестала быть домашним миром, укрытым белой скатертью, сияющим под вишневым абажуром, как под солнцем. Ее насильно вытеснили, вытолкнули из тесных советских квартир в общественное, публичное пространство. Перемещаясь, столовая потеряла распевную гласную на конце своего имени и приобрела

М.А.Булгаков.
Собаачье сердце //
М.А.Булгако Повесть,
рассказы, фельетоны. —
М., «Советский писатель»,
1988. С. 536.

усеченное прозвище «столовка», ее служители потеряли белизну своих одежд, а еда — вкус и качество: Прибежит машинисточка, ведь за четыре с половиной червонца в «Бар» не пойдешь! Ей и на кинематограф не хватает, а кинематограф у женщин единственное утешение в жизни. Дрожит, морщится, а лопают. Подумать только — сорок копеек из двух блюд, а они, оба эти блюда, и пятиалтынного не стоят, потому что остальные двадцать пять копеек заведующий хозяйством уворовал. А ей разве такой стол нужен? У нее и верхушка правого легкого не в порядке, и женская болезнь, на службе с нее вычли, тухлятиной в столовке накормили, вон она, вон она!!



ТЕЛЯЧЬИ КОТЛЕТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Телятина	500 г	Сливки 33%	40 мл
Лук	80 г	Яйцо куриное	2 шт.
Масло сливочное	30 г	Соль, перец по вкусу	
Сухари	30 г		

Лук обжарить на сливочном масле до готовности. Телятину с луком прокрутить через мясорубку, добавить сливки и яйца, соль, перец, тщательно вымесить фарш. Слепить котлеты, обвалять в сухарях, жарить на медленном огне до корочки.

КОТЛЕТЫ ИЗ ЛАПШИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Макароны отваренные	400 г	Сыр	40 г
Мука	40 г	Соль, перец по вкусу	
Яйцо	2 шт.		

Макароны измельчить, добавить яйца, муку, тертый сыр, тщательно вымесить, сформовать котлеты, обжарить на слабом огне до корочки.

МОСКОВСКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ

П.Я.Черных.
Историко-этимологи-
ческий словарь современ-
ного русского языка:
В 2-х т. Т. 1. — М.,
«Русский язык»,
1999. С. 422.

А.И.Куприн.
Звезда Соломона //
А.И.Куприн Собрание
сочинений в 6-ти т. Т.
5. Произведения 1914–
1928. — М., «Художес-
твенной литература»,
1958. С. 432–433.

Это пространство хранит в себе запахи и вкусы детства. Отворишь дверь кондитерской — точно конфетную обертку развернешь, точно выпустишь на волю тонкую, пахучую, волшебную струю сладких воспоминаний. Этимология «Кондитерской» тянется через немецкие корни к латинским основам, в которых звучит: «придаю запах, вкус, сладость». Перекатываются в этом слове, как в бон-боньерке, и отзвуки арабских леденцов, точно сверкающие сокровища в шкатулке. И камень, из которого слеплено здание городской кондитерской, — всего лишь оптическая иллюзия. Вся она — кондитерская — само сияние и прозрачность, блеск и волшебство:

...он с удивительным мастерством и вкусом вырезал и клеил из бумаги, фольги, позументов и обрезков атласа и шелка очень изящные бонбоньерки для кондитерских, блестящие котильонные ордена и елочные украшения. Сотни видов печений, вафель и пряников с диковинными названиями, включенными в каталог фабрики «Эйнем» 1896 года, встают перед глазами при слове «Кондитерская»: Перл, Бриллиант, Солнце, Луна, Левадия, Мельба, Хризантема, Клэо, Мозель, Трефль, Ник-Нак, Милано, Москва, Багдад, Римская Азбука, Ницца, Мадрид, Реймс, Гибралтар, Американское, Кавказское, Миндальное, Имбирное, Дорожное, Королевское, Бисмарк, Монтекристо (в одно слово), Папагено, Паризьен, Селестин, Манола, Медея, Трианон, Джем, Гофрет-Ваниль, Клико, Бордо... Что это? Воображаемая карта мира, на которой начертаны границы фантастических стран и волшебных континентов.

И.С.Шмелев.
Весенний ветер //
И.С.Шмелев
Человек из ресторана:
Повести и рассказы. —
М., «Художественная
литература»
2008. С. 226

В кафе-кондитерской Трамбле на Кузнецком, у Абрикосова на Петровке, у Эйнема на Мясницкой, у Чуева на Тверской... Когда-то здесь проживало сладкое счастье героев русской прозы. Они спешат сюда до сих пор, вечно обжигаясь горячим, дымящимся яблочным пюре-начинкой сладких пирожков:

— Ниночка... — говорит Федя нежно, вдыхая необыкновенный, налитый счастьем воздух... — Хотите... моченых яблоков?.. — Н-нет... — кокетливо говорит она, встряхивая косами. — Знаете, лучше... пирожков с яблоками!.. — Верно! — радостно говорит он, тревожно щупая портмоне. — Сейчас по Тверской, в начале... Чуев будет!

Страшно хочется есть обоим. Почти бегут, сжимая друг друга пальцы. У Чуева не протолкаться. Столики заняты. Но можно стоя, гораздо интересней. Стесняясь, обжигаясь, радостные, они глотают пухлые пирожки, роняя яблочную кашу себе на грудь, на плюшевую даму за столиком. На подбородок, обсасывая украдкой пальцы...

Шоколадное, бисквитное, пряничное, вафельное, сахарное нутро кондитерской обостряет обоняние и делает зорким глаз, позволяет подробнее видеть мир, прикасаться к телу этого мира, чувствовать его запахи и вкусы, рифмовать сладкое и эстетическое подобно художнику:

На углу Пречистенской в Москве — булочная Филиппова, кондитерская. Зашел туда: пирожные, конфеты. Пирожные — пятачок пара. Я купил три пары и ел, все съел. Даю пять рублей, мне дают сдачи. Конфеты лежат... шоколадки, такие маленькие лепешеч-

К.Коровин. Меценат // Константин Коровин вспоминает... — М., «Изобразительное искусство», 1990. С. 351.

ки, как пуговицы. Покупаю фунт и несу домой. Все щупаю в кармане деньги: целы ли. А потом открываю коробку с шоколадом и ем понемножку. Иду — вижу магазин, там материи, платки. Думаю: куплю платок няне Тане. Зашел, купил платок — розовый, с зелеными листьями и голубыми цветами... Взбитыми сливками удобренный, сахаром пропитанный, верхний, воздушный слой московского пирожного быстро исчезает, тает глазах, как снег весной. И остается самым памятным, как вкус московского мороженого: В детстве она очень любила мороженое, и мне часто приходилось водить ее в кондитерскую.

А.П.Чехов. Скучная история // А.П.Чехов. Полное собрание сочинений и писем: В 30 т. Сочинения: В 18 т. / АН СССР. Ин-т мировой лит. им. А. М. Горького. — М.: «Наука», 1974–1982. Т. 7. [Рассказы. Повести], 1888–1891. — М., «Наука», 1977. — С. 256.

Мороженое для нее было мерилom всего прекрасного. Если ей хотелось похвалить меня, то она говорила: «Ты, папа, сливочный». Один пальчик назывался у нее фисташковым, другой сливочным, третий малиновым и т.д. Обычно, когда по утрам она приходила ко мне здороваться, я сажал ее к себе на колени и, целуя ее пальчики, приговаривал: — Сливочный... фисташковый... лимонный... И теперь, по старой памяти, я целую пальцы Лизы и бормочу: «фисташковый... сливочный... лимонный», но выходит у меня совсем не то. Я холоден, как мороженое, и мне стыдно.

ПИРОЖНОЕ МАЗУРЕК ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

ДЛЯ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА:

Мука пшеничная	300 г	Сахар	100 г
Масло сливочное	200 г	Яйца	3 шт.

ДЛЯ МИНДАЛЬНОГО ТЕСТА:

Миндаль	200 г	Белки	5 шт.
Сахарная пудра	300 г		

ДЛЯ ПОМАДКИ:

Сахар	300 г	Сок половины лимона	
-------	-------	---------------------	--

Холодное масло нарезать мелким кубиком, вымешать с мукой, сахаром, солью и яйцами до гладкости и однородности. Раскатать в тонкий блин, завернуть в пленку и убрать в холодильник на 2 часа. Миндаль очистить, высушить, размолоть как можно мельче, смешать с сахарной пудрой, белками и заварить до однородности на среднем огне, постоянно помешивая. Песочное тесто раскатать толщиной 3 см, нарезать при помощи форм, сверху через кондитерский мешок высадить миндальное тесто. Выпекать при 180 градусах до румяности. Для помадки сахар смочить, добавить лимонный сок и растопить на слабом огне, помешивая. Остудить, высадить через кондитерский мешок на пирожное, украсить фруктами и ягодами.

СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сливки 33%	150 мл	Молоко	150 мл
Стручок ванили	1 шт.	Сахар	100 г
Яичный желток	3 шт.		

Молоко довести до кипения с ванилью и половиной сахара. Остудить до 60 градусов, удалить стручок. Белки растереть с оставшимся сахаром. Ввести желтки в молоко, заварить до густоты на водяной бане помешивая. Сливки взбить до пиков. Аккуратно смешать молочно-яичную смесь и сливки. Заморозить мороженое в морозильнике в течение 1 часа, пробить блендером, через час повторить. Оставить в морозильнике на ночь.



МОСКОВСКИЙ ТРАКТИР

П.Я.Черных. Историко-этимологический словарь современного русского языка: В 2-х т. Т. 1. — М., «Русский язык», 1999. С. 209

Русское ухо хочет связать в этом слове эхо немецкого существительного «тракт» (дорога) и голландского глагола «трактерен» (угощать). Причем и в последнем можно различить не только «подарок» и «сласти», но и «большую столбовую дорогу», «тракт». Наверное, просвещенный в языках Петр, при котором «трактир» как слово и пространство вошло в обиход на Руси, почувствовал в нем дорожные звуки. Так и стоит в нашем сознании с петровских времен трактир у дороги.

Здесь рождается обостренное ощущение кухни вне дома, на юру, на виду у всех. Здесь один застигнут всеми врасплох, как будто на перепутье:

Вдруг Петр Степанович на самой видной из наших улиц остановился и вошел в трактир.

— Это куда же? — вскипел Липутин, — Да ведь это трактир.

— Я хочу съесть бифштекс.

— Помилуйте, это всегда полно народу.

— Ну и пусть...

Петр Степанович взял особую комнату. Липутин гневно и обидчиво уселся в кресла в сторонке и смотрел, как он ест. Прошло полчаса и более. Петр Степанович не торопился, ел со вкусом, звонил, требовал другой горчицы, потом пива, и все не говорил ни слова. Он был в глубокой задумчивости. Он мог делать два дела — есть со вкусом и быть в глубокой задумчивости.

Именно в трактире настигает человека тоска. Здесь можно почувствовать ее кислый вкус. Здесь открывается экзистенциальное одиночество человека и самые страшные его глубины — как в знаменитом разговоре Алеши и Ивана Карамазовых в трактире «Столичный город», который стоит на площади нестоличного города, но который указывает

своим положением на перекрестье мыслей, как на перекрестье главных дорог в столице. Здесь перемешаны сословия и возрасты, сюда вхожи мужчины и женщины. Здесь все актерствуют. Еда становится фоном игры, процесс еды — представлением:

— К блинам что прикажете? Домашнего травничку? Икорки, семушки? К ушце у нас херес на редкость хорош есть, а к наважке...

— И к наважке хересу, — прибавила она, радуя меня доброй разговорчивостью, которая не покидала ее весь вечер. И я уже рассеянно слушал, что она говорила дальше. А она говорила с тихим светом в глазах...

Игровое содержание трактирного пространства отражается и в языке этого места. Люди, участвующие в трактирном действе, становятся карточными персонажами. Официантов здесь называют «шестерками», а местных завсегдатаев — «тузами», «королями» и «дамами»:

И во всех этих трактирах прислуживали половые — ярославцы, в белых рубашках из дорогого голландского полотна, выстиранного до блеска.

«Белорубашечники», «половые», «шестерки» — их прозвания.

— Почему «шестерки»?

— Потому, что служат тузам, королям и дамам... И всякий валет, даже червонный, им приказывает... — объяснил мне старый половой Федотыч и, улыбаясь, добавил: — Ничего! Козырная шестерка и туза бьет!

Но пока «шестерка» станет козырной, много ей мытарств надо пройти.

Как у самого трактира есть обычно два этажа — верхний (для «чистой» публики, как писал Гиляровский) и нижний (для простого люда), — так

И.А.Бунин Чистый понедельник // Бунин И. А. Собрание сочинений в 8-ми т. Т. 6. Освобождение Толстого. Темные аллеи. Рассказы 1927–1952. — М., «Московский рабочий», 1999. С. 406.

В.А.Гиляровский. Москва и москвичи // В.А.Гиляровский. Сочинения в 4-х т. Т. 4. — М., Библиотека «Огонек». Издательство «Правда», 1967. С. 335.

Ф.М.Достоевский. Бесы. — М., «Правда», 1990. С. 534–535.

и в человеке, попадающем в трактир, открывается как будто два начала. Здесь человек раздваивается, подобно расстегая, посередине которого видна рыбная начинка (примечательно второе значение расстегая в русском языке — «распашной сарафан»). Здесь человек как будто расстегнут, разломан, разъят, приоткрыт телесно:

Похоже было на то, что ей ничто не нужно: ни цветы, ни книги, ни обеды, ни театры, ни ужины за городом, хотя все-таки цветы были у нее любимые и нелюбимые, все книги, какие я ей привозил, она всегда прочитывала, шоколаду съедала за день целую коробку, за обедами и ужинами ела не меньше меня, любила расстегая с налимьей ухой, розовых рябчиков в крепко прожаренной сметане, иногда говорила: «Не понимаю, как это не надоест людям всю жизнь, каждый день обедать, ужинать», — но сама и обедала и ужинала с московским пониманием дела.

Пошлость и балаганность трактирной жизни аппетитно переживается москвичами. И даже говорящая фамилия Тестова — одного из знаменитых московских трактирщиков — смакуется в устах москвичей, как пышное тело еще не остывшего

И. А. Бунин.
Чистый понедельник.
Там же, С. 399.

В. А. Гиляровский.
Мои скитания //
В. А. Гиляровский.
Собрание сочинений:
В 4-х т.
Т. 1. — М.: «Поли-
графресурсы», 1999

А. П. Чехов. В Москве //
А. П. Чехов. Полное
собрание сочинений
и писем: В 30 т. Сочинения:
В 18 т. / АН СССР.
Ин-т мировой лит. им.
А. М. Горького. — М.:
«Наука», 1974–1982.
Т. 7. [Рассказы. Повести],
1888–1891. —
М.: «Наука», 1977. —
С. 501, 507.

блинка. Трактир — сердце хлебо-солевой Москвы. Именно здесь сосредоточена палитра таких разных, таких разноточных вкусов-настроек города:

...Осадить пора, Миша, теперь не дурно бы по рюмочке холодной водочки и селяночки по-московски, да покислее, — предложил Любский.

Явился буфетчик.

— Серега, сооруди-ка нам похмельную селяночку на сковородке из живой стерлядки, а то шампанское в горло не лезет...

В трактирном чреве вспоминаются и чеховские селянки. Так, в трактире у Тестова «московский Гамлет» откармливает свою печень, а вместе с ней зависть и скуку.

И кислый вкус знаменитой московской селянки пропитывает все его существо:

Я от утра до вечера жру в трактире Тестова и сам не знаю, для чего жру. Играю роль в какой-нибудь пьесе и не знаю содержания этой пьесы... Я бы мог быть скромным, приветливым, веселым, радушным; я бы мог искренно радоваться всякому чужому успеху, так как всякий, даже маленький успех есть уже шаг к счастью и к правде. Да, я мог бы! Мог бы! Но я гнилая тряпка, дрянь, кислятина, я московский Гамлет.

СЕЛЯНКА ИЗ ПОЧЕК

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Капуста квашеная	500 г
Лук	200 г
Огурцы соленые	200 г
Томатное пюре	100 г
Огуречный рассол	200 мл
Бульон мясной	200 мл
Морковь	1 шт.

Оливки	40 г
Каперсы	40 г
Лимон	½ шт.
Говядина	200 г
Свинина	150 г
Окорок	100 г
Грудинка	100 г
Почки телячьи	200 г

Мясо и почки отварить, нарезать кубиком с окороком. Обжарить на топленом масле с беконом. Лук нарезать полукольцами, обжарить, добавить рассол, квашеную капусту. Тушить на медленном огне с мясом, подливая бульон по необходимости, 2 часа. Соленые огурцы очистить, измельчить, пассеровать с морковью до мягкости, добавить томатную пасту. Готовить с капустой, оливками и каперсами и мясом 10 минут, посолить, поперчить, выправить вкус сахаром.

ЕГОРОВСКИЕ БЛИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мука	500 г	Яйца	5 шт.
Молоко	1 л	Дрожжи	25 г
Масло сливочное	150 г	Соль, сахар по вкусу	

300 мл молока разогреть, растворить дрожжи и 1 ст. л. сахара, добавить ½ всей муки, вымесить до однородности. Дать подняться опаре 1 час. Ввести растертые с маслом белки, оставшуюся муку, молоко, соль и сахар. Дать подняться 45 минут. Белки взбить, ввести в тесто и выпекать блины на блинной сковородке.

Сервировать с топленым сливочным маслом, сметаной и начинками: разными видами рыбной икры, соленой и копченой рыбой, грибами. Каждый блин смазать маслом, сметаной, добавить любое сочетание начинок, свернуть.

РЕСТОРАН ГОСТИНИЦЫ «АНГЛИЯ»

Литературную карту Москвы можно было бы, как прозрачную скатерть, положить поверх реальной карты города. И под этой волшебной кисеей увидеть, как Стива Облонский и Константин Левин подъезжают в карете к гостинице «Англия» на Петровке, чтобы пообедать там. Глубоко диалектический по своей сюжетной структуре роман Льва Толстого «Анна Каренина» насыщен и двойной кухней. Аристократическую кулинарную линию представляет в произведении брат Анны — Стива Облонский, крестьянскую — Константин Левин, крестьянский помещик, протагонист автора. Интересно, что спор между двумя образами жизни, двумя идеологиями, двумя нравственными позициями разыгрывается именно за обеденным столом, в ресторанных апартаментах «Англии». Этот обед — настолько значимое событие для героев, что из традиционно объединяющей, восстанавливающей силы он трансформируется в событие, которое разделяет людей, отталкивая их на время друг от друга.

Изменивший жене Стива ищет успокоения в земных удовольствиях, демонстрируя перед Левиным свои гедонистические привычки за обедом, в меню которого входит французский суп «Прентаньер» (с кореньями), устрицы, тюрбо под густым соусом, ростбиф и каплуны. Гастрономический выбор Стивы несет на себе его портретные черты:

— Еще бы! Что ни говори, это одно из удовольствий жизни, — оказал Степан Аркадьич. — Ну, так дай ты нам, братец ты мой, устриц два, или мало — три десятка, суп с кореньями...
— Прентаньер, — подхватил тата-

рин. Но Степан Аркадьич, видно, не хотел ему доставлять удовольствие называть по-французски кушанья.

— С кореньями, знаешь? Потом тюрбо под густым соусом, потом... ростбифу; да смотри, чтобы хорош был. Да каплунов, что ли, ну и консервов.

Татарин, вспомнив манеру Степана Аркадьича не называть кушанья по французской карте, не повторял за ним, но доставил себе удовольствие повторить весь заказ по карте: «Суп прентаньер, тюрбо сос Бомарше, пулард а лестрагон, маседуан де фрюи...» — и тотчас, как на пружинах, положив одну переплетенную карту и подхватив другую, карту вин, поднес ее Степану Аркадьичу.

Левин, в свою очередь, через отношение к еде, через способ насыщения едой находит объяснение разнице двух способов мышления, двух образов жизни, двух видов культур (субкультур) — деревенской и городской:

...мы, деревенские жители, стараемся поскорее наесться, чтобы быть в состоянии делать свое дело, а мы с тобой стараемся как можно дольше не наесться и для этого едим устрицы...

Для Стивы же всякое застолье метафоризируют жизнь. И застолье, как и жизнь, есть для него источник наслаждения:

Но в этом-то и цель образования: изо всего сделать наслаждение.

Л. Н. Толстой.
Анна Каренина. — М.,
«Художественная
литература»,
1985. С. 54–55.

Л. Н. Толстой.
Анна Каренина.
Там же.

Л. Н. Толстой. Анна
Каренина. Там же.



СУП «ПРЕНТАНЬЕР» С КОРЕНЬЯМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Морковь	100 г	Капуста цветная	100 г
Корень сельдерея	100 г	Горошек зеленый	100 г
Репка	100 г	Фасоль зеленая	100 г
Спаржа	100 г	Петрушка	1 ст. л.
		Бульон говяжий	1 л

Коренья очистить, нашинковать тонкой полоской, пассеровать в кипятке 5 минут, процедить, доварить до готовности в бульоне. Спаржу нарезать небольшими брусочками, отварить вместе с разобранной на соцветия цветной капустой, горошком и фасолью в кипятке. Добавить к кореньям в бульон, при сервировке украсить суп петрушкой.

ТЮРБО ПОД ГУСТЫМ СОУСОМ «БОМАРШЕ»

ДЛЯ ОСНОВНОГО БЛЮДА:

Тюрбо или калкан	1 шт.	Розмарин	1 ветка
Лук	1 шт.	Тимьян	5 веток
Чеснок	2 зуб.	Лимон	½ шт.

ДЛЯ СОУСА:

Мука	20 г	Мадера	200 мл
Масло сливочное	55 г	Рыбный бульон	400 мл
Шампиньоны тонкими ломтиками	70 г	Сливки 33%	100 мл

Рыбу посолить, смазать оливковым маслом, запечь на подложке из овощей и трав в пергаменте до готовности при 180 градусах примерно 20 минут. 35 г масла растопить в сотейнике, всыпать муку, жарить на медленном огне 5 минут до светло-бежевого цвета. На оставшемся масле припустить шампиньоны 5 минут, влить вино, выпарить на 1/3. Добавить бульон, довести до кипения, ввести обжаренную муку и варить 30 минут на слабом огне, помешивая венчиком и снимая пену. Ввести сливки и варить до загустения. При подаче сервировать рыбу соусом, долькой лимона и помидорами черри.



АНГЛИЙСКИЙ КЛУБ

Что превращает Москву в мир? Что позволяет входить в нее, как в дом? Возвращаясь сюда после страшной войны, Пьер Безухов чувствует себя как дома, как «в тихом пристанище», как в «старом халате» не только в особняке, где живут засохшие и засыхающие княжны, не только близ Иверской часовни «с бесчисленными огнями свеч перед золотыми ризами», не только на Кремлевской площади «с незаезженным снегом», не только на московских балах, но и в московском Английском клубе. Характерные черты этого джентльментского сообщества, образованного в Москве в конце XVIII века, — закрытость, избранность, консерватизм — отражены и в его аристократической кухне. И если кухня может быть чувственной, эмоциональной, то ее переживания в Английском клубе — мужские.

Сюда устремляются игроки в карты, здесь проводят свои собрания масоны. В приюте остывающего чувства, в закрытом для любви мире, где на сервированном столике дымится старозаветная гурьевская каша, в молочном вкусе которой проступает дух «сливок общества»:

Садился старичок, смотрел вокруг, старался слушать вначале, а потом тихо засыпал.

Старый лакей, который служил здесь еще во времена крепостного права, знающий привычки старого барина, в известный час поставит перед ним столик с прибором и дымящейся серебряной миской и осторожно будит его, поглядывая на часы:

— Ваше превосходительство!

Часы в этот момент начинают бить девять.

— Ваше превосходительство, кашка поставлена.

— А? Уж девять? Слышу!

Полакомится кашкой — и ведут его в карету.

«Львы на воротах», введенные Пушкиным в визуальный код Москвы XIX века в «Евгении Онегине», верно охраняли это «царство праздности», не менявшее свой облик долгие годы. Однако сам поэт это место не любил. Приезжая в Москву и останавливаясь у Нащокина, привыкшего ежевечерне бывать в Английском клубе, поэт проводил московские вечера в домашнем уюте, рядом с супругой Павла Войновича — Верой Нащокиной. И самое большее, что мог попросить Александр Сергеевич от Английского клуба, были варенец и моченые яблоки, которые присылал ему с «клубским» лакеем гостеприимный московский друг.

«Обед в клубе» для его завсегдатаев означал не только отказ от женского общества, домашних щей и наливки, но и подчас расставание с... последними рублями. Об этом рассказывал в своих письмах к тетушке молодой Лев Толстой:

Вчера был я в двух клубах, в Английском и в Дворянском, играл в вист и выиграл 10 руб. Думаю, что крупно играть не буду, как намеревался. Все клубы полны проходцами, которые играют, не имея копейки за душой.

Этот мужской московский мир, внеположенный Дому как таковому, был с пристрастием описан графом Толстым в «Анне Карениной». В этом месте он свел в одно время сразу трех мужских персонажей, составлявших центральное ядро системы героев романа:

Сейчас же, еще за ухой, Гагину подали шампанского, и он велел наливать в четыре стакана. Левин не отказался от предлагаемого вина и спросил другую бутылку. Он проголодался и ел и пил с большим удовольствием и еще с большим удовольствием принимал участие

Л. Н. Толстой.

Из письма Татьяне

Ергольской. Москва,

11 декабря 1850 //

Л. Н. Толстой Собрание

сочинений. В 22-х т.

Т. 18. Избранные письма

1842–1881. — М.,

«Художественная

литература»,

1984. С. 318.

В. А. Гиляровский.

Москва и москвичи.

Глава «Львы на воротах» //

В. А. Гиляровский

Сочинения в 4-х т. Т. 4. —

М.: Библиотека «Огонек».

Издательство «Правда»,

1967. С. 256.

Л.Н.Толстой.
 Анна Каренина. — М.:
 «Художественная
 литература»,
 1985. С. 649–650.

в веселых и простых разговорах собеседников... Левин не заметил, как прошел обед.
 — А! Вот и они! — в конце уже обеда сказал Степан Аркадьич, перегибаясь через спинку стула и протягивая руку шедшему к нему Вронскому с высоким гвардейским полковником.

На протяжении долгого времени гастрономическим символом Английского клуба был суп «а ля тортю» (черепаший суп). В образе черепахи, в ее древности и неспешности символически угадывался и образ жизни старичков из мasonicского прошлого Москвы, так называемых «шлюпиков», проводивших здесь вечера в вольтеровских креслах и прятавшихся в этом клубе, словно в панцире...

Л.Н.Толстой
 Война и мир. Т. 1–2. Мн.,
 «Народная асвета»,
 1976. С. 306.

А секретный код черепашьего супа, как и фирменной гурьевской каши, давно утрачен. Тот, стародавний суп теперь можно попробовать только в воображении, вместе с Пьером Безуховым и графом Ильей Ростовым, на страницах толстовской прозы:

Граф в халате ходил по зале, отдавая приказания клубному эконому и знаменитому Феоктисту, старшему повару Английского клуба, о спарже, свежих огурцах, землянике, телянке и рыбе для обеда князя Багратиона...
 — Так смотри же, гребешков, гребешков в тортю положи, знаешь!..
 — Так прикажете стерлядей больших взять? — спросил эконом.
 — Что ж делать, возьми, коли не уступают...

ЧЕРЕПАШИЙ СУП (А ЛЯ ТОРТЮ)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Телятина с мозговой костью	1 кг	Мадера	100 мл
Чеснок	3 зуб.	Щепотка кайенского перца	
Лук репчатый	3 шт.	Лимонный сок	20 мл
Корень сельдерея	50 г	Лавровый лист	2 г
Морковь	2 шт.	Белый перец горошком	15 г
Корень пастернака	1 шт.	Соль по вкусу	
Вареная ветчина	200 г	Рубленая петрушка по вкусу	

Мясо залить водой, довести до кипения, слить, залить водой повторно, довести до кипения, снять пену, варить на медленном огне 1 час. Добавить обожженные на сухой сковороде 1 морковь и 1 луковицу, коренья. Варить 1 час. Готовое мясо вынуть из бульона, остудить и мелко нарезать. Бульон процедить. Почистить и мелко нарезать лук, морковь. Поджарить овощи вместе с ветчиной, предварительно нарезанной кубиками. В конце процесса добавить немного бульона и потушить в течение минуты. Поджаренные овощи положить в кастрюлю с бульоном, туда же отправить измельченный чеснок и кайенский перец, варить 1 час. Процедить и остудить. С бульона снять жир, еще раз довести его до кипения, влить лимонный сок и мадеру. Положить в бульон кусочки телятины и посыпать рубленой петрушкой.

ГУРЬЕВСКАЯ КАША

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Молоко	400 мл	Манная крупа	200 г
Грецкие орехи очищенные	2 ст. л.	Сахар	4 ст. л.
Миндаль сладкий	100 г	Сливочное масло	2 ст. л.
		Ванилин	½ ч. л.

Молоко довести до кипения с сахаром и ванилином, ввести манку, помешивая, варить 10 минут. Немного остудить, ввести измельченные и прокаленные орехи. Смазать маслом форму для запекания, выложить кашу, сверху посыпать измельченными орехами и сахаром и подрумянить в духовке, разогретой до 170 градусов. Готовую кашу можно украсить ягодами.



КУПЕЧЕСКИЙ КЛУБ

Пир на широкую ногу московского купечества можно было бы описывать как настоящее жертвоприношение! Не случайно глаголы «жрать» и «обжираться» в русском языке этимологически связаны со «жречеством», ритуалом приношения жертвы героям и богам — символической «дымной» пищи античных гетакOMB, так красочно описанных Гомером в героическом эпосе, где образы еды еще спаяны с метафорами. Тучные коровы, быки, свиньи, сжигаемые на алтарях в честь богов и употребляемые героями в пищу, не скрывали в себе тайных знаков. А жертвенная пища, включенная в космический круговорот, заключала в себе волшебное, магическое начало.

И купец был когда-то, подобно античному Одиссею, странником. И в «Последней жертве» Островского сцена в Купеческом клубе подобна античному пиру. Щедрый ужин купца, размещенный драматургом в середине пьесы, как вкусная начинка кулебяки, скрепляет в один крепкий узел все нити конфликта. Редкость большая для «несъедобного» жанра в литературе — подробнейшее, избыточное перечисление блюд, насыщающих слух одним только именованием:

Лавр Мироныч. Да, вот еще: головку подай пороссячью! Мы мозжечок вынем, язычка покрошим помельче, тронем перцем, да маленькие тартинки и намажем.

Сергей. Закуска высокая-с...

Лавр Мироныч. Пиши! Бёф а-ля мод с трюфелями, стерляди паровые, вальдшнепы жареные в кастрюлях. Да чтоб ворчали, когда подаешь...

Сергей. Понимаю-с.

Лавр Мироныч. Все это персон на двенадцать. Скажи поварам, что кушать будет Флор Федулыч,

а платить Лавр Мироныч; нас знают. Да чтоб после ужина приходили, получают пять рублей на водку.

Сергей. Слушаю-с.

Лавр Мироныч. Вместо пирожного виноград и фрукты в вазах. Персики чтоб спелые были. Зеленый персик та же репа. Да поставь два ананаса... с зеленью, для декорации!

Купеческое слово и отношение крепнут в застолье. Сделки заключаются тут же. Женихи в купеческой семье на «скус» проверяются, сам купеческий язык полон гастрономических метафор и знаков:

Устинья Наумовна. А есть у меня теперь жених, вот точно такой, как ты, бралиянтовая, расписываешь: и благородный, и рослый, и брюле.

Липочка. Ах, Устинья Наумовна! Совсем не брюле, а брюнет.

Устинья Наумовна. Да, очень мне нужно, на старости лет, язык-то ломать по-твоему: как сказалоcь, так и живет.

И невеста в масляной речи отца-купца «сливочной» становится:

Большов. Не плясать же мне по ее дудочке на старости лет. За кого велю, за того и пойдет. Мое детище: хочу с кашей ем, хочу масло пахтаю.

Неудивительно, что пахтаемое, битое из жирных сливок и сметаны масло (чухонское) ценится в купеческом хозяйстве гораздо выше, чем мешаное, топленое (русское). К домашней кухне у купцов отношение особое, хозяйское. И масло взбить, и творог растереть, и пироги испечь — все было под силу купцу, крепко связанному с землей. Человек широкой души, принес он вместе с собой в город вкус к раздолью и щедрости: Поросята на «вторничные» обеды в Купеческом клубе покупались за огром-

А.Н.Островский.

Свои люди — сочтемся!

Комедия в четырех действиях // А.Н.Островский.

Полное собрание сочинений. В 12-ти т.

Под общ. ред.

Г.И.Владыкина и др.

Т. 1. Художественная

проза. — Пьесы 1843–

1854. М., «Искусство»,

1973. С. 94.

А.Н.Островский.

Последняя жертва.//

А.Н.Островский.

Полное собрание

сочинений.

В 12-ти т. Под общ. ред.

Г.И.Владыкина

и др. Т. 4. Пьесы

(1873–1877). Подг.

текста и коммент.

З.А.Блюминой

и др. М., «Искусство»,

1975. С. 368, 369.

В.А.Гиляровский.
Сочинения в 4-х т.
Т. 4. — М., Библиотека
«Огонек». Издательство
«Правда», 1967. С. 256.

ную цену у Тестова, такие же, какие он подавал в своем знаменитом трактире.

Он откармливал их сам на своей даче, в особых кормушках, в которых ноги поросенка перегораживались решеткой: «чтобы он с жирку не сбрыкнул!» — объяснял Иван Яковлевич.

Именно в этом пространстве гастрономических жертвоприношений рождается самое щедрое угощение Москвы, самое

В.А.Гиляровский.
Москва и москвичи //
В.А.Гиляровский
Сочинения в 4-х т.
Т. 4. — М.,
Библиотека «Огонек».
Издательство «Правда»,
1967. С. 114–115.

яркое, поражающее воображение гастрономическое блюдо, описанное Владимиром Гиляровским в своем гастрономическом путеводителе по Москве, — двенадцатислойная кулебяка:

Ленечка — изобретатель кулебяки в двенадцать ярусов, каждый слой — своя начинка; и мясо, и рыба разная, и свежие грибы, и цыплята, и дичь всех сортов. Эту кулебяку приготавливали только в Купеческом клубе и у Тестова, и заказывалась она за сутки.

ПОРОСЯЧЬЯ ГОЛОВА С ТАРТИНКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Свиная голова	1 шт.	Тимьян	4 ветки
Сердце	300 г	Вино белое	100 мл
Печень	1,5 кг	Лавровый лист, перец	
Сало	300 г	горошком, соль по вкусу	
Лук	300 г	Багет	1 шт.
Морковь	150 г	Масло сливочное	30 г
Чеснок	4 зуб.	Чеснок	1 зуб.

Голову подготовить: разрубить, вымочить на ночь, ошпарить, зачистить шкуру жесткой губкой. Отварить на медленном огне 4 часа, за час до готовности добавить половину лука и морковь. По истечении времени добавить субпродукты и специи, варить до готовности всех ингредиентов 1–1,5 часа, посолить. Голова готова, когда мясо легко отделяется от кости. Бульон слить, оставив немного для добавления в паштет в конце. Мясо отделить от костей, шкуру и хрящи использовать. Оставшийся лук и чеснок крупно порубить и обжарить на растительном масле до мягкости, влить вино, выпарить. Измельчить все в кухонном комбайне или прокрутить через мясорубку. Посолить. Для тартинки багет нарезать, смазать маслом, натереть чесноком и запечь в духовке.



Траектория литературной московской кухни совершила свой мифологический круг через семь гастрономических пространств, обозначенных на карте Москвы известными писателями. Медленное течение жизни, медленное вкушение пищи и медленное чтение осталось в аристократическом прошлом. Уютные кабинеты закрытых клубов, ресторанные гнезда и трактирные убежища, где можно было долго думать и говорить о жизни и любви, на глазах советских читателей превратились в призрачные тени. Кулина вернулась на свое прежнее место — на распаханную землю — ее укрыли скатертью-облаком, над ней зажгли звезды-свечи и повесили абажур-солнце. Чтобы на очередном витке истории книги из домашней библиотеки возвращали москвичей к родным пенатам.



КУЛЕБЯКА В ДВЕНАДЦАТЬ ЯРУСОВ



ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ ОПАРНОЕ

Мука	640 г	Сахар	80 г
Молоко	160 мл	Яйцо	2 шт.
Дрожжи	20 г	Соль	1 ч. л.
Масло сливочное	70 г		

Молоко разогреть, дрожжи растереть с половиной сахара, всыпать половину муки, вымешать до однородности. Дать опаре подняться в теплом месте 1–2 часа, пока объем не увеличится в 2 раза. Тогда ввести растертые с сахаром яйца, растопленное масло, оставшуюся муку и соль. Вымешать до однородности. Дать подняться 2–3 часа, обминая тесто 2–3 раза.

ТЕСТО БЛИННОЕ

Мука	160 г	Молоко	500 мл
Яйцо	3 шт.	Соль, сахар по вкусу	
Растительное масло	100 мл		

Смешать ингредиенты до однородности и гладкости. Выпекать на блинной сковороде.

ГРИБНОЙ ЖЮЛЬЕН

Шампиньоны	1 кг	Сметана	0,5 кг
Грибы белые сушеные	20 г	Соль по вкусу	
Лук	100 г		

Шампиньоны мелко нарезать, сушеные грибы замочить в кипятке, лук нарезать мелким кубиком. Обжарить лук до прозрачности, добавить грибы и жарить до готовности. Сушеные грибы измельчить, добавить в жульен вместе с жидкостью, выпарить. Добавить сметану, посолить.

КУРИЦА В СЛИВКАХ

Куриное филе	1 кг	Петрушка	1 пучок
Лук	150 г	Соль по вкусу	
Сливки 20%	200 мл		

Куриное филе отварить, разобрать на волокна. Лук мелко нарезать, обжарить до готовности, добавить курицу, сливки, посолить.

ЛУК С ЯЙЦОМ

Яйцо	6 шт.	Масло топленое	20 г
Лук зеленый	500 г	Соль, перец по вкусу	

Лук мелко нарезать, яйца отварить, измельчить. Разогреть глубокую сковороду (или кастрюлю), налить растительное масло. В хорошо разогретое масло всыпать нарезанный лук, добавить соль, быстро перемешать и сразу же снять с огня, чтобы лук не изменил своего цвета и не потерял остроту. Смешать с яйцом. Посолить.

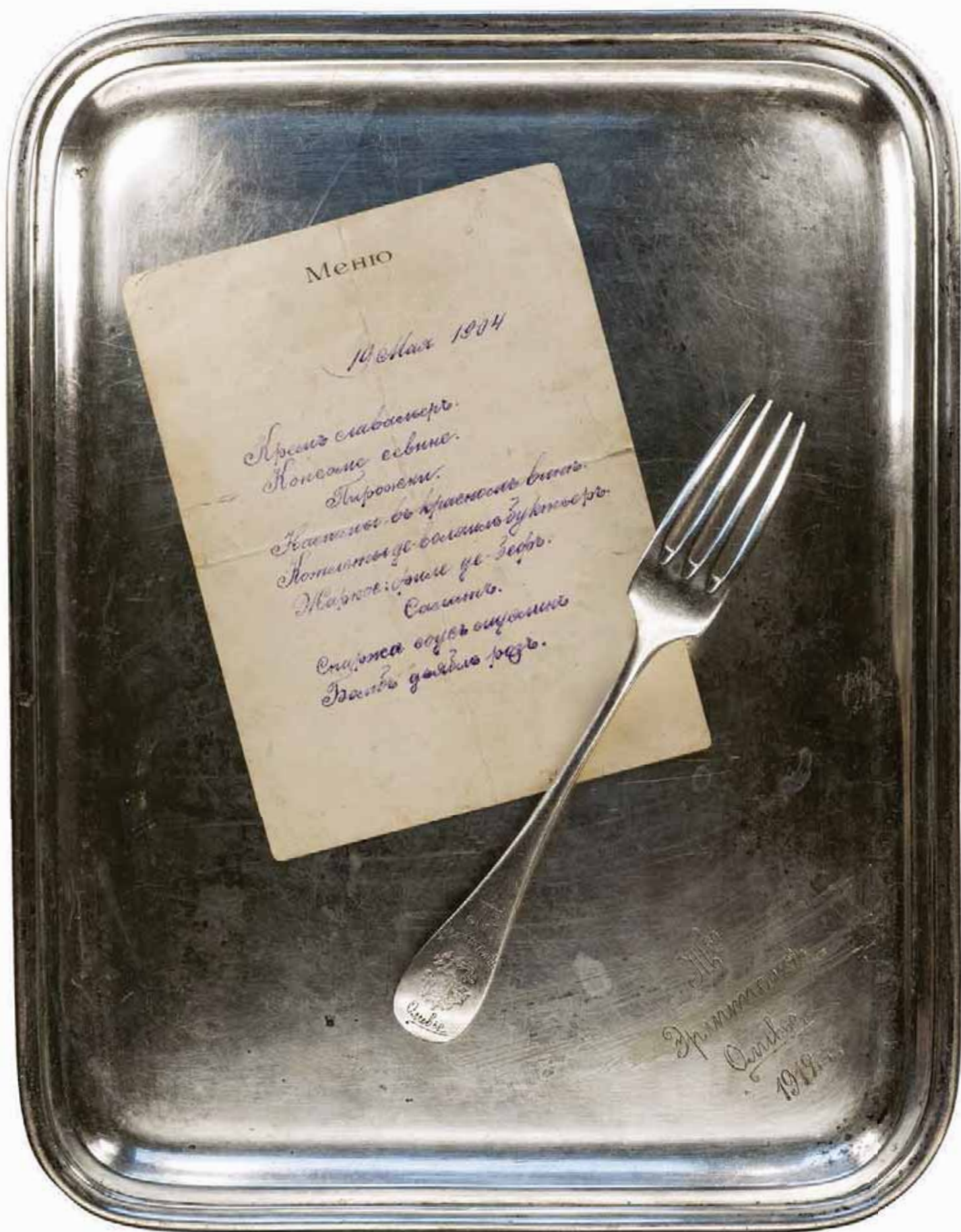
РИС С ЯЙЦОМ

Рис	400 г	Соль по вкусу	
Яйцо	4 шт.		

Рис и яйца отварить, яйца измельчить, смешать с рисом, посолить.

Тесто раскатать. В середину выложить блин, сверху — одну из начинок, закрыть блином, повторить, помня, что чем выше кулебяка, тем сложнее пропечься. Закрывать начинку тестом, смазать яйцом, украсить фигурками из теста. Запекать в духовке при 180 градусах до красивой корочки.





Поднос, вилка и свадебное меню из ресторана
«Эрмитаж Оливье» (из коллекции Н.Титовой).

Департамент
культурного наследия
города Москвы

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК МОСКОВСКОЕ НАСЛЕДИЕ

2019

Распространяется
бесплатно



Вилка
из ресторана
«Метрополь»
(Советский
период)