Ирина Волкова

РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО

самая полная энциклопедия от *Люсьена Оливье* до *Аркадия Новикова*

Меню XIX–XXI

KUTUBXONA
TOSHKENT
№ 35055

Астрель
МОСКВА

УДК 642
ББК 65.431
В67

Книга издана при финансовой поддержке
Государственного университета – Высшая школа экономики
(индивидуальный исследовательский проект № 07-01-187)

Компьютерный дизайн: *Г.В. Смирнова*

Волкова, И.В.
С30 Ресторанное дело. Самая полная энциклопедия от Люсьена Оливье до Аркадия Новикова / Ирина Волкова. — М.: Астрель: Русь-Олимп, 2009. — 543, [1] с.: ил.

ISBN 978-5-271-21795-1 (ООО «Издательство Астрель»)
ISBN 978-5-9648-0248-8 (ООО «ИД «Русь»-«Олимп»)

Офисные столовые, городские кафе и рестораны, театральные буфеты, уличные киоски фаст-фуда... Места так называемого общественного питания сопровождают нас всю жизнь независимо от того, задумываемся ли мы об этом или нет. Когда же появился первый в России ресторан? Кто сегодня самый успешный ресторатор России? Почему актуален кейтеринг? Как организовать кафе и какой интерьер в нем наиболее привлекателен для посетителей? Какие формы общепита сегодня наиболее прибыльны? Впервые история развития ресторанного дела в России дается так подробно начиная с появления аустерий в XVIII веке до возникновения фри-фло в 2000-х годах. Профессионалы же почерпнут из повествования массу новых идей, которые помогут им стать настоящими королями этого бизнеса.

Книга дополнена информацией о 250 самых популярных ресторанах Москвы и мира, а также словарем кулинарных терминов.

УДК 642
ББК 65.431

© ООО «ИД «Русь»-«Олимп», 2009
© ООО «Издательство Астрель», 2009

Введение

В канун радикальных перемен: общепит начала XX века

Светлой памяти моего отца и учителя —
выдающегося историка-слависта
Владимира Константиновича Волкова —
посвящается эта книга.

аждый из нас, осознает он это или нет, является пользователем общепита. Ведь даже в золотые годы детства мы принимали пищу не только из рук мамы или бабушки. Кто нас кормил, когда мы ходили в ясли или в детский садик? А на большой перемене, когда мы спускались в школьную столовую на завтрак или обедали на «продленке»? А если летом отдыхали в пионерском лагере? А значительно позже, когда ели в студенческой «столовке»? А когда мы проходим срочную службу в рядах Вооруженных сил? А интересно, как бы мы обошлись без пункта питания в учреждении, в котором трудимся? А если мы проходили курс лечения в больнице или поправляем здоровье в санатории или доме отдыха? А когда нас приглашают на юбилейные, свадебные и прочие торжества в банкетный зал ресторана или кафе? Если разобраться, то выходит, что работники общественного питания сопровождают нас всю жизнь и значат в ней не меньше, чем учителя-наставники, врачи и сослуживцы. Если не больше. И это остается непреложным фактом, вне зависимости от того, считаем мы себя клиентами общепита или нет.

Примерно так же обстояли дела и в царской России со времен преобразований Петра Великого. Становление регулярной постоянной армии в начале XVIII века, а позднее — кадетских корпусов и пансионов для благородного юношества, институтов для дворянок, воспитательных домов для подкидышей, народных училищ и прочих учебных заведений неизбежно подводило к оформлению недомашнего, а значит, общественного питания. Закупка и заготовка продуктов в рамках предписанного бюджета, приготовление пищи в расчете на большой коллектив, составление неповторяющегося меню, да еще и с учетом постов, порционное распределение блюд, забота о гигиене — все это

требовало овладения иными кулинарными и организационными навыками, нежели те, которые были необходимы в ведении домашнего хозяйства. Можем себе представить, как нелегко они давались пионерам общепитовского дела!

Что же касается специализированных предприятий питания, то их первые образцы сложились еще задолго до XVIII века. В XVI столетии появились кабаки — государственные питейные заведения, где, заметим, не столько ели, сколько пили — к ощутимой пользе государственной казны. Еще в более раннее время были известны харчевни, где, наоборот, в основном закусывали. А вот заведения, в которых одновременно гражданам предлагалась и выпивка и закуска, стали открываться только с начала XVIII века. Первой стала аустерия «Четыре Фрегата», расположившаяся у Петровского моста на Троицкой пристани в новой, северной, столице (слово «аустерия» в переводе на русский означало «приют для странников, постоялый двор»). Через короткое время появилась и вторая аустерия — на Большой Никитской улице. Она принадлежала иностранцу Петру Тилле. Аустерии, получившие более привычное для русского слуха название «трактиры», совмещали в себе функции гостиниц, закусочных, пивных. А некоторые еще и публичных домов[1].

Из Франции в русский трактир пришел обычай «табльдота» — общего стола, накрывавшегося в определенные часы, за которым постояльцам предлагался определенный ассортимент обеденных блюд. Обеды за табльдотом напоминали дружеские пирушки и были сразу по достоинству оценены в России.

За последующие десятилетия трактирное дело в России основательно разрослось. К концу XVIII века в нем было занято уже немало как русских, так и иностранных предпринимателей. Последние привносили в дело некоторые полезные наработки своих коллег-соотечественников. Так, из Франции в русский трактир пришел обычай «табльдота» — общего стола, накрывавшегося в определенные часы, за которым постояльцам предлагался значительный ассортимент обеденных блюд. Обеды за табльдотом напоминали дружеские пирушки и были сразу по достоинству оценены в России. Гостям, которые жаждали уединения, предлагались отдельные кабинеты[2]. Ну и, наконец, благодаря иностранным рестораторам в среде русской знати и высшего купечества стала утверждаться французско-средиземноморская кухня с такими ее обязательными составляющими, как морепродукты, сыры, трюфели, фуа-гра и многое другое.

С начала XIX века в России стали открываться и рестораны, которые сразу же завоевали популярность. К тому времени русские путешественники и офицеры, побывавшие в заграничном походе в 1813—1815 годах, успели хорошо узнать и оценить европейские заведения. Разумеется, они воздали им должное и на родине. По большей части изысканные предприятия питания открывались при гостиницах. В Петербурге при отеле «Дю Норд», гостинице «Демут», в Москве — «Националь», «Метрополь», «Ампир». Официальное «Положение о трактирных заведениях» от 1835 года определяло рестораны, наравне с трактирами, харчевнями, кофейными домами, как разновидность заведений трактирного промысла[3]. При этом вплоть до конца XIX века их услуги рассматривались в качестве некоторого дополнения к сдаче покоев внаем приезжим. Понятие ресторана как отдельного, не связанного с гостиницей заведения высокого класса было юридически оформлено только в 1894 году[4].

В начале XX века в России было уже множество подобных заведений — от демократических до суперэлитных. В Санкт-Петербурге их насчитывалось 1647. Лучшие заведения располагались на Невском проспекте, Большой и Малой Морской улицах, Мойке, Большой и Малой Конюшенных улицах, на Большой Садовой[5]. Весь аристократический и денежный Петербург собирался на завтраки и обеды в ресторан «Кюба» на Большой Морской улице — в канун Первой мировой войны он был переименован в «Париж». Порой там устраивали свои банкеты любители балета, который завоевал беспримерную популярность к тому времени[6]. В ресторане Донона у Певческого моста бывали маститые литераторы. К фешенебельным заведениям относились

Вустерширский соус *— широко известный соус на растительной основе, точный рецепт которого держится в секрете. Впервые соус приготовлен в городе Вустершир двумя фармацевтами по заказу английского лорда. В качестве ингредиентов использовались соевый соус, уксус, сахар, мелисса, тамаринд, лук-шалот, анчоусы, имбирь, острый перец, кардамон, гвоздика и др. специи. Фармацевты изготовили один бочонок для себя. Но эта «огненная жидкость» показалась им несъедобной, бочонок с соусом простоял в подвале больше года. Когда они решили избавиться от содержимого бочонка и на всякий случай его попробовали, то обнаружили, что в процессе выдержки вкус соуса чудесным образом изменился. В 1838 году они выкупили у лорда права на использование рецепта и выпустили соус в продажу, после чего он быстро завоевал популярность*

также «Контан», «Эрнест», «Пивато». Встречавший здесь швейцар провожал посетителя к гардеробной, где с него мгновенно снимали верхнюю одежду. В зале эстафету перенимал метрдотель, выяснявший пожелания дорогого гостя и далее отдававший приказания официантам. Посетителей всегда изумляла профессиональная память и метрдотеля, и официантов, запоминавших с первого раза заказ и никогда не ошибавшихся в подаче блюд. Рестораны высшего разряда работали до трех часов ночи. Заполняться публикой они начинали, как правило, по окончании представлений в театрах. Музыкальную программу обеспечивали венгерский или румынский оркестры. В некоторых заведениях выступали цыгане. Цены в таких ресторанах были по карману лишь состоятельным господам. Было также принято оставлять чаевые метрдотелю и официантам в размере не менее чем 10% от счета[7].

Хозяин ресторана «Вена» в Санкт-Петербурге, в прошлом повар, придумал новые приемы обслуживания, которые подчеркивали уважение к каждому гостю: еда из кухни подавалась не в тарелке, а в большой миске, из которой посетитель мог сам выбрать любой понравившийся ему кусок. Писатели и художники время от времени оставляли здесь свои произведения, родившиеся экспромтом, прямо в ресторане — коротенькие тексты, карикатуры, дружеские шаржи.

Рестораны классом пониже — «Медведь», «Аквариум», «Вена», «Прага», «Квисисана», «Доминик», «Палкин», «Малый Ярославец», «Вилла Родэ», а также рестораны при гостиницах («Европейская», «Астория», «Франция», «Гранд Отель») были излюбленным местом отдыха биржевиков, купцов, преуспевающих деятелей культуры, словом, представителей тогдашнего среднего класса. Здесь выступало варьете[8]. У каждого из этих ресторанов были собственное амплуа и свои «ноу-хау» в обслуживании гостей. Например, ресторан «Вена» на Малой Морской улице утвердился как место постоянных встреч литературно-артистической богемы. Хозяин ресторана — И.С. Соколов, в прошлом повар, придумал приемы обслуживания, которые подчеркивали уважение к каждому гостю: еда из кухни подавалась не в тарелке, а в большой миске, из которой посетитель мог сам выбрать любой понравившийся ему кусок. Писатели и художники время от времени оставляли здесь, прямо в ресторане, свои произведения, родившиеся экспромтом, — коротенькие тексты, карикатуры, дружеские шаржи. Все эти экспонаты не складировались в доме хозяина, а любовно развешивались по стенам четырех залов ресторана, который

постепенно обретал черты настоящего заповедника искусства. В ресторанах «Палкин», «Малый Ярославец», «Вилла Родэ» собирались любители русской кухни и одновременно шумных кутежей. Именно здесь с размахом вспрыскивало успешные сделки, да и вообще отводило душу купечество[9].

В Москве в начале XX века насчитывалось 1181 заведение трактирного промысла[10]. Славу среди гурманов и любителей изысканного сервиса снискали рестораны «Прага», «Альпийская роза», «Савой», «Эрмитаж», «Стрельна», «Яр», «Мавритания». Наивысший взлет «Эрмитажа» был связан с именем М.В. Лентовского — ученика М.С. Щепкина, талантливого антрепренера. В 1878 году он арендовал сад в районе Божедомки и вскоре превратил его в царство нескончаемого праздника. Причудливые цветники, фонтаны, фейерверки, выступления канатоходцев, воздушных гимнастов и дрессировщиков диких зверей привлекали сюда несметное множество самого разного люда. Под обаяние фантастического театра «мага и чародея» Лентовского попал даже А.П. Чехов. Разумеется, все или почти все, кто заглядывал в этот сказочный уголок, не обходили вниманием и одноименный ресторан. Но фантазии владельца явно превосходили его финансовые возможности — поэтому в 1892 году он был вынужден оставить свое любимое поприще. А в 1894 году сад «Эрмитаж» со всеми его чудесными аттракционами и садово-парковым ансамблем был пущен под пилу — на его месте началось строительство доходных домов. Тем не менее вскоре на четырех гектарах земли на улице Каретный Ряд другой предприниматель, Я.В. Шукин, разбил сад, открыл ресторан с верандой и варьете под вывеской, которая уже сама по себе работала как хорошая реклама — «Эрмитаж». (Бренд и некоторые аксессуары старого «Эрмитажа» были выкуплены у разорившегося Лентовского.) В отличие от старого, новому заведению предстояла долгая жизнь — ему суждено было стать одной из главных эстрадных сцен страны в эпоху советской власти[11].

«Яр», «Стрельна», «Мавритания» были загородными ресторанами. Все они размещались в Петровском парке. Туда в середине XIX века из центра города переехал и основанный французом Т. Яром одно-именный ресторан. Его владелец, с конца XIX столетия, А.А Судаков — бывший официант, купец — сумел превратить заведение в отличное варьете. Он заламывал высокие цены за свои услуги, но одновременно предоставлял гостям насыщенную развлекательную программу. В нее были включены живые художественные картины

в исполнении труппы «Пакстон», модные современные танцы, выступления акробатов, хитроумные фокусы, показываемые иллюзионистом Жаком Берхгофом, который превращал простой лимон в груду кредитных билетов[12]. Здесь звучали русские бытовые песни и романсы в исполнении певицы М.А. Лидарской. Тут же блистали своим исполнительским искусством лучшие цыганские хоры и певцы — Варвара Панина, Дмитрий и Егор Поляковы, Настя Полякова. В 1908 году здесь выступала и Надежда Плевицкая[13]. Многие знатоки цыганского пения приезжали в «Яр» специально для того, чтобы послушать любимых исполнителей. Клиентура ресторана и варьете постоянно расширялась. В 1910 году зимнее помещение «Яра» было реконструировано — появилось известное многим и сегодня двухэтажное здание с белым и отделанным зеленым мрамором залами, в каждом из которых была установлена сцена. На втором этаже были устроены ложи и отдельные кабинеты.

«Стрельна» считалась престижным рестораном с добрыми старыми традициями: в 1909 году она отметила свой пятидесятилетний юбилей. Семья Натрускиных, владевшая этим рестораном, старалась всячески избегать сходства с кафешантаном. Пренебрегая потенциальной коммерческой выгодой, она и в начале XX века отказывалась от открытой сцены для дивертисментов (которые в других местах приносили большие сборы) и неизменно приглашала цыганские хоры, итальянский и румынский оркестры, оперных певцов[14]. В отличие от помпезной и роскошной «Стельны», «Мавритания» больше подходила для камерного времяпрепровождения. Летом здесь устанавливались отдельные павильоны, в которых посетители могли позволить себе маленькие вольности. На другом конце Москвы на Ивановской улице в Сокольниках бывший буфетчик И.А. Кучеров на месте старого трактира открыл кафешантан «Золотой якорь» (в 1911 году был переименован в «Тиволи»). Представления у Кучерова начинались в девять-десять часов вечера и продолжались до пяти часов утра. Здесь

Картофель Шато — картофель, нарезанный кружками, или цельный (при условии, что он небольшого размера и молодой). К. бланшируют, обжаривают в масле, с кусочками бекона (по желанию), до коричневого цвета. К. является традиционным гарниром к стейку шатобриан под соусом беарнез или входит в состав многочисленных гарниров.

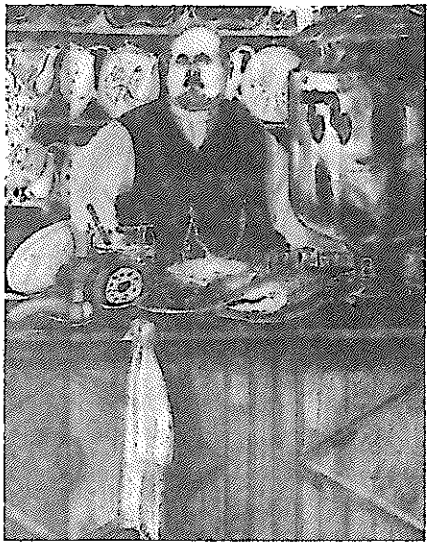
Б.М. Кустодиев. Московский трактир. 1916 г. Фото репродукции

прожигали жизнь обитатели сокольнических дач. В отличие от «Яра», «Стрельны» и «Мавритании», посещать которые не возбранялось офицерским чинам, «Золотой якорь» считался злачным заведением. Офицеры, дорожившие своей репутацией, обходили его стороной.

Фешенебельными ресторанами Первопрестольной были «Метрополь», размещавшийся напротив Большого театра в реконструированном в начале XX века здании стиля модерн, а также «Славянский базар» и «Прага», открывшиеся практически одновременно в начале 1870-х годов. В этих ресторанах чинно, благородно завтракали, обедали и ужинали фабриканты, почтенные купцы, театральные и литературные деятели, дворянские семьи, наезжавшие из провинции в Первопрестольную за покупками и впечатлениями. Однако благопристойный антураж порой бывал обманчив. Например, администрация «Праги» охотно шла навстречу пожеланиям особо выгодных клиентов — любителей «клубнички». Для них, с ведома и одобрения хозяина заведения С.П. Тарарыкина, в глубине ресторана за плюшевыми портьерами было оборудовано «гнездо разврата», в котором уединялись богатые селадоны всех мастей с дамами полусвета или даже банальными уличными проститутками.

Любимейшим местом отдыха простой публики были трактиры. По количеству трактиров первенствовала Москва. Посетителям, ко-

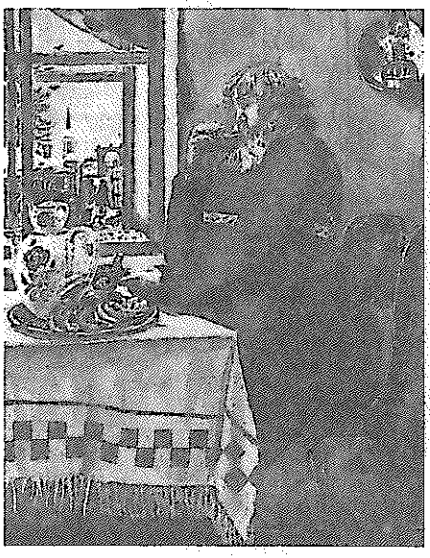
торые торопились или были не при деньгах, буфетчик мигом организовывал водку с закуской за весьма умеренную цену. Тем, кто пришел ублажить желудок, предлагались фирменные блюда: жареные поросята, отбивные телячьи котлеты, суточные щи с кашей, рассольники, уха, селянки, осетрина, расстегаи, подовые пироги, пожарские котлеты, блины, гурьевская каша. Словом, трактиры были рассчитаны на любителей русской кухни. В особенном почете они были у купцов и торговцев, причем по кулинарии московские трактиры также явно затмевали петербургские. Поэтому тонкие ценители русской кухни из Северной столицы предпочитали выписывать замороженных поросят и расстегаи из Москвы[15].



Б.М. Кустодиев. Трактирщик. 1920 г. Фото репродукции

В начале XX века у заправил московского бизнеса были свои излюбленные трактиры. Например, ресторан при Большой Московской гостинице на Воскресенской площади (где в советское время была построена гостиница «Москва»), в XIX столетии еще называвшийся Большим Московским трактиром. Несмотря на гордое название гостиницы и ресторана и на отделку одного зала в «русском стиле», а другого — в стиле «ампир», нравы оставались прежними. И в XX веке клиенты, в основном купцы, как встарь, подолгу чаевничали, заедая огромные порции селянки расстегаями. Музыкальное сопровождение обеспечивал оркестрион — машина, которая исполняла «Снеги белы» и «Коль славен»[16]. Высоко держали марку известные на всю Россию и прославленные литераторами трактиры Тестова и «Ново-Троицкий» на Ильинке.

В праздники купцы совершали ритуальный обход популярных точек питания: вначале завтракали в трактире Бубнова, а ужинать ехали в «Стрельну». Нередко после неумеренных возлияний в «Стрельне» совершались уж совсем безрассудные поступки. Так, од-



Б.М. Кустодиев. Извозчик в трактире. 1920 г. Фото репродукции

нажды небольшая компания, возможно под впечатлением от экзотических растений в залах «Стрельны», решила продолжить загул в Африке. Сказано — сделано. Прямо из ресторана купцы на лихачах добрались до Курского вокзала, сели в поезд и отправились в путь в твердой уверенности, что назавтра охота на крокодилов им будет обеспечена. Проснувшись поутру в районе Орла, долго недоумевали, какая нелегкая их сюда занесла. Произошедшее восстановили в памяти, случайно отыскав в кармане одного из «охотников» записку с «маршрутом в Африку». Разумеется, пришли в ужас от собственной эскапады и поспешили вернуться домой[17].

Бойким местом был трактир Бубнова, находившийся рядом с Гостиным двором. Сюда регулярно заглядывали мастеровые, приказчики и мелкие торговцы из Гостиного двора и так называемых «Глаголей — Верхних торговых рядов, выходивших на Ильинку и Никольскую улицы. Впрочем, не брезговали трактиром и «птицы» более высокого полета: ежедневно за парой чая здесь совершались крупные торговые сделки. В подвальном этаже трактира скрывалась знаменитая «Бубновская дыра», по словам очевидцев, похожая на «филиальное отделение ада... где грешники с диким криком, смехом, а иногда и с пьяными слезами убивали себя алкоголем». От винных испарений и табачного дыма подвал был постоянно окутан туманом, наподобие английского смога. Но завсегдатаям это нисколько не мешало — многие просаживали здесь целые состояния[18].

Однако трактир Бубнова с его «дырой» был скорее исключением, нежели правилом: рынок общепита носил жестко стратифицированный характер. Аристократический бомонд, воротилы бизнеса, офицеры, в особенности гвардейские, старались не смешиваться с представителями «подлорожденных» сословий. Их было так же нереально

увидеть в трактирах и ресторанах второго разряда, как фабричных рабочих, мастеровых, мелких лавочных сидельцев и приказчиков в элитных заведениях. Однажды группе эсеров-террористов во главе с Б.В. Савинковым, готовившей покушение на Великого князя Сергея Александровича, для того чтобы скрыться от полиции, понадобилось провести ночь в укромном месте. Поскольку трактиры ночью закрывались, то единственным подходящим вариантом был ночной ресторан. Савинков, одетый богатым барином по английской моде, повел своих сообщников, вырядившихся как крестьяне, в ресторан «Альпийская роза» на Софийской набережной. Однако войти туда оказалось непросто: швейцар наотрез отказывался впускать крестьян, пусть даже опрятно одетых. Дело решили деньги: вызванный метрдотель-распорядитель не устоял перед щедрой взяткой, предложенной Савинковым, и провел необычных гостей в дальнюю заднюю комнату, где они были скрыты от глаз респектабельных посетителей[19].

Городской плебс обычно довольствовался непритязательными заведениями — чайными, кухмистерскими, пивными лавками, трактирами. Последние подразделялись на три категории: «для чистой публики», «простонародные с чистой половиной», «исключительно простонародные». Разница между первой и третьей категорией была весьма ощутимой. Для «чистых трактиров» полагались просторные помещения минимум из семи-восьми комнат, с хорошим освещением, мягкой мебелью и гардинами, паркетными полами, стенами, украшенными зеркалами, картинами и бра. «Простонародные трактиры» располагались преимущественно в подвальных, тесных и неряшливых комнатах, с прокопченными и заляпанными жирными пятнами стенами, освещались тусклыми керосиновыми лампами[20].

Под стать устройству этих заведений было и обслуживание. Даже в относительно приличных трактирах, не говоря уже о затхлых и злачных, прислуга не обременяла себя особой заботой о здоровье клиента. Впервые об этом без прикрас поведал общественности петербургский журналист Н.Н. Животов, специально работавший некоторое время подавальщиком в нескольких точках питания. Простой перечень скрытых от глаз посетителя официантских ухваток вызывал дрожь отвращения: «Сморкаются в руку, вытираются тою же салфеткою, которою протирают гостям посуду. Нюхают табак и теми же пальцами сейчас ломают хлеб». Кипучую деятельность официанты развивали в коридорах, соединявших кухню с залом: «И какое искусство проявляется там, в коридорах! Одни сортируют посуду, другие заготовляют белье,

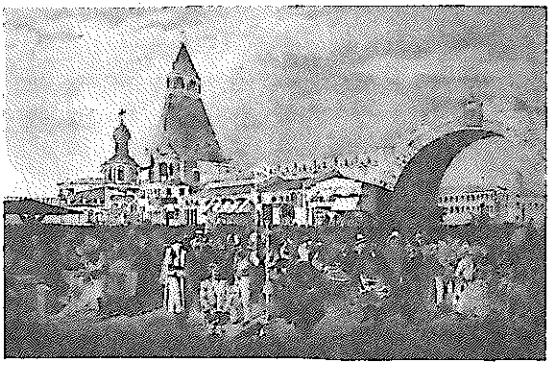
третьи доедают объедки с тарелок, четвертые сливают опивки, потом что-то стряпают пальцами на блюде, прежде чем внести блюдо в зало. Если б этот гость, которому сейчас так мило подали желе, видел бы, как шестерка пальцем ровнял это желе и облизывал свой палец!... Или пресловутая салфетка под мышкой, которою только что отер пот на лице и протер тарелку для жаркого... А с каким цинизмом повар на кухне обращается с провизией?.. Бр-р»[21].

Хитров рынок: группа рабочих около чайной. Москва, 1903 г. РГАКФД

Но и трактиры с такими порядками отнюдь не занимали последней ступеньки в иерархии заведений общепита. Еще ниже стояли питательные пункты для обитателей «дна», исправно и бесперебойно функционировавшие на каждой большой городской толкучке. Вот, например, названный В.А. Гиляровским «разбойничьим» трактир «Каторга» на Хитровом рынке, который служил островком радостей для постояльцев ночлежек, профессиональных нищих и попрошаек. Иногда для изучения нравов и повадок люмпен-пролетариата сюда с провожатыми являлись актеры, осваивавшие игру по системе Станиславского. Впрочем, даже на относительно подготовленного и заинтересованного посетителя «Каторга» обрушивала массу «трудно перевариваемых» впечатлений: грязь, смрад, драки с битьем посуды и оконных стекол, нескончаемые рассказы из уголовной хроники городской жизни[22]. Самая обездоленная категория «хитровских» жильцов — переписчики нот, проживавшие через стенку от «Каторги», столовались у своей квартирной хозяйки. Каждое блю-

до — суп, щи, картошка, каша обходилось в копейку. В черные дни безденежья их выручали рыночные нищие, делившиеся своим дневным заработком — ломтями и корками хлеба, объедками пирогов[23].

Образчиком общепита для люмпенов была и так называемая «царская кухня», сосредоточенная в самом центре толкучки, которая до конца XIX века находилась на Старой площади, а затем была перенесена к Яузскому мосту, на набережную. Каждое утро в этом месте собирались двадцать-тридцать торговок с большими горшками, укутанными старыми грязными одеялами. В них, как в термосах, хранились, не остывая, щи, похлебка, вареный горох, каша. Поджидая клиентов, торговки усаживались поверх одеял на свои горшки. Рядом, на булыжную мостовую ставили стопку деревянных мисок с ложками, корзину с черным хлебом. Ни ложки, ни миски не мылись — в лучшем случае, обтирались тряпкой. Впрочем, бедняк был не слишком этим озабочен. Похлебав щей, он шел к разносчикам гастрономических товаров — вареных рубцов, печенки, колбасы, обрезков мяса и сала. Завернутая в грязную бумагу провизия позволяла продлить удовольствие уже в кабаке. Уличные мальчишки, бродяги, пролетарии стекались на так называемую пирожную биржу, которая образовалась в Верхних торговых рядах, напротив памятника Минину и Пожарскому. Такие же чумазые и неопрятные, как и их покупатели, продавцы бойко сбывали с рук товар — жареные и печеные пироги, блины с луком, яйцами и прочими незамысловатыми ингредиентами. Порой мальчишка, подкреплявшийся, не отходя от пирожника, обнаруживал в начинке кусочек тряпки и робко заявлял об этом: «Дяденька, у тебя пироги-то с тряпкой...» На что тот, ничтоже сумняшеся, откликался: «А тебе, каналья, что же за 2 копейки с бархатом, что ли давать?»[24]



На фабриках и заводах столовые, как правило, отсутствовали. Для перекуса рабочие либо носили из дома узелки с нехитрой снедью, либо кто-нибудь из детей доставлял родителям в перерыв котомку со скромной пищей.

Сценка у трактира. Москва, 1900 г. РГАКФД

При сверхдлинном рабочем дне — не менее 11 часов — скудное питание всухомятку подрывало здоровье и вело к преждевременному износу организма. Однако владельцев предприятий это ничуть не волновало. Известная благотворительница и меценатка М.К. Тенишева при близком знакомстве с условиями труда Бежецкого металлургического завода Брянского уезда, одним из владельцев которого был ее муж князь В.Н. Тенишев, была морально уничтожена открывшейся картиной. Члены правления, инженеры завода, получавшие огромные доходы, были глухи к потребностям рабочих: в цехах стояли невыносимые шум, жар, копоть, жилье в виде деревянных казарм давило теснотой, убожеством и грязью, пища, которую отпускала артель, была настолько плохого качества, что большинство рабочих от нее отказывались[25]. Чтобы организовать рабочую столовую, кстати, вполне самоокупаемую, Тенишевой пришлось практически в одиночку биться с враждебным отношением к этой затее хозяев, включая и собственного мужа. Наконец ее стараниями просторная и хорошо устроенная столовая все-таки появилась. О том, насколько непривычен для рабочих был этот пример конкретной заботы, свидетельствовала их растерянность в день открытия: «Рабочие входили в столовую вначале робко, поодиночке, потом, расхрабрившись, вваливались толпами и усаживались за трапезу». Только за один первый год работы столовой было продано 175 тысяч порций щей, столько же каши, 72 тысячи порций чая[26]. Однако подобные Тенишевой дея-

тельные и гуманные работодатели в России оставались в абсолютном меньшинстве.

Интересно, что хозяева ресторанов, трактиров и других предприятий питания в своем отношении к низшему персоналу ничем принципиально не отличались от фабрикантов и заводчиков. Например, при поступлении на работу официант вносил хозяину денежный залог. Зарплаты ему чаще всего не начислялось — считалось, что все его потребности покрываются чаевыми. (Но и в тех ресторанах, где прислуге платили зарплату, она не превышала 5—7 рублей в месяц). Более того, часть чаевых — от 20 копеек до рубля — ежедневно полагалось отдавать хозяину. За разбитую посуду, не оплаченные клиентом счета официант расплачивался из собственного кармана[27]. Подавая на протяжении 15—17 часов пищу, сам официант был лишен возможности нормально перекусить. В элитных ресторанах и в кафешантанах официанту вообще не полагалось еды — он мог рассчитывать только на недоеденные блюда своих клиентов. В некоторых более демократичных заведениях официантам выдавали обед из невостребованных или просроченных продуктов (по принципу «лучше в вас, чем в таз!»). Уже упоминавшийся журналист Животов описал одну из таких обеденных официантских трапез: «На столе дымилась большая миска, и лежало несколько краюшек хлеба. Для каждого — по ложке и одна общая салфетка. Ели все из миски. Я захватил своей ложкой какой-то неопределенной жижи и с трудом проглотил... "Коллеги", однако, уписывали с аппетитом и выхлебали всю миску до дна. Меня командировали за вторым блюдом. Я притащил огромную сковороду жареного картофеля и каких-то мясных обрезков; повар не пожалел сала, которое испортилось, и его все равно надо было выбрасывать. Сковорода вся была залита жиром... До этого угощения я тоже не решился дотронуться, хотя очень скоро сковорода была очищена; ели тоже сообща, прямо со сковороды, тыкая вилками»[28].

Сами официанты — и в дешевых харчевнях, и в больших дорогих ресторанах, — невзирая на заработки, тяготились своей работой. Униженное положение «человека» без имени и без лица морально расплющивало людей, в которых сохранялось личное достоинство. Не случайно официант «Праги» Яков Софроныч Скороходов — герой повести И. Шмелева «Человек из ресторана» — готов в лепешку разбиться ради того, чтобы сын не повторил его пути. Он мечтает о том, чтобы тот выучился на инженера и освободил отца от ярма ла-

кея, на которого и самый приличный гость смотрит как на неодушевленный предмет.

В период Первой русской революции в крупных городах России образовывались профсоюзы официантов, поваров и даже стачечные комитеты, выдвигавшие свои требования к хозяевам ресторанов и трактиров. Например, московский стачечный комитет предъявил работодателям программу из 25 пунктов, в которых, в том числе, значилось: установить минимальное жалованье в размере 10 рублей; ограничить рабочий день 12 часами и предоставить один выходной день на неделе; отменить штрафы; предупреждать официантов за месяц об увольнении и выплачивать им месячную компенсацию. Отдельные требования хозяевам пришлось удовлетворить[29].

Б.М. Кустодиев. Половой. 1920. Фото репродукции

Некоторое ужесточение правил деятельности трактирных и ресторанных предпринимателей выпало на начало второго десятилетия XX века. В ресторанах и трактирах теперь запрещалось нанимать прислугу моложе 15 лет, допускать в зал развратных женщин. Закон требовал пресекать шум и ссоры, соблюдать нормы чистоты. Кроме того, в субботние, а также предпраздничные дни запрещалась продажа крепких напитков. Это составляло примерно 150 дней в году. Данные ограничения в известной мере сокращали доходы как владельцев, так и прислуги. Еще более стеснили рестораторов и трактирщиков законы военного времени. Уже в первые три месяца мировой войны прекратилась торговля крепкими напитками во всех ресторанах. Многие рестораны, располагавшие удобными помещениями, подлежали реквизиции и переоборудованию в лазареты для больных и раненых воинов. Уцелевшие заведения оставались без обслуживающего персонала — молодые мужчины призывались в воюющую армию. Поэтому многие рестораторы преобразовывали свои заведения в кухмистерские, кофейные, чайные, в которых нанима-

лась на работу женская прислуга[30]. Однако богатая клиентура, похоже, почти не пострадала от этих пертурбаций. Состоятельные заводчики, банкиры, купцы правдами и неправдами освобождали своих сыновей от воинской службы, и те праздно шатались по театрам, выставкам и конечно же по ресторанам, имея всегда возможность заказать и заповедные крепкие напитки из-под полы и за баснословные деньги. У людей с мало-мальски развитым чувством гражданского долга эта публика вызывала неизбывное отвращение[31].

По прошествии времени, когда как дым рассеются и эти подгнившие заведения с их угарным весельем, общепит царской России будет вспоминаться исключительно в радужном свете. Эти воспоминания будут скрашивать эмигрантское прозябание на чужбине. Они даже будут поддерживать эмоционально — приподнятое ощущение родины.

«А помните "Медведя"?» — спрашивал один эмигрант другого в рассказе А. Аверченко. Тот мгновенно подхватывал тему, и вот уже текли ностальгические рассказы:

«Да. У стойки. Правда, рюмка лимонной водки стоила полтинник, но за этот же полтинник приветливые буфетчики буквально навязывают вам закуску: свежую икру, заливную утку, соус кумберленд, салат оливье, сыр из дичи.

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

— Ах, Судаков, Судаков!..

— Мне больше всего нравилось, что любой капитал давал тебе возможность пойти в соответствующее место: есть у тебя 50 рублей — пойди к Кюба, выпей рюмочку мартеля, проглоти десяток устриц, запей бутылочкой шабли, заешь котлеткой даньон, запей кофе

Лобстер (омар) — самое крупное ракообразное, нежное и изысканное на вкус, родственник речного рака, обитающий в холодных морских водах. Цвет омара варьируется от серо-зеленого до зеленовато-синего. Мясо омара, покрытое прочным панцирем, нежное, белое и ароматное, содержит очень мало жира (90 Ккал на 100 г), богато протеином и минеральными солями, однако довольно тяжелое для усвоения. Из омаров готовят салаты, заливное, крокеты, суфле, муссы, супы.

с джинжером... Имеешь 10 целковых — иди в «Верну» или в «Малый Ярославец». Обед из пяти блюд с цыпленком в меню — целковый, лучшее шампанское — 8 целковых, водка с закуской 2 целковых... А есть у тебя всего полтинник — иди к Федорову или к Соловьеву: на полтинник и закусишь, и водки выпьешь, и пивцом зальешь...

— Эх, Федоров, Федоров!.. Кому это мешало?»[32]

Последний вопрос, правда, был чисто риторическим: ни одной персоне, вынужденно покинувшей родные края, так и не удастся найти на него удовлетворительного ответа.

Примечания

[1] *Курукин И. Никулина Е.* Повседневная жизнь русского кабака от Ивана Грозного до Бориса Ельцина. М., 2007. С. 180—182.

[2] Там же. С. 187; *Ковалевский В.* Душа деянием жива. СПб., 1999. С. 61.

[3] *Коцюба Л.К.* Соотношение традиций и новаций в истории ресторанного дела России (вторая половина XIX — начала XX века) // Автореферат канд. дисс. М., 2006. С. 12.

[4] *Курукин И. Никулина Е.* Указ. соч. С. 194.

[5] *Хмельницкая И.* Эй, ямщик, гони-ка к «Яру»... Ресторанная жизнь в Санкт-Петербурге и Москве. // Родина. 2003. № 2. С. 108.

[6] *Конечный А.М.* «Трактирные заведения» как факт быта и литературной жизни старого Петербурга // Петербургские трактиры и рестораны. СПб., 2006. С. 35.

[7] *Засосов Д. Пызин В.* Повседневная жизнь Петербурга на рубеже XIX—XX веков. М., 2003. С. 145—146.

[8] Там же. С. 146.

[9] *Конечный А.М.* Указ. соч.. С. 45; *Хмельницкая И.* Указ. соч.. С. 110.

[10] *Хмельницкая И.* Указ. соч. С. 108.

[11] *Уварова Е.Д.* Как развлекались в российских столицах. СПб., 2004. С. 177—180.

[12] *Вострышев М.* Частная жизнь москвичей из века в век. М., 2007. С. 388.

[13] *Уварова Е.Д.* Указ. соч. С. 60—63, 66—67; *Хмельницкая И.* Указ. соч. С. 108.

[14] *Уварова Е.Д.* Указ. соч. С. 176—177.

[15] *Давыдов Н.В.* Из прошлого // Московский летописец. Вып. I. М., 1988. С. 122—123.

[16] *Бондаренко И.Е.* Из «записок художника — архитектора // Москва в начале XX века: Будни и праздники. Московская старина. Новорусский стиль. Книга-альбом. Автор-составитель А.С. Федотов. М., 1997. С. 73.

[17] *Слонов И.А.* Из жизни торговой Москвы // Москва. Купечество. Торговля. XV — начало XX века. М., 2007. С. 114.

[18] Там же. С. 115.

[19] *Савинков Б.* Воспоминания. М., 1990. С. 118.

[20] *Конечный А.М.* Указ. соч. С. 31—32.

[21] *Животов Н.Н.* «Среди шестерок»: шесть дней в роли официанта // Петербургские трактиры и рестораны. С. 91, 97.

[22] *Гиляровский В.А.* Друзья и встречи // Избранные произведения в 2 т. М., 2003. Т. 1. С. 105—106.

[23] Там же. С. 104.

[24] *Слонов И.А.* Указ. соч. С. 112—113.

[25] *Тенишева М.К.* Впечатления моей жизни. Л., 1991. С. 94, 98.

[26] Там же. С. 99.

[27] *Любаров П.* В годы первой русской революции // Общественное питание. 1981. №1. С. 30—33.

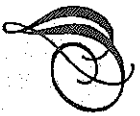
[28] *Животов Н.Н.* Указ. соч. С. 96.

[29] *Любаров П.* Указ. соч. С. 32.

[30] *Хмельницкая И.* Указ. соч. С. 109.

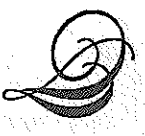
[31] *Тенишева М.К.* Указ. соч. С.284.

[32] *Аверченко А.Т.* Осколки разбитого вдребезги // Сатира и юмор первой половины XX в. // Состав. Л.С. Калюжная. М., 2003. С. 179.



Глава 1

Русский ресторан в эмиграции



Пожалуй, нет в настоящее время темы, которая разрабатывалась бы исследователями-гуманитариями с таким азартом, как история русского зарубежья. В массе издательских проектов и публикаций достойное место отведено русским воинским союзам и военным школам, учебным заведениям самых разных профилей, общественно-политическим организациям, объединениям художников и литераторов, отдельным выдающимся политикам, мыслителям и представителям творческих профессий. Однако работ, которые освещали бы русские рестораны, кафе, трактиры и прочие общепитовские предприятия, нет.

Этому факту можно предпослать вполне объективные причины. Писать о ресторанах на чужбине трудно — документальные свидетельства, на базе которых может быть воссоздана их история, отрывочны и распылены по многим мемуарным источникам. Мемуаристы в лучшем случае мимоходом сообщают о ресторанах, в которых происходили интересные встречи или важные события в жизни русской диаспоры. Немного добавляют к этой информации и периодические издания. Зажатые в тиски скудного финансирования, издатели газет в первую очередь предоставляли печатные полосы материалам, которые находились на острие интересов русских изгнанников, — коллизиям мировой политики, вестям с родины, борьбе с большевизмом, юридическому и социальному обустройству соотечественников за рубежом. На долю ресторанной тематики выпадали крохи: если журналистика к ней и обращалась, то в связи с информационными всплесками вокруг событий, в которых мелькало название какого-либо заведения.

Вот и получилось, что эмигрантский ресторан остался в тени знаковых фигур и знаменитых культурных «брендов»: Дягилевских

театральных сезонов в Париже, Нобелевской премии И. Бунина, деятельности ученых, высланных на «философском пароходе» из советской России, и многих других явлений того же высокого порядка. Выпадение ресторана из панорамы культурной жизни эмиграции явно алогично. Ведь он предоставил работу целой армии наших соотечественников, брошенных на произвол судьбы и вынужденных вести отчаянную борьбу за существование. Кроме того, для абсолютного большинства эмигрантов русский ресторан был единственным островком, где можно было на время забыть про свой удел изгнанников и мысленно воссоединиться с далекой родиной. Наконец, он стал наглядным воплощением самобытности и мастерства русских людей — качеств, которые завораживали жителей чужой страны. Можно смело утверждать: русский ресторан за границей стал крупным коммерческим и культурным проектом, успешно конкурировавшим с местными предприятиями даже на родине высокой моды, гастрономических изысков, утонченного эстетства. В этом качестве он опередил собственное время, утвердив образец ресторанного дела, который не утратил значения и в настоящее время. Следует отметить, что такой образец создавался зачастую в условиях совершенно недостаточных первоначальных капиталовложений, острейшего соперничества с местными заведениями и враждебно-холодного отношения коренного населения к начинаниям чужаков. Однако спустя короткое время многие скептики отбрасывали свои предубеждения, вливались в контингент постоянных гостей русских ресторанов.

Итак, наш рассказ начинается с Парижа — мировой арены состязаний кулинаров, дизайнеров, официантов и метрдотелей, таперов, шансонье, где особенно трудно пробиться новичку ресторанного бизнеса и еще труднее удержаться на плаву.

Патэ — во французском языке слово используют в трех возможных вариантах: pate (патэ), pate en terrine и pate en croute. Итак, собственно pate — это тарталетка с несладкой начинкой из мяса, дичи, рыбы или овощей, запекается она в духовке, а подается холодной или горячей. Pate en terrine — это мясо, рыба или птица, запеченные в специальной емкости, называемой «терин». Pate en croute — паштет, запеченный в хлебной корке

Российская богема и парижские рестораторы

В эпоху наплыва русских эмигрантов — с середины 1920-х и по конец 1930-х годов — Париж жил кипучей жизнью. Его кафе и рестораны предоставляли идеальную площадку для литературных турниров, художественных перформансов и просто веселых пирушек, площадку, которая завлекала туристов всего мира. Этот мир Парижа легко вбирал в себя и русскую богему, которая стала его осваивать еще с начала XX века. Частенько русские парижане собирались у хлебосольной художницы Марии Васильевой. Совершенствуясь в своем искусстве на царские деньги (Васильева была стипендиаткой царицы), она не забывала про нищенствующих собратьев по профессии. Пока средства исправно поступали из России, она содержала маленькую столовую в квартале Дю Мен. Стоимость вполне сытного ужина составляла всего 50 сантимов. Когда с падением царизма прекратилась помощь из России, Васильева не закрыла своего предприятия. Она нашла достойный выход: зная о пристрастии парижан к украшению своих диванов нарядными подушками и тряпичными куклами, она взялась за иглу. Изготовленные ею затейливые куклы шли нарасхват в магазине украшений Поля Пуаре. Благодаря этому художники и поэты продолжали как ни в чем не бывало стекаться в заведение Васильевой. С раннего вечера и до поздней ночи друзья художницы танцевали, читали стихи, обсуждали планы на будущее. Понятно, соседей-французов, не разбиравших содержания этих разговоров, стали беспокоить регулярные шумные сборища. В 1917 году полетел донос в полицию — и хозяйку арестовали как пособницу русских революционеров. К счастью, влиятельные французские друзья сумели ее быстро вызволить из заточения[1].

Главным местом неофициальной прописки для нищенствующего ордена служителей искусства в Париже стал блестящий Монпарнас. Никаких крупных ресторанов и изысканного меню здесь не было и в помине, в дешевых забегаловках подавались кушанья, пользовавшиеся спросом у простолюдинов: вареная говядина, телячьи головы в соусе, рагу из баранины, свинина с чечевицей.

Однако главным местом неофициальной прописки для нищенствующего ордена служителей искусства, включая и его русскую компоненту, стал

Молодежный «балаган» русских художников в ателье В.Ф. Кривуца, где создавались рисунки пиканей для различных фирм. 1935 г.

блестящий Монпарнас. Его взлет на уровень главной достопримечательности Парижа состоялся в конце Первой мировой войны. Французский исследователь этого великого Холма Жан-Поль Креспель пишет о том, что до 1914 года всем своим видом он тяготел к сельскому захолустью. Никаких крупных ресторанов и изысканного меню здесь не было и в помине, в дешевых забегаловках подавались кушанья, пользовавшиеся спросом у простолюдинов: вареная говядина, телячьи головы в соусе, рагу из баранины, свинина с чечевицей. Впрочем, простота нравов и невзыскательность хозяев как раз и привлекла художников с вечно пустым карманом и ненасытной утробой. В единственном приличном заведении — ресторане «Бати», что был на углу бульваров Монпарнас и Распай, нередко устраивались состязания в поглощении пищи между свободными художниками. Тот, кто первым сходил с дистанции, оплачивал счет более успешного конкурсанта[2]. Интересно, что те же обычаи Холма сохранились и в послевоенное десятилетие, когда он преобразился до неузнаваемости и оброс густой сетью кабачков, кафе и кабаре.

К тому времени кафе и ресторанчики здесь разделились по «цеховому» признаку и рангу своих завсегдатаев. Кафе «Хамелеон» было излюбленным местом сборов русских писателей и художников из молодой поросли, которая могла пока что только мечтать о признании. Выступали там и русские мастера оригинального жанра: мим и танцор Валентин Парнах и его напарник, имени которого никто не знал, но который называл себя «трубадуром России». По соседству в кафе «Дом» обосновались художники, устраивавшие здесь экзотические

Колониальная выставка в Париже — А где здесь павильон русской колонии.

(Карикатура в русском эмигрантском журнале. 1931 г.)

балы. В кафе «Парнас» выставляли и продавали свои картины те из них, которых уже коснулся первый луч славы. На пересечении бульвара Монпарнас и улицы Ассас находилось роскошное кафе «Клозери де Лилл» (в переводе — «Сиреневый хутор»). Если здесь некогда и цвела сирень, то в XX века от нее осталось только память в названии заведения. Со времени Всемирной Парижской выставки 1900 года оно считалось одним из самых уютных уголков Парижа, где к тому же собирались мэтры французской словесности. По вторникам устраивались словесные турниры, посвященные, например, «научной поэзии», которую придумал Ренэ Гиль. Иногда проводились выборы и коронации «принца поэзии». Заказав дежурную чашку кофе, можно было бесплатно получить стопку бумаги и на пять-шесть часов, без всякого стеснения, уйти с головой в работу: официанты тактично обходили стороной гостя, на которого снизошло вдохновение. Воистину к таинствам творчества здесь были причастны все — и завсегдатаи, и обслуживающий персонал! Из русских литераторов сюда наведывался Н. Гумилев. Любил здесь бывать и будущий признанный классик советской литературы, а тогда свободолюбивый и раскованный в своих суждениях эмигрант И. Эренбург. А позже — с конца 1920-х годов — его облюбовали молодые русские поэты из творческой группы «Перекресток», пытавшиеся утвердить неоклассицизм в русской литературе.

На заре существования поэтического Монпарнаса самым известным кафе было «Ла Болле» (в переводе на русский «Чаша»), располагавшееся в пассаже «Л'Ирондель» («Ласточка») рядом с площадью Сен-Мишель. Близость демократического Латинского квартала также наложила свой отпечаток на его облик — тут частенько собирались темные личности, наводившие своим видом на мысль о связи с криминальным миром, порой случались и хулиганские потасовки.

Пространство было поделено на три отсека, у каждого из которых было свое предназначение. Центром первого служила барная стойка у входа, всегда облепленная любителями горячительных напитков. Для тех, чьи вожделения простирались дальше содержимого бара, был оборудован второй отсек. В него вела массивная деревянная дверь, окрашенная в коричневый цвет. Выбеленные стены, низкий сводчатый потолок, грубо сколоченные деревянные столы и скамьи — вот и все скудное убранство. Однако простота была мемориальной, и в ней было заключено свое обаяние. Именно в этой незамысловатой обстановке некогда коротали вечера завсегдатаи — Оскар Уайльд, Поль Верлен — об их пребывании возвещала памятная надпись на стене. А еще раньше, в Средневековье, по тупику «Ласточки» расхаживали школяры и клерки Латинского квартала, быть может, даже сам Франсуа Вийон. Эта первозданность влекла сюда в начале XX века и признанных мастеров, и робких дилетантов. Как отмечала мемуаристка З. Шаховская, «грязное и тусклое кафе... было освящено традицией». Другой свидетель — русский литератор Ю. Терапиано вспоминал, что еженедельные собрания русских поэтов в «Ла Болле», как раз и происходившие в этом помещении, пользовались статусом экстерриториальности — посторонние лица не имели право нарушить хода их чтений и диспутов. Литераторы ценили деликатность хозяев и долгие годы хранили верность этому заведению[3]. Третий отсек знаменитого кафе был оборудован под баром, в подвальном помещении. Он предназначался для иностранных туристов, желавших приобщиться к атмосфере поэзии и вольных эскапад: обстановка здесь была выдержана почти в том же пуританском стиле, что и наверху, где священнодействовали поэты. Для развлечения гостей предусматривались эстрадные номера певцов и танцоров,

Эмигрантские затруднения
– Невозможно будет заниматься делами.
– Из-за закрытия биржи?
– Нет. Если закроют кафе.

(Карикатура в русском эмигрантском журнале. 1937 г.)

Одной из достопримечательностей Монпарнаса стала «Ротонда». О ней с восторгом писал А.Н. Вертинский: «Когда вы уже достаточно насладитесь Парижем, оглохнете от грохота такси, запутаетесь, как мокрая мышь, в мышеловке парижского метро, ослепнете от гигантских реклам... перестанете смотреть на женщин, потому что они слишком хороши и их слишком много, окончательно поссоритесь с консьержкой, которая не позволяет вам топить камин газетной бумагой, — словом, почувствуете себя ничтожеством, обязательно возьмите такси и скажите ему только одно слово: "Ротонда"».

среди публики рассаживались артисты, одетые в живописные костюмы апашей (в переводе — хулиганы). Вспыхивавшие среди них ссоры и драки нередко являлись инсценировками, исполняемыми на потребу туристам. «Ла Болле» процветало примерно до середины 1920-х годов. Основанный в 1925 году «Союз молодых поэтов и писателей» попытался упорядочить и централизовать вольные поэтические встречи, и русские поэты вскоре покинули гостеприимный кров кафе.

Еще одной достопримечательностью Монпарнаса, овеянной славой ее завсегдатаев, стала «Ротонда». Ее обессмертили в своих произведениях многие литераторы. В том числе и русские. О ней с восторгом писал А.Н. Вертинский: «Когда вы уже достаточно насладитесь Парижем, оглохнете от грохота такси, наживете порок сердца, запутаетесь, как мокрая мышь, в мышеловке парижского метро, ослепнете от гигантских реклам Ситроена и Галери Лафайет, перестанете смотреть на женщин, потому что, во-первых, они слишком хороши, а во-вторых, их слишком много, окончательно поссоритесь с консьержкой, которая не позволяет вам топить камин газетной бумагой, — словом, почувствуете себя ничтожеством, обязательно возьмите такси и скажите ему только одно слово: "Ротонда"».

Вертинский отмечал, что неотъемлемой частью этого мира, за порогом которого оставалась мутная заводь буден, были русские интеллектуалы: «Входите! Боже, куда вы попали? Тут и натурщицы. И кучка людей с острыми бородками. Это — русские. О чем они говорят? Ага, о новом методе инженера Махонина, подарившего свое изобретение Франции. О конструктивизме. О бесплатной столовке. Затем сбиваются на меньшевистский разговор о социализме. И проходящий поэт Володя... презрительно роняет в их сторону: "Декабристы!"»[4]. Заглядывали в «Ротонду» Ленин и Троцкий. Надо сказать, основателя партии нового типа мало занимало авангардистское искусство. По своим вкусам Ленин тяготел к классической живописи, в частности к мастерам

итальянского Возрождения. Иногда вождь мирового пролетариата бывал в маленьком кафе «Ориенталь», что находилось на углу бульвара Распай и площади Данфер-Рошро. Он посещал его вовсе не для того, чтобы насладиться едой или напитками — ничего, кроме пива и гранатового сока, он не пил, да и навряд ли замечал вкус этих напитков. Ленину здесь предоставляли отдельную комнату, примыкавшую к основному залу. В ней без страха перед полицейским вторжением он проводил многочасовые собрания соратников по партии. А вот кто действительно понимал толк в художественном творчестве и умел насладиться клубной атмосферой «Ротонды», так это Троцкий. Он вел долгие разговоры с Диего Риверой, которые, несомненно, повлияли на дальнейшее творческое развитие мексиканского художника. Из будущих идейных столпов советского режима «Ротонду» посещали А.В. Луначарский и конечно же Илья Эренбург, живший во Франции с восемнадцати лет на свои литературные и переводческие заработки. Из незадачливых соперников большевистских вожаков сюда заходили меньшевики Ю.А. Мартов и Л.О. Лапинский[5].

Впрочем, революционерам пришлось не так уж долго прохлаждаться в стенах «Ротонды» — Февральская революция 1917 года подняла их в дорогу, навстречу буре и натиску, по которым они истосковались за годы длительной эмиграции. Стулья, насиженные большевиками, почти тут же оказались занятыми их сменщиками во Франции — деятелями белой эмиграции. Кафе «Ротонда» стало вторым домом и для этой плеяды выходцев из России. Чем же была обусловлена эта притягательность кафе для людей столь разных профессий, привычек и взглядов? Первопричина, очевидно, крылась в тех порядках, которые установили и неукоснительно соблюдали хозяева этого заведения.

Одним из первых владельцев был толстый и веселый кабатчик по имени Либион, который, сам того не ведая, способствовал превращению самой обычной точки общепита в самый необычный проект. А история была такой. Открывшееся кафе было не хуже и не лучше прочих дешевых забегаловок на Монпарнасе, однако его сразу приметили несколько представителей художественной богемы. Вслед за ними сюда потянулась череда художников и писателей. Быть может, все дело было в том, что папаша Либион был добрым человеком, любил свое дело, хотя большого дохода оно не приносило, а к своим чудакам-клиентам относился как к неразумным детям: прощал диковатые выходки, хроническое безденежье и выручал, чем мог. Как вспоминал И. Эренбург, позади барной стойки, в темной комнате на

десять — двенадцать столиков, где собирались творческие компании, всегда стояли шум и гам: до хрипоты спорили о принципах современного искусства, декламировали стихи, громко выясняли отношения. Однажды разгулявшийся темпераментный испанец поднял за ножку мраморный стол и, размахивая им, стал кричать, что ему опостылела жизнь и он готов с ней поквитаться, а заодно разделаться и с теми, кто находится в комнате. Однако, видя, что его угрозы остаются без внимания — хозяин сам редко вмешивался во внутренние происшествия и уж никогда не примешивал к ним полицию, — быстро остыл и как ни в чем не бывало продолжил вечер[6].

Бывало и так, что, глядя на какого-либо совсем захандрившего завсегдатая, папаша Либион подходил и совал в руку пять франков, сердито произнося: «Найди себе бабу, а то у тебя глаза сумасшедшие». А один раз пристроил в хорошие руки младенца-подкидыша, которого бросила в кафе непутевая молодая художница. Все это делалось по зову души, а вовсе не из желания выставить себя в привлекательном свете. Да и по правде говоря, оценить таланты своих гостей хозяин был не в состоянии: книг по искусству он не читал, вернисажей не посещал. Один раз кто-то из доброхотов ему посоветовал скупать рисунки и эскизы, которые за столиками творили художники: ведь с течением времени на них можно разбогатеть. Однако на это предложение хозяин ответил решительным отказом: в живописи он не разбирается, распознать шедевр и разглядеть будущую знаменитость он не может, поэтому пусть все остается как есть. Конечно, порой он принимал от Модильяни рисунки, но это в виде оплаты по счетам и только потому, что у того на столике громоздилась стопка пустых блюдец, а сумма, которая причиталась за все выпитое и съеденное, намного превышала содержимое кошелька. При этом подобного мецената вряд ли могло даже заинтересовать изображение на рисунке. О том, куда потом девались эти рисунки, история умалчивает. Скорее

Брюле — (дословно «горелый, жженый») — термин, имеющий широкое употребление во французской кулинарии для описания ингредиентов, блюд и пр. Например, тесто получает приставку «брюле» в случае, когда мука и жир смешиваются медленно, в результате чего образуется маслянистая консистенция. В случае, когда сахарную пудру или мелкий сахар смешивают с желтком, не взбивая, образуются мелкие комочки: желтки тогда называются брюле.

всего, хозяин их просто раздаривал желающим; побывавший у него в доме Эренбург увидел там несколько дешевых мещанских пейзажей — живопись Сутина и Модильяни не сочеталась бы с плюшевыми гардинами и громоздкой мебелью.

В «Ротонду» Модильяни являлся в куртке из светлого бархата с красным фуляром на шее или вообще замотанным в яркое тряпье, японский художник Фужита — в домотканом хитоне, скульптор Цадкин — в рабочей спецовке, держа на привязи свирепого датского дога, миниатюрная негритянка Айша — в ярко-зеленом тюрбане, а натурщица Марго посреди зала по привычке сбрасывала одежду и оставалась в «костюме Евы».

В пик своей популярности до середины 1920-х годов «Ротонда» являла собой вавилонское смешение языков и художественных направлений. Из именитых французских литераторов здесь регулярно бывали Гийом Аполлинер, Макс Жакоб, Кокто, художники Леже, Глез, Карно, Шанталь. Из испанцев: Пикассо, Хуан Грис, из итальянцев — Модильяни и Северини, из мексиканцев — Диего Ривера, Саррага. Русская «компонента» — художники М. Шагал, Х. Сутин, М. Ларионов, Н. Гончарова, Д. Штеренберг, П. Кремень, А. Федер, С. Фотинский, Маревна, В. Издебский; скульпторы А. Архипенко, О. Цадкин, О. Мещанинов, Х. Орлова. Весь этот художественный интернационал оживлял неказистое помещение своим выразительным сценическим обликом. К примеру, Модильяни являлся в куртке из светлого бархата с красным фуляром на шее или вообще замотанным в яркое тряпье, японский художник Фужита — в домотканом хитоне, скульптор Цадкин — в рабочей спецовке, держа на привязи свирепого датского дога, миниатюрная негритянка Айша — в ярко-зеленом тюрбане, натурщица Марго посреди зала по привычке сбрасывала одежду и оставалась в «костюме Евы». Покорительницей сердец в «Ротоноде» была знаменитая модель Алиса Прен, по прозвищу Кики, похожая на яркую экзотическую птицу. Уже одно ее появление становилось маленьким спектаклем: она входила под аплодисменты всего зала, делала глубокий реверанс, задирала до пояса юбку, под которой не было ничего надето, и воцарялась за первым попавшимся столиком. Однажды на столе она обнаженной исполнила танец живота, поощряемая хлопками в такт и задорным припевом зрителей:

Травaджа ла мукера,
Травaджа боно...

KUTUBXONA
TDSHU
№ 35055

При этом Кики вовсе не была оплачиваемой жрицей любви: нескромное разглядывание себя в упор, а тем более циничное предложение страстной ночи за вознаграждение она отклоняла с таким неистовым возмущением, что после ни один нахал не отваживался повторить эксперимент. Несмотря на свой вольный дух, «Ротонда» отвергала нравы дома терпимости. По словам Ж.-П. Креспеля, здесь не водилось ни запойных пьяниц, ни наркоманов — эта публика сторонилась кафе, зная его устойчивую положительную репутацию[7]. Поэтому владельцы картинных галерей не гнушались назначать здесь деловые свидания с художниками, ирландские оппозиционеры — затевать нескончаемые споры о том, как покончить с британским колониальным владычеством, шахматисты — вести многоходовые партии.

Однако все хорошее когда-нибудь кончается. Неожиданно закончилась и первая глава в истории «Ротонды». Когда в России произошла Февральская революция, сюда явились солдаты из Русского экспедиционного корпуса, еще в 1915 году посланного на помощь союзной Франции: им было известно, что в «Ротонде» обретается много земляков, и они решили через них добиваться отправки на родину. Это происшествие восстановило полицию против Либиона, которому стали вменять в вину сношения с революционным подпольем, и в конечном счете предопределило его отставку. Стараясь уйти от греха подальше, Либион продал свое дело другому кабатчику, а сам приобрел кафе в месте, где не было беспокойных художников. Впрочем, через самое непродолжительное время он заболел ностальгией: бросив на подчиненных свое новое заведение, где все было пристойно, чинно и в то же время невыносимо скучно, брел в «Ротонду», усаживался в темном углу, заказывал пиво и часами просиживал среди старых знакомых.

История «Ротонды» дает материал для интересных размышлений: очень часто на практике случается так, что «насиженное», хорошо отлаженное дело переходит на полуавтономный режим существования: находит людей себе под стать и направляет их действия. Следующая глава в истории кафе — тому наглядное подтверждение. Разумеется, папаша Либион, решившийся в порыве отчаяния расстаться со своим детищем, не проводил никакого кастинга среди потенциальных покупателей, а просто передал его первому встречному, рискнувшему его подхватить в смутные времена. Но так уж вышло, что дело попало в хорошие руки. Новым хозяином стал человек, понимавший толк в

поэзии и сам сочинявший стихи. Из симпатии к собратьям по перу он охотно открывал им кредит и часто бесплатно потчевал луковым супом и кофе. Это обстоятельство определило превращение кафе в штаб-квартиру поэтов. Порядки остались прежними — поэтому не изменила своему месту встреч и «старая гвардия» художников. Теперь они все вместе составляли жгучую смесь искусств и идеологий. Это, однако, не мешало им сообща здесь праздновать события своей жизни и дружно веселиться.

А что же стало с русскими гостями? Ведь это их соотечественники в 1917 году стали невольными виновниками переполоха, обрушившегося как снег на голову хозяина. Отношения советской России с Францией напряглись до предела в 1918 году, после того как большевистское правительство заключило сепаратный Брестский мир с Германией. Русские эмигранты на время превратились в «козлов отпущения». Хмурые взгляды парижан, порядком уставших от войны и обозленных на неверных союзников, крепкие выражения, которые они отпускали в адрес русских на улицах Парижа, — все это осложнило и без того нелегкую участь беженцев. Но только не в «Ротонде». Здесь никому и в голову не приходило выдвигать против них какие бы то ни было политические обвинения.

Вспоминая тяжелые времена, писатель Андрей Седых с благодарностью писал: «Мы бродили целыми днями по Парижу в поисках работы, а по вечерам собирались в "Ротонде", тогда еще грязном, полутемном и дешевом кафе. "Ротонда" была нашим убежищем, клубом и калейдоскопом. Весь мир проходил мимо, и мир этот можно было рассматривать, спокойно размешивая в стакане двадцатицентовое кофе с молоком. Летом мы сидели под открытым небом, за мраморными столиками, расставленными прямо на тротуаре. Осенью и зимой холод загонял нас внутрь». Спустя годы автор этих мемуаров задавался вопросом: «Что влекло нас в "Ротонду" в длинные зимние вечера? Свет, жарко натопленная печь, какой-то уют, которого не хватало в наших жалких отдельных комнатах, встречи с новыми людьми, женщины. Мы сидели часами у чашки давно выпитого кофе, не смея уйти, — может быть, потому, что за кофе нечем было заплатить, а может быть, просто содрогаясь при мысли, что нужно будет выйти на улицу, в сырость, туман, белесоватую мглу, в которой шипели газовые фонари»[6]. По-видимому, это было единственное место на земле, куда мог смело зайти и такой оборванец, как Борис Поплавский, — молодой поэт с проблеском гениальности, который возвел свое нищенство

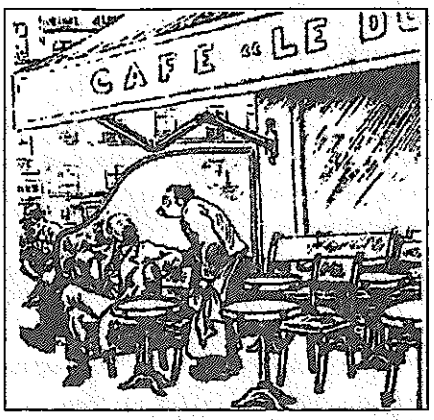
и отверженность в своеобразный культ. В поэтических строчках этого «монпарно» не было никаких прикрас:

Я не участвую, не существую в мире,
Живу в кафе, как пьяницы живут.

Русский след в истории монпарнасских заведений ощутим даже по прошествии многих лет. Вряд ли с другими иностранцами было связано столько скандальных происшествий, как с русскими. Автор интереснейших мемуаров о русском литературном Париже В. Яновский вспоминал как вполне показательный такой эпизод. Зайдя както в кафе «Дом», он стал невольным свидетелем инцидента: на полу в центре зала громоздилась куча битой посуды, по бокам, как боксеры на ринге, в угрожающих позах застыли гарсоны, а чуть поодаль у столика виновато ждала развязки поэтесса Лидия Червинская, только что темпераментно выяснявшая отношения с очередным поклонником. По счастью, оказавшийся поблизости товарищ по литературному цеху быстро замял скандальную ситуацию, возместив ущерб. Впрочем, бури в стакане воды попеременно поднимали то одни, то другие русские гости. «На Монпарнасе сплошь и рядом возникали критические положения. Часто надо было кого-то "спасать", выкупать, примирять», — констатировал тот же автор. Стоит обратить внимание еще на одно пикантное обстоятельство: русские клиенты отнюдь не способствовали финансовому процветанию местных заведений. Ритуальное приветствие, которым встречали только что вошедшего коллегу уже собравшиеся русские «монпарно», звучало не очень понятно для чужака: «Вы до или после?» Однако расшифровывалось это просто. Вопрос означал: вы пришли до или после обеда? Большинство завсегдатаев решало проблему насыщения желудка конечно же до прихода сюда: за счет обедов в дешевых столовых (о них рассказ впереди) или же нехитрых перекусов круассанами с кофе прямо на скамейке парижских парков. Новичку, решившему

Благодаря русскому присутствию над Монпарнасом тех лет незримо реял призрак петербургского артистического кафе «Бродячая собака», и здесь вторично утверждалась эстетика русского Серебряного века. Она-то и составила изюминку Монпарнасского холма, изюминку, которая на глазах внимательных наблюдателей превращалась в ходкий товар. На нее «покупались» и богатые иностранные туристы, да и французский бомонд.

утолить голод здесь, старожилы давали дельный совет: брать только horse-d'oeuvre, то есть закуску. Так выходило и дешево и сердито[9]. «Дежурным» заказом писательской братии бывали либо бокал недорогого вина, либо самая дешевая чашка кофе.



Русские, как их представляют себе французы
— Гарсон! Порцию мороженого...

(Карикатура в русском эмигрантском журнале. 1933 г.)

Что заставляло французских хозяев-монпарнасцев терпеть и привечать невыгодных русских клиентов, хотя они и не понимали их языка и не могли даже приблизительно определить их места в иерархии дарований? Очевидно, они так долго вращались среди людей искусства, что пропитались его колдовской силой. С интуицией, присущей только большим ценителям, среди тысячи подделок они безошибочно находили подлинник. Русские гости воплощали собой идеально-типическую богему. Ее ментальность, манеры, колорит, рождавшиеся в ритме напряженного творческого поиска, было невозможно имитировать. Чтобы походить на богему, надо было ею быть. Зинаида Шаховская по этому поводу справедливо замечала, что благодаря русскому присутствию над Монпарнасом тех лет незримо реял призрак петербургского артистического кафе «Бродячая собака», и здесь вторично утверждалась эстетика русского Серебряного века[10]. Она-то и составила изюминку Монпарнасского холма, изюминку, которая на глазах внимательных наблюдателей превращалась в ходкий товар. На нее «покупались» богатые иностранные туристы, да и французский бомонд. Интересно, что шумные американцы, заядлые спорщики и нарушители строгих запретов (например, обязательности головного убора для женщин), при своей высокой платежеспособности не пользовались благорасположением хозяев монпарнасских заведений. И неспроста. Как это хорошо видно с большой исторической дистанции, сильная американская примесь могла бы разрушить эстетическую стилистику места, благодаря которой знаменитый Холм как раз и превратился в заповедник искусств. Как рассказывал Ю. Терапиано, на нем «появились снобы — почитате-

ли того или иного поэта или поэтессы, люди с деньгами»[11]. Разумеется, владельцы больших и малых заведений использовали к своей выгоде складывающуюся конъюнктуру.

А как же сложилась дальнейшая судьба «Ротонды»? Вполне благополучно, если учесть, что в конце 1922 года хозяин доверительно сообщил постоянным гостям, что «дело расширяется»: куплены два дома по соседству, и скоро на новых площадях будут оборудованы дансинг, бар и ресторан. Боже упаси, он не собирался ущемлять свою старую клиентуру — ей оставлялись владения в нижнем этаже. Более того, он приглашал всех на пышный праздник по случаю предстоящих пертурбаций. 31 декабря 1922 года, в День святого Сильвестра, покровителя всех холостяков, был устроен отвальный вечер, прошедший под знаком неумеренного обжорства и пьянства. Однако на следующий день, как по мановению волшебной палочки, декорации резко сменились: появились иллюминированная терраса, накрахмаленные скатерти, дорогая посуда, карта вин, зазвучал оркестр, а между столиками вместо затрапезных гарсонов замелькали официанты в черных смокингах. Знаменитый кафе-крем за двадцать сантимов, который служил символическим отступным за право неограниченного нахождения в райских кущах «Ротонды», вырос в цене вдвое. Не то чтобы новая плата смущала старых завсегдатаев или они были с ней не согласны, просто прежняя гармония была безвозвратно утрачена. Некоторое время богемная публика еще по инерции сюда заглядывала, однако вскоре дружно мигрировала в кафе «Дом», располагавшееся через дорогу. Так закончилась вторая глава этой исторической хроники. Нет, «Ротонда» не прекратила существования. Она осталась стоять как памятник самой себе. Иногда ее посещали гости, в том числе россияне, участвовавшие в закладке фундамента ее процветания: О. Цадкин, Х. Сутин, М. Кикоин, К. Терешкович, М. Ларионов, М. Шагал, Х. Орлова. В середине и второй половине 1920-х годов во время наездов в Париж наносил визиты и пламенный певец социалистического строительства, классифицированный вождем как «лучший, талантливейший поэт советской эпохи». В последний приезд в 1928 году здесь он появлялся с новой пассией — Татьяной Яковлевой, придавая бурному роману привкус скандального шоу (Яковлева была «невозвращенкой», а во времена набиравшего обороты «культа личности» открытая связь с «враждебным элементом» выглядела как вызов системе).

Столь же эпатажно из уст пролетарского поэта звучало публичное признание в любви к богемным обителям Монпарнаса, которое на

родине социализма не могло восприниматься иначе как поклонение «тлетворному» Западу:

Обыкновенно
Мы говорим:
Все дороги
Приводят в Рим.
Не так
У монпарнасца.
Готов поклясться.
И Рем
И Ромул,
Ремул и Ром
В «Ротонду» придут
Или в «Дом».

И все же, невзирая на отдельные яркие эпизоды, третья и все следующие главы в истории «Ротонды» были лишены захватывающей интриги. Все самое великое в ее биографии осталось позади. Собственно, благодаря этому биографическому «капиталу» кафе и выстояло в вихре большой истории, превратившей в пыль многие другие солидные заведения. Отдельный вопрос — как удалось заурядной точке питания обрести всемирную славу. Ответ, как ни странно, лежит в плоскости коммерческой тактики, которую можно преподнести и как назидательную притчу для рестораторов. Мораль ее гласит, что ставка на быструю самоокупаемость и сверхприбыль не приносит успеха. Гобсек даже в облике крепкого профессионала не создаст популярного заведения. Добряк Либион не гнался за наживой, и его преемник также до поры до времени умерял аппетиты, терпеливо ожидая своего звездного часа. Вместе с тем эти двое кабатчиков отнюдь не были филантропами. В каждом из них жил расчетливый делец, понимавший свой интерес. Первоначально они снимали небольшой навар — на продаже алкогольных напитков, на некоторых богатых туристах. Но в то же время четко видели перспективу и не покладая рук работали на нее. Задача состояла в том, чтобы создать ресторан для элиты, а в дальнейшем превратить его в элитный ресторан. И эту выгоду им помогли осознать наши нищие соотечественники. Ведь наряду с прочими голодранцами-интеллектуалами настоящей элитой были именно они! Именно на эту «фактуру» и потянулась сюда публика с туго

набитыми бумажниками, а предприимчивые коммерсанты создали самую неотразимую марку ресторанного мира.

Насколько эта же тактика была применима в других случаях? Ведь скопление художников и поэтов в одной географической точке, как это было на Монпарнасе, — редкий случай. Возможно, поддержка нуждающихся деятелей искусства в расчете на последующее завлечение богатой клиентуры в этой точке и была уместна. Но можно ли ее вообще закладывать в бизнес-план, тем более если вы открываете дело в других местах? Весь опыт российского ресторанного бизнеса за рубежом однозначно свидетельствовал: культурная аура, которая формировалась благодаря политике открытых дверей и радушию хозяев к творческим людям, неизменно определяла высокое реноме и в конечном счете успешность заведения. Эту истину подтверждают множественные примеры. О них речь впереди.

Русский общепит в рассеянии: первые пробы «почерка»

Русские точки питания почти мгновенно возникали во всех местах, куда судьба забрасывала наших соотечественников.

Первые десант выходцев из России появился на турецкой земле. Это было в начале 1920 года, когда Красная армия уже беспощадно добивала белых, и гражданские лица, опасавшиеся оказаться под пятой у большевиков, устремлялись в далекий путь. Вслед за ними потянулись проигравшие участники Белого движения. В ноябре 1920 года вместе с потоками гражданских беженцев из Крыма в Константинополе высадились остатки войск П.Н. Врангеля. Начиналась долгая скитальческая жизнь.

В отсутствие какой-либо значимой поддержки от принимающей стороны русские беженцы пускались во все тяжкие ради куска хлеба: за бесценок продавались фамильные бриллианты, в комиссионных магазинах по дешевке спускались дорогие меха и антиквариат, словом, в торговый оборот бросалось все, что могло принести сиюминутную выручку. Самые прагматичные старались удержаться от повального сбыта ценностей. Они основывали точки питания. Благодаря таким предпринимателям турецкая столица быстро обросла сетью дешевых

русских столовых и кафешантанов. Подобные заведения оформлялись на скорую руку: на базаре покупались нехитрые кухонные принадлежности, овощи, мясо, и уже на следующий день свежеиспеченные «рестораторы» разливали щи по мискам бедных соотечественников. Услуги дешевого общепита были всегда востребованы: большинство беженцев составляли одинокие мужчины, утратившие за время мировой и Гражданской войн связь с семьей или же вовсе ее не успевшие завести. А женщины, оказавшиеся на чужбине, — представительницы высших классов российского общества, — были мало приспособлены к ведению домашнего хозяйства и также не могли обойтись без посторонней помощи в пропитании себя и своих близких.

Однажды на улице Константинополя А. Вертинский встретился с приятелем, который предложил вместе пообедать в близлежащем русском ресторанчике «Уголок». Борщ здесь подавали отменный. Все было первоклассного качества. А главное, подавали дамы. Молодые, нарядные, слегка кокетничавшие своим неумением подавать. Смелый, немного беспомощный взгляд, и... улыбки, улыбки без конца... Это заменяло недостаток сервиса. Обалдевшие с непривычки, подвыпившие гости уходили, оставляя «на чай» больше, чем стоил весь обед. Неудобно. Официантки ведь такие милые!

Некоторое представление о том, как работали подобные новоявленные представители ресторанного бизнеса, дает короткая зарисовка А.Н. Вертинского: однажды на улице Константинополя он встретился с приятелем, который предложил вместе пообедать в близлежащем русском ресторанчике «Уголок». Вот что они там увидели: «Борщ подавали отменный. Мы от такого борща давно уже отвыкли. Все было первоклассного качества. А главное, подавали дамы. Молодые, нарядные, слегка кокетничавшие своим неумением подавать.

"Ну откуда же мне знать это?.. — говорили ее глаза. — Я же не привыкла!"

— Горчички? Ах, да!..Забыла... Еще чего хотите?

Смелый, немного беспомощный взгляд, и... улыбки, улыбки без конца... Это заменяло недостаток сервиса. Обалдевшие с непривычки, подвыпившие гости уходили, оставляя "на чай" больше, чем стоил весь обед. Неудобно. Она такая милая!» Однако вскоре, поняв, что им не по карману столоваться в ресторане, где гость должен был вести себя как меценат, друзья перекочевали в турецкие харчевни и кофейни. Визиты туда обходились много дешевле[12]. Неудивительно, что многие русские трактиры и кафе, удачно стартовавшие, вскоре

прогорали: владельцев и персонал подводила нехватка коммерческих навыков, неумение выстроить с клиентами, что называется, позиционные межличностные отношения, к которым бы не примешивались субъективные симпатии, дружеские обязательства.

Впрочем, некоторым дамам удавалось неплохо устроиться даже в очень неустойчивой деловой ситуации. Русские официантки и артистки кафешантанов вызывали бешеный восторг у турецких мужчин, а если они к тому же не были чересчур щепетильны, то быстро находили богатых покровителей из местных тузов. По свидетельству некоторых очевидцев, бойкие турки сразу разучили фразы, которые позволяли объясниться в намерениях: «ах, как вы гиреционзны», «вы минэ очень наравитесь».

Бывало и так, что приличный ресторан спустя некоторое время превращался в злачное место. Такая метаморфоза с заведениями общепита в Турции случалась чаще, чем это было впоследствии в других странах русского рассеяния. На священных берегах Босфора вчерашние подданные Российской империи впервые на собственном опыте постигали весь горький смысл понятий «незваный гость», «человек второго сорта». Для абсолютного большинства такое столкновение с реальной действительностью обернулось психологическим шоком. Спасения от отчаяния искали в пьянстве, в разврате, в надсадном кутеже. Один из свидетелей этой деградации вчерашних респектабельных граждан писал: «Пили и напивались до скотского состояния. Верхи, знать беженцев — в ресторанах; низы — просто в харчевнях, столовых, на улицах и площадях». Конечно, и такие скороспелые точки питания, где горе так лихо завивалось веревочкой, скоро угасли. Крах в итоге мировой войны Османской империи, туманные перспективы зарождавшегося на ее обломках светского турецкого государства не вселяли больших надежд в странников. К тому же сказывалась узость турецкого рынка труда, чуждость уклада местной жизни привычкам русских эмигрантов. Это определило собой их массовый исход из Турции.

Артишок *— овощ семейства сложноцветных; в пищу используется еще не распустившаяся почка артишока — донышко соцветия и мясистое основание. Артишок — низкокалорийный продукт, всего 63 кал./100 гр. При этом он является сильнейшим мочегонным средством, богат железом и калием. Артишок растет круглый год, но наиболее вкусен летом.*

Дальнейший путь лежал в Германию. Первые большие группы русских переселенцев прибыли в Берлин в 1921 году. Это был первый более или менее благополучный послевоенный год, когда германская столица начала выходить из оцепенения, в которое ее поверг унизительный Версальский мир. Заметно укоротились «полонезы» — так местные жители называли очереди в магазины, продуктовые лавки торговали уже не только гороховой колбасой. Привлекательность Германии для россиянина определялась еще несколькими факторами. Это была в географическом и культурном отношении близкая территория. Германия являлась первой страной, которая признала советскую Россию и заключила с ней в 1922 году Рапалльское соглашение об отказе от взаимных материальных претензий и о начале военно-экономического сотрудничества. В Германии, где покупательная способность населения была сильно подорвана войной, конвертируемый золотой червонец, введенный большевиками в годы нэпа, котировался не ниже доллара и фунта стерлингов и позволял жить, ни в чем себе не отказывая. Играла роль и относительная открытость российских границ в тот период: между Москвой и Берлином тогда регулярно курсировали предприниматели, издатели, деятели искусства. Отъезд из России большинством берлинцев с русскими и советскими паспортами не рассматривался как прощание с родиной. Было распространено почти поголовное убеждение в том, что большевики у власти не задержатся и свободная Россия снова примет своих блудных сынов и дочерей.

Берлинская жизнь была окрашена в радужные тона. На Курфюрстендам, Унтер ден Линден и других центральных улицах не смолкал веселый русский говор. Кафе и закусочные подстраивались под запросы русских клиентов. Так, рестораторша фрау Дурас, державшая заведение у Шарлоттенбургского вокзала, регулярно устраивала вечеринки для русских студентов. Для придания этим встречам российского колорита стены, по велению хозяйки, были расписаны самоварами и чайниками. Яркий свет электрических ламп приглушала оберточная бумага. Разумеется, некоторые вечера не обходились без вольных студенческих эскапад. Но поскольку фрау Дурас была неизменно мила со своими клиентами, то у нее каждый год праздновался Татьянин день. В кафе «Ландграф» собиралось литературное объединение «Дом искусств», в котором председательствовал отец русского декаданса, ныне забытый поэт Н.М. Минский. Здесь при большом стечении любителей русской словесности читали свои произведения А. Ремизов, А. Толстой,

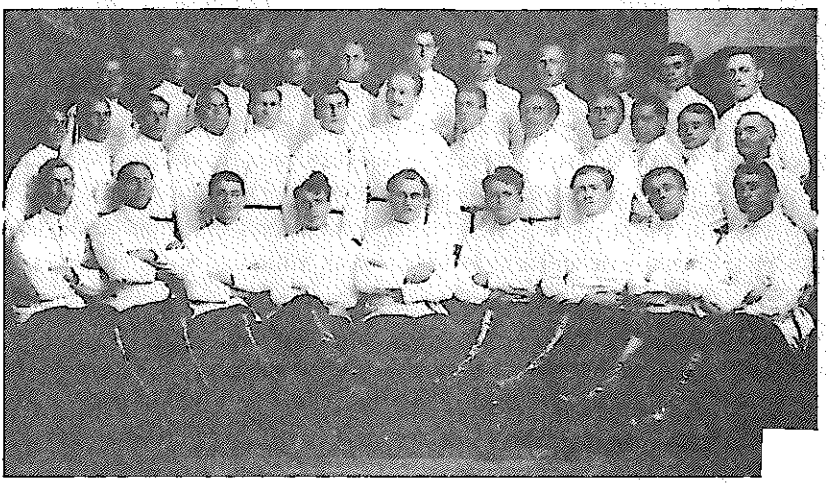
Берлинская жизнь была окрашена в радужные тона. На центральных улицах не смолкал веселый русский говор. В кафе «Ландграф» собиралось литературное объединение «Дом искусств». Литературные вечера затягивались далеко за полночь, а порой завершались на рассвете, когда настоящие берлинцы уже встречали новый трудовой день. Впрочем, магия знаменитых русских фамилий и здесь приходила на выручку россиянам. Раз полицейский, который хотел, было, разогнать всю неугомонную компанию, поспешно ретировался, услышав, что среди собравшихся находится сам Толстой.

Б. Пильняк, А. Белый. Литературные вечера затягивались далеко за полночь, а порой завершались на рассвете, когда настоящие берлинцы уже встречали новый трудовой день. Впрочем, магия знаменитых русских фамилий и здесь приходила на выручку россиянам. Раз полицейский, который хотел было разогнать всю неугомонную компанию, поспешно ретировался, услышав, что среди собравшихся находится сам Толстой. И в данном случае было не так уж важно, что он спутал Льва Толстого с его однофамильцем Алексеем. Главное, что великая русская литература внушала подобострастное почтение даже замшелому немецкому бюргеру. В кафе «Прагер Диле» с раннего утра среди неприбранных столов сидел и писал роман Илья Эренбург. По словам Р. Гуля, он мог жить без кофе, но не мог — без кафе[13].

Одним из любимейших мест русских изгнанников стал ресторан «Тихий омут» на Савиньиплатц — ночное заведение, где были заведены русские порядки. Тон всему происходившему в нем задавали скрипки.

Если в немецких ресторанах скрипки играли для увеселения гостей и танцев, то в «Тихом омуте» они пели в унисон с тем душевным надрывом, который переживала сама эмигрантская публика. «Ах, кабацкие скрипки! Скрипки лентяев, неврастеников, мечтателей, дураков! Вас в приличную буржуазную республику нельзя допускать», — писал Р. Гуль[14]. Под тягучие звуки румынских скрипок лились нескончаемые воспоминания посетителей о такой прекрасной и далекой жизни в России.

В 1923 году в Германии разразился экономический кризис: короткое благополучие 1921—1923 годов сменилось беспрерывной инфляцией, безработицей, озлобленностью местных жителей. Именно тогда русские берлинцы, решившие все же переждать ненастье в обжитой стране, активно занялись устройством предприятий общепита либо переделкой уже созданных в расчете на завлечение клиентов из тонкой



Хор донских казаков «Платова». Париж, 1932 г.

прослойки уцелевших богачей. Самое интересное, что смелая ставка на состоятельного немецкого гостя, способного оценить русский шарм и изысканность, вполне себя оправдала.

Русский ресторан «Тары-бары» одним из первых показал немцам пример высокого искусства. Там заиграл оркестр — да еще какой! Восемь музыкантов, одетых в бархатные шаровары, вышитые рубашки с красными кушаками, обутые в красные сапоги, — они безраздельно властвовали над своими слушателями. Домры, гитары, балалайки то выводили «душещипательный» старинный романс, от которого на глаза наворачивались слезы, то срывались в залихватскую «барыню», при звуках которой ноги сами пускались в пляс. Разумеется, у этого безудержного веселья была и тяжко-похмельная сторона, невидимая посетителям. После изнурительного трудового вечера музыканты разбредались по своим временным берлинским пристанищам. Прячась от холода под периной, спали до часу дня. До семи — глушили тоску водкой. А дальше — отправлялись на службу, где снова творили свое маленькое чудо. И так изо дня в день.

А вот другой русский ресторан с затейливым названием «Крути ветер». Это — царство изумительной русской кулинарии и элегантного сервиса. Подавальщиками служили офицеры в белых костюмах. Военная выправка, благородство манер, оставшиеся от прежнего поприща деятельности, и вкрадчивая учтивость русского лакея, освоенная на новой жизненной стезе, действовали неотразимо. «Немецкий

лакей любезностью не отличался», — замечал бытописатель берлинской эмиграции Р. Гуль[15]. В силе обольщения немецкому официанту было невозможно тягаться с русской прислугой, у которой наработаны приемы управления не только настроением, но даже слюноотделением у клиента. Уменьшительно-ласкательные названия угощения («пирожочек», «рюмочка»), угодливый наклон головы в знак готовности выполнить любое желание гостя, помноженные на искусство повара, распаляли аппетит и доставляли хороший приток марок и долларов в кассу заведения. В час ночи ресторан закрывался: бывшие филологи, юристы, юнкера, кадеты оставались наедине друг с другом, подсчитывали чаевые, зло прохаживались по адресу клиентов и хозяина, прикидывали закупки и работу на следующий день. А после — на негнущихся ногах расходились по своим убогим жилищам. И так ежедневно.

Конечно, некоторые русские рестораны в Берлине снискали популярность и оказались вполне рентабельными предприятиями. Однако им не был сужден долгий век. Жестокий кризис 1929 года, усиливавшийся на его фоне нацизм к началу 1930-х изгнали из столицы Германии русскую диаспору. Куда ей было деться? Конечно же только во Францию.

Пионеры российского ресторанного бизнеса в Париже

Согласимся: одно дело открывать иностранцу ресторан в Берлине, разоренном войной, да к тому же и в более благополучные времена не претендовавшему на первенство по части утонченной гастрономии. И совсем другое — встраиваться в конкурентный ряд на родине кулинарных изысков, галантного обхождения, новомодного дизайна, — словом, всего того, что на протяжении нескольких веков создавало мировое реноме Парижа. Для этого требуется отчаянная смелость. И к ней в придачу — сильнейшая мотивация.

Что же толкало на этот рискованный путь русских изгнанников? Французский рынок труда середины 1920-х годов — а именно в это время наблюдается наибольший наплыв русских беженцев — предоставлял определенный спектр возможностей иностранцам. В первую

Кулинарный конкурс парижских ресторанов. Один из победителей — русский ресторан господина Рыжикова «La Grand Cercle Moscovite». 1924 г.

очередь рабочие руки требовались французской промышленности. Русские мужчины работоспособного возраста, желавшие осесть во Франции и потому бравшиеся за любую работу, которая сулила маломальски стабильный заработок, пользовались спросом у французских предпринимателей.

Газета «Дни», издававшаяся под редакцией А.Ф. Керенского, в рубрике «Русский труд за границей» регулярно информировала читателей о русских рабочих колониях, разбросанных по территории всей страны. Так, в статье «На Ривьере», помещенной в газетном номере от 20 марта 1928 года, рассказывалось о большой русской общине численностью свыше 2 тысяч человек в Ницце. Определенное число людей здесь подвизалось в ремонтных мастерских и автомобильных гаражах, среди отельной прислуги. Но основную массу составляли рабочие вагоностроительного завода, зарабатывавшие от 3 до 5 франков в час, в зависимости от специальности. В Каннах на таком же предприятии трудилась группа казаков-атаманцев, для которой даже были отстроены отдельные бараки. Много русских было занято в цветоводческих хозяйствах; они получали за землекопные работы от 40 до 70 франков в день, а за посадку, прополку, сбор и упаковку цветов — от 20 до 25 франков. В другом номере газеты сообщалось примерно о пятистах

русских беженцах, трудившихся в группе предприятий «Сосьете Металлуржик Норманд» в городе Каэн (департамент Кальвадос). Средний заработок рабочего-металлурга колебался от 18 до 50 франков в день, шахтера — 35—45 франков в день. Ежедневный расход на пищу не превышал 6—8 франков. Что касается жилья, то здесь существовала возможность выбора. Так, семейным завод предоставлял квартиру с мебелью в фабричном коттедже — после нескольких лет трудового стажа обстановка переходила в собственность работника; одиноким предоставлялась койка в общежитии стоимостью от 20 франков в месяц; можно было и снять частную квартиру, что обходилось в 40—150 франков в месяц. Руководство завода ценило квалифицированных и отзывчивых на заботу русских работников: для них были отстроены русская баня, библиотека, клуб, церковь. Образованные и сметливые русские не задерживались в чернорабочих и переводились начальством на должности подшефов, шефов, старших машинистов и инженеров. Казалось бы, вполне достойное решение всех житейских проблем, к тому же перспектива карьерного роста должна была привлекать в промышленность нищих эмигрантов без кола и без двора. Однако рутинная работа у станка в чуждом окружении не удовлетворяла чаяниям беженцев из культурных слоев российского общества. Среди рассказов русских рабочих о своем житье-бытье встречается много признаний в неудовлетворенности: сносные и даже хорошие условия материального существования не изгоняли чувства неприкаянности, ощущения случайности данных места и действия в собственной судьбе. Завистливое раздражение «аборигенов» против ретивых чужаков также ослабляли тягу к такому трудоустройству. Наконец, не всем оно подходило по физическим и возрастным показаниям.

Разумеется, оставались такие сферы занятости, как торговля, работа наемной прислуги. Но и здесь были свои трудноодолимые препятствия. Эмигрантские газеты часто сообщали о самоубийстве беженцев, попавших в психологический тупик. Положение лакея в богатой буржуазной семье не смог выдержать бывший морской офицер Борис Панфилов: сняв на ночь номер в дешевенькой гостинице, он пустил себе пулю в лоб. Закончила жизнь самоубийством и вдова полковника русской армии Полина Чудовская, служившая в аптеке на улице Риволи. Она подвергалась насмешкам своих сослуживиц-француженок, зубоскаливших над тем, что «полковница» вынуждена гнуть спину простой продавщицей. Пока был жив больной муж, она терпела, но после его смерти — решила покончить с этим раз и

навсегда. Скорбная эмигрантская летопись запечатлела немало подобных случаев.

Большой жизненной удачей считалось получение места таксиста. Упоминавшаяся газета «Дни» с апреля 1928 года приступила к публикации серии очерков о русских таксистах. Они относились к разряду рабочей аристократии. Как выяснилось по ходу репортерского расследования, средний заработок водителя за день составлял 100 франков. Среди русских дам было распространено мнение, что выйти замуж за таксиста — равносильно крупному денежному выигрышу в лотерею.

Бедность не порок, однако...
— Какая маленькая елочка!
— Ах, знаете, здесь, в Париже, такие низкие потолки.

(Карикатура в русском эмигрантском журнале. 1933 г.)

Несмотря на то что с мая 1926 года доступ к этой профессии был ограничен для иностранцев, она оставалась одной из наиболее востребованных на рынке занятости: русские газеты извещали читателей о том, в каких городах наблюдается дефицит водителей, и приглашали соотечественников попытать там счастья. Впрочем, и здесь новичков подстерегали коварные рифы: чтобы заработать на собственную машину и достичь относительной самостоятельности, требовалось недюжинное терпение. Начинающему шоферу приходилось арендовать автомобиль в гараже. Обычная стоимость аренды за день составляла 60 франков, при этом страховку, ремонт, горючее оплачивал сам арендатор. В таких кабальных условиях скопить денег на покупку своей машины можно было, работая беспрерывно по двенадцать — четырнадцать часов в сутки. Тем не менее в отсутствие иных перспектив многие молодые и не очень молодые русские мужчины затягивали потуже пояса и добивались заветной цели быстрее, чем французские собратья по профессии. Так, в Париже, например, русские шоферы составляли столь острую конкуренцию французам, что не раз становились мишенью для нападок со стороны «аборигенов». Конечно, работа «на износ» в течение нескольких лет, предшествовавших покупке собственного автомобиля, была по плечу людям с рискованным складом характера и без комплексов.

А что же оставалось на долю остальных беженцев, для которых работа водителя, рабочего, прислуги была исключена как по физическим данным, так и по внутренней предубежденности? Очевидно, одной из наиболее подходящих ниш для таких людей являлось ресторанное дело. Оно заключало в себе поистине бесценное для русского эмигранта преимущество над указанными профессиями. В нем можно было сохранять тождество собственной личности, не надо было впадать в сознательное опрощение, неизбежное для того, чтобы найти общий язык с сослуживцами-французами на строительной площадке, в заводском цеху, на сельской ферме и тому подобных местах. Это вообще один из ключевых моментов, проливающих свет на стремление русских «сбиваться в стаю» на работе и на отдыхе. Писатель Геннадий Озерецковский, автор романа «Последние из могикан (Поседевшие молодые люди)», писал, что «главным неудобством для русских эмигрантов, даже успешно интегрировавшихся во французскую среду, была необходимость скрывать свою интеллигентность, «притворяться»»[16]. В обществе соотечественников вынужденные маски срывались, и каждый снова становился самим собой. Потому выходной день, отпускное время старались проводить вместе, плечом к плечу, старые друзья, бывшие сослуживцы, члены одного и того же эмигрантского союза или же просто товарищи по беженской судьбе.

Ресторанный проект эту возможность доставлял даром и ежедневно. Помимо того, он давал точку приложения творческим способностям, которые не получали выхода на других поприщах деятельности. Историк российской эмиграции С.С. Ипполитов отмечает, что общественное питание стало заглавной отраслью российского бизнеса во Франции середины 1920-х годов. Так, в 1924 году в столице были уже известны рестораны: «Русь», «Волга», «Хлеб-соль», «Москва», «Русский уголок», «Тройка», «Ванька-

Русский Париж
— Скажите, где здесь русский ресторан?
— Видите, вон там старинная церковь? Так там русского ресторана нет, но зато во всяком другом здании вы найдете сколько угодно...

(Карикатура в русском эмигрантском журнале. 1925 г.)

Танька», «Золотая рыбка». Всего же, по данным Ипполитова, в Париже в это время насчитывалось 120 русских ресторанов самых разных ценовых категорий — от шикарных и дорогих заведений до очень дешевых столовых[17]. Во второй половине 1920-х численность их еще больше выросла.

Действительно, русские рестораны сильно различались по ценовой политике и по типу предложения потребителю. По этим критериям они подразделялись на несколько категорий.

Ресторан-театр: здесь абсолютно все — от светильников и посуды до пластики официантов, не говоря уже о выступлениях артистов, — представляло собой часть театральной постановки. Чудеса для гостей начинались буквально от порога. Так, приглашения на открытие ресторана «Казбек» на проспекте Клиши были разосланы на екатерининских ассигнациях достоинством в 100 рублей. По рассказам знаменитой певицы Аллы Баяновой, ресторан был оформлен как духан, вдоль стен стояли диваны, обложенные разноцветными подушками; по стенам — развешаны ковры, к ним приделаны полки, сплошь уставленные серебряными кубками, чашами и блюдами, которые, по словам хозяина, некогда принадлежали владетельным князьям Кавказа. Столики со стеклянными столешницами были покрыты тонкими тканями красноватых тонов. И столики, и ювелирные изделия на полках так искусно подсвечивались изнутри, что вокруг них был разлит серебряный нимб. Официанты разносили шашлыки, держа наподобие раскрытого веера по шесть-семь шампуров, на концах которых синевато горели куски ваты. Даже гурьевская каша и та, облитая спиртом, полыхала синим огнем[18]. Смешиваясь с мерцанием бриллиантов на дамах за столиками, эта голубоватая подсветка в интерьере и синие всполохи на разносимых блюдах создавали впечатление потустороннего мира. Выступления артистов часто происходили не на сцене, а в зале, среди посетителей, обостряя ощущение включенности в сценическое действие. Ловкий хозяин по фамилии Трахтенберг нередко по окончании приемов приторговывал серебряной утварью из витрин, «снисходя» к пожеланию дорогого гостя приобрести предметы из личных коллекций знатных фамилий. (Разумеется, историческое происхождение вещей оставалось на совести хозяина.)

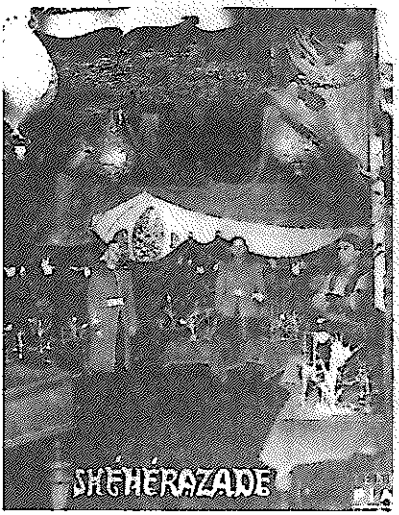
Другой бар-ресторан, где также выступала Баянова, располагался у подножия монмартрского кладбища. Несмотря на мрачное соседство, это было самое гедонистическое заведение. Название — «Каза-

нова» — было не случайным: в 1926 году в Париже с успехом прошел одноименный фильм режиссера Александра Волкова с великим актером немого кино Иваном Мозжухиным в главной роли. На волне этой популярности и был открыт бар-ресторан. Его интерьер был оформлен в венецианском стиле: стеллажи по стенам были заставлены тонким венецианским стеклом, светящимися аквариумами. Сверкали стеклянные столы, блестели золотые галуны на казакинах подавальщиков. Ими служили бывшие гвардейские офицеры. В бар-ресторан приходили именитые гости, включая французских рестораторов. Например, здесь любил отдыхать потомственный владелец фешенебельного ресторана «Серебряная башня» Клод Террайль. Организаторов «Казановы» он считал непревзойденными мастерами «тысячи и одной ночи развлечений». Когда постоянный гость входил в ресторан, по взмаху дирижерской палочки оркестр исполнял его любимую мелодию. В этом ресторане, как вспоминал французский ресторатор, «никто не помнил, какой нынче день, который час, но там всегда был шашлык, шампанское, все мыслимые водки, громкая музыка, а для гурманов — сырники, которые умеют готовить только русские»[19]. В «Казанове» выступали лучшие оркестровые коллективы и лучшие певцы. Здесь же юную Баянову впервые услышал А.Н. Вертинский и пригласил выступать в «Эрмитаже».

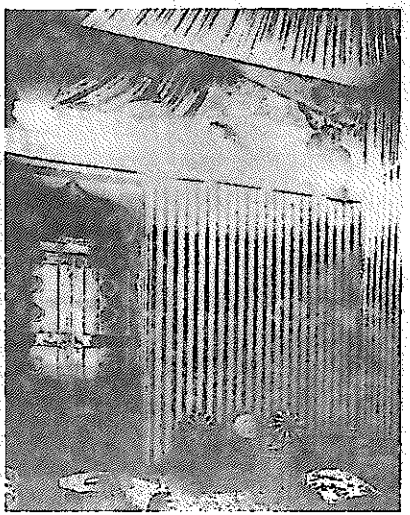
А вот еще одно заведение: ресторан «Шехерезада». Название было связано, с одной стороны, с балетом, триумфально прошедшим на подмостках французских театров во второй «русский сезон» в Париже 1910 года, а с другой стороны, с русской экранизацией этого волшебного сюжета. Несмотря на привязку к конкретным событиям культурной жизни, ресторан сумел создать свой собственный уникальный имидж. При этом гости приезжали не только отведать изысканную кухню, потанцевать, но и послушать лучшие цыганские голоса — Нюру Массальскую, Ганну Мархаленко, Володю Полякова и звезду цыганско-русского романса — Настю Полякову.

Организаторы парижского ресторана «Казанова» считались непревзойденными мастерами «тысячи и одной ночи развлечений». Когда постоянный гость входил в ресторан, по взмаху дирижерской палочки оркестр исполнял его любимую мелодию. В этом ресторане «никто не помнил, какой нынче день, который час, но там всегда был шашлык, шампанское, все мыслимые водки, громкая музыка, а для гурманов — сырники, которые умеют готовить только русские».

Заслуженную славу снискал



Прихожая ресторана «Шахерезада». Париж, рю де Льеж, 1929 г.



«Шахерезада» — один из самых популярных русских ресторанов-кабаре. Париж, 1928 г.

«Большой Московский Эрмитаж» на улице Комартин. Его учредителем и директором был Алексей Рыжиков, который до революции возглавлял ресторан «Эрмитаж» в Москве. По описаниям, это был дорогой ночной ресторан, куда дамам можно было войти только в вечернем туалете, а мужчинам — в смокингах. Ресторан создавался прежде всего в расчете на богатых иностранцев, интересовавшихся «русской темой». В нем все излучало утонченную роскошь — даже мыло в туалетах было необыкновенным. Русская кухня здесь открывалась иностранцу во всем своем разнообразном великолепии. Американский джазмен Мецц Мецроу с восторгом вспоминал о лукулловых пирах, во время которых поглощались горы котлет по-киевски, кавказского шашлыка, блинов, пирожков, тонны кисло-сладкого борща и гурьевской каши. Захватывала, однако, не только палитра вкусовых ощущений, но и поистине царский стиль в подаче яств: они разносились на позолоченных блюдах, причем к каждому подбирался соответствующий напиток — мумм, наполеон, чистейшая водка и тому подобное. Исследовательница русского Парижа Е. Менегальдо справедливо замечает, что обстановка этих ресторанов позволяла гостям перенестись в самую гущу того выдуманного или подлинного сюжета из русской жизни, который ранее они наблюдали из зритель-

ного зала кинотеатра или театра[20]. В этой инверсии сцены и зала, пожалуй, состояла главная находка русских рестораторов.

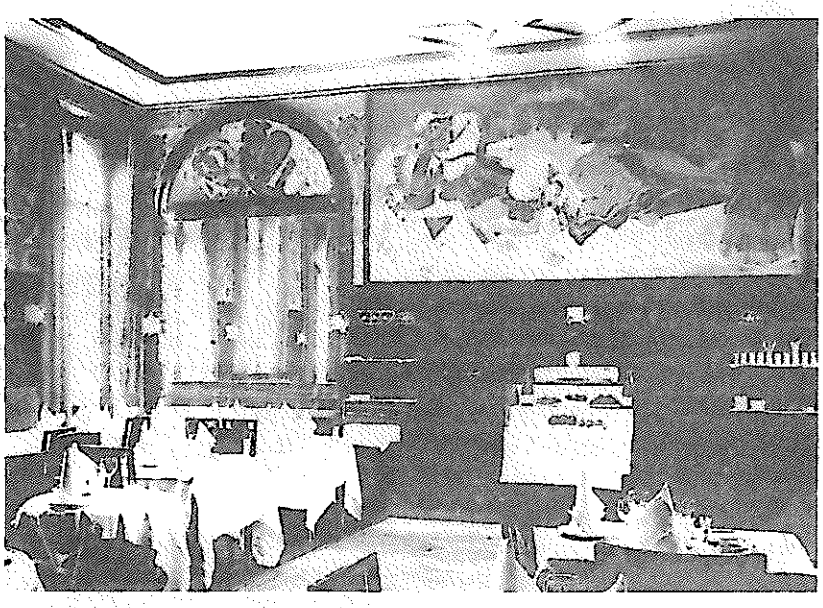
Репутацию «Большого Эрмитажа» создавали люди, которых собрал предприимчивый и обольстительный Рыжиков. Метрдотелем служил Николай Деменков — бывший дядька малолетнего наследника престола Алексея Николаевича. Здесь пел цыганский хор, в котором солировала все та же незаменимая Настя Полякова, плясали лихие кавказские джигиты и «зажигал» Александр Вертинский. Каждый был в своем роде отголоском старой России, с ее угасшей царской династией, литературными кафе и музыкальными салонами Серебряного века, раздольем кабацкой Москвы.

От «Большого Московского Эрмитажа» старался не отстать и ресторан-кабаре «Родэ» на улице Леклюз. Рекламное объявление в газете «Последние новости» обещало гостям несравненную кулинарию, обращая внимание на то, что кухней заведует старый повар великого князя Владимира Александровича и великой княгини Марии Павловны — Петр Гобрэ. Кроме того, вниманию публики предлагались экзотические танцы в исполнении танцовщиц: испанки Кармен и американки Биби Роз, русских — А. Сумароковой и М. Шишкиной, выступления гитариста-виртуоза Аполлона Лидина, цимбалиста Роца и пианиста Гончарова.

Молодые русские парижанки
— У нас Эрмитаж, милая барышня, это то же, что у них Лувр.
— Ничего подобного! Лувр — магазин, а Эрмитаж — ресторан.

(Карикатура в русском эмигрантском журнале. 1931 г.)

Таким же роскошным заведением был ресторан «Душка» на улице Брей. В 1928 году его открыл Г. Гавриков, бывший директор и владелец Большого и Малого «Московского Кружка» в Константинополе и Париже, подкопив деньжат за счет своих прежних заведений. В новом предприятии хозяин постарался создать обстановку, рассчитанную на возбуждение любопытства и заманивание клиентуры. Вокруг ресторана был разбит роскошный сад с бассейном, иллюминацией, в помещении устроен аквариум с живой рыбой, залы



Русский ресторан «Эрмитаж – Комартен». Париж, 1934 г.

оформлены в стиле декоративных салонов. Рекламные объявления обещали гостям гала-обеды и оркестровую музыку.

Цены в заведениях высшего уровня конечно же кусались. Из рекламных объявлений можно узнать, что, например, завтрак из трех блюд «с кувертом» в «Эрмитаже» стоит 15 франков, а обед из четырех блюд — 28 франков. Ужин a la carte (то есть по меню) обходился много дороже. Однако посещение такого ресторана было равноценно выходу в свет и должно было оплачиваться соответственно значимости события.

Все это были рестораны, в которых кулинария, интерьер, обслуживание, развлекательная программа составляли единый ансамбль, воссоздававший в миниатюре образ старой России. Гости приходили не только за гастрономическими удовольствиями, но и за впечатлениями, которыми они обеспечивались в избытке. Можно сказать, что эти заведения были самыми настоящими концептуальными ресторанами, хотя таким понятием в то время никто не пользовался. Разумеется, «гвоздем» программ были знаменитые артисты, на которые валом валил даже искушенный парижский зритель. Однако для того чтобы подобрать созвездие артистов, нужно было умение продюсера, которым, сами не сознавая того, овладевали тогдашние мэтры ресторанного бизнеса. К

примеру, Рыжиков для своей артистической труппы оборудовал в «Эрмитаже» специальное общежитие, больше напоминавшее отель класса «люкс». Артисты ежедневно приглашались на five o'clock tea. А.Н. Вертинский имел обыкновение не только являться сам, но и приводить на поводке белого бульдога Люсю, которая усаживалась на отдельный стул напротив хозяина. Как видно, ее присутствие здесь никого не раздражало. Кроме того, поздним вечером для артистов накрывался банкетный стол, за которым они коротали время в ожидании своего выхода на сцену, поддерживая, таким образом, традиции братства людей искусства.

ВНИМАНІЕ!

По примѣру прошлаго года

ОБЪЕДИНЕННЫЙ

Русскій Новогодній Балъ

состоится 31-го декабря 1935 г.

въ Залахъ Aeroclub de France

Самый Грандіозный Балъ Сезона

Новогодній балъ

Новогоднее цыганское кабаре

Новогодній общедоступный буфетъ

Новогодній котильонъ

Новогодняя лотерея

Афиша русского новогоднего бала в зале Аэроклуба в 1935 г.

Высококлассный гастрономический ресторан с развлекательной программой — это другой тип заведения общепита, сложившийся за границей. Конечно, владельцы таких заведений не могли себе позволить того шика и блеска, который привлекал богатую публику в рестораны экстра-класса. Здесь все было скромнее — и меню, и интерьер, и посуда, и одежда обслуживающего персонала. Но неизменными оставались чистота, уют, хороший вкус, еда только отличного качества. Концерт по типу «сборной солянки» вели если не профессионалы, то, во всяком случае, умелые артисты-дилетанты.

Впрочем, создать такое предприятие и удерживать взятую планку было совсем нелегко. В этом можно убедиться на примере ресторана «Самарканд» на улице Реникьен, об открытии которого 18 сентября 1926 года извещала газета «Возрождение». В настоящее время изданы воспоминания его хозяйки — Нины Алексеевны Кривошеиной — дочери известного русского промышленника А.П. Мещерского и невестки видного государственного чиновника царской России — А.В. Кривошеина. Зал был оформлен в соответствии с возможностями хозяев — недорого, но со вкусом. Помещение украшали цветные платки, столики-лампы с оранжевыми абажурами. Хозяева постави-

ли пианино и пригласили трех музыкантов-любителей, но уже имевших опыт работы в кабаре и некоторую известность. Завсегдатаями стали русские эмигранты, наведывавшиеся сюда еженедельно после посещения воскресной обедни на улице Дарю. Регулярно захаживали француженки, которые по двадцать — тридцать лет прослужили гувернантками в богатых русских домах до революции и ностальгически вспоминали этот период своей жизни по возвращении на родину. Шеф-повар, он же совладелец ресторана, прежде заправлял на кухне у великого князя Александра Михайловича. Правда, в эмиграции характер у него стал портиться — временами он впадал в запой, бросал производство на помощника, а сам выходил в зал и читал гостям стихи собственного сочинения. Впрочем, компаньонам по бизнесу выбирать не приходилось — уже одно упоминание о службе у великого князя делало хорошую рекламу заведению и заставляло терпеть причуды шефа.

По вечерам Н.А. Кривошеина облачалась в вечернее платье и как рачительная хозяйка обходила все десять столиков, подсаживалась к гостям, выясняла их пожелания и старалась с каждым установить личный контакт. Манеры настоящей аристократки, простота и любезность всегда располагали к себе клиентов. Каждый «столик» старался хоть на минутку залучить к себе хозяйку: чтобы не обидеть приглашавших, приходилось разделять их трапезу или вышивку. Мемуаристка рассказывала, что она «в конце концов всегда брала одно и то же — чашку черного кофе и рюмку коньяка. Курили кругом все, и я, конечно, курила, ложилась не раньше двух-трех часов ночи. К концу зимы я от такой житухи свалилась»[21].

Праздник в ресторане «Гард». Париж, 1928 г.

В ресторанном мире велась острая конкурентная борьба, и, дабы не проиграть в ней, требовалось постоянно держать руку на «пульсе общественного мнения». А кроме того, был необходим неусыпный контроль над кухней, персоналом, меню. Расслабиться — значит потерять дело. Н.А. Криво-

Княгиня Варвара Репнина и ее сестра Любовь Исакова держали в XV округе Парижа на улице Фондари русский ресторан «Якорь». 1930-е гг.

шеина описывала и печальную историю своего разорения.

На время болезни она передала управление рестораном постороннему человеку, добросовестность которого переоценила — арендатор оказался жуликом чистейшей пробы. Дальнейший ход событий был уже предрешен: судебный процесс, продажа ресторана, оплата долгов и поиски старыми хозяевами нового источника существования.

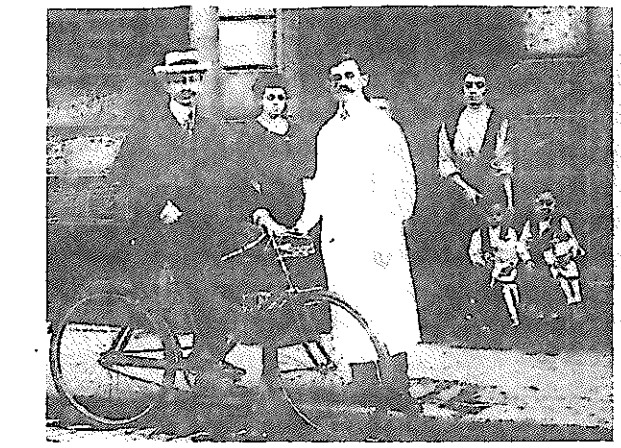
Третий разряд предприятий общепита составляли недорогие гастрономические рестораны без культурной программы или с музыкальным сопровождением в облегченном варианте.

Такие заведения ориентировались на малообеспеченного гостя, для которого главной потребностью было насытить желудок. Однако дешево — не значит плохо. Подобные рестораны также размещали объявления в газетах, напирая на отменное качество и дешевизну своей кулинарии. Так, ресторан «Мартьяныч» в ежедневное меню включал окрошку, ботвинью, вареники с вишнями, кормил вкусно и доступно. При ресторане был открыт гастрономический магазин, в котором также за умеренную цену можно было разжиться продуктами и готовой едой. Ресторанчик «Под каштанами» на улице Лавендаль обещал за 2,75 франка попотчевать гостей так, чтобы они остались довольны. Ресторан «Ага» на улице Помп честно предупреждал посетителей, что не располагает ни музыкантами, ни цыганами, зато имеет первоклассную кухню, и был премирован на Парижской гастрономической выставке. Дежурное блюдо здесь обходилось в 5 франков.

Но, пожалуй, самым ярким образцом коммерции в этом сегменте рынка был ресторан «Кузьмич», открытый в районе Клиши, на улице Кондамин. Свои достоинства он преподносил весьма убедительно: «Кухня под наблюдением шефа известного московского ресторана, цены вне конкуренции. Рюмка водки — 1 франк, графинчик — 10 франков. Пирожки, кулебяка, всевозможные закуски. Чистота, уют, хорошая кухня и дешевизна — наш девиз».

Такие местечки имели собственную, годами «наработанную» клиентуру. Как вспоминает Р. Гуль, излюбленным местом русской шоферской братии была площадь Ля-Мотт-Пике с прилегающими улицами, где буквально на каждом углу располагались дешевые русские рестораны и бистро. «Тут больше пили, чем ели. Пили много потому, что «замело тебя снегом, Россия...»[22]. И эту трагедию «заливали пинаром» (дешевым красным вином. — *И.В.*). Типичнейшим завсегдатаем этих мест был Жорж Леонтьев — добрый малый, происходивший из хорошей дворянской семьи. Поддавшись юношескому романтическому порыву, он вступил в Добровольческую армию, прошел через Гражданскую войну и проделал остаток «белого» пути вплоть до высадки на чужих берегах и последующего приобщения к шоферскому ремеслу. Его собутыльниками были кадровые офицеры, офицеры из гражданских лиц, надевшие погоны только в Первую мировую и Гражданскую войну, — все, кто в жестокое лихолетье утратил российское гражданство, а вместе с ним и надежду на достойную жизнь. Эти люди медленно, но верно шли ко дну. Самый выразительный пример такого скольжения по наклонной плоскости являл собой ротмистр Бухарин — в прошлом бравый кадровый офицер, безупречный товарищ и галантный кавалер, а в нынешнем, эмигрантском обличии — горький пьяница. Заходя в ресторан, Бухарин произносил одну и ту же фразу: «Господину офицеру стакан красного вина!» Ему подавали — от одного стакана он сразу хмелел. Кто-нибудь из бывших сослуживцев доставлял домой куролесившего ротмистра. Кончина его была такой же отталкивающей, как и вся загубленная на чужбине жизнь[23].

В Париже было великое множество дешевых ресторанчиков с приятными для русского слуха названиями: «Медведь», «Орел», «Теремок», «Уголок», где можно было пообедать меньше чем за десять франков. Устоявшись, они превращались в клубы по общим интересам и воспоминаниям, постоянные места «явки» для людей, лишенных родной почвы и на время получавших здесь иллюзию ее обретения. Кто открывал такие заведения? Такие же эмигранты, которым, в отличие от иных клиентов, просто немного подфартило на жизненном пути. Характерным был случай Аристарха Александровича Куликова, описанный эмигрантским писателем Гайто Газдановым в документально-автобиографической повести «Ночные дороги». Куликов, в прошлом военный чиновник, в эмиграции не чурался тяжелой физической работы на шахте, на металлургическом заводе. Трудолюбие и бережливость позволили ему отложить немного денег. Признаяв еще неко-



Еще в России в Великих Луках, а затем в эмиграции в Бийянкуре Илья Пессин с женой и дочками Женей и Матильдой держали свой русский ресторан. 1925 г.

торую сумму у товарищей, он открыл собственный ресторан в Бийянкуре. Благодаря организаторским способностям и гостеприимству хозяина дело задалось, и вот уже Куликов ежедневно принимал постоянных клиентов, устраивал банкеты для бывшего казачьего полка, покупал себе дорогие костюмы. Все шло как нельзя лучше вплоть до рокового момента, когда на него внезапно накатил приступ исступленной благотворительности. «Стоя посередине своего ресторана, с растрепанными волосами и съехавшим галстуком, он кричал: «Пей, ребята, ешь, пей в мою голову! Мы же русские, братцы, если мы друг другу не будем помогать, кто нам поможет? Все бесплатно, ребята, помните Аристарха Александровича Куликова, в случае чего, пожалейте!» Недели две в ресторане стоял гудеж. После того как все запасы были уничтожены и вынесена вся мебель, Куликов затихал, расплачивался с поставщиками и кредиторами. Ресторан прекращал свое существование. Спустя некоторое время, заработав каторжным трудом необходимую сумму денег, Куликов вновь открывал свой ресторан, и история повторялась.

Конечно, были и примеры более или менее устойчивого бизнеса. Нередко кельнеры, гарсоны, повара, скопившие за долгие годы службы деньжат, сами открывали рестораны. Звездным часом их жизни становилось сообщение в газете: «Петр Васильевич Сидоров имеет честь уведомить дорогих друзей и клиентов, что им открыт собственный ресторан «Петушок» на такой-то улице. Шеф кухни — Василий Иванович Комаров. Большая артистическая программа. Ежедневные выступления любимца публики Саши Семенова. Боль-

шой выбор закусок. Дежурное блюдо. Сегодня: расстегаи. Завтра: поросенок в сметане».

Четвертый разряд эмигрантских точек питания составляли трактиры — демократические заведения с простой незатейливой обстановкой, специализировавшиеся на неразнообразных, но популярных блюдах русской кухни. Они были даже на Монпарнасе. Традицию русского трактира создал в своем кафе «Доминик», открытом в 1918 году, искусствовед Лев Аронсон (псевдоним — Доминик): голодных спешащих гостей здесь даже в полночь могли быстро накормить сытным борщом. Стиль русского трактира поддерживали два небольших ресторана, «Палата» и «Золотая рыбка», куда регулярно захаживали молодые русские писатели. Однако это были по большей части ресторанчики-кабаре, для которых было важно не столько воссоздать в деталях старорежимный русский трактир, сколько добиться удачной стилизации для падкого на русскую экзотику парижанина.

Настоящих русских трактиров было не так уж много, причем большая часть из них сосредоточилась в Бийянкуре. Это было бедное предместье Парижа, где размещался автомобильный завод Рено и где осели многие честные русские труженики, не нашедшие себе лучшей доли. Яркие зарисовки бийянкурского житья-бытья сделала известная писательница, а в 1920—1930-е годы — журналистка из «Последних новостей» Нина Берберова. «В Бийянкуре была улица, где сплошь шли русские вывески и весной, как на юге России, пахло сиренью, пылью и отбросами. Ночью (на «Поперечной» улице) шумел, галдел русский кабак... на столиках, с грязными бумажными скатертями, стояли грошовые лампочки с розовыми абажурами, треснутая посуда, лежали кривые вилки, тупые ножи. Пили водку, закусывали огурцом, селедкой. Водка называлась "родимым винцом", селедка называлась "матушкой". Стоял чад и гром, чадили блины,

Настоящих русских трактиров в Париже было не так уж много, большая часть из них сосредоточилась в Бийянкуре — бедном предместье Парижа. Здесь была улица, где сплошь шли русские вывески и весной, как на юге России, пахло сиренью, пылью и отбросами. Ночью шумел, галдел русский кабак... на столиках, с грязными бумажными скатертями, стояли грошовые лампочки с розовыми абажурами, треснутая посуда, лежали кривые вилки, тупые ножи. Пили водку, закусывали огурцом, селедкой. Водка называлась «родимым винцом», селедка называлась «матушкой». Стоял чад и гром, чадили блины, орали голоса, вспоминался Перекоп, отступление, Галиполи...

орали голоса, вспоминался Перекоп, отступление, Галиполи»[24]. Была здесь и своя концертная программа. Но подобно тому как бийянкурские трактиры были шаржированной копией монмартрских кафе и ресторанов, их концертная программа была жалким подобием концертов мастеров искусств, которые давались в первоклассных парижских ресторанах. Впрочем, о местных артистах и их представлениях мы еще скажем.

Еще ниже бийянкурских трактиров в иерархии эмигрантских точек питания располагались столовые для нуждающихся. Таких было много в Париже, и французы называли их «буи-буи». Русское освоение этого дешевого общепита началось задолго до первой волны послеоктябрьской эмиграции. Историк Ю. Бойко считает точкой отсчета Всемирную Парижскую выставку 1889 года. Предвидя большой наплыв неимущих соотечественников, правление Русского благотворительного общества заблаговременно закупило талоны в ночлежные дома и столовые для бедняков, которые уже действовали во французской столице. Такие талоны продавались в булочных Парижа и стоили всего по 10 сантимов. В марте 1914 года секретарь правления общества В.А. Ширяев закупил 10 тысяч таких талонов. Наибольшее скопление этих столовых было в Сент-Антуанском предместье и в квартале Марэ, а также в Латинском квартале. К полудню тротуары вблизи таких столовых были запружены толпами бедствующих туристов и парижских нищих. Конечно, среди них было много и русских подданных, и выходцев из России, в том числе революционеров, странствующих художников и просто авантюристов, путешествующих без гроша в кармане. Русское благотворительное общество, официально действовавшее в Париже с 1891 года при Императорском посольстве и генеральном консульстве, брало этих людей под свою благодетельную защиту, снабжая талонами на питание. Характерно, что среди жертвователей общества были члены царской семьи, придворная знать[25]. В этом факте выразилась забота правящего класса Российской империи о поддержании имиджа державы за рубежом — толпы побирающихся российских граждан могли бы крепко подорвать авторитет российской государственной власти в союзной Франции. Этой оказией воспользовалось немало бедных россиян, перебивавшихся с хлеба на воду в культурной столице мира.

В послеоктябрьский период традиция не прервалась, правда, теперь забота о бедных соотечественниках легла на плечи частных благотворителей. Интересно, что целую сеть таких столовых во Франции

финансировали американские магнаты, которые данным способом выражали свое сочувствие русским беженцам. Американцы финансировали, а практически обустраивали эти столовые русские эмигранты. Алла Баянова вспоминала одну из таких столовых, открытую в предместье Парижа, на территории завода Рено: фирменным блюдом тут были зразы с гречневой кашей. Немало подобных точек питания действовало даже на Лазурном Берегу до начала 1930-х годов. Впоследствии американская денежная помощь прекратилась, и вся организация дела перешла в руки русских благотворителей[26].

Конечно, были частные столовые и в самом Париже. Для студентов и нищих служителей искусства на улице де Валанс была устроена дешевая столовая, где за два франка можно было отобедать, пусть не слишком вкусно, зато сытно. Несколько таких точек было на Центральном рынке — многократно описанном в художественной литературе «чреве» Парижа. Корреспондент газеты «Дни» рассказывал о своем посещении польско-еврейской столовой на рынке. Дежурным блюдом был «суп-руж» — русский борщ, который исправно служил насыщению грузчиков, продавцов и официантов, многие из которых были выходцами из России. Разговорившись с одним из них, он узнал, что многие тут совмещают два занятия — Сорбонну и Центральный рынок. Первое занятие позволяло надеяться на лучшую долю в будущем, а второе давало возможность свести концы с концами в период учебы.

В годы Второй мировой войны на улице Лурмель действовала столовая при русской церкви, в которой можно было пообедать всего за полтора франка. Во главе и столовой, и общежития для бедняков стояла легендарная мать Мария. Поэтесса и писательница Елизавета Юрьевна Скобцова, в 1932 году она приняла монашеский постриг под именем Марии, однако осталась в миру и посвятила свою оставшуюся жизнь служению обездоленным людям. В 1935 году она основала общину «Православное дело», оказывавшую помощь эмигрантам, а во время войны — участникам движения Сопротивления и евреям в окку-

Пот-о-фе – известнейшее блюдо французской кухни, сочетающее одновременно суп (бульон), отварное мясо (обычно говядину) и овощи (коренья, зелень). Как и потэ, его готовят в большом горшке, в котором смешивают все ингредиенты и варят их одновременно с добавлением приправ.

пированной Франции. Ежедневно эта уже немолодая женщина, страдавшая к тому же сердечной недостаточностью, ни свет ни заря отправлялась на Центральный рынок. Продавцы знали, чем она занимается, и откладывали для нее непроданные овощи, картошку, иногда — немного мяса. Нагруженная мешками, она возвращалась на улицу Лурмель и варила обеды иногда на двадцать, иногда на сорок человек. В голодное военное время, когда с рынка удавалось привезти совсем немного продовольствия, она пускала в дело сушеные овощи, травы, ягоды, которые давали возможность изготовить какой-то суррогат еды. Н.А. Кривошеина, неплохо знавшая ее, писала: «Мать Мария считала, что несчастных людей, не нашедших себе места в эмиграции, надо сперва напоить и накормить, дать им чистую одежду и т.д. ... Она была всегда оптимисткой, считала, что все обязательно устроится и что нельзя никому отказывать в помощи, кто бы ни пришел». Во время одной из встреч с этой женщиной Нина Кривошеина, по собственному признанию, испытала что-то вроде шока: «...я во мгновение ощутила, что со мной говорит Святая, удивительно, как это я до сих пор не поняла? А вот в памяти от этих минут осталось только ее лицо — лицо немолодой женщины, несколько полное, но прекрасный овал, и сияющие сквозь дешевенькие металлические очки, незабываемые глаза»[27]. В 1943 году мать Мария была схвачена фашистами и отправлена в лагерь Равенсбрюк. И в лагере, вплоть до своей мученической кончины, она оставалась опорой и утешением всем страждущим.

Спаржа — или аспарагус, кругогодичное растение с подземным стеблем, дающим съедобные побеги, считающиеся деликатесом. Очень богата витаминами А и С. Нежные побеги спаржи едят вилкой, а стебель допустимо брать руками.

Как видим, русская эмиграция в Париже создала диверсифицированный рынок общепита. Точки питания — на любой вкус, кошелек и культурный запрос — указывали на зрелый рынок, на спрос, сбалансированный с предложением.

Конечно, интересно представить, как ресторанные цены соотносились с покупательной способностью клиентуры. Мы уже указывали на уровень доходов во второй половине 1920-х годов русских эмигрантов, занятых в промышленности, цветоводстве, автосервисе, частном «извозе». В целом средние дневные заработки колебались в диапазоне

от 20 до 70 франков. Доходы людей, устроившихся на работу в Париже, скажем, в сфере услуг, могли быть больше. Однако стоимость парижской жизни была также выше. Газета «Дни» за 4 апреля 1928 года опубликовала коротенький очерк о русской женщине — вдове белого офицера, оставшейся после смерти мужа с маленькой дочкой на руках. Ей повезло — она получила место кельнерши в одном парижском ресторане с месячным заработком в 600—700 франков. Этих денег хватало на скромную еду и аренду квартиры, стоившей 220 франков в месяц. Главной мечтой матери было дать ребенку хорошее образование, причем на базе российских традиций. Однако средств на русскую частную школу не было, и девочка училась во французской муниципальной школе. Эта маленькая семья была несчастлива: год от года нарастало отчуждение между дочерью, ставшей стопроцентной француженкой, и русской матерью. Тем не менее по структуре своего повседневного потребления эти люди не отличались от основной массы французов — периодическое посещение недорогих ресторанчиков им было по карману.

Хуже обстояли дела у интеллектуалов, не пожелавших сменить род занятий. Известно, как бедствовала в эмиграции семья Марины Цветаевой. Ее доходы складывались из нерегулярных литературных гонораров поэта и выручки от благотворительных вечеров поэзии, которыми старались поддержать соотечественницу такие же нищие эмигрантские писатели. Этих денег хватало только на домашние обеды, состоявшие из мелкой отварной картошки и конины — другого рациона семья себе позволить не могла. Покупка нужной книги постоянно откладывалась то из-за болезни ребенка, то из-за неотложных хозяйственных нужд. В воспоминаниях Марины Цветаевой и членов ее семьи нет и упоминания посещений ресторанов.

Чуть легче жилось журналистам. Нина Берберова и ее муж Владислав Ходасевич, работавшие в русских газетах (она — в «Последних новостях», он — в «Возрождении»), в лучшие времена на двоих имели сорок франков в день, а до начала этого относительно благополучного периода в жизни — не более тридцати. «Новая пломба в больном зубе, теплое пальто, два билета на "Весну священную" оставляли провал в домашней арифметике, который ничем нельзя было прикрыть, кроме разве что хождением пешком по городу неделями», — писала Берберова[28]. Э. Хемингуэй, который тогда жил в Париже, получая нерегулярные гонорары за ранние рассказы, отмечал, что кое-как перебивался со спутницей жизни на 60 франков в

Русские эмигранты, тосковавшие по родной пище, могли купить продукты в некоторых парижских гастрономах. На улице де Розье был магазин «Москович-сын», который за ржаной хлеб отличного качества в 1929 г. был удостоен золотой медали. В магазине Суханова на улице де Отей можно было приобрести кулебяку, колбасу и водку. В Бийянкуре можно было купить соленые огурцы, селедку, карамель «Москва»...

день. Характерно, что и Берберова, и, тем более, Хемингуэй пользовались парижскими бистро и ресторанчиками. В частности, она вспоминала о своих встречах с Владимиром Набоковым в ресторане «Медведь», где они вели долгие литературные разговоры под блины с икрой. Интересно, что завтрак или обед стоимостью десять — пятнадцать франков, разумеется, не ежедневно, а в выходные или праздничные дни, не был непозволительной роскошью для этого круга людей.

Отдельный вопрос — соотношение цен в ресторанах со стоимостью потребительской корзины. Газеты — незаменимый справочник по истории повседневной жизни — дают на этот счет кое-какие разъяснения. Скажем, в конце 1920-х — начале 1930-х годов килограмм хлеба в парижских булочных и больших магазинах стоил 2,25 франка, литр молока до 1930 года стоил 1,7 франка, с 1930 года — всего один франк. Большая торговая фирма «Примистер Паризьен», имевшая сеть магазинов, продавала коробку мороженой говядины (400 грамм) за 3,5 франка, мучные изделия (лапша, вермишель) в упаковках по 250 граммов стоили от 1,7 до 2,10 франка. Плитка шоколада весом в 250 граммов разных марок стоила от 3,2 до 4,5 франка. Бутылка муската или хереса продавалась за 7 франков, а мадеры — за 14,5.

Русские эмигранты, тосковавшие по родной пище, могли купить кое-какие продукты в гастрономических магазинах, которых было много в районах русского расселения в Париже. Например, в XVI округе — на правом берегу, в Пасси и в Бийянкуре. Так, на улице де Розье до Второй мировой войны был магазин «Москович-сын», который за ржаной хлеб отличного качества в 1929 году был удостоен золотой медали. В магазине Суханова на улице де Отей можно было приобрести кулебяку, колбасу, водку. В XV округе на левом берегу Сены был популярен гастрономический магазин Стамболи с русскими закусками. Особенно много магазинчиков и бакалейных лавок было в Бийянкуре. Там запросто можно было купить соленые огурцы, селедку, карамель «Москва». В торговом центре Парижа, на улице Прованс, что возле Галери Лафайет, находился большой магазин «Орлов», среди прочей

снеди предлагавший буханку черного хлеба по цене 2 франка, банку шпрот — 5,5 франка, пачку гречневой крупы — 2,25 франка.

Есть данные и о промышленных товарах. Скажем, «Пари Кур», находившийся на улице Святого Фердинанда, в рекламных объявлениях сообщал, что торгует изделиями по ценам производителя, и предлагал купить мужское кожаное пальто из натурального хрома на байковой подкладке за 600 франков, пальто-френч любого цвета с двумя подкладками из настоящей английской ткани за 180 франков, а дамский плащ — от 275 франков. «Исключительный» сервиз для десерта, как сообщала та же реклама, продавался всего за 19,5 франка, а столовый и чайный — за 119. Голландские стулья можно было приобрести по цене 36 франков за штуку. Конечно, добротная одежда и предметы домашнего обихода долговременного пользования на фоне продовольственных товаров стоили дорого. Очевидно, человеку со скромным заработком, тем более эмигранту, вынужденному откладывать средства на весьма вероятный «черный» день, они если и были доступны, то совсем нечасто и за счет экономии.

А вот недорогие рестораны были по карману абсолютному большинству работающих людей: стоимость обеда или ужина в них была вполне сопоставима со стоимостью гастрономических товаров. А потому ресторанные трапезы составляли серьезную альтернативу домашнему питанию. Тем более когда речь шла о бессемейных одиночках или о занятых семейных парах, не желающих обременять себя покупкой продуктов и приготовлением пищи дома. И это поистине удивительное открытие: парижский образ жизни, с его публичностью индивидуальной трапезы и соединением трапезы с досугом и общением, был вполне рационально-практичным выбором горожан! Кстати, этот выбор разделяли и русские эмигранты. Писатель Б. Носик — автор очерков и книг о русских парижанах, обращает внима-

Безоль *— мясное блюдо, приготовленное по старинному французскому рецепту и состоящее из мяса и мясного фарша. Фарш приготовляется с добавлением постной ветчины, репчатого лука, лука-резанца, грибов и чеснока, приправляется солью, перцем и мускатным орехом, увлажняется оливковым маслом. Слой фарша оборачивают тонкими слоями телятины, говядины или баранины и кладут на смазанный оливковым маслом противень, запекают в духовке и подают с соусом Мадейра и тушеными каштанами.*

Праздничный обед. Тост произносит Серж Лифарь. Рядом писательница Тэффи. 1939 г.

ние на то, сколько произведений эмигрантских писателей начинается с описания встреч в ресторанах[29]. Подобные «зачины» писались с натуры: значительная часть свободного времени русских изгнанников действительно протекала в стенах ресторанов.

Чрезвычайная плотность в размещении точек пита[illegible] — почти сплошной линией вдоль улиц — заставляла рестораторов искать новые способы привлечения клиентов. Известную роль играла реклама. Над страстью французских рестораторов «рапортовать» о своих достижениях, порой даже весьма незначительных, подшучивала королева российского юмора Н.А. Тэффи: по ее словам, французы умеют превращать в предмет гордости даже очевидные недостатки: «Недавно, смотрю, какой-то паршивый ресторанчик огромный плакат вывесил: "Единственный парижский ресторан, в котором во время ревельона не будет музыки". Гордится. А на самом деле, подумаешь, что за доблесть — поскупился оркестр нанять, только и всего.

А их «специальности»! Какая-нибудь завалящая закусочная, торгующая горлодером и рагу из копыт, оповещает о себе. Недавно на дверях маленького ресторанчика прочла гордое заявление, способное поставить на место любого знатного конкурента: "Специальность — яйца всмятку". Скромная специальность. А ведь гордятся»[30].

Конечно, русские рестораны тоже давали рекламу. Активная, размещавшаяся во французских многотиражных изданиях, была по плечу лишь самым дорогим заведениям. Дешевые ресторанчики полагались на «сарафанную» рекламу, иначе говоря, на людскую молву, быстро распространявшую информацию о том, где можно дешево и вкусно покушать. Труднее приходилось ресторанам средней ценовой категории, которых в Париже было хоть пруд пруди. Средств на напористое продвижение своего «брэнда» на рынке у них недоставало — поэтому они ограничивались периодическими извещениями о себе в малотиражных русских изданиях.

Эти объявления хорошо иллюстрируют коммерческую тактику рестораторов, что называется, «средней руки». Они пытались устояться на рынке, неуклонно расширяя номенклатуру предложений потребителю. В «Самарканде», например, как и во многих других ресторанах, для постоянных клиентов по воскресеньям устраивались дешевые обеды. А ресторан «Кремери Сентраль», наряду с «прекрасной домашней кухней: завтраки, обеды исключительно на сливочном масле», предлагал посетителям вегетарианский и режимный стол, простоквашу, варенец, вареники, а также горячие блюда в любое время суток. Иными словами, хозяин делал ставку на заботу о здоровье — здоровая растительная пища и диетические блюда давали шанс на приращение клиентуры за счет людей пожилого возраста.

Ресторан «Орел» на улице Дуплекс 28 августа 1926 года зазывал гостей на встречу с гундоровцами, вернувшимися в Париж из турне по Австралии, соблазняя также «общедоступными ценами».

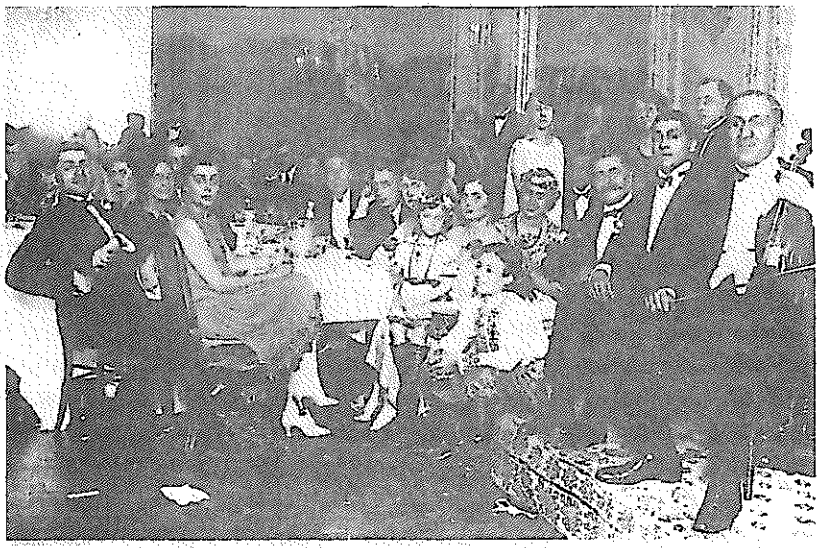
Русский ресторан-кабаре на улице Федерасьон обещал танцы до упада под музыку джаз-банда, показ музыкально-театральной постановки «Черные гусары», а заодно и ужин по сходной цене — от 4,5 франка.

Ресторан «Катенька» на улице Мишодир, открытый круглосуточно, приглашал гостей в «уголок Троицкого — Морфесси» принять участие в камерных вечерах юмора и песни, где можно было услышать свежий анекдот, модный шансон, а заодно... и сделать ставку в клубе «Осман», с которым «уголок» имел прямую телефонную связь. Судя по всему, дело Троицкого — Морфесси процветало — так, например, во время рождественских праздников 1926 года, когда в Париже стояли по местным меркам лютые морозы (5 градусов ниже нуля по Цельсию) и все рестораны пустовали, «Катенька» продолжала исправно пополнять свою кассу.

Ресторан и кондитерская «Ренессанс» на площади Пальма соблазняли гостей «лучшей русско-восточной кухней», разнообразием дежурных блюд по четыре франка и оркестром балалаечников. Ресторан «Медведь» открыл у себя художественно-декоративный подвал, где выставлялись на продажу картины художников. В 1926 году там демонстрировались работы В.П. Крылова. Франко-русский ресторан «Альянс», расположенный рядом со станцией метро «Рим-Клиши», оповещал о том, что, наряду с заказами a la carte, кормит гостей обедами из трех блюд по цене 7,5 франка «беспрерывно», а также имеет большие и малые залы для проведения групповых и подписных обедов и ужинов.

Впрочем, в этой услуге — устройстве товарищеских и подписных обедов — состязались многие рестораны. Эмигрантская отрада — товарищеские обеды по случаю годичных собраний разнообразных союзов и объединений, памятных и юбилейных дат российской истории, чествования знаменитых соотечественников — отменно служила рестораторам. Правда, получение таких заказов нередко предварялось со стороны рестораторов уступками потенциальным клиентам. Например, предоставлением помещения для общественных мероприятий либо бесплатно, либо за условно-символическую цену. Так, газета «Дни» сообщала, что 25 марта 1928 года в половине шестого вечера в Бийянкуре в ресторане «Медведь» Русское христианское студенческое движение приглашает всех желающих на лекцию профессора В.В. Зеньковского «Православная церковь, молодежь и Россия (Пути к духовному возрождению России»), вход бесплатный. Или же: Союз студентов-ревизионистов 24 марта того же года проводил публичное собрание в помещении ресторана «Виктория» (улица Турнефор). А 7 февраля 1928 года кафе «Анри» на улице Ришелье устроило годичное собрание членов Объединения русских футболистов, на которое приглашались все любители этой спортивной игры.

Томбе — французский термин, обозначающий процесс приготовления сочных овощей на медленном огне в масле или в собственном соку, целиком — шпинат, или в нарезанном виде — щавель, лук. Под действием тепла овощи щедро вырабатывают собственный сок, который один, без помощи масла, предотвращает появление золотистой корочки.



Благотворительный бал в парижском ресторане в пользу безработных и высылаемых из Франции казаков. 1935 г.

Такую помощь рестораторов общественным объединениям вполне можно расценить как благотворительность. Однако и объект благотворения по возможности старался не остаться в долгу — при первой возможности заказывал банкет в ресторане, оказавшем ему услугу. В каком-то смысле данную ситуацию можно описать в терминах тендера, который неофициально объявляли эмигрантские организации на проведение своих заседаний и банкетов. Тому ресторану, который выигрывал этот тендер, был обеспечен стабильный источник дохода на будущее время. К примеру, писательскую преференцию получил ресторан «Прокоп»: еженедельно по понедельникам на его площадях Союз русских писателей и журналистов устраивал литературно-музыкальные вечера, на которых выступали известные литераторы либо в качестве актеров, либо в качестве чтецов своих произведений. Посещение таких вечеров собирало весь цвет русской эмиграции — прийти сюда считали своим долгом не только труженики литературного цеха, но и общественные деятели. А главное, соотечественники, пробившиеся в большом и среднем бизнесе, которых не смущала высокая цена входного билета. Со времен петербургской «Бродячей собаки» нуворишей, покровительствовавших бедным служителям искусства, иронично было принято называть «фармацевтами». В «Прокопе»

«фармацевтам» оказывался наивысший почет — они занимали места в первых рядах и горячо приветствовались с эстрады. Эти «ухаживания» приносили немалые денежные сборы, которые затем распределялись между нуждающимися писателями и поэтами. Подобно тому как «Прокоп» прочно соединился с писательским кругом, «Славянский базар» — с бывшими участниками походов А.И. Деникина и П.Н. Врангеля, которые здесь проводили свои регулярные встречи, причем за каждым полком был закреплен свой отдельный стол. Постоянное место встреч было у владикавказских кадетов — они облюбовали для себя ресторанчик на улице де Комперс[31].

Выбор той или иной профессиональной группой «своего» ресторана зависел от многих причин. Чаще всего на него оказывала влияние благосклонность владельцев, выражавшаяся в предоставлении щедрых скидок на устройство регулярных банкетов. Порой — некоторое созвучие обстановки, меню ресторана корпоративному духу таких заказчиков. И всегда — музыка, которую можно было услышать только в этом, единственном месте. Итак, музыканты-исполнители определяли лицо заведения не в меньшей, а может быть, и в большей степени, чем кухня и обслуживание.

Музыка и артисты эмигрантских ресторанов

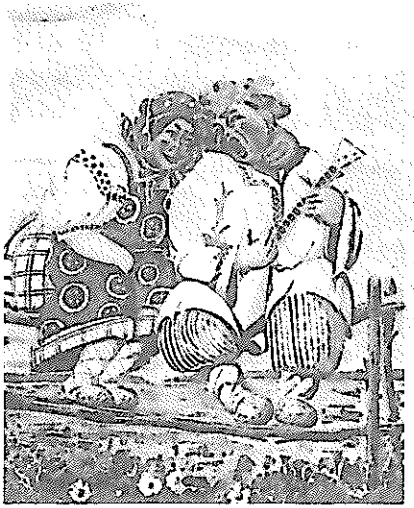
Не ошибемся, если скажем, что расцвет цыганского вокального искусства пришелся на короткий период 1920—1930-х годов, когда волею судеб за границей оказались лучшие исполнители Москвы и Петрограда.

Р. Гуль писал, что в России цыганская песня навсегда переплелась с русской: вряд ли какой-либо другой народ, кроме русского, мог понять и принять то исступление чувств, которое жило в цыганской песне. Цыганским певцам в дореволюционной России была открыта дорога в концертные залы, лучшие рестораны обеих столиц. В послереволюционной стране им не нашлось места: кочевое, таборное племя мало подходило для роли созидателя нового строя[32]. В изгнании, каким бы бесприютным оно ни было, они снова почувствовали себя как рыба в воде. Цыганское пение составляло важнейшую часть «фирменного»

Русский ансамбль исполнителей цыганских песен. Париж, 1923 г.

стиля русских ресторанов, который как раз и привлекал иностранного гостя. По словам современного музыкального критика А. Вереина, прошедшего по стопам русских цыган в Париже, на Монмартре не было заведения, открытого выходцами из России, где не выступал бы цыганский хор. Самые именитые исполнители работали в «Шехерезаде», «Большом Московском Эрмитаже», «Родэ».

Цыганские артисты, выступавшие с сольными номерами, или певческие дуэты вроде брата и сестры Алеши и Вали Димитриевичей никогда не исполняли песен со сценического возвышения, а пели среди столиков, подходя то к одному, то к другому гостю. Таким способом устанавливался тот доверительный контакт с аудиторией, без которого не бывает подлинного искусства. «Ресторанный паркет, — пишет А. Вереин, — был для них такой же рабочей площадкой, какой для современного исполнителя является концертная эстрада». Каждое исполнение обязательно включало в себя элемент импровизации, поэтому всякий раз песня получала как бы новую интерпретацию. Необычно для современного музыкального слуха звучала оркестровка знакомых мелодий. Аккомпанемент эмигрантских ансамблей звучал тяжеловато, аккорды были акцентированными, с ними состязались мощные гитарные всплески и переборы, которые достигались за счет резких кистевых движений. В эмигрантских оркестрах соседствовали инструменты, которые, казалось бы, не могут «уживаться» вместе: скрипка и бас-балалайка, домра и рояль, аккордеон и гитары. «Но ког-



Афиша «Жорж Северский — поющий летчик» парижского ресторана «Шато Коказьен».

да этот "шалман" приходит в движение, — замечает А. Вереин, — впечатление сильнейшее»[33].

Выступления больших коллективов тоже были подчинены определенной традиции. Алла Баянова вспоминала о выступлениях цыган в «Большом Московском Эрмитаже»: на эстраде полукругом устанавливались стулья для солистов. За ними располагался женский хор, а еще позади — солисты-мужчины и плясуны. Все женщины, включая солисток, были одеты в черные платья, через одно плечо перекинута шаль, стянутая на талии, на шее у каждой — монисто. В одежде не было ничего кричащего: никаких воланов, ярких нижних юбок. Так цыганки были одеты в московских и питерских ресторанах, такой же облик они сохранили и в эмиграции.

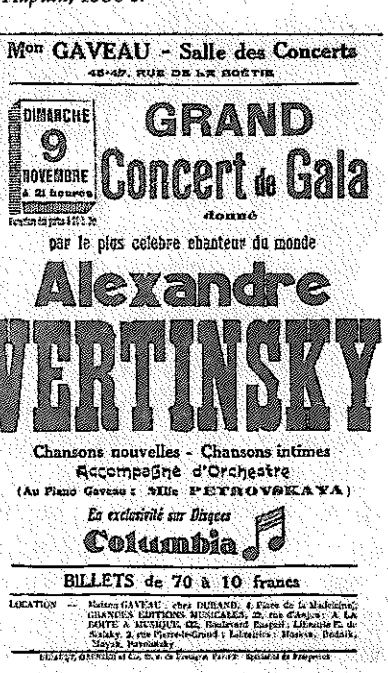
Настя Полякова, Ганна Мархаленко, Нюра Массальская, брат и сестра Валя и Алеша Димитриевичи были самыми востребованными исполнителями. Репертуар был эклектическим: народные песни чередовались со старинными романсами и даже блатными шлягерами. Однако эти сугубо самодеятельные артисты показывали абсолютную подлинность и такт в любом жанре. Удивительно, но своим врожденным мастерством они пленяли и самых привередливых профессионалов музыки. Непревзойденной звездой была Настя Полякова. «Ах да не вечерняя», «В час роковой», «Отойди, не гляди», «Успокой меня, неспокойного, осчастливь меня, несчастливого» в ее исполнении под аккомпанемент «краснощековских» гитар превращались в маленькие шедевры. Кажется, не было ни одного слушателя, который бы не подпал под действие ее колдовских чар. В эмиграции Настя выступала даже перед президентом Ф.-Д. Рузвельтом.

Наездами в Париже бывал знаменитый исполнитель цыганского романса Юрий Морфесси, называвший себя «правнуком греческого пирата». Как и у остальных мастеров «цыганщины» из России, у него был богатый «послужной список»: до революции Морфесси пел

даже перед государем на яхте «Полярная звезда» и в благодарность за доставленное удовольствие получил от Николая II подарок — запонки с бриллиантовыми орлами. В эмиграции между Морфесси и Вертинским шла непрекращающаяся дуэль. Если верить последнему, Морфесси не мог смириться с успехом у публики певца, у которого отсутствовал сильный голос, твердое «р» и еще ряд других слагаемых профессиональной «пригодности». По мнению же Вертинского, беда Морфесси состояла в том, что он упрямо держался за старый репертуар с неразлучными ямщиками, тройками, конями. («Юра, — говорил я ему, — слезай ты, ради бога, с этих троек! Ведь их уже давно и в помине нет. Кругом асфальт... дороги. Снег в Москве убирают машины»). Причина, по которой Морфесси не мог переломить себя, состояла, как считал Вертинский, в нерушимом благополучии этого любимца публики, явно губительном для реализации творческих задатков. Понадобилась сильнейшая эмоциональная встряска — любовный треугольник, предательство любимой женщины, потеря нажитого имущества, — чтобы разбить эту броню застарелых привычек и понятий[34].

Возможно, что эта история — частичная выдумка вообще тароватого на художественную гиперболизацию Вертинского. Но даже если и так, то она может служить отличной иллюстрацией творческого кредо самого Вертинского, утверждавшего свой сценический образ и новаторскую манеру исполнения, пробиваясь через непонимание, равнодушие или просто недоброжелательство окружения. Путь артиста отнюдь не был усыпан розами: аншлаги в концертных залах с высокими гонорарами часто перемежались с выступлениями, практически «провальными» с точки зрения заработка да и с точки зрения реакции аудитории. В 1920-е годы он успешно концертировал в Риге, Варшаве, Кишиневе, Пари-

Афиша большого гала-концерта Александра Вертинского. Париж, 1930 г.



же. Об успехе у изощренной парижской публики красноречиво свидетельствовал такой факт. Однажды, дожидаясь своего выступления в «Большом Московском Эрмитаже», артист заключил пари со своими товарищами: вначале он своим пением «усыпит» разгоряченную публику, а потом ее «разбудит» — и все это за время исполнения одного и того же номера. Артисты-коллеги высказали сомнение в том, что это вообще возможно — ведь публика в «Эрмитаже» была иностранной и явно не могла оценить ни содержания, ни поэтического строя песенных новелл Вертинского. Однако ему это удалось! Он исполнил песню «В синем и далеком океане». После первой же музыкальной фразы зал затаил дыхание, зачарованно внимая мастеру. А при заключительных словах «где-то возле огненной земли» — взорвался аплодисментами. Так подлинное искусство преодолевало языковой барьер.

Но жизнь артиста полна превратностей. В 1933 году прошло турне Вертинского по Бессарабии, закончившееся неудачей. После этого он вернулся в Париж, где рассчитывал встретить, как и прежде, теплый прием. Однако на этот раз его ожидали здесь только предложения владельцев второсортных ресторанов выступать без фиксированной оплаты, главным образом за ужин с вином и водкой. По мнению биографа певца В. Бардадыма, под впечатлением этих невзгод родилась песня «Желтый дьявол»:

В вечерних ресторанах,
В парижских балаганах,
В дешевом электрическом раю
Всю ночь ломаю руки
От ярости и скуки
И людям что-то жалобно пою...

«Кабак, — большая и страшная школа, — признавался позже артист. — Кабак многому меня научил и, я бы сказал, даже закалил»[35]. Несмотря на трудности, артист не сдавался, пробовал даже петь по-французски, но русская печаль не перекладывалась на чужой язык. Очевидно, парижский период творчества был исчерпан. В 1934 году артист отбыл в Америку. Еще через год оказался в Китае. А с 1943-го он выступал перед советским зрителем на концертных сценах. С ресторанными номерами было покончено. Тем не менее артист никогда не сетовал на то время, когда его зрительской аудиторией была ресторанная публика. Ведь для того чтобы завладеть вниманием людей,

которые явились прежде всего для того, чтобы вкусить гастрономических радостей, артист должен был работать на пределе личных способностей и возможностей своего жанра! В случае Вертинского этим жанром стал музыкальный театр одного актера, который до выхода на большую сцену прошел основательную «обкатку» на ресторанных площадках.

В ресторанах начинали свой путь многие мастера русской эстрады. Так, Алла Баянова дебютировала в ресторане «Казбек» совсем маленькой девочкой в номере «Кудеяр», который исполнял ее отец, оперный певец Николай Баянов (Левицкий). Перед публикой она предстала в образе поводыря при некогда грозном, но ослепшем разбойнике. Тонкий детский голосок, старательно выводивший «Вечерний звон» после песни-исповеди Кудеяра, потряс зрителей: коробка с несколькими медными грошами, которую нес «поводырь», мгновенно доверху заполнилась крупными денежными купюрами.

В ресторанах начинали свой путь многие мастера русской эстрады. Алла Баянова, например, дебютировала в ресторане «Казбек» совсем маленькой девочкой в номере «Кудеяр», который исполнял ее отец, оперный певец Николай Баянов (Левицкий). Перед публикой она предстала в образе поводыря при некогда грозном, но потом ослепшем и жалком разбойнике, который служением людям пытался замолить грехи молодости. Тонкий детский голосок, старательно выводивший «Вечерний звон» после песни-исповеди Кудеяра, потряс зрителей: коробка с несколькими медными грошами, которую нес «поводырь», мгновенно доверху заполнилась крупными денежными купюрами. С тринадцати лет Баянова уже одна выступала на эстраде. После четырех лет работы в Париже семья певца Баянова-Левицкого переехала в Канны, где молодая певица выступала во французском ресторане «Арменовиль», потом в Монте-Карло, где местом ее службы стал ресторан «Абрек». Потом снова был Париж, в котором расцвел талант певицы, а затем — долгие годы работы в Румынии. Баянова усвоила репертуар и элементы исполнительской манеры русских цыган, привнеся в певческое искусство и ряд самобытных мотивов.

В Париже завершилась карьера знаменитой исполнительницы народных песен Надежды Плевицкой. Начинавшая в царской России как певица кафешантанов и ресторанов, она была замечена великими вокалистами — Л. Собиновым, Ф. Шаляпиным и уже в дальнейшем выступала в больших концертных залах. Еще до революции она снискала поистине всероссийскую славу. В эмиграции она продолжала

Надежда Плевицкая — исполнительница народных песен и романсов. Париж, 1929 г.

свою артистическую карьеру, однако в ресторанах пела редко, а главным образом выступала в концертных залах. Оглушительным успехом в ее исполнении пользовалась песня «Замело тебя снегом, Россия», ставшая чем-то вроде неофициального гимна эмиграции. Импресарио певицы был ее муж Николай Скоблин, в прошлом гвардейский офицер, член Российского Общевоинского Союза и по совместительству... тайный платный агент НКВД. При самом активном участии Скоблина (проходившего по документам НКВД под кодовой кличкой «Фермер») в 1937 году в Париже было осуществлено похищение председателя Русского Общевоинского Союза генерала Е.К. Миллера, после чего он благополучно скрылся. Невольной заложницей осталась его жена, на которую пали подозрения в причастности к преступлению. По решению французского суда она была приговорена к двадцати годам каторжных работ и скончалась в тюрьме в 1944 году.

Плевицкая, Вертинский, Морфесси, Полякова, Баянова представляли собой эстрадную «элиту». Их известность простиралась много дальше локальной географии их выступлений. Рестораны в их карьере были своеобразной стартовой площадкой, следом за которой шли большие ангажементы: студии звукозаписи, гастроли, престижные концертные залы. Но были и такие исполнители, популярность которых ограничивалась несколькими ресторанами, в которых они работали. Однако это были также профессионалы, пусть даже ставшие таковыми нежданно-негаданно для самих себя. О них пишут многие мемуаристы. К примеру, Н.А. Кривошеина рассказывает о певице Лизе Муравьевой, происходившей из семьи богатых саратовских помещиков Юматовых (одним из ее предков по линии матери был министр иностранных дел России, занимавший этот пост в 1816—1856 годах,

канцлер К.В. Нессельроде). В Париже она вела жизнь свободной разведенной женщины, сохраняя при этом манеры и достоинство русской аристократки. Зарабатывала на жизнь пением в ресторанах цыганских и русских романсов. Ее коллегами по ресторанным концертам были Жорж Северский — сын петербургского опереточного «премьера», специализировавшийся на исполнении популярных английских и американских песенок из репертуара известного Мак-Кормика, а также замечательный пианист-импровизатор Бюцов. Иногда хозяйку ресторана и ее гостей по дружбе одаривали своим искусством бывший солист цыганского хора из московского «Яра» Саша Тимофеев и младший сын Л.Н. Толстого Михаил Львович: они были хранителями огромного цыганского репертуара и могли побаловать искушенную публику мелодией забытого романса или марша.

«Рабочими лошадками» эстрады в дешевых ресторанах и трактирах бывали люди, случайно «зацепившееся» за данное место в данном заведении и благодарные судьбе за эту нечаянную радость. Н. Берберова в автобиографической повести «Курсив мой» вспоминала о дуэте — певице и аккомпаниаторе, выступавших в трактире на Поперечной улице Бийянкура: «пышногрудая, в самодельном платье с блестками, певица с двумя подбородками (днем обрубавшая цветные шарфики), выходила к пианино, у которого сидел старый херувим, видавший лучшие времена. Она пела "Я вам не говорю про тайные страданья", и про уголок, убранный цветами, и "Звезду"...». Там же иногда появлялась престарелая Прасковья Гавриловна, некогда блиставшая в «Яре», «Стрельне». Для нее это было последнее и постыдное место службы. В отличие от своих товарок, развлекавших публику в лучших ресторанах Монмартра и Монпарнаса, она уже не могла никого ублажать, хотя из уважения к прошлым заслугам еще выпускалась на сцену. Голос у нее давно пропал, «она больше бормотала, чем пела, она хрипела иногда почти шепотом». Гайто Газданов в повести «Ночные дороги» создал яркий пор-

Фуа-гра — гусиная или утиная печень, которую искусственно увеличивают путем специального откорма птицы. Фуа-гра — это бесспорный деликатес, однако виды подачи и способы приготовления меняются сообразно кулинарной моде. Но классические рецепты все-таки удерживают престиж. Большинство региональных блюд «а ля Перигор» или Россини содержат фуа-гра.

трет еще одного самодеятельного артиста — Саши Семенова — в прошлом штаб-ротмистра конной батареи, переквалифицировавшегося в ресторанного шансонье после «галлиполийского сидения». Это был грузный, лысеющий мужчина, «он пел, выдвигая руки вперед угловатыми и неуверенными жестами в наиболее патетических местах... Все, что он пел, всегда звучало одинаково минорно, независимо от слов, и в голосе его дрожала густая и, как говорили его поклонницы, незримая слеза». Свою жизнь он сравнивал с вечным круизом, совершающимся в одной и той же каюте корабля: мимо проплывали чужие берега, а жизнь в каюте не менялась. И это сравнение не было натяжкой, так как во всех странах и городах, где ему доводилось выступать, окружающая его картина была одинаковой: «ресторанные стены, оркестр, эстрада, те же слова тех же романсов, та же музыка, тот же шницель по-венски, та же водка». Разорвать этот порочный круг он был не в состоянии: только ресторанная публика в ее особо размягченном эмоциональном состоянии охотно прощала недостаток профессионализма в обмен на неподдельную печаль, надрыв, который был органичен для такого артиста. Он и сам это прекрасно понимал. На вопрос о том, почему он не меняет место службы, Саша Семенов откровенно отвечал: «...для другой карьеры нет данных. Были бы, не пел бы в ресторане. Вот смотрите, не придет же никому в голову представить себе Шаляпина в кабаре. А Сашку Семенова так же нельзя себе представить на концертной эстраде или в опере. Я ведь, батенька, в пении и музыке партизан».

Впрочем, среди таких самозваных артистов порой встречались настоящие самородки. Гайто Газданов писал об одной такой исполнительнице — Кате Орловой. Это была немолодая и некрасивая женщина, с небольшим голосом, которым она владела, повинуясь некоторому врожденному наитию. Один из ее слушателей как-то сказал, что этот голос вызывал ощущение включенного электрического тока. Главной темой ее песен был утраченный навсегда мир старой России, в котором были и тройки на снегу, и старые аллеи, и несчастная любовь.

Корреспонденты газеты «Дни», которые вели рубрику «Русский труд за границей», рассказывали о многочисленной армии музыкантов баров и ресторанов, совмещавших дневную работу на заводах с игрой в оркестре или вокалом в вечернее время. Некоторые из них благодаря такому приработку удваивали, а то и утраивали свое заводское жалованье. Однако, не считая себя профессионалами

в музыке, они не торопились рвать с работой у станка. Так было надежнее.

Разумеется, владельцам ресторанов часто не приходилось выбирать: услуги профессионалов обходились бы дороже, чем выступления самодеятельных артистов. Однако, думается, дело было не только в этом. Исполнителю, который сложился и работал у себя на родине, была чужда та щемящая тоска по дому, которой поневоле были переполнены эмигрантские будни. Русский шансонье вроде Саши Семенова или Кати Орловой, не обладавший хорошо поставленным голосом, но вкладывавший в исполнение свой личный опыт изгнанничества, здесь был на своем месте.

Русский ресторан в эмиграции был уникальным явлением и с точки зрения деловой эффективности, и с точки зрения своей культуртрегерской роли. Эти две функции в нем были нераздельны. Питательной средой, в которой вырос эмигрантский ресторан, стала мода на все русское. Вызванная наплывом беженцев в Европу, она породила взрыв интереса к русской культуре в широком смысле. Русские предприниматели общепита «эксплуатировали» эту конъюнктуру, одновременно подогревая любознательность в отношении России. О

Великорусский оркестр донских казаков на гастролях в Париже. 1928 г.

сочетании прагматизма и самобытного обаяния как о составляющих коммерческого успеха как-то заметил в разговоре с французским рестораторам Клодом Террайлем его русский друг князь Владимир Рашевский: «Оказавшись в Париже, — говорил Рашевский, — я быстро сообразил одну вещь: французы поддаются славянскому шарму. И мы этим пользуемся сполна».

Как ни странно, растущая прибыль владельцев фешенебельных ресторанов определялась не столько хорошо разработанной коммерческой стратегией, сколько некоторым аристократическим презрением к ней. Владельцы не ставили перед собой конкретной задачи окупить все затраты по организации предприятия и выйти на сверхприбыль к концу годичного срока работы, как это практикуется у современных рестораторов России. Они просто с удовольствием делали свое дело, стараясь доступными им способами поддержать высокую марку русского заведения. И, как показал исторический опыт, эта установка приносила ощутимые плоды в доходной части деятельности. Рестораны более мелкого пошиба также стремились угодить не только желудку, но и сердцу своих клиентов. Именно на этом основании даже такой строгий критик, как Н.А. Тэффи, без тени обычной для нее иронии называла наши рестораны «культурными центрами», «хранителями заветов».

Рубиконом, который не смог перейти русский ресторан, стала Вторая мировая война. Заведения с русскими названиями и русским персоналом либо закрылись, либо перешли в чужие руки. Тем не менее в Париже 1970-х годов еще оставались «Царевич», «Этуаль де Моску» («Московская звезда»), «Распутин», «Шехерезада». Их содержала мадам Мартини, вдова владельца всемирно известного завода и винной марки, названной его именем. Однако русскими в этих ресторанах оставались только названия: пели и плясали в них поляки, болгары и прочие артисты, выдававшие себя за русских. Блины с икрой, которые подвали в таких заведениях, на самом деле были либо миниатюрными польскими «плацками», либо белорусско-еврейскими «латкес». При этом порция стоила столько, сколько закупка провизии в супермаркете на неделю вперед. Это было уже царство золотого чистогана: политика руководства строилась на тщательно составленном бизнес-плане, скрупулезно подсчитывалась выручка, хозяйка до хрипоты торговалась с артистами из-за суммы гонорара.

Дольше всех старых «брендов» держалась «Шехерезада», прекратившая свое существование только в 1980-е годы. «Распутин» действу-

ет и поныне: он расположен на улице Бессано рядом с Триумфальной аркой. Это одно из самых дорогих заведений Парижа, соперничающее по уровню цен с «Максимом». Здесь первоклассное меню, в котором неизменно присутствуют икра, лососина, шашлык, водка, шампанское, Bortschok avec ses Pirojkis (борщок с пирожками). Есть гитаристы, балалаечники, певческие ансамбли, которым можно подпеть знакомую мелодию. Здесь можно с помпой отпраздновать юбилей или встретить Новый год. Нет только одного — души. Она отлетела в тот момент, когда это заведение покинули последние из могикан — русские эмигранты первой волны.

Примечания

[1] *Креспель Ж.-П.* Повседневная жизнь Монпарнаса в великую эпоху. 1905—1930. М., 2000. С. 129—130.

[2] Там же. С. 54.

[3] *Терапиано Ю.* Встречи // Русский Париж // Сост. Т.П. Буслакова. М., 1998. С. 162—163.

[4] *Бардадым В.* Александр Вертинский без грима. Краснодар, 1996. С. 37.

[5] *Креспель Ж.П.* Указ. соч. С. 84—85.

[6] *Эренбург И.* Люди, годы, жизнь. Воспоминания: в 3 т. М., 1990. Т. 1. С. 156—160.

[7] *Креспель Ж.-П.* Указ. соч. С. 116.

[8] *Седых А.* Далекие. Близкие // Русский Париж. С. 200.

[9] *Яновский В.С.* Поля Елисейские. СПб, 1993. С. 38, 41.

[10] *Шаховская З.* Отражения. Paris, 1975. С. 41.

[11] *Терапиано Ю.* Указ. соч. С. 161.

[12] *Вертинский А.* За кулисами. М., 1991. С. 82.

[13] *Гуль Р.* Жизнь на фукса // Белое движение: начало и конец. М., 1990. С. 451.

[14] Там же. С. 422.

[15] Там же. С. 466.

[16] *Озерецковский Г.* Последние из могикан. (Поседевшие молодые люди). Париж. 1977. С. 5.

[17] *Ипполитов С.С.* Российская эмиграция и Европа: несостоявшийся альянс. М., 2004. С. 120—121.

[18] *Баянова А.* Гори, гори, моя звезда... Мозаика моих воспоминаний. Тамбов, 1994. С. 29, 31.

[19] *Террайль К.* Моя Серебряная башня. М., 2001. С. 227.

[20] *Менегальдо Е.* Русские в Париже 1919—1939. М., 2001. С.123, 127.

[21] *Кривошеина Н., Кривошеин И., Кривошеин Н., Кривошеина К.* Русская рулетка для Блаженного Августина. СПб., 2004. С 100.

[22] *Гуль Р.* Я унес Россию. Апология эмиграции. Т. II. Россия во Франции. М., 2001. С. 53.

[23] Там же. С. 53—54.

[24] *Берберова Н.* Курсив мой. Автобиография. М., 1999. С. 379.

[25] *Бойко Ю.* Русский стол в Париже // Новое время. 2000. № 48. С. 40—41.; *Он же.* Ресторанчики за два су. Благотворительные обеды в Париже // Родина. 2003. № 9. С. 60—61.

[26] *Баянова А.* Указ. соч. С. 35.

[27] *Кривошеина Н., Кривошеин И., Кривошеин Н., Кривошеина К.* Указ. соч. С. 138.

[28] *Берберова Н.* Указ.соч. С. 328.

[29] *Носик Б.* Привет эмигранта, свободный Париж! М., 1992. С. 37.

[30] Сатира и юмор первой половины XX века. С. 73.

[31] *Зверев А.* Повседневная жизнь русского литературного Парижа. 1920—1949. М., 2003. С.62, 89—90.

[32] *Гуль Р.* Указ. соч. С. 159 —161.

[33] *Вереин А.* Когда-то в Париже. Екатеринбург, 2003. С. 61, 64—65.

[34] *Вертинский А.* Указ. соч. С. 160.

[35] *Бардадым В.* Указ. соч. С. 61.

Глава 2

Революция и коллективное питание: голод не тетка, а родная мать

Частный бизнес под дулом экспроприации

Парадоксально, но факт: частный общепит в России действовал еще долгое время после прихода к власти большевиков. Почти до конца 1918 года в обеих столицах продолжали свою работу многие старые рестораны. А в июне 1918 года в Москве было создано акционерное общество, в которое вошли рестораны и столовые. Акционированные предприятия получали от общества дивиденды в соответствии с размером своего пая и относительно благополучно держались на плаву. В петроградских «Медведе», «Фонтане», «Версале», а также в «кавказских погребах», как в былые времена, собиралась респектабельная публика. Правда, теперь там больше пили, чем ели, и обсуждали способы противодействия новоявленной власти. Апеллируя к сложившемуся ненормальному положению вещей, большевистская печать призывала покончить как можно скорее с этими «гнездами» контрреволюции, национализировать рестораны и отдать их под коммунальные столовые[1]. Вскоре последовали и практические меры в этом направлении. Постановлением Моссовета от июня 1918 года отменялась выдача нормированных продуктов ресторанам, трактирам, кафе, чайным и прочим заведениям трактирного промысла. Знаменитые бренды были взяты «в тиски» правоохранительных и налоговых органов. Так, в начале августа 1918 года хозяева ресторана «Эрмитаж» были оштрафованы на сумму в полмиллиона рублей за бойкую торговлю хлебом, пирожными и, в особенности, запрещенным спиртом[2].

Столь жесткий контроль уже не оставлял шансов на выживание больших и знаменитых заведений. Они были обречены. Одни из них закрывались, другие перепрофилировались соответственно условиям времени. Например, ресторан и гостиница «Славянский базар» не только лишились былого лоска, но и «потеряли лицо». Постояльцы гостиничных номеров растапливали печки-буржуйки мебелью красного дерева, а ниша, из которой раньше извергал водяной фейерверк фонтан, служила общественным туалетом[3]. В ресторане трудящиеся массы теперь получали пищу духовную — там читались культурно-просветительские лекции.

Точно так же в Петрограде исчезли ресторан Донона у Певческого моста и «Медведь». Некоторые из бывших фешенебельных заведений подвергались разграблению, некоторые переделывались под рабочие столовые. Так, овеянный славой петроградский ресторан «Москва» (Невский, 49) в 1919 году был преобразован в столовую №29 Петроградской коммуны. Однако это было еще не самое удивительное превращение. Популярнейший ресторан «Палкин» (Владимирский проспект, 1) был переоборудован в пенитенциарное учреждение: в его помещения стали свозить заключенных, которым не хватило места в действующих тюрьмах. Потом из квартиры бывшего владельца, смежной с апартаментами ресторана и гостиницы, сделали несколько коммунальных жилищ[4].

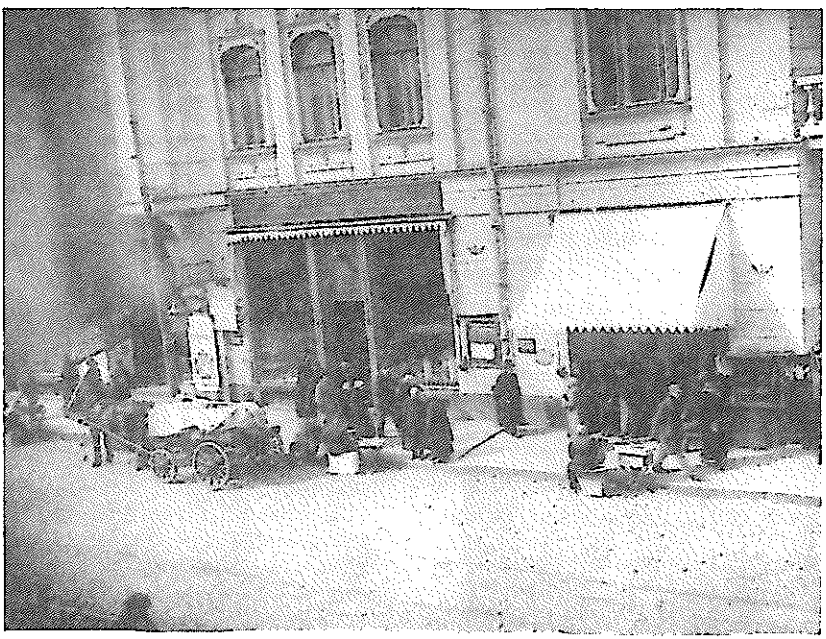
Однако и тогда, когда на частное предпринимательство обрушились самые жесткие гонения, все же оставались крохотные островки элитного общепита. Они образовывались на дому у бывших важных господ в виде тайных клубов. Проникнуть в них можно было только по рекомендации какого-нибудь прежнего «сиятельства» или «высокопревосходительства». О том, что собой представляли такие «конспиративные» точки, рассказала в своих мемуарах Нина Серпинская — до революции дама полусвета, а после революции — учащаяся «Свободных художественных мастерских» при Училище живописи, ваяния и зодчества. Как-то на Большой Никитской

После революции знаменитые рестораны были обречены. Например, ресторан и гостиница «Славянского базара» не только лишились былого лоска, но и «потеряли лицо». Постояльцы гостиничных номеров растапливали печки-буржуйки мебелью красного дерева, а ниша, из которой раньше извергал водяной фейерверк фонтан, служила общественным туалетом. В ресторане трудящиеся массы теперь получали пищу духовную — там читались культурно-просветительские лекции.

улице она встретила старого знакомого по прежней богемной жизни. То был известный московский фабрикант. Увидев изможденную от голода девушку, он галантно предложил: «Идемте обедать в одно еще не разрушенное новым миром местечко». От такого предложения было трудно отказаться. Дверь особняка на Спиридоновке визитерам открыла вышколенная горничная. В большом белом зале с арками и колоннами, куда их провели, за отдельными столиками уже обедали несколько персон. Это были известные всей былой светской Москве кутилы. Теперь же они проедали остатки фамильных ценностей. Всем происходящим заправляла графиня Келлер. Под ее неусыпным контролем на кухне творились шедевры кулинарии: суп с пирожками, жареная телятина, настоящие пирожные на сахаре — эклеры, наполеоны, слойки с яблоками. К мясу подавалось красное французское вино, к кофе — коньяк мартель. Счет за выпитое и съеденное госпожа Келлер изящно подавала на серебряном подносе. По старой привычке гости не требовали сдачи[5].

Мэтры искусства, сохранившие респектабельность за счет близости к новой власти, а также некоторые уцелевшие воротилы бизнеса посе-

Вид здания столовой «Прага» на Арбате. Москва, 1920 г. РГАКФД



щали столовую сестер Ольги и Марии Карпович. В богатой обстановке среди шифоньерок и кресел красного дерева, картин в золоченых рамах были расставлены столики с белоснежными скатертями. За ними восседали бывшие коммерсанты, биржевики, домовладельцы. Эти завсегдатаи напоминали путешественников-транзитников, застрявших на пересадке из пункта отправления, которым была старая Россия, и рвавшихся к пункту назначения, которым был Париж. Они спешили с выгодой ликвидировать ценные вещи, не провозимые через границу, а заодно по возможности сорвать жирный куш со сделок на любой дефицитный товар. Свиные котлеты, бульон со слоеными пирожками, вино, кофе, — словом, все удовольствия прежней жизни, доставляемые сестрами Карпович, несколько скрашивали их последние дни и месяцы на этой вынужденной «стоянке». Рекламу заведению в узких кругах создавали поэты С. Есенин и А. Мариенгоф, Н. Клюев, О. Мандельштам и книгоиздатель А. Кожебаткин. Поэты были единственным «живым» элементом в сонме этих обломков рухнувшего мира[6].

В отличие от элитного, общепит средней ценовой категории в виде небольших частных заведений, не привлекавших к себе пристального внимания властей, не уходил в «подполье» и еще долго удерживал свои позиции. Более того, в него валом валила публика. И это невзирая на скудное — сравнительно с дореволюционными традициями — меню и «кусающиеся» цены. Например, москвич Н.П. Окунев — служащий конторы пароходства «Самолет» и по дореволюционным меркам человек вполне обеспеченный, в конце января 1918 года по старому обыкновению заглянул с приятелем в ресторан средней руки. По прежним канонам они заказали самый мизер — по тарелке ухи из судака, соленому огурцу и по полпорции говяжьего студня. На более основательную закуску не хватало денег. Главной частью заказа стала половинная бутылка спирта, разведенного на две трети водой, — ее стоимость в два раза превышала всю заказанную еду[7].

А поэт и секретарь А.В. Луначарского в Наркомпросе Рюрик Ивнев оставил воспоминание о другом бойком местечке. Это был открывшийся в 1918 году (!) кавказский погребок на Цветном бульваре. Данное заведение подкупало возможностью отдохнуть в приватной обстановке: гостям предоставлялись отдельные кабинеты, занавешенные пыльными тряпками, которые в недавнем прошлом служили ковровыми дорожками. «Гвоздем» гастрономической программы, разумеется, был шашлык. Приложением к нему — водка. Судя по засаленному меню, переходившему из рук в руки, отбоя от клиентуры у

погребка не было. Приметой революционного времени, уравнявшего все разносословное и разношерстное российское гражданство, стало соседство диаметрально противоположных компаний. Теперь представители художественной богемы и городского плебса были отделены друг от друга всего лишь грязной ковровой дорожкой. А высоколобым интеллектуалам поневоле приходилось слушать назойливые любовные домогательства вчерашнего дворника, а ныне управдома, его беспомощный перебор гитарных струн и козлиное пение[8].

Впрочем, с кем рядом есть-пить, почтенная публика уже не выбирала. Главной целью было набить утробу. И в конце 1918 года небольшие сохранившиеся рестораны Первопрестольной могли побаловать клиента блюдами, одни названия которых будили сладостные ностальгические воспоминания. Например, Н.П. Окунев с явным наслаждением перечислял в своем дневнике те вкусные вещи, которые немногие счастливцы могли отведать в сохранившихся ресторанах. Цена этого удовольствия составляла: за порцию икры зернистой — 45 рублей, паюсной — 40 рублей, кусок осетрового балыка — 25 рублей, кусок холодной осетрины — 30 рублей, порция селедки керченской — 20 рублей, рассольник с телятиной — 22 рубля, солянка из рыбы — 40 рублей, солонина — 30 рублей, цветная капуста в масле — 25 рублей, яблоко печеное — 10 рублей, стакан кофе — 5 рублей, стакан чая — 1 рубль, бутылка ягодной воды — 12 рублей, квас клюквенный — 5 рублей 25 копеек, хлебный — 4 рубля, полбутылки содовой — 2 рубля 50 копеек. Интересно, что при таком роскошном по голодному времени выборе закусок и напитков посетителю не полагалось ни хлеба, ни сахара, расход которых был вообще жестко нормирован. Запрещенными к продаже товарами были спирт и водка. Впрочем, спрос на них клиентуры был столь высок, что хозяева заведений не могли устоять перед соблазном их нелегального отпуска желающим. Полбутылки водки, приготовленной из разбавленного водой спирта, стоило 140 рублей[9]. При месячном жалованье, которое Н.П. Окунев получал на советской службе в то время — 915 рублей, о приобщении к этому празднику жизни нечего было и думать.

Отличный гешефт в самые смутные времена делали чайные и трактиры. Долгое время легально действовала ночная чайная для извозчиков рядом с Брестским (ныне Белорусским) вокзалом. Промерзшие на морозном ветру извозчики отогревали здесь тела и души. Из белых пузатых чайников то и дело сливался крутой кипяток в стаканы. От этого все помещение было окутано паром, с красных, как в бане, фи-

зиономий клиентов постоянно скатывались градины пота. А их ситцевые рубахи и платки были насквозь мокрыми, хоть выжимай. Закуски, кроме плохо выпеченного и хрустевшего на зубах черного хлеба, не было никакой. Однако сюда шли не за этим. Несмотря на верноподданнический атрибут убранства — портрет председателя ВЦИК Я. Свердлова, выставленный напоказ по соседству с иконой Николая Чудотворца, — это заведение было местом скопления озлобленных на власть людей. Она наступала на мелкие торгашеские интересы, составлявшие смысл их существования. Чаепитие, перемежаемое руганью на новые времена, было элементом необходимой разрядки. Это ритуально повторяющееся действие предотвращало их срыв в буйное помешательство[10].

Хорошие трактиры предлагали разнообразную и доброкачественную еду. Но цены были заоблачными. Летом 1918 года они продавали бутылку водки по 200 рублей, фунт черной икры по 40, красной — 16, балыки — по 30–35 рублей за фунт. Самое дешевое блюдо обходилось в 15 рублей. При месячной зарплате советского служащего в 800 рублей и ежедневной стоимости самой убогой потребительской корзины для семьи в 60 рублей посещение приличного трактира оставалось недоступной роскошью.

Процветал и трактирный бизнес. В отличие от чайных, куда ходили как в клуб по интересам, в трактиры простой народ двигался за питанием и выпивкой. При этом чем ниже было качество и количество выдаваемой пищи, тем больше, вопреки всякой логике, был «навар» хозяев. К концу весны 1918 года, когда замаячил призрак массового голода, трактиры средней ценовой категории достигли пика прибыльности! Вместо прежних разносолов они теперь торговали только мясом подозрительного вида и запаха, притом порциями, совершенно недостаточными даже для того, чтобы элементарно подкрепиться. Оно шло нарасхват. Стакан молока там же стоил в десять—пятнадцать раз дороже, чем на базаре[11]. Завтрака, по стоимости превышавшего дневную норму расхода продуктов на целую семью, не хватало для того, чтобы продержаться до обеда[12].

Уже через час живот едока сводила очередная голодная судорога, и несчастный раб своего желудка брел туда же, откуда недавно вышел. Хорошие трактиры предлагали и более разнообразную и доброкачественную еду. Однако цены были заоблачными. Летом 1918 года они продавали бутылку водки по 200 рублей, фунт черной икры по 40 рублей, красной — 16 рублей, балык — по 30—35 рублей за фунт. Самое дешевое блюдо обходилось в 15 рублей. При месячной зарплате

среднего совслужащего в 800 рублей и ежедневной стоимости самой убогой потребительской корзины для семьи в 60 рублей посещение приличного трактира оставалось недоступной роскошью[13].

В декабре 1918 года в очередь на закрытие были поставлены и трактиры. Однако официальный запрет на деятельность не остановил дельцов, научившихся ловить рыбу в мутной водице тотального дефицита и разрухи. Они не только сохранили свой бизнес, но и приумножили его, уйдя в глубокое подполье. С фасада заведений срывались вывески. Снаружи теперь ничто не напоминало о существовании точки питания. Тем не менее клиенты безошибочно отыскивали к ней путь. Вот как описывал свое посещение такого нелегального заведения уже упоминавшийся Н.П. Окунев: «Вчера вечером с приятелями зашел в какое-то подполье (в центре города), вывески никакой нет, и раньше там была кухмистерская. Но и теперь там едят и ... пьют... исключительно спирт. Чтобы получить его — целая процедура: надо заплатить вперед какому-то кавказскому человеку 50 рублей, и он выдает талончик. С этими талончиками садимся за стол; услужающая девушка объявляет, что у них сегодня буженина и телятина. Спросили первое, потом "опытные" приятели перемигнулись, и мы гуськом поплелись в одну каморку, из нее в другую, дальше каким-то темным коридорчиком и затем — в еще более темную, низенькую, холодную комнату, где уже стояла толпа жаждущих обменять свои талончики на полуспиртик. Стали в "хвост", дождались своей очереди, открылось маленькое потайное окошечко, откуда высовывалась рожа виночерпия, наливавшего каждому лафитный стаканчик спиртного напитка. Потом спешили обратно, закусить своей бужениной. Обстоятельства сложились так, что пришлось эту процедуру повторять четыре раза. Торговля замечательная, — я думаю, что в этой трущобе за день пропиваются десятки тыс. руб. Вот вам наше времечко! Давно ли роскошный, пышный лукулловский "Яр" выручал за целые сутки гомерических виноизлияний 6—7 тысяч рублей, а теперь в грязной кухмистерской спиртом и бужениной выручают, может быть, в 10 раз больше яровского»[14].

В 1919 году — разгар военного коммунизма — в крупных городах, и особенно в столице, расплодилось множество кофеен, где шла бойкая торговля простоквашей, молоком, ягодами, водами, пирожками. Чаще всего они размещались в магазинах и лавочках, ранее торговавшими бельем, шляпами, скобяными изделиями. Над многими из таких точек еще продолжали висеть старые вывески, которые не успели

или не захотели снять прежние хозяева вопреки правительственному распоряжению. Бывало и так, что отдельные «кафешки» занимали помещения бывших похоронных бюро. На ум посетителей приходили мрачные ассоциации («Где стол был яств, там гроб стоит, где пиршеств раздавались клики, надгробные там воют лики»). Где бы, однако, такие заведения ни размещались, пустыми они никогда не простаивали. И это невзирая на то, что в них было грязно и невкусно, а цены ужасали публику[15].

Откуда же при действующем запрете на товарно-денежные отношения владельцы таких точек получали необходимые продукты? Оказывается, было не так уж мало способов. Во-первых, через заградительные отряды в города просачивалось продовольствие, которое с риском для себя везли так называемые мешочники. Вопреки расхожему мнению, немало российских крестьян в годы военного коммунизма обрастало жирком, с мужицкой хитрецой прибедняясь и припрятывая свои «излишки» от реквизиций. Один их таких деревенских «скопидомков» в доверительной беседе с петроградским интеллигентом красочно описывал житье-бытье свое и односельчан: «Живем мы в деревне хорошо. Сыты так, как никогда не были сыты. Утром, как встаем, пьем кофе со сливками, с белым хлебом или с пирогом и с маслом — вдоволь... Едим мясо и свинину, чего раньше почти не бывало». Значительная доля продуктовых «заначек» таких справных хозяев, провезенная за взятки через кордоны («сунул на чаишко раз 2000, другой — 3000 рублей, вот и обошлось»), выменивались на соль, керосин, мыло, мануфактуру, столовое серебро и прочее добро[16]. Проторенными тропами нагруженные мешочники двигались к скрытым точкам общепита, где им были всегда рады.

Во-вторых, с середины февраля 1919 года власть приоткрыла паровой клапан с тем, чтобы дать разрядку скопившейся общественной напряженности: в Москву и другие промышленные центры разрешался ввоз ненормированных продуктов, которые покупали в относительно благополучных губерниях представители профсоюзов, кооперативов и отдельных государственных предприятий[17]. Конечно, часть этого завоза уходила в нелегальный частный сектор. В-третьих, персонал общественных, заводских или учрежденческих столовых, получавших из государственных фондов продовольствие, немалую его толику пускал «налево». Историк Ю.В. Готье, который служил в московском Румянцевском музее, в своем дневнике за 1920 год оставил негодующую запись: «Слышал, что в музейской столовой обнаружено что-то вро-

де недостачи: соль продавали на Смоленском (то есть на Смоленском рынке. — *И.В.*); имея большие запасы, почти вовсе не кормили, и это на голодных товарищах. Вот она, русская сволочь!»[18]

В-четвертых, нередко коммерцией занималось советское чиновничество, имевшее доступ к тем или иными дефицитным ресурсам. Меньшевик Ф.И. Дан, врач по образованию, откомандированный в 1919 году большевиками в Наркомат здравоохранения для снабжения медицинских учреждений профессиональным оборудованием, рассказывал о следующем происшествии. Как-то к нему пожаловал чиновник из Главрыбы с просьбой предоставить его главку несколько микроскопов, которые были нужны для организации лаборатории. Дан оперативно откликнулся на это запрос. В ответ обрадованный чиновник попросил его продиктовать домашний адресок. А на недоуменный вопрос, к чему это, очень буднично ответил: «Да вы были так любезны к нам; мы пришлем вам рыбки на дом»[19]. Конечно же Дан — кристальной честности человек из плеяды пламенных революционеров — не мог вместить в своем сознании, как можно делать из государственной должности доходную синекуру. Однако государственных служащих, которые придерживались прямо противоположных убеждений, было, несомненно, больше. По наблюдению одного из «спецов», трудившегося в 1919—1920 годах в Главном лесном комитете (Главлескоме), материальная благодарность ответственным должностным лицам быстро вошла в обычай межведомственных отношений («Продрасмет не отпустит Главлескому пил, Наркомпрод — продовольствия, Главкож — кожи без "смазки" соответствующих лиц»). При неуклонном обесценивании денежных знаков и нарастающем голоде взятка неизбежно принимала натуральный характер[20]. Часть наживы в виде муки, масла и прочих продуктов, получаемых в счет межведомственного бартерного обмена, благополучно поступала на «черный рынок».

Наконец, не чурались сделок с рестораторами и бывшие «акулы» российского капитализма. Некоторые становились поставщиками самыми невероятными путями. Однажды на квартиру богатейшей купеческой семьи Поляковых под видом реквизиторов явилась банда грабителей. Напуганная до смерти купчиха, которая прежде тряслась над своим добром и не подпускала к нему собственных детей, безропотно отдала налетчикам ключи от кладовых. Забравшись в винные подвалы, те вдоволь утолили жажду, а остаток купеческой винотеки сбыли по дешевке всем желающим. Часть семейных запасов у грабите-

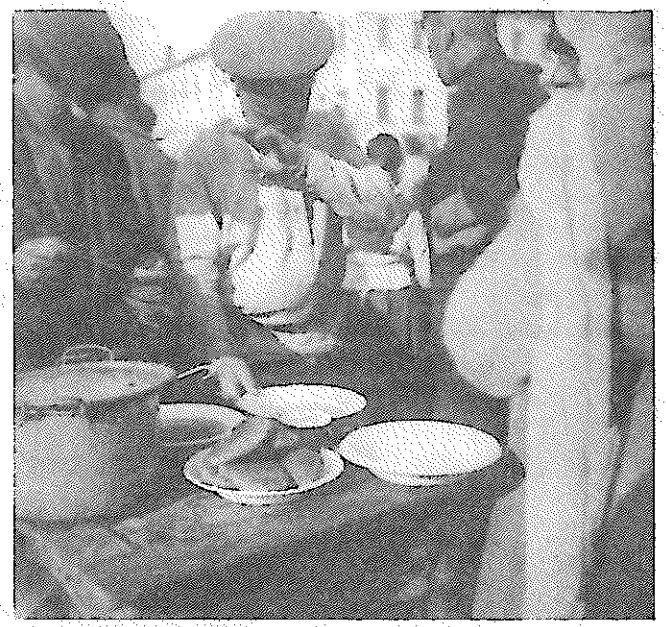
Сухаревский рынок. Москва, 1920-е гг.

лей купил младший Поляков, известный всей старой Москве «Илюшка». После этого ежедневно купеческий сынок отправлялся с Бронной улицы на Театральную площадь, везя за собой салазки с редчайшими марками вин. Их с удовольствием уже по настоящей цене покупал «Метрополь», в котором была организована «первая советская столовая» для деятелей правительства[21]. Благодаря профессиональной сметке Павла Рябушинского, предсказавшего приход в Россию лютого голода, большие запасы продовольствия заблаговременно создал его брат Роман. Пользовался он ими весьма прихотливо — закатывал лукулловы пиры для избранных друзей[22]. Впрочем, некоторые из счастливых владельцев такого продуктового богатства занимались и поставками в рестораны.

Коммерческие навыки пробуждались в совершенно неожиданных личностях. Вот, например, вполне типичная ситуация, которую пережили сами или наблюдали многие городские семьи: «Утром встаешь, и первый вопрос, который тебя сейчас же осаждает, это "а что я буду

сегодня кушать?" Дети, не успев проснуться, высовывают из-под одеяла и шуб, которые были на них набросаны во время сна, только один нос и кричат: "Мама, я хочу кушать, дай хоть маленький кусочек хлеба!" Мать сердится и кричит, что хлеб стоит 195 (рублей) фунт и что нужно кушать меньше. Правда, чем больше прибавляется цена, тем порцию все уменьшают, наконец ребенок не вытерпевает и решается быть самостоятельным. Он... начинает свою работу сначала помаленьку, так что выручает свои деньги, но через некоторое время из него выходит маленький спекулянчик»[23]. Подростки ловко орудовали на железнодорожных станциях. Они дежурили на перроне, подкарауливали пассажиров с каким-либо съестным товаром, из-под полы демонстрировали имеющийся в их распоряжении «бартер». А после совершения сделки переходили на другую сторону железнодорожного полотна, где было меньше сутолоки и можно было комфортнее расположиться с приобретенным товаром. Их клиентами становились либо пассажиры поездов, либо горожане, которые шли сюда же в поисках чего-нибудь съедобного. Вареная картошка, яйца, жареное мясо уходили буквально «влет». Занятие это было небезопасным. Продотряды, вооруженные винтовками, стерегли вокзалы и станции, отлавливали неосторожных продавцов и отправляли их в кутузки. Однако спустя некоторое время те снова возвращались на исходные позиции, становясь злее и опытнее.

Более удобным местом сбыта и покупки продуктов питания, чем железнодорожные станции и перроны, были толкучки. Они образовывались стихийно, на площадях и перекрестках. Около восьми часов утра и четырех часов дня, когда горожане, соответственно, шли на службу и возвращались домой, в людные места высыпали торговки с ведрами горячей каши и похлебки. Прохожие доставали ложки, которые всегда держали при себе, и останавливались, чтобы подкрепить силы[24]. Самый большой ассортимент съестных товаров предоставляли постоянные и большие толкучки. В Москве они были на Охотном ряду, Трубной площади, Смоленском и Сухаревском рынках. В Петрограде — на углу Невского и Лиговки и на бывшем Сенном рынке. Самое интересное, что прекрасные помещения бывшего рынка были превращены толпой в отхожее место, а двери и прилавки растащены на дрова. Поблизости от этих руин свободной торговли под открытым небом шумела толкучка. Между рядов шныряли мальчишки, торгующие папиросами, а также сладостями — слипшимися грязными тянучками и ирисками, подозрительного вида



Торговля супом на Сухаревском рынке. Москва, 1919 г. РГАКДФ

шоколадом. Этот товар выглядел неаппетитно, что, однако, нисколько не сказывалось на потребительском спросе. Охота до сладкого, позволявшего быстро утолить острый голод, толкала многих прежде брезгливых чистоплюев на нарушение санитарных заповедей. Дамы почтенного вида торговали более изысканной продукцией: пончиками, пирожками, булочками[25]. Некоторые ловчилы скупали оптом домашнюю выпечку у стряпух, а потом с выгодой перепродавали ее на рынке. Н.П. Окунев рассказывал об одном своем знакомом, скупавшем у хозяек по 500 пирожков в день и продававшем их с наценкой в два рубля на Сухаревке. Ежедневная прибыль этого дельца составляла 1000 рублей[26]. «Обжорный» ряд рынка позволял отвести душу голодным горожанам, не получавшим служебных пайков и не прикрепленным к ведомственным столовым. Здесь можно было похлебать горячих щец, наваристого супа, отведать винегрета с куском селедочки, со смаком поесть рассыпчатой каши с маслом, выпить стакан кофе с пирожком. Торговля готовой пищей заменяла предприятия быстрого обслуживания, пожалуй, даже слишком быстрого: покупатели поглощали вкусные вещи по большей части не сходя с места, часто обжигаясь и давясь. В любой момент могла нагрянуть милицейская облава и разметать весь этот шалман. В де-

кабре 1920 года, буквально за несколько месяцев до введения нэпа, по приказу городских властей была разогнана Сухаревка, такая же участь постигла и питерские стихийные рынки. Распоряжением ЧК всех продавцов, явившихся на рынок после опубликованного запрещения, предписывалось арестовать, а их товар — конфисковать в пользу государства. Советская печать трубила победу над очагом экономической преступности. Газеты пестрели мажорными отчетами: «Сухаревка — этот гнойник на теле пролетариата, площадь, где среди бела дня десятки тысяч праздных людей бешено спекулировали, развращая и засасывая граждан в сети мародерства, — ликвидирована!», «Сухаревская спекуляция погибла — да здравствует пролетарская система снабжения и распределения...»[27].

Вместе с тем и эта последняя нелепая по своей слепоте попытка искоренения торговли не пресекла деятельности бывших заправил Сухаревки. Согнанная с одного места толкучка перемещалась в другое, где также организовывалась торговля горячей пищей. С конца 1920 года новая база нелегального предпринимательства сложилась на Трубной площади в Москве. Теперь толкучка заняла еще большее пространство, чем прежде — стихийные торговые ряды тянулись до

Торговля винегретом на Сухаревском рынке. Москва, 1919 г. РГАКДФ

цирка на Цветном бульваре и Петровского бульвара. С меньшим размахом, но также быстро и основательно вырос рынок и на Земляном валу. Все запреты были бессильны против голода, толкавшего людей к добыванию пищи любыми средствами. Это касалось в первую очередь лишенцев — введение в конце 1920 года трудовых пайков было нацелено на «взятие» измором нетрудовых элементов, иначе говоря, бывших эксплуататоров. Для них «черный рынок», где сбывались фамильные ценности в обмен на снедь, был единственным местом добычи пропитания. Впрочем, на него всерьез рассчитывала и значительная часть граждан, прикрепленных к столовым.

Удивительным образом закрытие Сухаревки совпало с массовым отравлением 500 едоков в одной из советских столовых. Десятерых жертв недоброкачественного общепита не спасла и неотложная медицинская помощь. Данное происшествие наложило зловещий отпечаток на официальную кампанию по закручиванию гаек в сфере нелегальной торговли и потребления. Столовская пища, которая, по логике властей, должна была удовлетворять потребности трудящихся, частенько выкидывала скверные шутки с организмом. Но поскольку альтернатива в виде предложения подпольных трактиров, кафе и даже «сухаревок» была не по карману большинству обычных тружеников, столовское питание неукоснительно утверждалось в советской жизни.

«Я свою осьмушку хлеба и свой советский суп-бурду ни за какие блага неба делить ни с кем уж не могу»

Идея коллективного питания с максимально широким охватом населения начала претворяться на практике еще до прихода к власти большевиков. Она пробивала себе дорогу в вихре революционных пертурбаций, рушивших вековые устои жизни. Война и мобилизации трудовой силы из деревни, черный передел и забастовки промышленных рабочих, транспортный и топливный кризис предельно обо-

стрили проблему пропитания. В мае–июне 1917 года Советы, которые, заметим, еще были не большевистскими, а эсеро-меньшевистскими, положили начало советскому общепиту, создав первые общественные столовые. Они действовали на крупных предприятиях (Московский завод Михельсона, Ижорский завод) под присмотром заводских комитетов, которые тщательно следили за распределением продовольствия.

Дальнейшие меры по обобществлению питания принимали уже победившие большевики. Декрет от 27 октября 1917 года «О расширении прав городского самоуправления в продовольственном деле» уполномочивал органы городского самоуправления брать инициативу в свои руки в деле организации общественного питания. О важности продовольственной проблемы в политике новой власти свидетельствовало создание Продовольственного совета, возглавившего с 14 декабря 1917 года все дело общественного питания в столице. Во главе его исполнительного органа — Центральной управы — встал старый большевик А.Е. Бадаев. Именно эта структура повела всю организационную работу по налаживанию общепита.

Отторжение от страны основных хлебопроизводящих районов в результате Брестского мира, заключенного в марте 1918 года, дополненное нарушением торговых связей между городом и деревней, поставило власть большевиков на грань краха. Ее удержание в условиях Гражданской войны, интервенции, разрухи требовало принятия крайне тяжелых, порой рискованных решений. Голод, угрожающий городскому населению, Красной армии, вынудил большевиков в мае 1918 года объявить продовольственную диктатуру и пойти на принудительные реквизиции хлеба у крестьянства. То был паллиативный выход — кардинально он не решал проблемы снабжения, а только позволял несколько отсрочить крах загнанной в тупик городской экономики.

Ограниченность ресурсов заставляла идти на устранение всякой мало-мальской роскоши, неуместной в голодное время. Весной 1918 года Спасский районный совет Петрограда в помещении ресторана «Скутари» оборудовал бесплатную детскую столовую на 600 мест. По инициативе путиловцев, всегда шедших в авангарде пролетарских начинаний, в Петергофском районе была проведена реквизиция фешенебельных ресторанов, и на их месте открылись первые рабочие столовые, рассчитанные на 6 тысяч едоков. Пункты питания создавались также на предприятиях и в учреждениях на средства, отпущенные профсоюзами и продовольственными органами.

Кроме того, поздней осенью 1917 года заработала первая общедоступная столовая, созданная на базе буфета Петроградского Народного дома. Через месяц появилась еще одна аналогичная точка питания, а к июлю 1918 года их уже насчитывалось двенадцать. Так складывалась большая сеть общественных столовых — на ее создание их бюджета города было выделено 4 миллиона рублей. В условиях катастрофического дефицита продовольствия единственный способ обеспечить дальнейшее функционирование многих из самодеятельных точек состоял в организации складчины: потребители жертвовали примерно одну шестую часть своих продовольственных пайков на то, чтобы получать там какую-никакую горячую пищу. Таким образом, в строительстве советского общепита сразу обозначилось два направления: создание пунктов питания, действовавших при фабриках, заводах, советских учреждениях, и организация открытых столовых, обслуживавших население района.

В Москве большую часть организационных забот взял на себя Комитет общественного питания, созданный в феврале 1918 года особым распоряжением Моссовета. На баланс этой организации было переведено 100 тысяч рублей золотом, ей было разрешено изымать инвентарь для своих нужд с военных складов. Помимо того, в рамках городского управления было образовано отделение общественного питания, занявшееся научной разработкой организационных и технологических основ системы общепита. Комитет общественного питания развил бурную активность: в апреле 1918 года у Никитских ворот открылась первая столовая, вначале выдававшая ежедневно по 600 обедов, а с июля — уже по 1500. К тому времени Комитет уже создал сеть из 26 стационарных столовых и 12 походных кухонь — последние совершали рейды по вокзалам, площадям, рынкам, развозя горячие обеды стоимостью всего 80 копеек. Летом 1918 года вместо Комитета общественного питания был создан подотдел (позже — отдел) общественного питания Моссовета. В самые трудные годы именно он решал все вопросы, связанные с обеспечением населения готовой пищей.

Отмена выдачи нормированных продуктов ресторанам, трактирам, кафе, чайным и прочим заведениям трактирного промысла в июне 1918 года позволила несколько увеличить поставки продовольствия в общественные столовые и питательные пункты, числившиеся в списках отдела общественного питания. Строго нормированное распределение продуктов, запрещение свободной торговли, действовавшие на протяжении Гражданской войны, определяли особое на-

значение системы общественного питания. Ей предстояло спасти или, по меньшей мере, оттянуть смерть людей, не имеющих шанса выжить самостоятельно.

В одиночку одолеть голод было нельзя. Это доказывали множественные реальные примеры. Максим Горький на страницах своей газеты «Новая жизнь» рассказывал о трагической судьбе Веры Александровны Петровой — одной из первых выпускниц Женских медицинских курсов, отдавшей всю свою сознательную жизнь делу народного здравоохранения. Соседи писали в газету о том, как она, всеми забытая и заброшенная, умирала в грязной, холодной комнате: «Если бы вы слышали ее слова, уже потустороннего человека: "Какой ужас голод!" Умирает смертью медленной и верной, не имея ни одного человека, который принес бы ей кипятку или кусок хлеба. Говорили так много о кротости и любви... где она? Равнодушного зверя, без добрых начал и порывов, голодное брюхо — вот что из нас сделали...» Газетное сообщение сделало свое дело — к Вере Александровне потянулись благотворители, но, увы, их помощь пришла слишком поздно.

В том же печатном издании рассказывалось и о других жертвах голода: «В мужскую Обуховскую больницу поступил с проявлениями резкого истощения на почве плохого питания профессор Технологического Института физик Николай Александрович Гезехус. В свое время профессор Гезехус был настолько популярен как ученый, что талантливые преподаватели физики именовались в честь его «Гезехусами». Ныне ему 72 года, он лежит в Обуховской больнице, распухший от голода, с отеками на ногах». Гезехус был знаменитой личностью, удостоившейся персонального упоминания в газетной строке. Одновременно с ним в той же больнице загибалось еще 134 безвестных пациента, «заболевших вследствие недостаточного или ненормального питания, и 59 человек из них моложе 30, а человек 30 — моложе 20. Все это люди физического труда, люди, которым для нормальной жизни необходимо питание, которое давало бы организму 3000 тепловых калорий и которые при современном продовольственном пайке получают 500—600 тепловых единиц, то есть менее четверти количества, необходимого человеку. При этом надо помнить, что далеко не все вводимое в желудок может быть усвоено организмом, полусоломенный хлеб, головы селедок, дуранда и прочее в этом роде не столько на пользу, сколько во вред людям». Газета призывала своих читателей объединяться во имя спасения: «Интеллектуальные силы Петрогра-

да должны немедленно организоваться, в целях самосохранения, в целях защиты от голода и верного истощения. Начать можно бы с малого дела — организации столовых, а на этой работе искать средств и путей к более важному»[28].

Но и без газеты эта простая мысль была понятна каждому. «18-й год был убийственно голодным для бедноты, 19-й — холод и смерть», — замечал писатель А. Ремизов[29]. В самом конце 1918 года поэтесса и писательница З. Гиппиус записала в своем дневнике «На Садовой — вывеска — "Собачье мясо, 2 руб. 50 к. фунт". Перед вывеской длинный хвост. Мышь стоит 20 руб.»[30]. К весне 1919 года пропала и такая пища. Гиппиус свидетельствовала: «К весне почти все наши знакомые изменились до неузнаваемости, точно другой человек стал. Ощухшим — их было очень много — рекомендовалось есть картофель с кожурой, — но к весне картофель вообще исчез, исчезло даже наше лакомство — лепешки из картофельных шкурок»[31]. По мере того как голод собирал свою скорбную жатву, усиливался и общественный, и государственный напор в организации столовых. Даже на Украине, наиболее изобильной всякими дарами природы, в домашних условиях стало невозможно прокормиться. Как и повсеместно, здесь росла столовская сеть. Если в начале 1918 года здесь было только 20 общественных столовых, то к весне 1921-го их численность неизмеримо выросла, и они обслуживали более половины всех рабочих и служащих городов.

Летом 1919 года в целях экономии продовольствия власти перевели население крупных городов практически на тотальное столовское питание. В Москве к концу 1919 года действовали уже 1192 столовые, которые кормили около 60% жителей города. В Петрограде — свыше 700. Декретом СНК за подписью В.И. Ленина 17 мая 1919 года вводилось бесплатное питание для детей, также реализуемое через общественные столовые[32]. Несмотря на обилие столовых, мест всем нуждающимся в них не хватало. Часть продукции отпускалась на вынос. Поэто-

Даже в Смольном, где однажды довелось пообедать К.И. Чуковскому, подавали селедочный суп и кашу, а за пользование столовой ложкой брали залог в 100 руб. К.И. Чуковский писал: «Тогда царила вобла — и, кажется, я до смертного часа не забуду ее пронзительный запах, подымавший голову из каждой тарелки супа, из каждой котомки прохожего. Женщины с черновато-синими лицами, с горшками и посудинами в ослабевших руках (суп с воблой несут из общественной столовой) — останавливались на углах, шушукались, озираясь».

му на улицах на глаза прохожим то и дело попадались женщины, несущие в узелках котелки с горячей пищей[32].

Ежедневно все, кто был способен самостоятельно передвигаться, устремлялись в «столовку». И не потому, что там можно было отведать яств, которые на дому уже никто не готовил, а потому, что скверная и скудная пища, которую они выдавали, была единственным источником поддержания едва тлеющей жизни. Даже в Смольном, где однажды довелось пообедать К.И. Чуковскому, подавали селедочный суп и кашу, а за пользование столовой ложкой брали залог в 100 рублей[34]. «Тогда царила вобла — и, кажется, я до смертного часа не забуду ее пронзительный, тошный запах, подымавший голову из каждой тарелки супа, из каждой котомки прохожего. Женщины с черновато-синими лицами, с горшками и посудинами в ослабевших руках (суп с воблой несут из общественной столовой) — останавливались на углах, шушукались, озираясь». «Бесплатное питание. Это матери, едва стоящие на ногах, должны водить детей в "общественные столовые", где дают ребенку тарелку воды, часто недокипяченной, с одиноко плавающим листом чего-то. Это посылаемые в школы жмыхи, из-за которых дети дерутся, как звереныши», — такие зарисовки петроградского общепита, в том числе и детского, оставила в своей «Черной книжке» памяти З. Гиппиус[35]. Насколько нарисованная картина была достоверной? Дама с лорнетом, хорошо известная всему литературно-салонному Петербургу Серебряного века, всегда больно жалила своими суждениями неугодных ей лиц из политиков, литераторов, общественных деятелей. Большевиков она ненавидела всеми фибрами души и со злорадным удовлетворением констатировала каждую деталь погружения в трясину, которое переживала страна с 1917 года. Однако в ее оправдание следует заметить, что ноты отчаяния сквозили и в рассказах и куда более толерантных наблюдателей. Пища городских столовых, прозван-

В разгар военного коммунизма бешеную популярность получили анонимные вирши, написанные в форме пародии на ответ Онегина Татьяне: «Когда б картофель не был дорог и хлеб не стоил 20–40, полфунта масла тысяч семь, притом прогорклое совсем; когда бы спуск был нечистот и действовал водопровод; когда бы, голоден и бос, за чью-то старую провинность я по субботникам в мороз не нес топливную повинность, то, верьте, кроме вас одной, невесты не искал другой. Но для советского блаженства, как видно, не пригоден я, и коммунистов совершенство совсем не радует меня».

ных «комиссариатскими», с трудом усваивалась желудками уже притерпевшихся к лишениям горожан. На первое в лучшем случае подавалась горячая водица с капустным листом и хвостиком воблы. На второе — мерзлая вареная картофелина, политая вместо масла клюквенным отваром. Иногда к сиротливому овощу добавлялся кусочек селедки[36]. Особенно остро голод переживали подростки и молодые люди — растущий организм настоятельно требовал калорий. Тема еды доминировала в сочинениях учащихся университета А.Л. Шанявского, написанных на тему «Москва в ноябре 1919 года»: «Непрерывные очереди тянутся длинными хвостами. Оборванные, полураздетые, изнуренные люди злобно встречают и провожают каждого проходящего. Мысль о вкусной пище, о том благе, что необходимо человеку, несбыточна. Недостаток питания понизил жизнеспособность и наложил отпечаток апатии на все»[37]. Тогда же, в разгар военного коммунизма, бешеную популярность получили некие анонимные вирши, написанные в форме пародии на ответ Онегина Татьяне. Их лихо отстукивали на печатных машинках советские барышни и тайком передавали из рук в руки. «Когда б картофель не был дорог и хлеб не стоил 20—40, полфунта масла тысяч семь, притом прогорклое совсем; когда бы спуск был нечистот и действовал водопровод; когда бы, голоден и бос, за чью-то старую провинность я по субботникам в мороз не нес топливную повинность, то верьте, кроме вас одной, невесты не искал другой. Но для советского блаженства, как видно, непригоден я, и коммунистов совершенство совсем не радует меня», — писал аноним своей бывшей возлюбленной. В конце письма он сетовал на невозвратность прежних времен и в то же время строго предостерегал от иллюзий на свой счет: «Я свою осьмушку хлеба и советский суп-бурду ни за какие блага неба делить ни с кем уж не могу»[38].

Действительно, мизерные порции столовского варева для многих были единственным и неделимым жизненным благом, ценившимся на вес золота. Именно по этой причине некоторые теоретики социализма предлагали использовать общепит не только в его прямом утилитарном назначении.

В частности, на заре советской власти Л.Д. Троцкий провозглашал всеохватывающий общепит самым эффективным инструментом вовлечения граждан в производственный процесс. «Широкая постановка дела общественного питания с постепенным улучшением общественного котла создаст самую действительную форму контро-

ля общественного мнения над участием граждан в производстве и высвободит для производительного труда колоссальное количество энергии, особенно женской, которое ныне расходуется в розницу на личное обеспечение куском хлеба». Мысль о высвобождении женского труда за счет общепита не требовала расшифровки. А вот как советский вождь представлял себе превращение общепита в средство социального управления, оставалось не вполне ясным. Впрочем, в одном из публичных докладов в начале 1920 года он конкретизировал это положение: «... все решительно имеющиеся у нас на учете советские работники, от председателя ЦИК до самого молодого рабочего, должны будут принудительно питаться в общественных столовых при заводах и учреждениях. Это будет не только мерой экономии индивидуальных условий... но будет также величайшей школой трудового общественного воспитания. ... Во-первых, прогулы будут сведены на нет. За общим столом будет проявляться общественное мнение. Кто не вышел на работу, тот не получит горячего пайка. Дисциплинарные меры, самые суровые меры должны отвечать трагизму нашего хозяйственного положения»[39]. Иначе говоря, по замыслу Льва Давидовича в ходе совместной трапезы члены трудового коллектива должны были бы выражать друг другу порицание или одобрение в связи с индивидуальным вкладом в общее дело и даже наказывать лодырей и бракоделов лишением горячей пищи. Поистине — если голод был родной матерью советского общепита, то отцовские права принадлежали большевистской социальной утопии.

«Пайковлады» и пользователи закрытого общепита

Карточную систему породила Первая мировая война. Еще до Февральской революции горожане стали таким образом получать сахар и хлеб. При Временном правительстве эта система сохранилась и даже была дополнена нормированным распределением еще некоторых продуктов. При большевиках с августа 1918 года она получила стратифицированный характер. Алексей Ремизов, переживший постреволюционное лихолетье в Петрограде, описывал новую социальную иерархию в обществе, обусловленную исключительно размером

и качеством довольствия: «Люди разделялись на три категории: одни получали "паек" и пользовались им... другие получали не официально — правда, таких было немного — и, пользуясь всякими "индивидуальными" выдачами и благотворительными американскими посылками, осуждали тех, кто получал "в общем порядке" по службе; третьи ничего не получали, только по карточкам; (были и еще, но таких наперечет, это которые из "благородства" или из "чести" отказывались от пайков и которых обыкновенно деликатно подкармливали получавшие "неблагородно")»[40].

Официально были утверждены три категории получателей пайков. К первой были отнесены рабочие, занятые в физически тяжелом производстве. К ним приравнивались и красноармейцы. Ко второй — рабочие остальных специализаций, а также семьи трудящихся. К третьей — бывшая буржуазия. На долю последних приходилось в четыре раза меньше продуктов, чем на долю первой категории и в три раза меньше, чем полагалось второй категории получателей пайков. Однако на практике эта модель менялась в сторону большей дифференциации. Основанием для изменений в обеспечении работающего населения стала считаться общественная полезность их труда. К примеру, пайки высшей категории, называемые «броней», предоставлялись ударникам труда, выполняющим особо ценные и срочные виды работ. Вскоре сложилась разветвленная система, включавшая в себя около 20 категорий пайков. Среди них выделялись паек для работников топливной промышленности, паек для кормящих матерей, «красноармейский», «медицинский» для больных[41]. В июне 1920 года решением СНК были установлены так называемые совнаркомовские пайки для ответственных работников из правительства и других учреждений центрального аппарата власти. Они сохранялись и в начале периода нэпа. Исследовательница Т. Кондратьева отмечает, что состав наиболее привилегированных пайков, предназначенных для первых лиц государства, не так уж сильно отличался от пайков, которые получали служащие канцелярий Совнаркома[42]. Также не было какого-либо разительного контраста между высшими пайками кремлевских обитателей и пайками рабочих — ударников и красноармейцев. Например, в 1920 году по заборной книжке красноармейца в месяц полагалось: 45 фунтов ржаной муки или 60 фунтов хлеба, 120 золотников муки других сортов, 7,5 фунта крупы, 90 золотников соли, 1,25 фунта сухих овощей, 5 золотников перца, 7 золотников чая, 2,5 фунта сахара, 90 золотников табака, 4 коробки спичек, 0,5 фунта

мыла, 2,5 фунта масла, 15 фунтов сельди[43]. А вот между пайком рядового служащего, с одной стороны, и рабочего-ударника или ответственного работника государственных, партийных органов, с другой стороны, разница была весьма ощутимой. Например, праздничный паек для служащего, выданный по случаю Дня Международной солидарности трудящихся 1 мая 1920 года, включал в себя только: полфунта хлеба, одну восьмую фунта масла, три конфетки, а в придачу бумажный жетон на разовое бесплатное получение столовского обеда и на посещение какого-либо театра. Правда, воспользоваться последними предложениями удалось не всем желающим — на бесплатный обед в столовой требовалось выстоять в очереди минимум три часа, а театральный спектакль нужно было либо оплатить, либо выиграть в лотерею[44]. Сложившееся положение вещей вело к недовольству тех групп получателей пайков, которые завидовали более привилегированным категориям и считали себя незаслуженно обиженными. Оно же стимулировало и рвачество, в обиходе окрещенное «пайколовством»: стремление правдами и неправдами прибиться к более основательному источнику довольствия. Отчасти такие усилия себя оправдывали. Например, «милицейский» паек мог перепасть и человеку творческой профессии за то, что он вел кружок самодеятельности или организовывал просветительскую работу среди служителей советской законности. «Материнский» паек доставался лекторам, которые повышали образовательный уровень акушерок[45]. Впрочем, весьма солидное вспомоществование могло обломиться и человеку, специально не искавшему выгоды. В начале 1921 года такое произошло с В.Я. Брюсовым. К нему на квартиру неожиданно нагрянула комиссия из местного Совета с намерением реквизировать имущество в пользу пролетарского государства. Кроме библиотеки, собиравшейся десятилетиями, ценного имущества у Брюсова не было. Именно над ней и нависла угроза изъятия. В надежде отстоять ее растерянный поэт бросился за помощью к А.В. Луначарскому. Тот не только решил вопрос с библиотекой, но и воспользовался приходом Брюсова с тем, чтобы привлечь мэтра русской поэзии на сторону победившей власти. С подачи Луначарского он был приглашен для беседы еще и к Троцкому и от обоих вождей получил предложение — основать кафедру поэзии и стихосложения при пролетарском университете. Брюсов радостно согласился — он давно мечтал о таком «ангажементе». Однако чудеса для поэта в этот день еще не закончились. Позднее к нему на квартиру было доставлено натуральное жалованье, равнозначное са-

мому щедрому пайку: огромная бутыль подсолнечного масла, мешок муки, крупы всевозможных видов, сахар, чай, кофе, большой кусок мяса, яблоки[46].

Тем, кто не состоял на особом счету у власти и по своему положению не мог претендовать на получение усиленного питания, довольствовались арифметическим сложением заурядных порционов. Однажды уже упомянутая нами Нина Серпинская встретила на Пречистенском бульваре бывшего миллионера — А.Г. Немчинова. Он брел, согнувшись в три погибели под тяжестью коромысла о двух ведрах. В ответ на приветствие старой знакомой охотно остановился и, опустив на землю свою ношу, довольно произнес:

«— Поздравьте... По двадцати пайкам получил!

— По каким пайкам?

— А я в двух учреждениях служу, и вот суп — один пшенный, другой — чечевичный. Многие не взяли, так я по двадцати пайкам — на неделю хватит!»

Самое интересное, что на момент состоявшегося разговора у Немчинова сохранялись многие из фамильных ценностей, которые по безналичному обмену, столь характерному для эпохи военного коммунизма, могли бы быть легко отоварены в первоклассные продуктовые запасы. Он жил с матерью в двух комнатах, которые остались после реквизиции их фамильного особняка в Замоскворечье. От пола до потолка они были забиты старинной мебелью, дорогими картинами, коллекционным фарфором, ювелирными изделиями и шкурками меха. Однако по купеческой скаредности мать и сын Немчиновы ни за что не желали расставаться со своим достоянием, питаясь гнилой картошкой и пайковым супом. В результате через несколько лет оба преждевременно умерли от истощения, а нажитое добро было растащено мародерами[47].

Натуральное обеспечение граждан, разделенных на социальные категории, дополняло специальное столовское обслуживание, которое предоставлялось по месту службы или проживания в закрытых зонах. Так, в первые месяцы после прихода к власти большевистское руководство питалось в столовой Смольного, организованной по указанию председателя ВЦИК Я.М. Свердлова. После заключения Брестского мира советское правительство перебралось в Москву. Члены правительства поселились в Кремле, превратившемся в подобие общежития. И здесь появилась своя столовая. По свидетельству кремлевских обитателей, первоначальный ассортимент блюд в ней мало отличался

от городских столовых: кормили тем же жидким супом да пшенной кашей, правда, обильно политой маслом[48].

Судя по отдельным рассказам, поначалу новоселы Кремля даже испытывали недостаток в самых необходимых вещах: мебели, посуде, белье. Дело было в том, что все эти предметы находились в ведении двух древних стариков — Алексея Логиновича и Ивана Никифоровича, которые служили в Большом дворце еще при царях. Они не питали ни малейшего уважения даже к коменданту Кремля Малькову, не говоря о прочих обитателях, и были убеждены в том, что эта власть недолговечна. В ожидании возвращения августейших патронов швейцары ретиво оберегали все их имущество и старались скрыть его от глаз нынешних хозяев. Однако постепенно положение вещей менялось. По мере того как утверждался большевистский режим, все меньше надежд оставалось на реставрацию старых порядков. Да и сами прижимистые старички, похоже, стали проникаться пиететом к новым работодателям. Однажды, придя домой с работы, жена Я.М. Свердлова Клавдия Тимофеевна увидала на своем столе крахмальную скатерть с короной и царскими вензелями. Надо сказать, что она ожидала в тот вечер гостей и несказанно обрадовалась неожиданному «подарку». Еще больше она удивилась, услышав объяснение произошедшего от одного из старичков: «Да как же, матушка, да вы знаете, для кого я стол накрывал? Да вы можете понимать, что за человек Яков Михайлович, а вы говорите — скатерть! Грех вам, все клеенки да клеенки, разве это соответствует? Ведь Феликс Эдмундович придет, Варлам Александрович, может, сам Ильич будет, надо, чтобы все как следует. Хорошо, я, старик, порядок понимаю, забочусь, вот и клееночку долой. Стол полагается скатертью застилать, а не клеенками!»[49]

Образ существования элиты также с течением времени менялся в сторону большей закрытости, а условия жизни — в сторону большей комфортабельности. Для абсолютного большинства простых граждан кремлевская территория становилась недоступной, а посетителей, пришедших сюда по делу, подвергали тщательной проверке. По настоянию врача Я.Б. Левинсона, руководившего Лечебно-санитарным управлением Кремля, было обустроено помещение для дезинфекционных работ, печи для сжигания отбросов, бани и механические прачечные. После очистки и дезинфекции в здании Арсенала разместилась кухня. Ее работникам было строго предписано находиться на рабочем месте с покрытой головой и следить за опрятностью фартуков. Обеспечение кухни продуктами, как, собственно, и всеми други-

ми ресурсами, потребными «кремлевской слободе», были возложены на Управление делами Совнаркома. Оно развило кипучую деятельность. У одной организации были затребованы две дюжины полотенец, куртки для поваров и фартуки для кухарок. У другой — ветчина, птица, мясные консервы, сыр и прочие продукты, которыми члены правительства могли бы подкрепляться поздним вечером и ночью, так как их заседания ежедневно продолжались до двух часов ночи. В Хозяйственный отдел ВЦИК был направлен запрос на поставки деликатесов — икры, орехов, вина, а также табака. С 1920 года основным поставщиком свежих продуктов для кремлевских столовых стал совхоз «Красный луч». Несмотря на то что четыре кремлевские столовые, действовавшие при СНК, ВЦИК, ЦК партии и Коминтерне, были ориентированы на обслуживание только своего контингента потребителей, клиентура их постоянно росла. Так, например, столовая ВЦИК принимала служащих Арсенала и Военного училища, Социалистической академии, Рабоче-крестьянской инспекции, гаража СНК и Наркомнаца. В результате вместо положенных пятисот человек в ней столовалось четыре тысячи. Из-за этого качество пищи неукоснительно снижалось. Тем не менее меню и этой, и прочих кремлевских столовых по меркам военного коммунизма отличалось большим разнообразием и изысканностью. В нем всегда присутствовал большой ассортимент блюд из дичи, рыбы, мяса, овощей, а также предлагались деликатесные сорта рыбы, колбаса и икра. На первом месте по качеству услуг находилась столовая СНК, на втором — столовая Коминтерна, затем шли столовые ВЦИК и ЦК партии[30]. Свой общепит имелся и в Домах Советов. Так назывались национализированные отели в крупных городах, приспособленные к постоянному проживанию высшего слоя государственных управленцев и партийной элиты. Самыми комфортабельными в Москве были «Националь», «Метрополь» и «Континенталь», в Петрограде — «Астория» и «Европейская». Они заново устраивались по типу общежи-

«Москва полна достоверными рассказами, как разные коммунистические клубы давали своим членам за 10—20 рублей с "персоны" закуску с балыками, икрой, обеды чуть ли не со стерлядью, с рябчиками, с осетриной, сладким, фруктами, прохладительными напитками и кофе со сливками, чай с шоколадом и с пирожным. Одним словом, как "встарь". Поистине был "пир во время чумы", да еще с такими небывалыми в прежнее время развлечениями, как фейерверки и пушечная пальба. Любят все-таки и "товарищи" пожить сладко!» — писал служащий пароходства Н.П. Окунев.

тий с общими кухнями и столовыми. Пища здесь была, как правило, более добротной и разнообразной, чем в городских столовых, а обслуживание было бесплатным[51]. Однако и здесь случались нештатные ситуации. Посетители столовой «Метрополя» частенько жаловались на несъедобность блюд, а персонал некоторых столовых Домов Советов даже подвергался взысканиям за низкое качество приготовления пищи[52]. Тем не менее в представлении простого люда большие начальники жили на широкую ногу. Например, в Москве в новогодние праздники 1919 года в народе пиркулировали слухи о пиршествах, которые для себя и старых большевиков закатила партийная верхушка. Вот что писал по этому поводу наш старый знакомый Н.П. Окунев: «Москва полна достоверными рассказами, как разные коммунистические клубы давали своим правоверным членам за 10—20 рублей с "персоны", как говорили прежде, закуску с балыками, икрой, обеды чуть ли не со стерлядью, с рябчиками, с осетриной, сладким, фруктами, прохладительными напитками и кофе со сливками, чай с шоколадом и с пирожным. Одним словом, как "встарь". Поистине был "пир во время чумы", да еще с такими небывалыми в прежнее время развлечениями, как фейерверки и пушечная пальба. Любят все-таки и "товарищи" пожить сладко!»[53]

«Кафейный» период русской поэзии

Раздражение рядового обывателя вызывала не только сановная, но и богемная публика, которая обрела за время революционных перемен собственную корпоративную организацию. То и дело возникали новые литературные ассоциации. У каждой был свой коновод, который брал на себя устроительные заботы. Одним из наиболее активных собирателей литературных сил стал Матвей Давидович Ройзман — поэт-любитель, приятель многих известных поэтов и неистощимый генератор идей. Помимо общения с братьями и сестрами по литературным занятиям, объединение привлекало его и потенциальной коммерческой отдачей. Ожидаемый доход должно было обеспечивать кафе с буфетом и конечно же развлекательной программой. Для успеха предприятия в правление такого объединения и кафе требовалось завлечь

поэтов с громкими всероссийскими именами. Согласие на чисто формальное членство покупалось у знаменитостей обещанием бесплатных ужинов. На этих условиях поэты радостно соглашались принять предложение. Небольшая заминка вышла с Есениным, который, как известно, столовался у Карпович. Проблема разрешилась после того, как в обмен на председательство созданного «Общества поэтов и любителей поэзии» ему было гарантированы безотказная подача вина и водки в любой вечер[54].

Отчасти расчеты Ройзмана на создание уютного уголка для талантов и их поклонников оправдались. В большом зале бывшего барского особняка на Тверской, переоборудованном под клубные мероприятия, происходили интереснейшие поэтические турниры. Они привлекали нелитературную публику, которая покупала довольно дорогие входные билеты. Попутно голодные служители Пегаса подкреплялись чечевичными лепешками и морковным чаем. А в дни больших сборов — еще и аппетитными пшеничными булочками и простоквашей. Эта приманка обеспечивала Ройзману большую свиту из юных поэтов с голодным блеском в глазах. Раздача яств формально должна была оплачиваться. Однако почти все юные и даже зрелые поэтические дарования, получив в руки баночку с простоквашей и румяную булочку, произносили сакраментальную фразу: «Запишите за мной». О погашении долга всерьез никто не думал. Когда долговые записи по размеру превысили годовой отчет железнодорожных перевозок Наркомата путей сообщения, предприятие Ройзмана лопнуло[55].

В 1919 году его актив перешел под крышу «Ассоциации поэтов, художников и музыкантов», созданной имажинистами — А. Мариенгофом и С. Есениным. «Ассоциация» свила себе уютное «кафейное» гнездо на Тверской, названное «Парнасом». Мариенгоф, развивший кипучую деятельность по обустройству своего детища, превратил его в уголок Европы. Художественная роспись, большие зеркала, швейцар у входа, столики и полукруглые диваны, наконец, вино, пирожные и гренадин, не переводившиеся в кафе, придавали ему вполне парижский вид. И в самом деле, в его стенах можно было поверить, что Гражданская война, реквизиции, декреты Совнаркома не более чем наваждение. Нельзя, впрочем, сказать, что это заведение уж совсем исповедовало аполитичность. На балансе кафе-клуба числились марксистский кружок, шахматный клуб и библиотека. Вкупе с бесплатными обедами для нуждающихся поэтов они обеспечивали ему идеологическое прикрытие. Однако всерьез эти элементы мимикрии

могли ввести в заблуждение разве что простаков. Однажды компания друзей из Ройзмана, Мариенгофа, Есенина и Ивнева, уверовавшая в свою хорошую репутацию у городских властей, явилась к всесильному Троцкому с просьбой выделить им для расширения работы второй этаж здания. Наведя нужные справки, Троцкий быстро выяснил истинную причину столь динамичного развития кафе-клуба: одной из главных статей дохода была сдача кабинетов, которые выполняли функцию дома терпимости. После того как вскрылась неприглядная истина, друзьям оставалось только бесславно ретироваться. Без кабинетов сборы кафе-клуба стремительно падали. «Живые журналы», то есть поэтические концерты, комплектовавшиеся по типу сборной солянки, не компенсировали финансовых потерь. Короче, и этот проект вскоре самоликвидировался.

Наиболее длительный срок — с 1918 по 1925 год — просуществовало кафе «Домино» на той же Тверской, рядом со зданием нынешнего телеграфа. Оно стало штаб-квартирой Всероссийского Союза поэтов. К его становлению был причастен могущественный Наркомпрос: с его помощью помещение было отремонтировано, а самые главные посетители получили нечто вроде охранной грамоты. Это помогло кафе состояться как профессиональному клубу, открытому и для ценителей поэзии, готовых платить немалую входную плату. На эти деньги Союз поэтов издавал коллективные сборники стихов. Первые поэтические вечера в ноябре 1918 года прошли с аншлагом. Билеты продавались не только в кассе кафе, но и даже в кассах Большого театра, к которым длинной змейкой тянулась очередь[56]. Однако многообещающий старт еще не гарантировал успешного продолжения: как правило, поэтические кафе, наподобие зажженной спички, ярко вспыхивали и быстро угасали.

Своим долгожительством «Домино» было обязано организаторам. Очевидно, им лучше других удавалось обходить препятствия, о которые разбивались все прочие поэтические клубы. Предприимчивый делец Ф.Я. Долидзе, стоявший у его истоков, извлекал выгоду из двух факторов: бесприютности поэтов и тяги людей, возвращавшихся с фронтов империалистической и Гражданской войн, к отдыху в приюте муз и вдохновения. Для тех посетителей, которые искали забвения в омуте низких страстей, всегда были наготове кокотки, продавцы наркотиков и спирта. В результате скопления продавцов и потребителей таких услуг часто вспыхивали скандалы и драки. Милиция разгоняла этот вертеп и запечатывала сургучом входную дверь. Однако

ходатайства маститых литераторов перед Наркомпросом делали свое дело, и кафе заново открывалось вплоть до очередного происшествия. Несмотря на неспокойную обстановку, поэты игнорировали этот криминогенный элемент среди публики и вообще относились к «Домино» как своему второму дому. Оно обеспечивало их теплом, уютом и горячей едой. А кроме того, постоянными слушателями и поклонниками, которые в условиях снижения книгоиздательских возможностей подменяли собой читательскую аудиторию.

Для пятнадцати особенно нуждавшихся служителей муз президиум Союза за счет собственных фондов выделял ежедневные бесплатные обеды. Таким способом, например, там регулярно кормился Велимир Хлебников. Поэтам, заявленным в программе вечера, также полагалось даровое угощение. Дежурными были блюда из конины, суррогатный кофе и пирожные на сахарине. По сравнению с ежедневной воблой, чечевичной похлебкой и пшенной кашей, которые выдавали городские столовые, такое меню казалось роскошным[57]. Да и подавалось оно в обстановке, поднимавшей человека над прозой будней. В двух залах кафе были установлены миниатюрные столики со стеклянными покрытиями, под которые была подложена оранжевая бумага. На нее поэты клали листки бумаги со своими стихами, а художники — рисунки. Так что, поедая обед или ужин, можно было еще и изучать литературные и художественные новинки. В первом зале художник Ю. Анненков повесил на стену пустую птичью клетку, а во втором как счастливый талисман — старые черные штаны председателя Союза поэтов — Василия Каменского. Поздним вечером раздвигался занавес сцены, составленный из лоскутов ткани зеленого и красного цветов, и на возвышение, имевшее вид усеченной пирамиды, поочередно взбирались исполнители своих же стихов[58]. Веселые экспромты, взрывы смеха и аплодисментов, которыми вознаграждались авторы наиболее экстравагантных и даже дерзких выступлений, придавали всему происходящему в зале

Лазанья — вид итальянской пасты, нарезанной широкими плоскими лентами. Зеленая лазанья обязана своим окрасом шпинату, розовая — помидорам, лазанью делают даже из цельного пшеничного зерна. Лазанья как блюдо — это чередование слоев пасты и мясной начинки с томатным соусом, покрытое сверху тертым сыром «пармезан» и запеченное в духовке.

характер эксцентрического шоу. Номера, исполнявшиеся с эстрады, были разномастными, под стать людскому скопищу в стенах кафе. Богохульно-надрывный поэтический монолог Есенина перемежался с выступлением дрессированных мышей В. Дурова, шансонами Е. Стырской или танцем Е. Бучинской, исполняемым под мелодекламацию А. Кусикова[59]. Впрочем, смешение всевозможных жанров и стилей никого, казалось, не смущало. Скорее оно действовало как реклама, доставлявшая «Домино» новых посетителей. Кафе всегда заполняла публика — и это невзирая на то, что в зимние вечера граждане без особой нужды предпочитали не выходить из дома. Москвичей в первые послереволюционные годы терроризировали «прыгуны», или «невидимки», — грабители, замотанные в белые простыни. Они сливались со снежными сугробами и из них, как из засады, нападали на «шубастых» и вообще сколько-нибудь респектабельных прохожих. Однако завсегдатаев кафе эти напасти не отвращали от почти ежедневных поездок или пеших прогулок по заветному адресу.

В догоравших сумерках Серебряного века возникали и другие оригинальные кафе-клубы. В Настасьинском переулке в помещении бывшей прачечной на короткое время обосновались футуристы — В. Маяковский, Д. Бурлюк, В. Каменский. «Фирменным» блюдом этого заведения были жаркие дискуссии, приправленные благодаря Маяковскому элементами провокации и скандала. Время от времени в диспутах о новом искусстве принимал участие А.В. Луначарский. Поверх ранговых барьеров Маяковский вступал в пререкания с наркомом, а из невинного желания простого человека из зрительного зала вступить в дискуссию делал целый аттракцион. Однажды скромный учитель чистописания попросил у председателя собрания слова. С нарочитой учтивостью поэт поинтересовался:

«— Простите, дорогой товарищ, как ваша фамилия?

В догоравших сумерках серебряного века возникали оригинальные кафе-клубы. Так, в Настасьинском переулке обосновались футуристы — Маяковский, Бурлюк, Каменский. «Фирменным» блюдом этого заведения были жаркие дискуссии, приправленные благодаря Маяковскому элементами провокации и скандала. Время от времени в диспутах о новом искусстве принимал участие А.В. Луначарский. Маяковский вступал в пререкания с наркомом, а из невинного желания простого человека из зрительного зала вступить в дискуссию устраивал целый аттракцион.

— Охотников.

— Прекрасно, товарищ Охотников. А теперь назовите ваше имя и отчество.

— Если вас это так интересует, извольте — Николай Аристархович.

— Дорогой Николай Аристархович, к сожалению, я никак не могу нарушить устав нашего клуба, в котором черным по белому написано, что выступать у нас на диспутах имеют право только те товарищи, имя которых совпадает с их отчеством. ...Я имею право здесь выступать только потому, что меня зовут Владимир Владимирович, Каменского — Василий Васильевич, а Бурлюка — Давид Давидович». Эта, по сути, хамская выходка вызвала бешеный хохот в зале. Сконфуженный Охотников робко заметил, что у выступавшего Луначарского имя и отчество не совпадают. Этот довод Маяковский мгновенно отпарировал: — Дорогой Николай Аристархович! Неужели вы не понимаете, что для столь высокого гостя мы не можем не сделать исключения. Зал снова взорвался восторженным ревом, а вконец растерянный учитель побрел на свое место[60].

На эпатаже и двусмысленности выступлений строился успех кафе «Музыкальная табакерка», размещавшегося на углу Петровки и Камергерского переулка. Его неофициальным владельцем был поэт Вадим Шершеневич. Здесь рекой лилось вино, на эстраде гремел оркестр. Под его аккомпанемент исполнялись задорные куплеты:

Мужья, любите жен своих,
Мужья, не слушайте других,
Советы разные бывают,
Но цели редко достигают...

К этим куплетам прилагался припев, который подхватывали хор на эстраде и зрители в зале:

Бойтесь советов, бойтесь советов...

Акцентировка слова «советы» в тот период, когда пространство власти заполнили Советы рабочих и крестьянских депутатов, заставляла пугливо озираться обывателя, которому мерещились повсюду агенты ВЧК, и, наоборот, приятно щекотала нервы легкомысленной публике[61].

Интерес москвичей вызывало и кафе-кабаре «Питтореск» на Кузнецком мосту. В 1919 году в стиле революционной эпохи оно было переименовано в «Красного петуха». Буфет здесь отсутствовал, а интерьер отличался пуританской простотой и незатейливостью. Даже освещение было тусклым. Руководившая собраниями Ольга Давыдовна Каменева, сестра Троцкого и жена председателя Моссовета Л.Б. Каменева, считала, что излишества только отвлекают от главного предмета собраний. Здесь происходили острые столкновения между художниками, писателями и поэтами, пытавшимися отыскать свое место в социалистическом искусстве.

Поэтические кафе-клубы были отдушиной в неустроенной жизни горожан времен военного коммунизма. Они позволяли обывателям отвлечься от тяжелых повседневных забот, в прямом и в переносном смысле приблизиться к кумирам. Те, кому из-за материальных лишений был заказан туда доступ, еще горше сетовали на беспросветность будней.

Правда, пройдет совсем немного времени, и начавшийся в стране нэп предоставит любому желающему возможность приобщиться к заведениям досуга — на любой вкус, нрав и кошелек.

Примечания

[1] *Бережной И., Гольдфарб Л., Пысин В.* Начало (1917—1918 гг.) // Общественное питание. 1990. №1. С. 10—11.

[2] *Окунев Н.П.* Дневник москвича. Т. 1. 1917—1920. М., 1997. С.207.

[3] *Андреевский Г.В.* Повседневная жизнь Москвы в сталинскую эпоху. М., 2003. С. 385.

[4] *Богданов И.* На углу всех улиц. СПб., 2005, С. 50, 91—92.

[5] *Серпинская Н.* Флирт с жизнью. М., 2003. С. 202—203.

[6] *Ивнев Р.* Богема. М., 2005. С. 47, 48, 56.

[7] *Окунев Н.П.* Указ. соч. С. 140.

[8] *Ивнев Р.* Указ соч. С. 161—162.

[9] *Окунев Н.П.* Указ. соч. С. 238.

[10] *Ивнев Р.* Указ. соч. С. 33, 36—37.

[11] *Окунев Н.П.* Указ. соч. С. 182.

[12] Там же. С. 185.

[13] Там же. С. 216.

[14] Там же. С. 242—243.

[15] Там же. С. 286.

[16] *Сергеев В.* Три года в Советской России. (Очерки). Paris. 1921. С. 44—45, 128—129.

[17] *Окунев. Н.П.* Указ. соч. С. 248.

[18] *Готье Ю.В.* Мои заметки // Вопросы истории. 1993. № 1. С. 76.

[19] *Дан Ф.* Воспоминания лидера российского меньшевизма. 1919—1921. М., 2006. С. 21.

[20] *Рапопорт И.* Полтора года в советском главке //Архив русской революции, издаваемый Г.В. Гессеном. Т.2. М., 1991. С. 121.

[21] *Серпинская Н.* Указ. соч. С. 207.

[22] Там же. С. 228.

[23] Москва в ноябре 1919 года. Сочинения учащихся научно-популярного отделения Университета им. А.Л. Шанявского // Российский архив. Т. II—III. М., 1992. С. 375.

[24] *Донской Р.* От Москвы до Берлина в 1920 г. // Архив русской революции, издаваемый Г.В. Гессеном. Т. 1. М., 1991. С. 267.

[25] Москва в ноябре 1919 года. С. 366; Дан Ф. Указ. соч. С. 90.

[26] *Окунев Н.П.* Указ. соч. С. 264—265.

[27] *Окунев Н.П.* Указ соч. Т. II. 1920—1924. М., 1997. С. 94.

[28] *Горький М.* Несвоевременные мысли. Статьи 1917—1918 гг. // Сост., введение и примечания Г. Ермолаева. Paris. 1971. С. 232, 242, 244.

[29] *Ремизов А.* Взвихренная Русь. М., 1990. С. 312.

[30] *Гиппиус З.* Дневники. Т. 2. М., 1999. С. 158.

[31] Там же. С. 194.

[32] *Бережной И., Гольдфарб Л., Пысин В.* Почти все бесплатно // Общественное питание. 1990. № 5. С. 8—9; *Лебина Н.Б.* Повседневная жизнь советского города: нормы и аномалии. 1920—1930 годы. СПб., 1999. С. 70.

[33] *Лебина Н.Б.* Указ соч. С. 70.

[34] Там же.

[35] *Гиппиус З.* Указ. соч. С. 194, 204, 238.

[36] *Донской Р.* Указ. соч. С. 267.

[37] Москва в ноябре 1919 г. С. 362.

[38] *Окунев Н.П.* Указ. соч. С. 138.

[39] *Троцкий Л.Д.* К истории русской революции. М., 1990. С. 158, 160.

[40] *Ремизов А.* Указ. соч. С. 282—283.

[41] *Карр Э.* История советской России. Кн.1. 1917—1923. М. 1990. С. 584; *Лебина Н.Б.* Энциклопедия банальностей. Советская повседневность. Контуры, символы, знаки. СПб., 2006. С. 276—277.

[42] *Кондратьева Т.* Кормить и править. О власти в России XVI—XX вв. М., 2006. С. 78.

[43] *Окунев Н.П.* Указ. соч. С. 84.
[44] Там же. С. 30.
[45] *Лебина Н.Б.* Указ. соч. С. 277.
[46] *Погорелова Б.* Валерий Брюсов и его окружение // Воспоминания о Серебряном веке. М., 1993. С. 42.
[47] *Серпинская Н.* Указ. соч. С. 208.
[48] *Краскова В.* Кремлевские невесты. Минск, 1996. С. 306.
[49] Там же. С. 299.
[50] *Кондратьева Т.* Указ. соч. С. 77, 79.
[51] *Лебина Н.* Указ. соч. С. 136.
[52] *Кондратьева Т.* Указ. соч. С. 79—80.
[53] *Окунев Н.П.* Указ. соч. Т.1. С. 248.
[54] *Ивнев Р.* Указ. соч. С. 46.
[55] Там же. С. 189—190.
[56] Там же. С. 253.
[57] *Серпинская Н.* Указ. соч. С. 218—219.
[58] *Грузинов И.В.* Литературные кафе 20-х годов // Встречи с прошлым. Вып. 3. М., 1978. С. 164—178.
[59] *Серпинская Н.* Указ. соч. С.220.
[60] *Ивнев Р.* Указ. соч. С. 81—82.
[61] Там же. С. 86.

Глава 3

Гримасы НЭПа

«Ешь ананасы, рябчиков жуй, день твой последний приходит, буржуй!»

В. Маяковский, которому принадлежат эти стихи, писал, что их «усыновила улица». Это было действительно так. С одной стороны, нэп, введенный большевиками, вызвал экономический подъем. С другой, как искренне считали многие участники революционных пертурбаций 1917—1920 годов, он был предательством революции, ибо снова создал пропасть между нищетой и богатством.

Отмена летом — осенью 1921 года государственного товарообмена, разрешение свободной торговли и начало денационализации промышленности, при которой многие промышленные объекты возвращались старым собственникам или сдавались в аренду другим предпринимателям, закладывали определенную базу для развития хозяйственной инициативы. Развитию частного сектора общепита способствовало восстановление крестьянской торговли: замена в марте 1921 года продразверстки продналогом, позволявшим крестьянам сбывать значительную часть продукции на рынке, давала предпринимателям общепита возможность закупать необходимые товары и вновь радовать клиентов кулинарным мастерством. Быстрому обрастанию новых точек питания клиентурой содействовала и возродившаяся реклама.

Частные рестораны, кафе и трактиры пытались завлечь клиента интригующими названиями: «Белый лебедь», «Лондон», «Джалли-

ла», «Новая Италия», «Эдем», «Эльбрус», «Канада», «Жизнь театра», «Хромой Джо», «Сверчок на печи» и т. п. Были и вывески, которые не претендовали на оригинальность, однако, в силу понятной и востребованной специализации, собирали немало постоянных гостей — «Общественная еврейская столовая», «Вегетарианское питание». Скопление относительно приличных и недорогих ресторанов было на Ильинке, Рождественке, Маросейке, Солянке и других центральных улицах Москвы, а в Северной столице — на проспекте 25-летия Октября, Садовой и Морской улицах, на Сенной площади. Как правило, они размещались в полуподвальных помещениях и были похожи друг на друга — блеклые вывески, узкие двери, неопределенного цвета стены. Владельцы явно не стремились облагородить эти заведения и превратить их в рестораны высокого класса: краткость нэпа, которая ощущалась даже в разгар экономического либерализма правительства, не вдохновляла на попытки серьезно усовершенствовать бизнес.

Тем не менее ресторанное дело, заглохшее в период военного коммунизма, показало способность возрождаться буквально как птица Феникс из пепла. Это воскрешение объяснялось и быстрым становлением предпринимательского слоя нэпманов, изначально психологически предрасположенного к тому, чтобы вкладывать шальные деньги в непроизводительные траты. Нэпманы–мужчины безошибочно узнавались по шляпам, узким костюмам из добротных тканей с платочком в нагрудном кармане, гетрам, которые носились поверх лакированных остроносых ботинок фасона «джимми». Их спутницы — по коротким и узким платьям с низкой прямой талией, дорогой косметике, сделанной в парикмахерской прическе с завитками на висках. Эта публика спускала за вечер баснословные суммы, прожигая свой короткий нэпмановский век в пьяных ресторанных кутежах. В свою очередь, эти клиенты позволяли рестораторам быстро поднять из руин свой бизнес. Была и другая причина: ресторанное дело не требовало длительного «запуска» производства, который был

Нэпманы-мужчины безошибочно узнавались по шляпам, узким костюмам из добротных тканей с платочком в нагрудном кармане, гетрам, которые носились поверх лакированных остроносых ботинок фасона «джимми». Их спутницы — по коротким и узким платьям с низкой прямой талией, дорогой косметике, сделанной в парикмахерской прическе с завитками на висках. Эта публика спускала за вечер баснословные суммы, прожигая свой короткий нэпмановский век в пьяных ресторанных кутежах.

необходим в других отраслях народного хозяйства. Достаточно было оформить по закону свое дело, снова собрать команду профессионалов, прозябавших без дела после революции, и, пожалуйста, можно зазывать почтенную публику.

Высококлассные и дорогие рестораны легко выявляются по рекламе, которую они размещали в прессе. Характерно, что от газетной рекламы воздерживались более скромные заведения. Экономически им это было невыгодно — клиент к ним и так шел, зная наверняка, что именно он может себе здесь позволить на свои «кровные». К тому же навязчивая реклама могла привлечь внимание проверяющих инстанций, и тогда нелегальная продажа спиртных напитков, дававшая солидный неучтенный доход, подвела бы хозяев под монастырь. Владельцев фешенебельных ресторанов, по-видимому, подобные соображения не волновали. Они были всегда на виду у контролирующих органов, поэтому волей-неволей должны были поддерживать «прозрачность» бизнеса и уважать закон. Будучи заинтересованными в постоянном притоке богатых клиентов, хозяева подобных ресторанов красочно расписывали их достоинства.

Так, ресторан «Мартьяныч», расположенный в Верхних торговых рядах на Красной площади, предлагал лучшую изысканную кухню, русские и заграничные вина, а с 12 ночи до утра — «кабаре-варьете». Ресторан «Европа» (Неглинный пр., 4) с половины второго дня кормил разнообразными завтраками и обедами, с восьми часов вечера — ужинами и блинами под лучшие вина. Очевидно, пищеварению должна была способствовать насыщенная развлекательная программа, в которой принимали участие известные эстрадники Астров, Вильямс, братья Ширяевы, исполнительница русского цыганского романса Кайданова, опереточный дуэт Федоровой и Никольской, танцевальный дуэт Берковича и Ягодинского. Вел концерты конферансье Ангаров, виртуозную игру на рояле демонстрировал Макс Нейд, а в перерывах между выступлениями солистов музыкальный фон создавал салонный оркестр под управлением Холчевой. Любителям бильярда предлагалось провести дружескую партию. «Таверна музыкальная» (Тверская, 37) позиционировала себя как клуб актеров, поэтов, литераторов и художников и, возможно, являлась одним из прототипов булгаковского ресторана Массолита. Тем не менее она приглашала в свои гостеприимные пенаты не только профессиональных служителей муз, но и всех, кто был способен оценить первоклассную кухню и большое кабаре. О ценах на услуги «Таверны» реклама

К.С. Елисеев. Подруги-нэпмании. Фото репродукции

скромно умалчивала, очевидно, чтобы не приводить в смущение честных тружеников. Надо полагать, что толстосумы, готовые оплачивать изрядные счета за возможность провести вечерок по соседству с «властителями дум» и «инженерами человеческих душ», все же находились. В России дореволюционной, нэповской, социалистической Художник еще оставался кумиром, собиравшим ту дань славы, которая сегодня выпадает разве что мегазвездам поп-музыки и популярным актерам кино.

Ресторан «Помпей» (Тверская, 12) регулярно давал отличные завтраки, обеды и ужины при большом выборе отечественных и заграничных вин, предоставлял клиентам отдельные кабинеты для проведения юбилейных и свадебных торжеств. Ресторан «Арбатский подвал» (Арбат, 9) к хорошей кулинарии прилагал ежедневную концертную программу из юмора, пения, балета, злободневных частушек, а также выступлений цыганского хора под управлением известной эстрадной певицы А.Х. Христофоровой. «Ливорно» на Рождественке, 6 подавал себя как общедоступный ресторан, периодически снижавший цены на свои услуги. Пиво здесь стоило 50 коп. Праздничную атмосферу создавали оркестр и вокальный ансамбль.

От ресторанов Первопрестольной старались не отставать и питерские заведения. Возродились старые бренды — «Кюба» и «Донон», в которых, как и встарь, посетителей встречал угодливый лакей, а названия блюд в меню писались на французском языке[1]. На углу Восьмой линии Васильевского острова и Среднего проспекта принимал шикарную публику ресторан «Лондон». У входа в него дежурили извозчики в высоких пролетках с откидным лакированным верхом. Из знаменитого ресторана «Крыша» на углу Невского проспекта и улицы Желябова, закрывавшегося в полночь, вываливала толпа, представ-

лявшая собой пеструю смесь богатых дельцов, поэтов, валютных проституток. Перед ними угодливо расстилалась прислуга и стоявшие у входа извозчики. Однажды завсегдатаи стали свидетелями любопытного происшествия. Три милиционера и три вызванных ими в помощь дворника втаскивали в пролетку грузного пьяного мужчину. Они его обступали с разных сторон, обхватывали руками и пытались подсадить, однако всякий раз он выпадал из их объятий, виновато улыбаясь. Собравшаяся толпа улюлюканьем и свистом сопровождала все эти бесплодные попытки усадить великана. Как выяснилось позже, так крепко погулял в тот день известный борец Якуба Чеховской[2]. В середине 1920-х гоодов возродился ресторан «Москва» на углу Невского и Владимирского проспектов. Объявления оповещали о том, что ежедневно здесь показывали свои номера артисты «небывалого в Ленинграде 1-го кавказского восточного ансамбля», гостям предлагались все виды лезгинок и танцев народов Кавказа. А кроме того, выступления цыганского хора и джаз-банда. В 1922 году снова заработал знаменитый «Палкин». Новым корпоративным хозяином бывшего авторского ресторана стало ПЕПО — Петроградское единое потребительское общество, заведовавшее вообще всеми торгово-закупочными конторами, ресторанами и кафе города на Неве. По инициативе ПЕПО в 1925 году было создано кафе при кинотеатре «Титан» (Невский, 47). Ежедневно в кинотеатр шли толпы зрителей посмотреть популярные зарубежные и отечественные киноленты (здесь была установлена звуковая аппаратура), а также посетить выставки, которые в фойе устраивали городские музеи, или заседания клубов любителей кино. Кафе, где к тому же играл оркестр, давало возможность не только «заморить червяка» перед началом длинного сеанса, но и приятно скоротать время между очередными культурно–массовыми мероприятиями, которые проводились в кинотеатре[3].

Бешамель *— универсальный сливочный соус на основе бульона, часто используемый при подаче блюд из овощей, яиц, гратенов и рыбных блюд. Молоко добавляют в подливу из муки, обжаренной в масле. Его создание приписывают маркизу де Бешамель.Основу бешамеля для рыбных блюд составляют рыбный бульон, сливочное масло, мука, горячие сливки, или свежая негустая сметана, или же молоко. Для аромата добавляют поджаренный, мелко нарубленный лук, черный перец и мускатный орех.*

Знамением времени являлась переквалификация многих весьма респектабельных и даже роскошных ресторанов в столовые. Такая внезапная смена статуса не сказывалась на качестве кулинарии и обслуживания — и то и другое оставалось на прежнем, высоком уровне. Мимикрия под демократическое заведение имела прагматическую подоплеку — она позволяла рассчитывать на снижение налоговых отчислений государству и на снисходительное отношение властей предержащих к некоторым «вольностям» руководства. Например, к установке бильярда, который еще в 1918 году был признан буржуазной игрой и изъят в целом ряде заведений. Или — к ненормированной продаже крепких напитков. Конечно, в нэповские времена были сделаны послабления — легализация рыночных отношений заставляла государственные органы идти на снятие многих прежних запретов. Однако же следует думать, что страх перед очередным «закручиванием гаек» в экономической политике так глубоко въелся в сознание инициативных граждан, что побуждал их к мерам превентивной самозащиты. Так, например, бывший ресторан Филиппова (Тверская, 36) после капитального ремонта и реорганизации в марте 1926 году распахнул свои двери для посетителей уже в качестве столовой МСПО (Московского совета потребительских организаций). В объявлении об открытии 5 марта 1926 года руководство новоиспеченной столовой сообщало, что в результате реставрации восстановлен довоенный облик заведения, в штат набраны опытнейшие кулинары, принимающие, в том числе, и заказы на пышные банкеты. В помещении столовой ежедневно играет оркестр под управлением Т.Г. Лукина и транслируются музыкальные концерты по радио, клиенты обслуживаются до двух часов ночи.

Интересно, что по такому же пути пошла и администрация знаменитой «Праги». Еще в 1923 году она извещала о том, что с 3 часов дня до 8 часов вечера дает гостям «старопражские обеды», качество которых гарантирует безупречная профессиональная репутация шефа — С.П. Тарарыкина, а с половины первого ночи в ресторане открывается концерт кабаре. Однако в 1925 году неожиданно «Прага» стала моссельпромовской столовой, куда настойчиво зазывала реклама, сочиненная В. Маяковским: «Каждому нужно обедать и ужинать. Где? Нигде, кроме как в «Моссельпроме». Впрочем, иногда руководство «Праги» забывалось и по старой памяти именовало свое заведение «рестораном». В объявлении от 21 января 1921 года, размещенном в газете «Вечерняя Москва», администрация, не отказываясь от своей моссельпромовской

«приписки», сообщала, что вечерами в «ресторане» выступает цыганский хор и разворачивается грандиозное шоу. А для того чтобы этими радостями жизни могли насладиться не только единичные нувориши, с 1 февраля вводилось абонементное обслуживание, дававшее право на скидку при оплате счета. Нетрудно догадаться, что цены этой новоявленной «столовой» вводили в состояние легкого столбняка неподготовленного гостя.

С таким же размахом было организовано дело в саду-ресторане Большой московской столовой, открытом в июне 1926 года у Сретенских ворот (Большая Лубянка, 21). В воздухе сада витали дразнящие ароматы кушаний, соловьем разливались солисты малороссийского ансамбля Ф.К. Задольского, гремел большой оркестр под управлением Гарелика и сыпали шутками-прибаутками мастера разговорного жанра Рубенс и Чинаров.

Столовая-подвал «Медведь» на углу Тверской и Брюсова переулка прельщала потенциальных клиентов относительной дешевизной горячительных напитков — наливками по цене 3 руб. 50 коп. за бутылку, пивом за 50 коп. В подтверждение того, что цены здесь ниже, чем в других московских ресторанах, «Медведь» обещал накормить пришедшего обедом из двух блюд по цене 85 коп. и ублажить игрой струнного оркестра.

В борьбе за клиента рестораторы пускали в ход все средства «обольщения». Многие, предвосхищая «идею фикс» конца XX века — стремление к здоровому долголетию, — делали ставку на сочетание ресторанного сервиса с профилакторием одного дня. Скажем, ресторан «Крыша» (Большой Гнездниковский переулок, 10) с гордостью оповещал о том, что гости на его территории могут насладиться горным воздухом, благоуханием сирени и возможностью приватного отдыха в кабинетах-саклях, установленных во дворике. Сейчас верится с трудом, что в двух шагах от Тверской — главной улицы столицы, где от предельной загазованности трудно дышать даже человеку

В борьбе за клиента рестораторы пускали в ход все средства «обольщения». Многие делали ставку на сочетание ресторанного сервиса с профилакторием одного дня. Реклама кафе-ресторана сада им. Баумана безапелляционно заявляла, что горожанам теперь «не нужно ездить за город» — пребывание на свежем воздухе на острове чистой природы размером в шесть десятин заменит дачный отдых. А Зеленый театр, оркестр духовой музыки и концерты не дадут москвичам и гостям столицы соскучиться.

со здоровыми легкими, когда-то можно было вдыхать озон и ароматы цветущего сада. Тем не менее это было сущей правдой в середине 1920-х годов. Помимо уголка незагаженной природы, «Крыша» предлагала гостям новинку технического прогресса — подъем на лифте на крышу ресторана, с которой открывался чарующий вид на городской пейзаж. В ресторане крутили кино: скажем, в июле 1924 года это был многосерийный мировой боевик «Женщина с миллиардами». А кроме того, под изысканные блюда здесь можно было отведать разнообразные напитки (столовые вина от 4 руб. за бутылку, водочные изделия и крепкие вина — 5 руб. за бутылку, заграничные вина — 6 руб., а пиво «Карнеев — Горшанов» — 75 коп.).

Турнедо — маленький круглый кусочек мяса толщиной 2 см, взятый из самого центра поясной части говяжьей туши, приготовленный как соте или гриль.

По схеме «Крыши» действовали и другие рестораны. Кафе-ресторан сада им. Баумана вблизи Красных Ворот активно пыталось вписаться в окружающий природный ландшафт, еще не подпорченный реализацией Генерального плана реконструкции Москвы. Реклама ресторана безапелляционно заявляла, что горожанам теперь «не нужно ездить за город» — пребывание на свежем воздухе на острове чистой природы размером в шесть десятин с лихвой заменит дачный отдых. А Зеленый театр, оркестр духовой музыки и концерты не дадут москвичам и гостям столицы соскучиться. По-видимому, вполне осмысленной в этом контексте была и специализация на кавказской кухне. Умопомрачительное сочетание запахов от шашлыка, цыплят табака, овощей с мангала, проникавшие во все закоулки сада, лишал воли даже самых стойких «оловянных солдатиков» и влек их в вертеп гастрономического разврата.

Характерно, что тот же прием — включение в меню кавказских блюд — повторяли и владельцы ресторана-сада «Флора» в Брюсовом переулке и ресторана-сада «Эрмитаж» (Каретный Ряд). По-видимому, большой доход с продажи кушаний на пленэре снимал буфет Сокольнического круга, находившийся в Сокольническом парке. Рекламное объявление кратко и по-деловому информировало читателей: «Ежедневно до 11 часов вечера. Завтраки, обеды и ужины. Роскошный сад. Дивный воздух. Зав. В. Костомаров».

Как соотносились цены первоклассных ресторанов с платежеспособностью населения? Это показывает коротенький фельетон «Как праздновать юбилей», опубликованный в «Вечерней Москве» за 3 апреля 1926 года. Незлобивый автор (судя по псевдониму «Не-Аргус») поведал историю, приключившуюся с его другом, ленинградским литератором, около трех лет тому назад. В ознаменование десятилетия своей плодотворной профессиональной деятельности литератор собрал друзей и коллег в нэповском ресторане «Доминик». Торжество протекало мило и непринужденно вплоть до момента вручения официантом «счетика» на всю компанию. Потрясенный катастрофическим расхождением между указанной суммой и содержимым своего бумажника, несчастный юбиляр был вынужден совершить круг позора вокруг стола с шапкой, в которую каждый из приглашенных кидал, сколько мог наскрести в карманах. Надо думать, такие происшествия вовсе не были в диковинку и в других ресторанах.

Рубль за дежурное блюдо, которое отпускали фешенебельные рестораны типа «Крыши», бутылка вина стоимостью от четырех до шести рублей для простого работяги были немаленькими деньгами. Скажем, в 1924 году на пять с небольшим рублей можно было запастись пудом (16 кг) крупы-ядрицы или муки-полукрупки на рынке, в кооперативной или государственной торговле. На рубль можно было купить два фунта соленого сливочного масла, шесть литров молока, около трех фунтов мяса первого сорта и четырех фунтов мяса второго сорта.

В марте—мае 1925 года МГСПС провела обследование бюджета московских семей. Выяснилось, что на данный момент времени месячный доход средней рабочей семьи из трех-четырех человек был равен 114 руб. 58 коп. Расходы на питание составляли 52 руб. 07 коп. Еще 5 руб. 67 коп. тратились на спиртное и табак. Остальные деньги расходовались на одежду, культурно-бытовые нужды, оплату жилищно-коммунальных услуг[4]. Лишних денег, которые можно было бы «просадить» в ресторане, у такой семьи не было. Конечно, цены были подвержены колебаниям. Одни компоненты продуктовой «корзины» дорожали, другие дешевели. Скажем, в 1926 году мясо первого сорта продавалось по цене 38 коп. за фунт, сливочное масло — от 84 коп. до 1 руб. за фунт, десяток яиц — 50 коп. В то же время зернистая икра, стоившая ранее 3 руб. за фунт, теперь шла с прилавка гастрономических магазинов за 1 руб. 60 коп., а паюсная — за 2 руб. фунт. Попутно заметим, что икра не считалась деликатесом и была доступна не только состоятельным господам.

Классик советской литературы К. Паустовский так передал отношение к новым дельцам: «... нэпманы всех раздражали. Они дико торопились обогащаться. Они задыхались от спешки и шалели от всяческих комбинаций и неизбежного страха. Пределы дозволенного были не особенно ясны. Любой шаг мог оказаться роковым. Все это сообщало характеру нэпманов истеричность. Их существование с судорожным и кургузым размахом, облезлыми автомобилями, увядшими красавицами и ресторанной цыганщиной напоминало плохо сыгранный спектакль».

Конечно, доходы трудящихся тоже не стояли на месте. Они росли по мере того как в стране разворачивалась социалистическая реконструкция народного хозяйства. Несмотря на то что не слишком дорогие рестораны вроде открытых веранд предлагали обеды и ужины из двух блюд за 60 коп., а из трех — за 85 коп., графин водки за 1 руб. 50 коп., совслужащие низшего и среднего звена, не говоря уже о рабочей массе, отнюдь не валили сюда толпами. И дело тут было не в недоступности ресторанного сервиса, а в органической чуждости уклада благоустроенных частных заведений менталитету этих людей. После революционных бурь, посеявших в массах презрение к кичливой расточительности богачей, расстилающейся угодливости их прислуги, «буржуазный» ресторан воспринимался как пережиток прошлого. А породивший этот ресторан нэп — как недолговечный излом на путях утверждения нового строя. Классик советской литературы К. Паустовский так передавал доминирующее в обществе двадцатых годов отношение к дельцам нэповской экономики, к которым, безусловно, причислялись и владельцы частных ресторанов, и кутившие у них состоятельные господа: «... нэпманы всех раздражали. Они дико торопились обогащаться. Они задыхались от спешки и шалели от всяческих комбинаций и неизбежного страха. Пределы дозволенного были не особенно ясны. Любой шаг мог оказаться роковым. Все это сообщало характеру нэпманов истеричность. Их существование с судорожным и кургузым размахом, облезлыми автомобилями, увядшими красавицами и ресторанной цыганщиной напоминало плохо сыгранный спектакль»[5]. Скромный труженик, глядя на обгонявшие его автомобили с разряженными в пух и прах пассажирами, не мог удержаться от проклятий и ругательств.

Тему неправедного богатства, свалившегося как снег на голову таким нуворишам, быстро оседлали юмористы и фельетонисты самых разных мастей. Популярный сатирический бытописатель С. Подьячев,

публиковавший очерки в «Правде», устами своего героя — бывшего лавочника и трактирщика Трухина — заявлял о непотопляемости капиталистического хищника в России: «Ты гляди на меня: меня всего ободрали, потому буржуй я был, умел вас, чертей, обдирать, деньги с вас наживать. Беднота ободрала меня. Конфисковала все имущество, деньги отобрала, все! а гляди на меня — жив! Уметь надо дела делать. Шариком работать. Я до революции жил, и теперь живу, и опять жить буду... Кому как, а я, брат, нынешними порядками доволен, и правителя, Ленина, Ильича, уважаю. Провидит политику — дальше ехать некуда». Такие деляги, провернув выгодную сделку, обильно вспрыскивали ее в кафе-ресторане «Аркадия» на углу Сретенки и Сухаревской площади либо в других фешенебельных заведениях, около которых с вечера до раннего утра стояли лихачи, а после еще заворачивали в злачные места, где их поджидали платные жрицы любви. Они упивались своим положением и в церквах ставили пудовые свечки за здравие раба Божия Владимира[6].

Нэповские рестораны не посещали ни высокопоставленные чиновники, ни скромные совслужащие, ни даже представители дореволюционной элиты, которым удалось сохранить часть состояния. Интересно, что и многие бывшие профессионалы ресторанного сервиса не стремились вернуться к привычному для себя занятию. Однажды Н.П. Окунев на улице встретил Антона, знакомого официанта из дореволюционного «Яра», и поинтересовался у того: «Что же ты, милый, не на месте?». «На каком месте?» — спрашивает он. «Да не в «Яру», не в «Аркадии», — поясняю я. «А вы туда ходите?» — хитроумно озадачивает он меня. «Ну, где мне ходить — не по средствам!» — «Ну, вот, когда вы будете туда ходить, тогда и мы туда переберемся, а пока еще нам делать там нечего»[7].

Стойкую неприязнь у рядовых граждан вызывали не только участники шалых ресторанных оргий и кутежей, но и сами рестораторы. Скажем, до 1925 года в Неглинном проезде работал ресторан «Бар», дававший о себе в газетах задорную рекламу: «Ежедневно наше веселое кабаре. Сегодня в программе Леля То-ма-шо! Завтраки, обеды от 50 коп. блюдо. Все на сливочном масле. Кегельбан, оркестр от 4 ч. дня. Конферансье А. Ирин». По соседству размещался еще один частный ресторан — «Эльдорадо», принадлежавший тем же собственникам. Хозяева этих заведений преуспевали, однако одержимость быстрой наживой, похоже, не только затмила им разум, но и притупила инстинкт самосохранения. Они вели «двойную бухгалтерию». Одна от-

Платье времен нэпа. 1920-е гг.

четность фиксировала реальные доходы и предназначалась для личного пользования, другая, с липовыми показателями, — вручалась финансовой инспекции. Возможно, так поступали и некоторые другие рестораторы, однако замечены и уличены в махинациях были владельцы «Бара» и «Эльдорадо». Расследование показало, что в результате сознательного занижения ими торговых оборотов в доход государства было недополучено около полумиллиона рублей. Нечестные предприниматели были задержаны и отданы под суд. Одному из компаньонов — некоему Тараррову — удалось скрыться. Однако в 1926 году Фемида настигла и его: решением губсуда он был приговорен к лишению свободы сроком на три года с конфискацией имущества на 300 рублей. Относительная мягкость наказания объяснялась преклонным возрастом, а также большим трудовым стажем обвиняемого. После этой истории ресторану «Бар» пришлось сменить вывеску — он стал называться «Европой». Впрочем, в руках новых владельцев ресторан пошел в гору: рекламные объявления оповещали о первоклассной кухне, обширной концертной программе и бильярде для любителей.

Частный общепит вызывал резкие нарекания и как питательная среда преступности, в том числе в рядах тех, кто был обязан по долгу службы обеспечивать законность и общественный порядок. В периодике тех лет можно изредка встретить рассказы о милиционерах, не устоявших перед соблазном урвать свой кусок от нечистоплотного бизнеса. Так, например, «Вечерняя Москва» от 22 июля 1924 года в статье «Милиционеры-взяточники» рассказывала о служащих 3-го отделения городской милиции, которые, получив сведения о продаже спирта и водки в столовой предпринимателя Чарквиани, явились к нему, но не для того, чтобы наказать нарушителя закона, а для того, чтобы залезть

в его карман. При обыске в помещении столовой они прихватили из кассы пять червонцев. Однако воистину аппетит приходит во время еды! Арестовав Чарквиани, стражи порядка тут же обратились к его родственникам с предложением о выкупе: за пятнадцать червонцев они соглашались отпустить его восвояси. Правда, родственники рассудили иначе и обратились за защитой в вышестоящие органы правопорядка. Вымогателей вскоре задержали при попытке получения взятки. Суд приговорил недобросовестного предпринимателя Чарквиани к двум годам тюремного заключения, а милиционеров-рэкетиров — к трем годам.

Логика осмысления и освещения в прессе подобных прецедентов подводила к выводу о том, что корень зла следует искать не в отдельных несознательных личностях, а в устройстве сферы обслуживания, основанной на частном коммерческом интересе. Нахрапистый бизнес в своих корыстных целях легко отыскивал узкие места в правоохранительной системе и в человеческих слабостях ее служителей. Образование теневых зон взаимодействия бизнеса и представителей власти создавало угрозу для еще неокрепших устоев общества.

Помимо того, коммерческая сфера обслуживания была несовместима с общественным идеалом, который взывал к заботе об интересах простого труженика. Разумеется, данная несовместимость проистекала не из неспособности частного сектора обеспечить качественное питание. Как раз наоборот — он-то и был в состоянии обеспечить. Да вот только такой успешный бизнес строился на заведомом признании неравенства, давая одним возможность лишний раз почувствовать себя хозяевами на празднике жизни, другим — ощутить себя изгоями. Среди людей, не избавившихся от нищеты — а таких было великое множество, — родился даже горестный лозунг: «За что боролись?». Характерно, что нота непримиримости подспудно звучала даже в сугубо положительных отзывах о работе некоторых предприятий общепита. В частности, на периферии, в курортных городках. Например, корреспондент «Вечерки» Э. Молль описывал курортную Ялту, где к услугам отдыхающих был хороший и недорогой продуктовый базар (в 1926 году там продавалось мясо по 35 коп. за фунт, молодой картофель — 25 коп. за кг, десяток яиц — 50 коп., ситный хлеб — 8–10 коп. за фунт) и множество закусочных, кофеен, где за 50 коп. можно было перекусить, а за 70 коп. — неплохо пообедать. Особенным успехом у «дикарей» пользовалось горпо «Товарищ», которое за 70 коп. кормило вкусным и сытным обедом. Посетители кафе воздавали должное

приятному напитку — албанской бузе, подававшейся со льда, свежему кефиру, кумысу и разнообразным сортам кваса. Единственное, что омрачало удовольствие отдыхающих, как свидетельствовал корреспондент, — близость стайки беспризорников. Она немым укором вторгалась в приятное времяпрепровождение посетителей кафе и ресторанов. Подобно перелетным птицам, толпы подростков из городов Центральной России устремлялись на юг в надежде отогреться и подкормиться. Они «безгранично оборванны и страшно голодны. Перед рабоче-крестьянской общественностью по отношению к ним огромный долг. А пока... сидящий в кафе на набережной, заметив устремленные в свой рот несколько пар блестящих глаз, совершенно машинально заворачивает лежащую на тарелке вторую котлету вместе с куском хлеба в бумажную салфетку и протягивает ребятам. Они честно делят котлету на пять равных частей, если за изгородью пять ртов»[8].

Центральные улицы крупных городов были заполнены нищими. Оборванные, босые и ко всему равнодушные, они лежали в одиночку либо целыми семьями на каменных тротуарах. Рядом всегда была положена грязная шапка или фуражка, в которую сердобольные прохожие бросали мелкие деньги. Однако эти подачки, казалось, их мало волновали. Они предпочли бы им пищу, лучше всего — горячую[9]. Только она могла зажечь искру жизни на их лицах. Но, увы! Их отвергал даже самый демократичный общепит.

Маленькие радости скромного труженика: базарный фаст-фуд и пивные

С введением нэпа государственный сектор общепита, вызывавший в памяти мрачные картины военного коммунизма, сжался до минимума. Напротив, удельный вес частного сектора в обслуживании населения уже к 1923 году составил 83,4%[10]. Услуги даже самого скромного частника оказывались неизмеримо выше и качественнее.

Хорватский писатель Мирослав Крлежа, посетивший Москву в 1925 г., вспоминал о том, что за рубль сорок копеек в недорогом пункте

С начала нэпа стало расти количество пивных, которые работали с пяти часов утра до семи часов вечера. За день такая точка реализовывала до ста десяти ведер пива. В среднем на одного посетителя приходилось до четверти ведра. Несмотря на официальный запрет продажи водки в пивных, она также там потреблялась. Емкости водки (получившие новые называния: 0,1 л именовалась «пионером», 0,25 л — «комсомольцем», в 0,5 л — «партийцем») без особой маскировки проносились в пивную или из-под полы продавались здесь же, на месте.

питания можно было получить отменный обед из трех блюд: на первое — суп-пюре, щи или говяжий суп с приличным куском мяса; на второе — рыбу или жаркое с салатом; а на третье — шоколадный крем или мороженое. Для экономных или материально необеспеченных людей предлагался обед за шестьдесят копеек, который состоял из супа с куском говядины и жаркого с гарниром. Крлежа обратил внимание на то, что в таких заведениях было не принято давать чаевые официантам. На столичных рынках бойко торговали фаст-фудом под открытым небом: дымились самовары, благоухали жирные, с пылу с жару пироги, в котлах призывно булькали супы овощные, щи с луком, говядиной, яйцом. Детвора лакомилась горячими лепешками, ирисками, маковками, петушками на палочках, которых продавали старушки в ситцевых платках.

Путешествуя по российской глубинке, хорватский литератор обратил внимание на изрядное количество скромно оформленных, а порой и вовсе неказистых, однако вполне обстоятельно организованных предприятий общепита. Особенно его поразило меню вологодского ресторанчика, в котором было указано шестнадцать наименований супов![11] Правда, как опять-таки заметил наблюдательный иностранец, заведений типа западных кафе в России практически не существовало. Рынок общественного питания строился и рос на двух полюсах: дешевого и элитарного предприятия. Середина оставалась почти незанятой.

Свои популярные в широких массах базарные точки питания появились и Ленинграде. На Андреевском рынке чаще всего народ кормился у хозяина по прозвищу Полкан. Его постоянными клиентами были не только рыночные торговцы, но и бедные студенты. Миска жирных щей или вкуснейшего горохового супа с куском свинины иногда даже отпускалась им в долг. Как и в столице, в Ленинграде было множество дешевых забегаловок. Так, на 1926 год насчитывалось 237 чайных и 359 пивных[12].

С начала нэпа пивные стали расти как грибы после дождя. На оживленных улицах одна за другой располагались: «Старая Бавария», «Новая Бавария», «Калинкин», «Вена», «Новая Вена»[13]. Частные заведения работали уже с пяти часов утра и исправно спаивали своих посетителей до семи часов вечера. По данным историка Г.В. Андреевского, за день такая точка реализовывала до ста десяти ведер пива. В среднем на одного посетителя приходилось до четверти ведра. Несмотря на официальный запрет продажи водки в пивных, она также там потреблялась в немереном количестве. Этому способствовало введение в 1925 году государственной монополии на продажу водки и ее поступление в торговую сеть. Новые советские расфасовки быстро получили фольклорные названия: бутылка емкостью в 0,1 л именовалась «пионером», в 0,25 л — «комсомольцем», в 0,5 л — «партийцем». Эти емкости без особой маскировки проносились в пивную или из-под полы продавались здесь же, на месте.

Последствия не замедлили проявиться. Например, в 1928 году в городе на Неве уже существовало два наркологических диспансера, не простаивавших без дела[14]. Профессор Шоломович, выступавший во второй половине 1920-х годов в Московском политехническом музее с общедоступными лекциями о вреде алкоголизма, рисовал перед слушателями следующую картину: «Вообразите поезд, растянувшийся от Владивостока до Ленинграда. Хорошее расстояние — 9 тысяч верст. Наполните поезд сверху донизу алкоголем. Это будет количество, которое выпивают в нашей стране за год». По данным специалистов, пьют 65% рабочих в СССР, 6 тыс. человек ежегодно умирают от алкоголизма. И хотя в относительном измерении рабочий человек тратил на выпивку вроде бы немного — в среднем 13% своей зарплаты, — в абсолютном выражении получалась внушительная сумма. На те деньги, которые уходили из семейного бюджета на покупку спиртных напитков, можно было бы покупать полторы сотни бутылок молока в месяц. «Да если бы рабочая семья из четырех человек выпивала 150 бутылок молока в месяц, ей не нужно было бы ехать на курорт», — утверждал лектор Шоломович[15].

Рабочий люд объяснял свое пристрастие к провождению свободного времени не в клубе, а в пивной тем, что в клубе «стеснительно», а в пивной — вольготно[16]. Газетная хроника скандальных происшествий в своей значительной толике базировалась на «пивных» историях. Так, «Вечерняя Москва» от 9 апреля 1926 года в рубрике «За что их штрафуют» рассказывала о музыкальном бухгалтере: по окончании рабо-

чего дня подвыпивший бухгалтер сахарного завода Виктор Милевский ввалился в пивную у Мясницких ворот, уселся на колени к одному из посетителей и стал подпевать артистам, выступавшим на эстраде. Нарушителя общественного порядка забрали в отделение милиции: там он объяснил, что от чистого сердца хотел помочь артистам. Впрочем, денежный штраф в размере 10 руб. ему был выписан. Это, конечно, был курьезный и, можно сказать, еще безобидный эпизод. В большинстве случаев все было куда как более мрачно: пивные заведения становились местом пьяных разборок, мордобоя, поножовщины, не говоря уже о том, что для проживавших поблизости от них граждан они являлись постоянным источником шума, смрада, грязи и хулиганства. Под давлением жителей некоторых улиц районные Советы принимали решения о закрытии пивных. В 1924 году городское управление налоговой инспекции добилось того, чтобы вопрос об открытии новых пивных или торговых точек, торговавших алкоголем, согласовывался с районным Советом[17]. А в конце августа 1924 года президиум Хамовнического райсовета обратился в Моссовет с ходатайством о переводе всех пивных за черту Садового кольца[18].

Власти пытались прижать владельцев пивных с помощью налогов. В 1926 году обложение сверхприбыли питейных заведений было увеличено за счет надбавки в размере 10 коп. за каждую колоду карт первого сорта и 5 коп. за колоду второго сорта, а также за счет дополнительных отчислений в размере 1 коп. с каждой проданной бутылки пива. Эти средства направлялись на благородную цель — борьбу с детской беспризорностью[19]. За превышение нормы в продаже вина и пива владельцев штрафовали. В газетах появилась постоянная рубрика «За что их штрафуют». Как типичный пример ее заполнения можно привести следующее сообщение: «За отпуск посетителям вина и пива сверх установленной нормы оштрафован на 100 рублей владелец "Пушкинской" столовой–пивной (Тверской бульвар, 30)»[20].

Ризотто *— рисовое блюдо итальянской кухни. Рис обжаривается до золотистого состояния в масле, потом его варят в небольшом количестве бульона 10–20 минут, постоянно помешивая. В конце готовки рис приобретает нежный сливочный вкус, но остается «аль-данте», то есть, плотный внутри. Масло и различные ингредиенты добавляются после. В качестве ингредиентов могут быть: овощи, сыр, ветчина, грибы и т.д.*

В целях противодействия спаиванию рабочих в Ленинграде в августе 1928 года была запрещена торговля спиртным в праздничные дни. Для морального воздействия на пьяниц осенью 1928 года комсомольская и партийная общественность инициировала демонстрации с участием детей, призванные пристыдить неустойчивых к алкоголю отцов. Стройной колонной пионеры прошли по улицам, развернув транспаранты: «Отец! Не пей. Купи книги детям», «Отец! Не пей. Отдай деньги маме»[21]. А члены бюро ВЛКСМ ленинградской фабрики «Красный треугольник» в апреле 1928 году взяли на себя обязательство вообще отказаться от выпивки, даже от пива. Рабочие Балтийского завода выступили с еще более конструктивным предложением: «Бросим пить — пойдем в театр — кино»[22]. Созданное в 1928 году «Общество по борьбе с алкоголизмом» (сокращенно — ОБСА) взялось искоренять пьянство и даже добилось закрытия ряда пивных. Во всяком случае, к 1933 году в Ленинграде осталось только 190 дешевых точек, торгующих пивом[23].

Для морального воздействия осенью 1928 года комсомольская и партийная общественность инициировала демонстрации с участием детей, призванные пристыдить неустойчивых к алкоголю отцов. Стройной колонной пионеры прошли по улицам, развернув транспаранты: «Отец! Не пей. Купи книги детям», «Отец! Не пей. Отдай деньги маме».

Вместе с тем было очевидно, что закрытием пивных или общественным порицанием алкоголизма проблема не решалась. Тяга пролетариата к выпивке обусловливалась целым рядом социальных причин. Одной из них была длительность вынужденного воздержания. «Сухой закон» был введен еще царским правительством в начале Первой мировой войны для того, чтобы обеспечить эффективное проведение воинской мобилизации. В 1919 году постановлением СНК РФСР запрещались изготовление и продажа спирта и крепких напитков. Исключение делалось только для легких виноградных вин. Последние, однако, в народе почетом не пользовались. Невзирая на запрет алкоголя, он все же доходил до потребителя благодаря «черному рынку». Под давлением непреложного факта уже в 1921 году правительство стало выдавать отдельные разрешения на производство и продажу алкогольной продукции[24].

Одновременно в городах и селах предприимчивое население явочным порядком отменяло действие «сухого закона». На 1922—1923 годы пришелся наивысший расцвет самогоноварения. Понимая неиз-

бежность восстановления в правах выпивки, власть в 1925 году окончательно сняла все запреты. Разумеется, обретением такой свободы граждане воспользовались сполна.

Другой причиной являлась неразвитость рекреационной зоны города. По сути, окончив рабочий день, производственник не знал, куда ему податься. Проще всего было завернуть в близлежащую пивную, где вечерами сходилось множество таких же работяг и где в кругу собутыльников можно было отдохнуть душой и телом, а при желании — и насытить желудок. В то время в пивных можно было разжиться едой. В одних заведениях мисками продавались жирные щи, в других — гороховый суп с куском свинины. Завсегдатаям еда могла отпускаться и в долг. А на закуску к кружке пива часто бесплатно прилагалось блюдце с моченым горошком и соленые черные сухарики. Заветные вареные раки выдавались за особую плату.

Сильной приманкой для жаждущих поразвлечься служила специфическая пивная эстрада, процветавшая до начала 1930-х годов. Если до революции в Москве было только двести артистов эстрады, то в 1923 году, благодаря спросу питейных заведений, их было уже более полутора тысяч. На «черной» артистической бирже, действовавшей в Леонтьевском переулке бок о бок с официальным профсоюзом работников культуры, заключались контракты владельцев пивных с эстрадниками[25]. Артисты категории А, которая с середины 1920-х годов присваивалась квалифицированным работникам сцены, имели право на выступления в пивных заведениях и в рабочих клубах и оплачивались по самым высоким тарифам: за вечер «набегало» 100 рублей. Артисты категории Б в рабочие клубы не допускались, их уделом оставались пивные, где ежедневный заработок не превышал пяти рублей[26]. Они-то и были лицом пивной эстрады.

Идейный и эстетический уровень их творчества характеризовали популярные куплеты, которым рукоплескал и подпевал зал. Например:

Жена с мужем подралися,
Подралися, развелися,
Пополам все разделили,
Пианино распилили.

Были куплеты с загадкой в концовке, которую должен был разгадать зал:

Мальчики и дамочки едут на курорт,
А с курорта возвращаясь, делают...

Со стороны зрителей летели предположения: «аборт, апорт, компот, налет, фокстрот». На прощание артист обращался к аудитории:

Я куплеты вам пропел,
Вылез весь из кожи.
Аплодируйте, друзья,
Только не по роже[27].

Некоторые артисты, стараясь идти в ногу со временем, выступали с политически и идеологически заостренными номерами. В частности, две певицы в куплетах так выражали свое презрение к капиталистической Англии, ее министру иностранных дел О. Чемберлену и одобрение внешней политики советского государства в лице наркома Г.В. Чичерина:

Мне вчера приснился сон,
Хожу, как потеряна,
Чемберлен, вишь, без кальсон
Целовал Чичерина.

Активная гражданская позиция в борьбе с происками мирового империализма выражалась следующим образом:

Чемберлены поспешили
Ультиматум нам прислать.
«Ульти» — к делу мы пришили,
Матом будем отвечать[28].

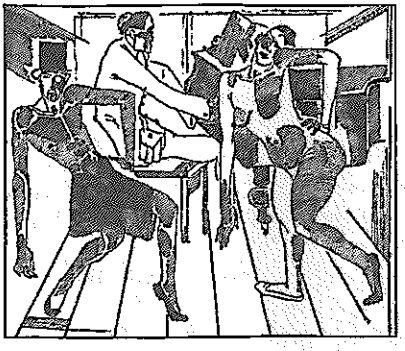
Выступления 15 марта 1930 года стали лебединой песней пивных артистов. Со следующего дня пивная эстрада, которая рассматривалась властями как самый злостный сорняк на неплодоносном поле «легкого жанра», решительно и бесповоротно пресекалась повсеместно. А количество самих пивных вскоре сократилось вдвое.

Кабаки в глухой провинции, конечно, никогда не располагали такой мощной «группой поддержки» бизнеса, как артисты–эстрадники. Здесь была своя специфика: злачные погребки, распивочные были, по

сути, единственным местом встречи людей, нуждающихся в общении, и, увы, этому месту изменить было нельзя, поскольку очагов культуры попросту не существовало. Уже упоминавшийся Мирослав Крлежа на всю жизнь запомнил корчму в сибирской деревне, куда он попал вместе с группой германских предпринимателей, прибывших по делам бизнеса. Это была изба в три окна на отшибе деревни. Дворик перед ней был заставлен санями, лошадьми, между которыми сновали кучера с охапками сена. Внутри топилась огромная русская печь, от жара и духоты с лиц постояльцев ручьями тек пот. В красном углу сияла икона с изображением Христа, а по соседству с плаката смотрел Ленин и призывал присутствующих подписаться на внутренний заем СССР.

Из-за множества людей, набившихся в две маленькие комнатки корчмы, было не протолкнуться. Услышав, что к ним пожаловали гости из Германии, весь этот человеческий клубок пришел в движение. Посыпались вопросы: «Так вы из Германии? А как живется народу в Германии? Как у них там, в Германии, с землей?» Очевидец не скрыл своего восхищения любознательностью этих людей, природным благородством их наружности и манер, которым, по его мнению, были обделены труженики сохи и плуга на Западе. В память врезалась фигура юноши, подстриженного в скобку, «с правильным греческим носом и взглядом лихорадочным, как при высокой температуре», который «смотрел на иностранцев из Германии с экстатическим славянским восторгом. Лицо у него светилось, как у херувима»[29].

Иностранный наблюдатель, тепло и сочувственно относившийся к грандиозным переменам в России, отчетливо видел все отягощавшие их обстоятельства. На поверхности общественной жизни еще плавали обломки старого строя, взорвавшаяся активность социальных низов искала созидательного приложения, но вместе с тем легко могла быть перехвачена обывательщиной, также разбуженной революцией. «Требуется зоркость ума, масштаб личности, знания, убежденность, одаренность, опыт, вынесенный из пережитого на своей собственной шкуре, для того, чтобы почувствовать темп движения, осознать его направление и взять инициативу в свои руки», — такой видел единственно правильную социальную перспективу хорватский писатель[30]. Организация культурного быта, содержательного времяпрепровождения трудящихся масс по окончании рабочего дня становилась важнейшим инструментом социального управления, дававшим им шанс встроиться в новую жизнь и отыскать в ней свое место. Нэповская ин-



А.А. Дейнека. Эстрадный танец. 1930-е гг. Фото репродукции

дустрия досуга являлась помехой на этом пути.

В 1928 году нэпманов обложили налогами так, что частный сектор «ужался» до одной четвертой части от всей совокупности предприятий общепита. Напрасно «последние из могикан» в отчаянной попытке сохранить бизнес пытались подластиться к изгоняющей их власти. Например, владелец единственной частной кондитерской, уцелевшей на Тверской улице, развернул в витрине наглядные экспонаты к последним известиям. Из сахара, шоколада, печенья была развернута панорама бедствия полярной экспедиции У. Нобиле, застрявшей в арктической снежной пустыне: среди сахарных льдин и айсбергов, рядом с шалашом из шоколадного печенья, присыпанного сахарной пудрой, были расставлены леденцовые человечки, воздевавшие руки в мольбе о помощи. Рядом с ними, раскрыв алую пасть с марципановым языком, стояла шоколадная собака. Прохожие останавливались, дивились на чудную картину[31]. Однако дни и таких изобретательных кондитеров были сочтены. Если в 1928—1929 годах действовало 16 871 частное предприятие, то в 1930 году их оставалось только 7069, а в 1931-м — ни одного[32]. Однако исчезновение рынка и утверждение государственной и кооперативной форм собственности в общепите, как и во всем городском хозяйстве, на первых порах ударило по интересам жителей.

Примечания

[1] *Лебина Н.Б.* Повседневная жизнь советского города. С. 75.

[2] *Городницкий А.* И жить еще надежде. М., 2001. С.16.

[3] *Богданов И.* Указ. соч. С. 92, 100—101. Вечерняя Москва. 1926, № 79, 7 апреля. С .3.

[4] *Паустовский К.* Книга скитаний. М., 1964. С. 42.

[5] *Окунев Н.П.* Указ. соч. Т. 2. С. 184—185.

[6] Там же. С. 196.

[7] Вечерняя Москва. 1926., № 134, 14 июня. С. 2.

[8] *Окунев Н.П.* Указ. соч. С. 237.

[9] *Бережной И., Гольдфарб Л., Пысин В.* В годы нэпа. (1921—1928) // Общественное питание. 1990., № 9. С.17—18.

[10] *Крлежа М.* Поездка в Россию. 1925. М., 2005. С. 15—17.

[11] *Лебина Н.Б.* Указ. соч. С. 77.

[12] *Давидсон А.* Корреспондент во всех странах мира // Историк и художник. 2007, № 4. С.80.

[13] *Лебина Н.Б.* Указ. соч. С. 33, 35, 37.

[14] Вечерняя Москва. 1926, № 79, 7 апреля. С.1.

[15] *Андреевский В.Г.* Указ. соч. С. 387.

[16] Вечерняя Москва. 1924, № 166, 22 июля. С.2.

[17] Вечерняя Москва. 1924, № 197, 29 августа.

[18] Вечерняя Москва. 1926, № 82, 10 апреля. С.1.

[19] Вечерняя Москва. 1926, № 110, 15 мая. С.4.

[20] *Лебина Н.Б.* Указ. соч. С. 38.

[21] Там же. С. 38.

[22] Там же. С. 41.

[23] Девиантность и социальный контроль в России (XIX—XX вв.). Тенденции и социологическое осмысление. СПб., 2000. С. 187.

[24] *Андреевский В.Г.* Указ. соч. С. 395.

[25] Там же. С. 399.

[26] Там же. С. 405—406.

[27] Там же. С. 412.

[28] Крлежа М. Указ. соч. С. 174—176.

[29] Там же. С. 18—19.

[30] *Лебединская Л.* «Зеленая лампа» и многое другое. М., 2000. С. 51.

[31] *Польский М.П.* Ленинская забота о трудящихся. Организация питания населения советской страны (октябрь 1917 — 1930-е годы). М., 1984. С. 153.

Глава 4

На путях наступления социализма

«Революционная четыреххвостка» и питание класса-гегемона

Кардинальные перемены, охватившие страну с началом социалистической реконструкции народного хозяйства, затронули и систему общественного питания. Процесс приготовления и потребления пищи подлежал такой же переделке, как и все остальные стороны жизни человека. Какие же ожидания связывались с этой сферой общественного быта?

Перво-наперво она должна была разрушить привязку человека к домашнему очагу. Социальный персонаж, который, выражаясь словами поэта, «глазом упирается в свое корыто», иначе говоря, живет замкнутым мирком своей семьи, должен был отойти в прошлое, наравне с прочими пережитками старого общества. Особый упор делался на раскрепощение женщины, которой в дореволюционном обществе был уготован только удел жены, матери и домохозяйки. Хулители советской политики в женском вопросе усматривали в этом злонамеренное коварство: заманивая женщин на всевозможные партийные, хозяйственные съезды, в клубы и общественные организации, большевики подрывали устои семьи. Один из таких критически настроенных наблюдателей с содроганием вспоминал, как на одно собрание в президиум были принесены горшки: в знак освобождения от домашнего рабства, под выкрики «Долой горшки!» исступленная

женская толпа разбила их вдребезги. Против перегрузки женщин общественными поручениями протестовали мужья. Особо негодующих отцов семейства вызывали в месткомы, парткомы, женсоветы, где основательно прорабатывали за ретроградство и собственнические наклонности[1]. Нельзя не признать, что в этих горестных заметках скрывалась изрядная доля правды. Советская власть действительно открыла многие ранее совершенно недоступные пути-дороги женщинам, равно как их мужьям и детям, которыми большинство из них не преминуло воспользоваться. Как результат слабели семейные узы в их традиционных проявлениях. Правда и то, что у созидателей новых порядков были серьезные причины содействовать перебазированию занятий людей в нерабочие часы с жилых метров на площадки учреждений культуры и быта. Пресловутые коммуналки, упразднившие понятие частного пространства человека, были самым неподходящим местом для воспитания будущих строителей коммунизма. На психику любого жильца давило предельно скученное проживание. В 1924 году была установлена санитарно-гигиеническая норма в 8 кв. метров на человека. В 1930 году она была понижена до 5,5, в 1940 году — до 4 метров в Москве, а в некоторых других городах вообще до 3,4 метра на человека. Жильцов нервировали постоянные очереди в места общего пользования (советский актер и кинорежиссер Ролан Быков вспоминал, что в детстве он жил в коммунальной квартире, где на 43 комнаты имелась всего одна уборная). Средоточием всяческой коммунальной мерзости являлась общая кухня. Именно здесь происходили склоки, драки, мелкое и крупное пакостничество враждующих семейных кланов. Наболевшая тема освещалась в журнале «За новый быт». В рубрике «Гримасы быта» в стихотворной форме описывались ежедневные кухонные «драмы»:

Неизвестный художник. Плакат. 1929 г. Фото репродукции

Известно, что примус,
Горшок и корыто
Не плюсы, а минус
Для нового быта.
А в нашей квартире
От примусов горе:
Их двадцать четыре
В одном коридоре!
С утра, словно улей,
Гудят во все глотки
На этих кастрюли,
На тех сковородки.
По всей по квартире
И смрад и туманы.
Все двадцать четыре
Ревут, как вулканы.
Случаются прямо
От жизни не сладкой
Кастрюльные драмы
С корытной подкладкой.
Горят в переделке
И губы, и лица,
Летают тарелки,
Как белые птицы.
И Сони, и Стаси,
И Розы, и Веры
Друг другу в экстазе
Желают «холеры»...
Известно, что примус,
Горшок и корыто
Не плюсы, а минус
Для нового быта![2]

Рассчитывать на то, что в таких условиях человек проникнется пафосом социалистического строительства, да и просто сбережет силы для производительного труда, было нереально. Обстановка подобных «вороньих слободок» возбуждала удвоенные опасения за психическое и физическое состояние растущего поколения. Особенную тревогу у педагогов, медиков вызывала простота нравов, царившая в комму-

нальных «чертогах». О ней и ее оборотной стороне откровенно писали партийные лидеры. Например, видный большевик, член ЦК ВКП(б) Ем. Ярославский заострял внимание на вредоносности тесноты, в которой представители нескольких поколений ютились буквально на головах друг у друга: «Когда говорят о раннем половом созревании нашего юношества, мы должны иметь в виду, что здесь очень большую роль играет скученность наших жилищ, что наша молодежь вынуждена жить вместе с отцами, матерями, чуть ли не в одной комнате, когда половые потребности нередко удовлетворяются на глазах детей, в их присутствии. Разве это не так, если взять рабочую семью? Разве это не способствует пробуждению половых инстинктов в таком раннем возрасте, когда это представляет опасность для организма? Ведь это факт. Эти вопросы нельзя разрешить правильным образом без того, чтобы не разрешить правильным образом тот же жилищный вопрос». Но — в то же время — как реалист он констатировал: когда в стране идет социалистическое накопление, разворачивается индустриализация, достойно решить жилищный вопрос для всех трудящихся невозможно. Отсюда делался практический вывод: перенести центр тяжести в удовлетворении каждодневных потребностей людей с семьи на общественную сферу[3].

Творцы нового общественного строя вообще полагали, что путем правильной воспитательно-просветительской работы в массах, тренировки тела и закалки духа удастся кардинально поменять и человеческую природу. Практически общим для идеологов 1920-х годов было убеждение в том, что в советском обществе половой инстинкт человека подлежит переплавке в побуждение к общественно-полезному труду. Известный на всю страну партийный врач-психофизиолог Арон Борисович Залкинд призывал утвердить «половую платформу пролетариата», которая подчиняла бы сексуальность классовой целесообразности. Социально одобряемые нормы полового поведения при социализме, по его мнению, требовали воздержания от ранней физической близости, сохранения девственности до вступления в брак и избрания себе классово-близкого партнера. Да и после вступления в брак половые акты должны были осуществляться дозированно, как «конечные разряды глубокого и всестороннего социально-любовного чувства»[4]. Самоограничение в половой сфере, — учил партийный врач, —необходимо для того, чтобы сохранить физическую и психическую энергию, которая ежедневно столь неразумно расточается в любовных отношениях, а затем направить ее на общественно-полезные

цели. Похотливому и развратному буржуазному миру пролетариат Страны Советов должен был противопоставить свой «классовый противополовой насос», «революционную сублимацию»[5].

Теоретик новой жизни горой стоял за коллективизм, пронизывающий все до единого аспекты поведения трудящегося человека. «Коллективизм исторически неизбежен, — доказывал Залкинд в брошюре "Жизнь организма и внушение", — но он же и гигиенически незаменим. Пусть от него уходит вырождающаяся часть человечества, паразиты, мистики, собственники — трудящаяся масса идет к нему... Революционный пролетарский активизм, организованность (как самоорганизация, так и общественная организация), материализм, коллективизм — в этой "четыреххвостке" — исходные вехи для оздоровления человечества»[6].

Какими бы экзотическими с позиций сегодняшнего дня ни казались такие рассуждения, они вполне соответствовали научному подходу своего времени. Даже уважаемый нарком здравоохранения Н. Семашко яростно обрушился на ретроградов от науки, которые полагали, будто молодой организм нуждается в половых сношениях. «Мы видим теперь, — заявлял нарком, — что это вовсе не обязательно, что половое воздержание не есть вред, что разрядка энергии, которая получается в результате деятельности половых желез внутренней секреции, может найти себе проявление и в других формах человеческой деятельности. ... Половое воздержание не только не вредно, а более здорово, чем половое излишество». А в качестве примера он ссылался на опрос, проведенный докторами среди уральской большевистской молодежи: одна треть опрошенных участников революции и Гражданской войны признались, что у них половое влечение уменьшилось, а треть — что не изменилось. Как считал Семашко, этот пример доказывал, что наиболее правильный путь разрядки половой энергии следует искать в активной общественной работе. На этом основании нарком призывал всех своих коллег: «Мы должны сказать педагогам:

Соте — мясо, рыбу, овощи жарят в жире до золотистого состояния, с использованием сковороды или специальной кастрюли-соте (с длинной ручкой). Соте из мяса или рыбы — это жаренные на сильном огне кусочки правильной формы, впоследствии увлажненные и смазанные соусом, в котором они доводятся до завершающей стадии.

чем глубже и чем более захватить ребенка общественной работой, тем лучше для него, тем больше у него будет благородных инстинктов, тем больше будут низменные инстинкты ущемляться, задерживаться, принижаться и не будут развиваться. Поэтому на вопрос, как нужно поставить правильное половое воспитание детей и юношей, мы должны ответить: прежде всего создайте им правильную социальную среду и втяните их в общественную жизнь, которая развернула бы у них больший общественный интерес, общественную энергию и разрядку дала бы в эту сторону»[7]. Для того чтобы вырвать людей, в особенности молодежь, из калечащих их психику и организм тисков семейного и коммунально-квартирного быта, возводились дома отдыха и санатории, профилактории, парки культуры и отдыха, спортивные площадки, клубы, кинотеатры. Открывшийся в 1929 году в Москве Парк культуры и отдыха организовывал групповой отдых для рабочих московских фабрик и заводов. С десяти утра и до восьми вечера им предлагалась насыщенная программа выходного дня: вначале проводилась гигиеническая гимнастика; в 10 часов 30 мин. — завтрак; далее — прогулка на лыжах или катание на коньках, затем — обед; культурный досуг в читальне, участие в аттракционах; чай; занятие физкультурой, игры. Стоимость такого выходного дня составляла 1 руб. 50 коп. на человека. В эту сумму было включено все, в том числе и обед за 50 коп., и завтрак за 20 коп. Это было вполне доступно. Тем, кто не располагал полным свободным днем, предлагалась укороченная программа — отдых с утра до 3 часов дня, либо с 3 часов дня до 9 вечера[8]. Один из придирчивых иностранных путешественников, посетивший Парк культуры и отдыха в 1934 году, остался под большим впечатлением от того изобилия разнообразных занятий, которые предоставлял этот культурно-развлекательный комплекс столицы. Здесь были музей, читальный зал и детская комната, в которой молодые родители могли оставить под присмотром педагогов своих детей, кинотеатр, кафе, эстрада под открытым небом, пруд, где можно было покататься на лодках. Особенно поражало то, что практически все аттракционы

Открывшийся в 1929 году в Москве Парк культуры и отдыха организовывал групповой отдых для рабочих московских фабрик и заводов. Им предлагалась насыщенная программа выходного дня: гимнастика, прогулка на лыжах или катание на коньках, читальня, аттракционы, игры. Стоимость такого выходного дня составляла 1 рубль 50 копеек на человека. В эту сумму было включены и обед за 50 и завтрак за 20 копеек. Подобный отдых был вполне доступен.

служили развитию каких-либо способностей: «Хочешь — передвигайся на бочке или ходи на ходулях. Оседлав деревянных коней, можно устроить турнир на копьях. Длинная очередь змеится к странному сооружению из узких брусьев; двое людей становятся на эти брусья одной ногой и, сцепившись руками, стараются свалить один другого наземь». Самым востребованным «снарядом» являлась парашютная вышка. Отстояв длинную очередь, мужчины и женщины взбирались наверх по винтовой лестнице, чтобы затем с визгом и веселым смехом спрыгнуть вниз с парашютом. Такие же парашютные вышки имелись при каждом крупном предприятии. «Похоже, — замечал тот же иностранный свидетель, — вся гигантская держава вознамерилась в один прекрасный день сесть в самолет и взмыть к облакам»[9].

Оздоровлению и поднятию жизненного тонуса трудящихся служили однодневные дома отдыха, принимавшие накануне выходного дня целые бригады производственников. «Мы перешли сейчас на непрерывку, наши фабрики и заводы будут работать не 300, а 360 дней в году, мы подымаем производительность труда. Нет такой фабрики и завода, где не ширилось бы социалистическое соревнование, не организовывались бы ударные группы, — писали в 1930 году в редакцию журнала «За новый быт» работницы 6-й и 14-й фабрик Москвошвей. — Но переход на новые формы и методы работы выдвигает во весь рост задачу — организовывать культурный и гигиенический отдых для рабочих нашей промышленности... Правильное питание, внимательный уход, правильный режим, физкультура, все эти элементы организованного, гигиенического отдыха в доме отдыха им. Калинина мы нашли». Единственное, на что сетовали работницы, так это на то, что таким замечательным начинанием охвачено пока мало людей: на всю Москву имелось всего только 50 койко-мест в однодневном доме отдыха. Они призывали Моссовет, Мособлздравотдел, МОСПС и Мособлсоцстрах скорейшим образом наладить широкую сеть подобных учреждений[10].

По письмам сознательных рабочих в редакционную почту, агитационно-пропагандистской литературе и бодрым газетным очеркам может сложиться впечатление, что культурная революция, наподобие скоростного экспресса, на всех парах мчалась по бескрайним просторам нашей родины, встречая на своем пути зеленый свет. Однако конкретная реальность иногда сильно расходилась с этим впечатлением. А порой даже заставляла задуматься, в того ли «коня» вкладывался весь этот изобильный корм. Опыт показывал, что щедро наде-

Чаепитие в Раменском. Москва, 1928 г

ляемый культурными благами рабочий класс порой не только не мог их «переварить», но и проявлял поистине вандальские наклонности. Вот, например, небольшая зарисовка с натуры. В рабочем клубе одной из станиц Приазовья был установлен рояль. Как же шло освоение музыкального инструмента? Вначале рабочие поочередно барабанили по клавишам кулаками и пальцами. Потом самому затейливому пришла в голову мысль усесться на клавиатуру задом и уже этой частью тела извлекать звуки. В разгар такого замечательного обучения игре на фортепьяно заведующему клубом, чтобы окончательно не угробить дорогой инструмент, пришлось вызвать кузнеца, проделать в крышке дырку, продеть через нее цепь и навесить большой амбарный замок. Смотреть на этот культурный экспонат потом водили целые экскурсии.

Рабочие клубы, открывавшиеся как центры культпросвета в провинции, за малыми исключениями, быстро превращались в рассадник грязи и хулиганства. Пол по щиколотку покрывался шелухой от семечек, а помещения оглашались матерной руганью. Зимой можно было наблюдать и такую картину: темным вечером народ вываливал из здания клуба на неосвещенную улицу и падал с обледенелых ступ-

пенек. Эти падения и полученные людьми травмы приводили в бешеный восторг молодых парней, которые собирались снаружи, чтобы поглазеть на такую занятную штуковину. Счистить со ступенек лед никому и в голову не приходило. Затейливыми привычками отличались и многие выдвиженцы по партийной линии. Однажды на лечение в санаторий Анапы прибыла важная персона — заведующий коммунальным хозяйством Ленинградского горсовета, видный член партии. К тому же, как оказалось, еще и большой шутник. Любимой проделкой этого отдыхающего было подкрасться к врачу или сестре сзади, поддать коленом пониже спины и одновременно хлопнуть по затылку. Остановить сановного хулигана не было никакой возможности. Медик-коммунист, надравший ему уши, получил строгий выговор с занесением в учетную карточку за неуважительное отношение к пролетарской шутке и отрыв от трудящихся масс[11].

Даже партийные вожди, инициировавшие общественные перемены от имени рабочего класса, приходили в тихое отчаяние от масштабов дикости, которая царила в рабочих жилищах. Так, один из партийцев — А. Стратоницкий, часто выступавший в комсомольских аудиториях по темам быта и нравственности в советском обществе, — делился впечатлениями от увиденного в молодежных общежитиях и квартирах: «Очень часто, когда заходишь в квартиру какого-нибудь комсомольца, прямо поражаешься тому виду, какой представляет собой это комсомольское жилище: в беспорядке разбросанные по полу книги и учебники, грязное белье на полках и кровати, паутина и плесень в углах и на окнах. А у одного комсомольца на кровати оказалось даже грязное помойное ведро... Если мы не будем соблюдать самых элементарных (простых) правил гигиены и не будем держать в чистоте свое жилище, какое же мы можем иметь после этого право говорить, что комсомольцы у нас культурные люди, даже передовые», — назидал молодежь известный лектор[12].

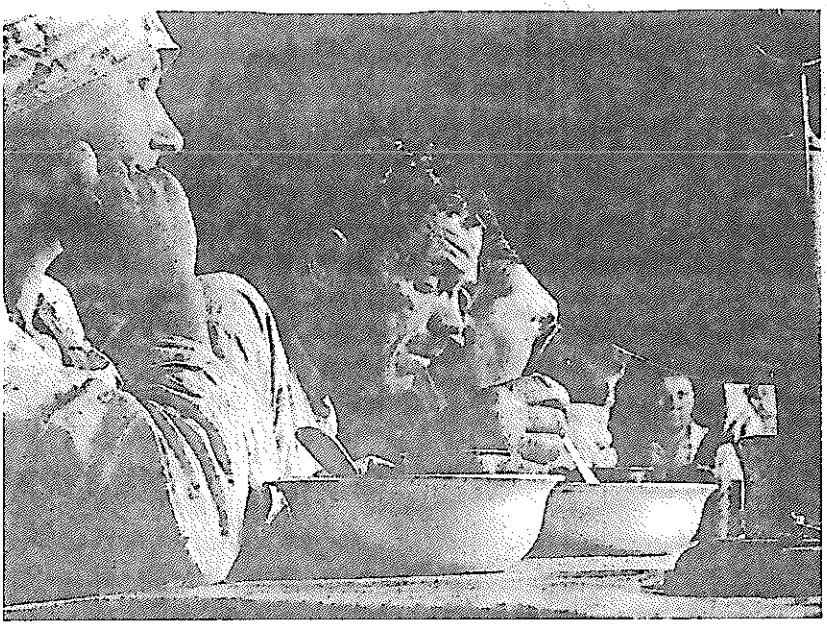
Врожденные пороки класса-гегемона — бескультурье, распущенность, санитарно-гигиеническое невежество — являлись колоссальным тормозом в перековке личности, равно как и в утверждении норм социалистического строя. Какой же был выход из этого отчаянного положения? Только один — двигаться вперед намеченным курсом, невзирая на все препятствия. Как ни парадоксально, но все тот же пресловутый коллективизм, на который были заточены и большевистская идеологическая доктрина, и организационная практика, в сложившихся условиях как раз и представлял собой наиболее технологичный

В первые послереволюционные годы стали распространятся коммуны. При чулочной фабрике им. Баумана шесть девушек сдавали зарплату в общую кассу. Все средства расходовались на питание — коммунарки по очереди кашеварили, покупку книг и культпоходы. Одежда также была общей — лучшее выходное платье носили по очереди. Чистота в помещении была образцовой. В коммуне регулярно устраивались доклады и диспуты, на которые приглашались члены комсомольской ячейки предприятия.

и эффективный способ преодоления пещерной отсталости.

Отчасти это доказывали бытовые коммуны, ставшие наиболее ярким воплощением коллективизированного уклада жизни. Создававшиеся при поддержке и благоволении властей уже в первые послереволюционные годы, коммуны подразделялись на 100 и 50%-ные. Образцом первого типа являлась девичья коммуна, образовавшаяся при чулочной фабрике им. Баумана. Шесть девушек сдавали зарплату в общую кассу — при этом работницы, получавшие по 60 рублей, никогда не укоряли в иждивенчестве своих подруг, зарабатывавших по 45 или 35 рублей в месяц. Все средства расходовались на питание — коммунарки по очереди кашеварили, покупку книг и культурные походы. Одежда также была общей — лучшее выходное платье носили по очереди. Чистота в помещении была образцовой, девушки были обеспечены в достаточном количестве постельными принадлежностями. В коммуне регулярно устраивались доклады и диспуты, на которые приглашались члены комсомольской ячейки предприятия. Дирекция всегда оказывала помощь коммунаркам в их начинаниях. Словом, это была вполне успешная коммуна.

Примером коммуны второго типа могло служить общежитие, созданное 17 ребятами — комсомольцами с фабрик «Свобода», «Трансмиссия» и «Самоточка». Им было предоставлено помещение из нескольких комнат: спальня, в которой по утрам еще и занимались физкультурой, столовая (тут же размещалась библиотека), раздевалка, кухня и «курилка». В этой коммуне в общий котел сдавалась половина месячной зарплаты, заработанной каждым членом. В коллективе был заведен строгий порядок: за чистотой поочередно следили дежурные, устав запрещал находиться в помещении в верхней одежде или валяться в постели в дневное время, затевать ссоры, драки, ругань. Каждое нарушение устава штрафовалось дополнительным днем дежурства. Питание было налажено с помощью нанятой кухарки. Все шло хорошо, пока по разным причинам не распался актив из инициаторов этого



Обед в коммуне. Москва. 1920-е гг.

начинания. Тут же посыпались неприятности: проворовался завхоз, из нового пополнения выделилась группа, начавшая подрывать дисциплину — деньги сдавали в кассу нерегулярно, а питались наравне со всеми остальными. Коммуна, хотя и выстояла, однако сильно упала в глазах окружающих[13].

Тем не менее движение коммунаров не заглохло. В 1920-е годы распространенным явлением были коммуны студентов и рабфаковцев, которым коммунальное хозяйство обеспечивало необходимый минимум бытовых удобств во время учебы. Относительно удачный эксперимент был поставлен в середине 1920-х годов в общежитии Ленинградского электротехнического института: учеба, самостоятельные занятия, прием пищи, развлечения здесь протекали на общей площади. Для сна выделялись приватные спальни, но пользоваться ими разрешалось только в ночные часы[14]. Неплохая бытовая коммуна сложилась среди комсомольцев Сталинградского тракторного завода. По свидетельствам очевидцев, молодые люди с энтузиазмом обживали свою автономную территорию, тратили все свободное время на благоустройство общего жилища, горячо спорили о том, подлежит получаемая ими зарплата полному или частичному обобществле-

нию, может ли коммунар позволить себе иметь индивидуальный выходной костюм[15]. Каким бы ни был практический выход каждого из подобных проектов, следует признать: в таких учреждениях многие производственники, студенты из сельской либо отсталой городской молодежи, возможно, впервые в своей жизни приучались к чистоте и личной гигиене, порядку, взаимной ответственности, отвыкали от сквернословия, блатных замашек, приобщались к культурному досугу. Коллективный контроль обеспечивал скорость и устойчивость в усвоении этих навыков.

Интересно, что партийная и хозяйственная элита Страны Советов также отдала дань увлечению идеям максимально социализированного быта. До конца 1922 года действовали Дома Советов — своеобразные общежития для партийно-государственной верхушки, созданные на базе лучших национализированных отелей Москвы и Петрограда. Размещаясь в отдельных номерах, жильцы таких «ноевых ковчегов» совместно трапезничали и даже частично проводили досуг в общих столовых[16]. Правда, с 1922 года, когда заработал нэп и стали возрождаться привычные формы организации жизни в отдельном жилье (для немногих счастливцев) или в коммунальных квартирах, увлечение бытовыми коммунами как будто пошло на убыль. В мае 1930 года было принято постановление ЦК ВКП(б) «О работе по перестройке быта», которое осуждало перегибы вроде упразднения бытовых связей членов семьи, административных запретов на индивидуальное приготовление пищи и т.п. Однако это не означало, что попытки реорганизации частной жизни человека на коллективистских началах прекратились.

В 1929—1930 годах тысячи людей приняли участие в общественной дискуссии по проблемам преобразования быта. Стержнем обсуждения стал вопрос о том, как преодолеть противоречие между коллективистскими отношениями, утверждавшимися в производственной сфере, и бытом, который, как и прежде, строился на индивидуалистической основе. По-прежнему большинство участников высказывалось за то, чтобы передоверить обществу многие из тех функций, которые традиционно принадлежали семье. В том числе — организацию досуга, воспитание детей, питание. Отголоском дискуссии и практических начинаний по преобразованию быта явилась обширная статья П. Лопатина — «Города будущего», опубликованная в январе 1929 года популярной массовой газетой «Комсомольская правда» в рубрике «О чем нам надо мечтать?».

Журналист представлял читательской аудитории свой литературный эскиз Города Солнца: его предприятия и жилые массивы питаются дешевой электроэнергией от полярных станций, вместо трудно растапливаемых печей и чадящих примусов в каждой комнате установлены небольшие отопительные приборы, к которым домашняя антенна подводит волны электроэнергии. С городских улиц удалены уродливые заводские постройки, коптящие трубы. Фабричные цеха являют собой безраздельное царство машин, которыми управляет образованный рабочий — творец и изобретатель. В солнечном городе строятся дома из стекла и бетона, которые заполнены светом, вечно зелеными садами, во всех помещениях установлено радио. Это — дома-коммуны, в которых предусмотрены не только семейные квартиры, но и ясли, детские сады, клубы и читальни для детей и взрослых. А кроме того, утром, днем и вечером в общей столовой можно получить сытную, здоровую и разнообразную пищу. И это без походов в магазины за продуктами, многочасовой возни на кухне и мытья грязной посуды, которые отравляют существование любой домохозяйки. Автор статьи не считал такую мечту несбыточной, резонно замечая, что многое из области «мечтательного» за годы революционных преобразований в нашей стране уже успело стать явью[17].

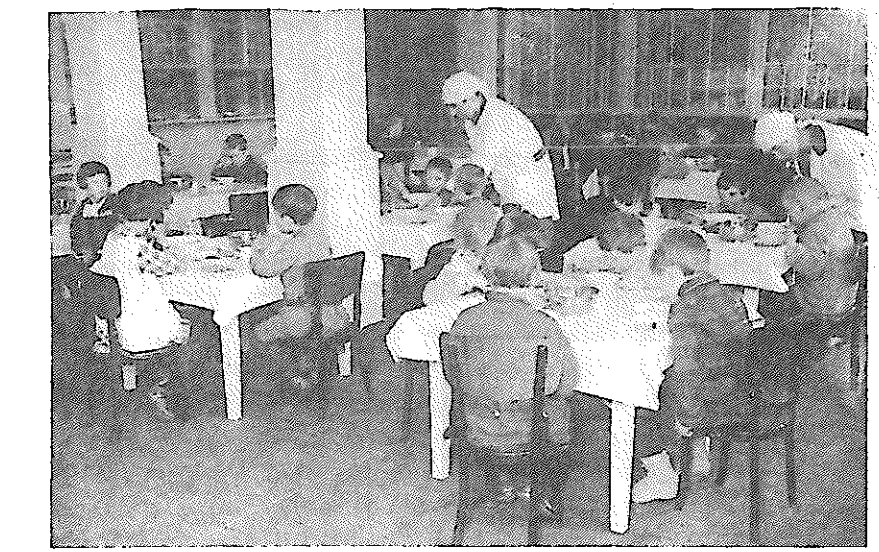
При всей своей фантастичности нарисованная картина являлась определенной проекцией в будущее уже апробированных схем обобществленного быта. Свою лепту в их развитие внесли и архитекторы-авангардисты, разрабатывавшие новый тип жилых построек, — В. Кринский, Н. Ладовский, Н. Докучаев. То были пионеры новой системы градостроительства, которые стремились, с одной стороны, через оригинальные архитектурные формы придать неповторимый облик каждому сооружению и превратить город в заповедник самобытного передового зодчества. С другой стороны, тщательно продуманное проектирование было нацелено на создание положительного эмоционального фона жизни у людей, осваивающих пространство

Термидор — название блюда из лобстера, приготовленного впервые в январе 1894 года в ресторане Maire's на бульваре Сан-Дени в Париже, в день премьеры спектакля «Термидор». Кубики или маленькие эскалопы из мяса лобстера обмакнуть в соусе «Берси» или сливках, приправить их горчицей, положить внутрь раковин, посыпать тертым сыром и выпекать (жарить на гриле).

дома. Строение усовершенствованного дома-коммуны восходило к идее фаланстеры французского социалиста-утописта Ш. Фурье: по центру располагались залы для совместной деятельности — еды, игр, общения, обучения; в крыльях — производственные помещения, в боковых пристройках — квартиры разных размеров и планировки. Как и их исторический предшественник, советские архитекторы-экспериментаторы пытались соединить личное и общественное пространство в рамках одного проекта, максимально социализировав жизнь отдельно взятого человека.

По типу молодежных коммун в двух крупнейших городах — Москве и Ленинграде — было воздвигнуто несколько домов для деятелей культуры, науки и служащих правительственных учреждений. Конечно, в отличие от студентов, этим жильцам полагались квартиры, вполне пригодные для того, чтобы свить семейное гнездо, однако они были лишены домашней кухни. Так, например, было организовано внутреннее пространство знаменитого дома для сотрудников Наркомфина, спроектированного известным архитектором Моисеем Гинзбургом: небольшая по площади (31 кв. м) двухъярусная квартира была функционально удобным, светлым жильем, однако кухня в виде крохотной ниши в стене была чистой условностью. Считалось, что все потребности в питании столь занятых людей целиком может удовлетворить хорошая общественная столовая, которая была предусмотрена для жильцов всего дома. Возможно, и впрямь такая столовая была своего рода палочкой-выручалочкой для загруженных и вечно спешащих ответственных работников. Возможно, она действительно содействовала сближению между собой людей, живших под крышей одного дома, и позволяла проникнуться идеологией коллективизма. Однако порой и им хотелось замкнуться в стенах своей кухни или в ее же приватной обстановке приготовить свое «коронное» блюдо для дружеского застолья. Поэтому вскоре на отгороженных углах лестничных площадок подобных домов стали стихийно устраиваться самодельные кухни — с электрическими плитками, разделочными столиками и полочками для посуды — привычка к автономному хозяйствованию брала верх над пропагандируемым образом обобществленного быта.

В годы первой пятилетки (1928—1932) по заказу правительства М. Гинзбург разработал и начал осуществлять проект многоквартирных домов переходного типа для рабочих. Каждой семье полагалась отдельная квартира с ванной, кухней, спальней. При этом обширные площади во внутреннем дворе таких зданий отводились под комму-



Дети за обедом в первой детской столовой. Москва, 1929 г. РГАКФД

нальные службы: здесь были столовая, прачечная, магазин. Считалось, что такое устройство домов позволит рабочему человеку полнее использовать свободное время для повышения квалификации и культурного уровня, не отказываясь одновременно от традиций семейного уюта и домашнего питания. Правда, большие надежды, возлагаемые на коммунальные службы, на практике не всегда оправдывались: они либо простаивали, либо предоставляли услуги невысокого качества[18].

Как мы видим, подход структур управления и идеологической работы к организации частной жизни человека менялся на протяжении 1920—1930-х годов. Превалирующий в 1920-е годах идеал полностью обобществленного быта в 1930-е сменился реабилитацией семьи как первичной ячейки социальной организации, опирающейся на всемерную помощь общества. Единственное, что оставалось неизменным в этом подходе на протяжении всего рассматриваемого периода, — это убеждение в предпочтительности общественного питания по сравнению с домашним. Оно было продиктовано несколькими соображениями.

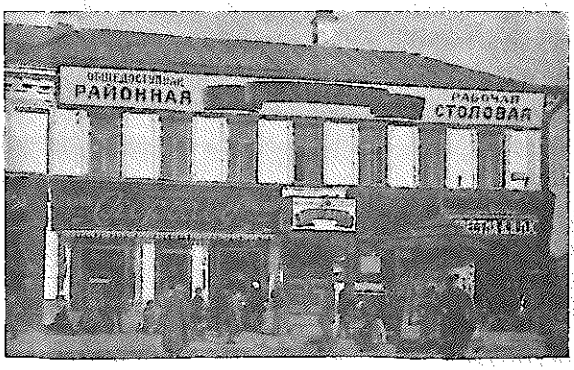
Во-первых, коллективная трапеза в красиво оформленном, комфортном помещении, как правило, подтягивала и даже воспитывала закоренелых невежд. В кинозале во время сеанса или в клубе во время концерта, когда все внимание было приковано к действию на экра-

не или сцене, плевки на пол, лузганье семечек не особо беспокоили зрителей. Другое дело — во время трапезы в кафе или столовой, где каждый был постоянно на виду у всех. Здесь уже было трудно, а то и вовсе невозможно смачно высморкаться на пол или обхаркать скатерть, погнуть ложку или выцарапать неприличное словцо на спинке стула. Да и персонал заведения мог выставить за дверь хулигана и перекрыть ему впредь доступ к источнику питания. Конкретные примеры доказывали оправданность подобных ожиданий. Заведующая рабочей столовой в Иваново-Вознесенске Белянкина рассказывала, что рабочие ценили усилия работников столовой по благоустройству обеденного зала, качественному обслуживанию посетителей. Никто ни разу не сломал предмета мебели, не оставил после себя запятнанной скатерти. Если же какой-нибудь молодой непоседа начинал раскачиваться на стуле, то сосед по столу его резко одергивал: «Брось дурака валять!»[19]

Во-вторых, пропагандисты общепита считали, что в домашних условиях было крайне трудно соблюдать необходимые нормы гигиены и технологии в приготовлении пищи. Один из теоретиков общепита писал: «Рабочая семья принимает пищу там, где развешаны пеленки, где проплеван пол. Принимать пищу в непроветренной комнате, насквозь прокуренной, полной грязи — значит проглатывать вместе с пищей всякую пыль и вредные микробы и получать от пищи лишь ту малую долю пользы, которую она могла бы дать, если бы ее принимали в чистом, хорошо проветренном помещении»[20]. Характерные для рабочей семьи завтрак наспех, всухомятку, пользование деревянной посудой, еда из одной миски, отсутствие привычки мыть руки перед едой, чистить зубы приводили, как считали медики, к распространению заразных болезней и преждевременному износу организма. Согласно научным представлениям о режиме здорового питания, которые излагал доктор Миттельман в публикациях журнала «За новый быт», основу основ составляло рациональное распределение приемов пищи. Рабочим и служащим следовало завтракать горячим блюдом, съедать одно горячее блюдо во время перерыва на работе и полный обед по окончании рабочего дня[21]. Воплотить в жизни эти заветы представлялось возможным только на базе специального механизированного производства и налаженной по последнему слову науки общественной столовой. Как доказывал один из ведущих врачей-диетологов СССР М.С. Маршак, советская система общественного питания выгодно отличалась от зарубежной тем, что была способна гибко реагировать на

новации в научной диетологии и внедрять ее новейшие разработки по всему фронту услуг. Каждая советская столовая, независимо от категории ее пользователей, должна была ориентироваться на производство правильно приготовленной, вкусной и полезной пищи[22]. И в самом деле, во многих случаях организаторы питания в столовых подтверждали практикой этот тезис. В частности, откликаясь на рекомендацию медиков 1920-х годов принимать ударную дозу калорий по окончании рабочего дня, диетические столовые перенесли обслуживание обедами на вечерние часы. По заверениям работников общепита, рабочие, плотно обедавшие по окончании смены, ощущали прилив работоспособности на следующий день, не испытывали тяжести в желудке и сонливости, которые обычно одолевали людей, наедавшихся до отвала в дневной обеденный перерыв[23]. Данная инновация иллюстрировала генеральную тенденцию социальной политики — максимально полно использовать общепит для целенаправленного воздействия на физическое и психическое состояние широких масс.

В преимуществах механизированного, рационально устроенного производства пищи рабочие убеждались на собственном опыте. Так, например, сезонные рабочие, строившие во второй половине 1920-х годов Центральный телеграф в Москве, на общем собрании заявили о неудовлетворительности своего питания. При ежедневном заработке в 4 рубля 1 рубль они тратили на пищу, состоявшую из хлеба и низкосортной колбасы. Такое питание было дорого и насыщало плохо. Нарпит, к которому строители обратились за содействием, помог радикально изменить ситуацию: с 1926 года для рабочих были организованы передвижные кухни, снабжавшие горячими обедами прямо на стройке. Мало того что такое питание было гораздо вкуснее и полезнее сухих пайков, оно обходилось много дешевле![24]



Общедоступная районная рабочая столовая. 1920-е гг. РГАКДФ

В-третьих, налаживание качественной системы общественного питания рассматривалось как ключевое звено в освобождении женщины от «домашнего рабства» и в ее повороте в сторону нового образа жизни. Для решения этой задачи организаторы отрасли старались призвать к себе в союзники не взрослых мужчин и женщин, а их детей. С этой целью М.С. Маршак издал специальную брошюру с лозунговым заголовком: «Пионер, строй общественное питание!» По мнению автора, старшее поколение, испорченное традицией домашней готовки, не всегда по достоинству ценило выгоды, которые сулило пользование общепитом. Младшему поколению предстояло расшатать это недоверие родителей. Прежде всего, как учил автор, следовало наглядно представлять экономию труда и денежных средств и в домашнем хозяйстве, и в масштабах всей страны. Если в семье из четырех человек расход времени на покупку продовольствия, приготовление пищи, подачу, уборку со стола, мытье посуды в расчете на одного человека составлял не менее одного часа, то в общепите — всего 8 минут. Из каждого заработанного на фабрике или заводе рубля рабочий тратил на питание 46 копеек, а в крестьянской семье питание поглощало большую часть дохода. Питание же в столовой обходилось много дешевле. Из этого делался вывод о том, что общепит позволял любой семье оставлять больше денег на свои культурно-бытовые нужды. Кроме того, даже незначительная экономия в расходе продуктов питания на одного человека, которая как раз обеспечивалась общепитом, в масштабах страны могла дать сотни тонн сэкономленного продовольственного сырья и более рачительное использование пищевых отходов (которые шли бы на откорм скота). В задачи пионера-ленинца входило вызволить мать из кухонного плена. «Содействуя строительству общественного питания, юный пионер тем самым борется за организацию нового быта, помогая своей матери заняться общественной работой», — утверждала брошюра[25].

Кстати, некоторые самодеятельные столовые на практике подтверждали идеи теоретиков общепита. Например, «Комсомольская правда» от 8 марта 1929 года знакомила читателей с опытом столовых общественного питания, созданных объединениями жилищных товариществ на Арбате, Покровке, Садово-Спасской улице в Москве. В некоторых местах благодаря таким столовым, вполне удовлетворявшим жильцов, упразднялись кухни в коммунальных квартирах, а освободившиеся помещения переоборудовались в жилье или очаги культуры. Опираясь на этот пример, автор статьи восклицал: «Мы го-

лосуем за культурно-бытовую кооперацию!»[26] В конце 1920-х годов хорошая самодеятельная столовая образовалась в доме № 8 на Большой Бронной улице в Москве. Домохозяйки, решившие дать отставку примусу, вначале сложились на покупку нового кухонного оборудования. Семьи, имевшие доход до 50 руб., внесли в этот фонд по 50 копеек, а те, кто имел заработок свыше 200 руб., — по 5 рублей. Жилищное товарищество помогло с предоставлением помещения. Для стряпни наняли повариху, а для доставки и учета сырых продуктов — завхоза. Дежурные домохозяйки следили за порядком и использованием всех заготовок. Пищевое сырье закупалось на рынке и в распределителе МОСПО по талонам заборных карточек столующихся. Вскоре выгоду такой организации питания почувствовали все жильцы, проголосовавшие за него. К обеденному часу домохозяйки с судками и кастрюльками подтягивались к столовской кухне. Стоимость мясного обеда из двух блюд теперь им обходилась всего в 50 копеек. С 12 до 13 часов дня столовая обслуживала только детей. Для них готовились специальные диетические блюда, за меню и технологией приготовления пищи наблюдал врач, проживающий в том же доме[27]. Словом, довольны были все — от мала до велика. В некоторых районах столицы, где жители не проявляли большого рвения по части полной коллективизации питания, кооперативные столовые предлагали всем желающим выбор полуфабрикатов: сырые котлеты, подготовленное для варки мясо, очищенные овощи. Такие полностью готовые к термической обработке пищевые ингредиенты также экономили время домохозяек[28].

Неизвестный художник. Плакат. 1920-е гг. Фото репродукции

Наконец, создание широкой сети пунктов общественного питания диктовалось и кардинальной установкой на искоренение эксплуатации человека человеком и причин, ее порождающих. В 1920—1930-е

годы, когда эта установка реализовывалась на практике, еще оставалась массовой профессия домашней прислуги. Вполне обычные для западного общества, но чуждые духу советского строя, услуги домработниц, кухарок, нянек, горничных пользовались спросом не только у нэпманов, но и у советских служащих. Спрос рождал предложение, и в город из оголодавшей деревни тянулся поток старых и молодых женщин, готовых на любую черную работу. Их быстро отыскивали жены ответственных работников и завлекали в свою кабалу. При жилищной тесноте условия их содержания напоминали тюремные: они спали на плите, на трех сдвинутых табуретках, на полу в коридоре. Хозяйки пользовались невежеством этих забитых существ и вместо положенных двенадцати часов труда (от 8 часов утра до 8 часов вечера) заставляли их гнуть спину от восьми утра до полуночи, а при малейшем недовольстве или изменении собственных семейных обстоятельств безжалостно выбрасывали на улицу. Примером может служить следующая коротенькая история. Веру Луткову, пятнадцати с половиной лет, выманила из деревни молодая москвичка, искавшая помощницу по уходу за своим новорожденным ребенком. Няньке была обещана плата в пять рублей ежемесячно. Для сироты, никогда не державшей в руках такие деньги, к тому же и не выезжавшей дальше родной околицы, возможность переезда в Москву и пусть небольшого, но надежного заработка казалась сказочной удачей. Полтора года Вера честно служила своей хозяйке, однако, когда ребенок смог посещать ясли, та выставила няньку за дверь[29]. Таких историй было множество.

Отчаявшиеся горемыки искали защиты в головной управленческой структуре общепита — Нарпите, который официально регистрировал домашнюю прислугу и выдавал ей свой профсоюзный билет. В рамках Нарпита действовали конфликтные комиссии: они вмешивались в отношения хозяев и прислуги, зашедшие в тупик. Например, за 1924 году в Нарпите было зафиксировано 6,5 тыс. конфликтов между нанимателями и прислугой. Интересно отметить, что 75% этих дел было связано не с зарвавшимися нэпманами, а с «сознательными» совслужащими. Особая сессия по охране труда взыскивала с бессовестных работодателей в пользу потерпевших 80—100 руб. выходного пособия. Периодически чиновники секции Нарпита, курировавшей вопросы найма и работы домашней прислуги, устраивали проверки, которые наводили шорох среди нанимателей. Случались и поистине гротескные эпизоды. Частенько хозяйка, завидев в дверях инспекторов, подавала условный знак домработнице, и та пряталась в чулан, подальше от глаз

проверяющих. Однако привыкшая к прислуживанию гранд-дама забывалась и в самый неподходящий момент кричала своей невидимой служанке: «Дуняша, спички!» По требованию Нарпита к контролю за соблюдением прав прислуги подключались фракции жилищных товариществ. Выделенные от них инспекторы на своем участке могли оперативно выявлять и пресекать злоупотребления хозяев. Тем не менее всерьез изменить положение дел не мог и могущественный Нарпит: его профсоюз объединял лишь самую малую часть работников домашнего хозяйства и не располагал какими-либо эффективными рычагами управления процессами на этом рынке труда. Максимум, на что он был способен, это сдерживать наплыв прислуги в большие города, отказывая обращавшимся работодателям в регистрации вывезенной из деревни домашней работницы. Впрочем, работодатель мог обойтись и без этой регистрации, скрывая прислугу от проверяющих органов или выдавая ее за родственницу, подругу, проживающую в квартире на правах члена семьи.

На фоне больших пертурбаций, происходивших в обществе второй половины 1920-х — первой половины 1930-х годов, существование многочисленного отряда домашней прислуги, не так резко бросалось в глаза и не вызывало досадливого недоумения. Иное дело — середина 1930-х. В 1934 году состоялся XVII съезд ВКП (б), вошедший в историю как «съезд победителей». Руководители партии заявили о победе социализма, под которой понималось завершение индустриализации и коллективизации, достижение независимости советской экономики от поставок оборудования и продовольственных товаров из-за рубежа. В 1936 году была принята новая конституция, зафиксировавшая уничтожение в стране классовых противоречий и построение общества, основанного на равенстве, морально-политическом единстве граждан. На очередь дня было поставлено подтягивание социальной сферы, повышение благосостояния трудящихся.

В таком историческом контексте сам факт применения в домашнем хозяйстве почти рабского труда стал восприниматься как одно из «родимых пятен» капитализма. На этот пережиток яростно обрушивался в своей речи на XVIII съезде партии нарком внешней торговли А.И. Микоян. В текст выступления он включил коротенький рассказ об одной знакомой супружеской паре высокопоставленных работников. В разговоре жены то и дело проскальзывали недовольные нотки, хотя поводов к тому как будто бы не было: ни интересной работой, ни уважением, ни высокой зарплатой они с мужем обделены не были.

Как выяснилось, женщину угнетала необходимость отрывать от своей важной работы время для приготовления пищи и других хлопот по дому, так как домашнюю прислугу найти было трудно. Она воспринимала такое положение вещей как «несчастье». В этой связи нарком замечал, что данное «несчастье» одной отдельно взятой гражданки на самом деле «есть счастье всего нашего народа», который вскоре наотрез откажется поставлять кадры прислуги, «и хорошо сделает». Какие же уроки предлагал извлечь из этого примера А.И. Микоян? В первую очередь — учиться у американцев, которые во времена нехватки рабочих рук и трудностей с наймом прислуги развили у себя отрасли промышленности, облегчавшие ведение домашнего хозяйства. Оратор подчеркивал необходимость резкого расширения в нашей стране производства газовых и электрических плит, удобной посуды, моечных машин, пылесосов, домашних холодильников. А кроме того — необходимость экстренного развертывания служб быта с прачечными, химчистками, обувными и прочими мастерскими быстрого обслуживания. Конечно же, не было забыто и питание: Микоян, занимавший в 1934—1938 годах пост наркома пищевой промышленности, давал родной отрасли наказ наладить производство разнообразных и добротных пищевых полуфабрикатов[30]. Важнейшим звеном в этом кардинальном улучшении условий быта становилось общественное питание. В докладе председателя правительства В.М. Молотова на XVIII съезде была поставлена задача удвоить его потенциал за третью пятилетку.

Итак, в 1930-е годы были сформулированы идеи, на базе которых предстояло развить эту отрасль, выдвинуты конкретные цели. Вопрос состоял в том, как победить врожденные пороки сферы обслуживания, всегда расцветавшие махровым цветом на ее тучной ниве: техническую и культурную отсталость, халатность, хамство, воровство, мошенничество.

Бургиньон (а ля) — способ приготовления продуктов в красном вине. Речь идет не только о мясе, но также о взбитых яйцах, рыбе, курице соте. Самым известным видом является бёф бургиньон — из говядины. К основному продукту добавляют лук, грибы, бекон. Бургиньон — также название соусов на красном вине. Целый ряд региональных блюд Бургундии по праву претендует на это название.

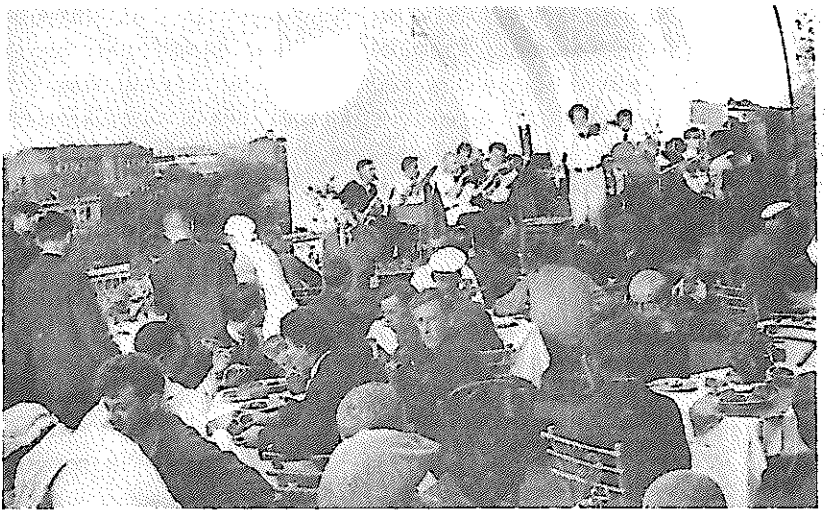
Вредители и стахановцы кулинарного дела

Теоретические искания и практические шаги в организации оптимальной модели общественного питания возглавило паевое товарищество «Народное питание» (Нарпит), созданное 1923 году решением Совета Труда и Обороны (с 1931-го — Главное управление по народному питанию). В его учреждении приняли участие Моссовет, Ленсовет, Центросоюз, ВЦСПС и некоторые наркоматы. Ему предстояло обеспечить доступное для рабочих и служащих питание на началах безубыточности и самоокупаемости. Ожидалось, что сеть общественного питания, возглавляемая Нарпитом, сможет успешно конкурировать с частными заведениями и, в конце концов, вытеснит их из сферы обслуживания. В целях стимуляции деятельности нового учреждения оно освобождалось от налогов и сборов, а также получало большие скидки на оплату помещений и коммунальных услуг. В этой системе льгот выразилась забота властей о том, чтобы частник, который пока еще властвовал на рынке, не «задавил» государственные предприятия. Нарпиту вменялось в обязанность развитие технологической базы отрасли, в частности разработка приемов приготовления пищи, рационализация труда кулинаров, а также кадровое обеспечение отрасли. В 1924 году собрание пайщиков Нарпита постановило создать Совет содействия общественному питанию, в который были приглашены видные деятели партии и правительства: Ф.Э. Дзержинский, Г.М. Кржижановский, А.В. Луначарский, Н.К. Крупская, А.Д. Цюрупа. Совет взял курс на создание образцовых столовых, фабрик-кухонь, на срочную перестройку работы уже действующих предприятий[31]. В 1926 году был образован научно–пищевой совет Нарпита, нацеленный на подведение научной базы под деятельность предприятий отрасли. При нем была оборудована лаборатория, занимающаяся проверкой качества как сырых продуктов, так и готовой пищи, реализуемой через сеть столовых[32]. Основание Нарпита с сетью принадлежащих ему научных и планирующих инстанций со всей очевидностью свидетельствовало о нацеленности политического руководства страны на превращение общественного питания в мощную отрасль государственной экономики.

Нарпит достаточно ответственно подошел к правительственному заданию: к 1924 году в его подчинении уже находилось 37 столовых

Москвы и Ленинграда, а также по несколько предприятий общепита в Туле, Калуге, Ярославле, Харькове, Грозном, Баку. Однако нельзя сказать, что работа Нарпита по всем направлениям складывалась удачно. К концу 1925 года через сеть Нарпита реализовывалось по 20 тыс. обедов в день, в Ленинграде — 49 тыс., а по всем другим городам, вместе взятым, — 67 тыс. Итого выходило, что нарпитовские предприятия питания отпускали по 136 тыс. обедов ежедневно, в то время как их пропускная способность составляла около полумиллиона едоков[33]. Цифры статистики показывали, что рабочие и служащие в массе еще сторонились столовского питания. Некоторые предприятия общепита работали только на 60% своей мощности и совершенно не выдерживали конкуренции с частными трактирами, пивными и даже базарным фаст-фудом. Жгучей проблемой оставалось качество пищи и обслуживания — зачастую они было ниже всякой критики. Знаменитый Артемий Халатов — один из отцов-основателей советского общепита и председатель Нарпита — гневно клеймил бракоделов отрасли: «Качество продукции общественного питания вызывает еще значительные нарекания со стороны потребителей... Наличие приложений в виде тараканов, мышей, коробок с папиросами, окурков и т.д., вплоть до объявления о займах индустриализации в пище, доказывает недопустимо небрежное, а в отдельных случаях и вредительское отношение к делу изготовления пищи»[34]. В народе столовая с «разносолами», которые упоминались Халатовым, получила меткое название «рыгаловки». Ленинградцы в порядке черного юмора предлагали А.Г. Джорогову — архитектору-проектировщику, участвовавшему и в создании крематория в городе, и в разработке нескольких фабрик-кухонь, объединить два своих детища: наладить растопку кухонных плит нарпитовских столовых от крематорных печей, сжигавших тела отравившихся едоков.

Ахиллесовой пятой отрасли являлась бестолковая организация дела. В торговом зале, как правило, выстраивалось несколько длинющих очередей: одна очередь за талоном на обед, другая в кассу, третья за первым, четвертая — за вторым блюдом. В результате рабочие теряли до полутора-двух часов в обеденный перерыв, чтобы наконец-таки, обжигаясь и давясь, проглотить добытый с таким трудом обед. Отточенный взгляд иностранца, пристально наблюдавшего за московской жизнью начала 1930-х годов, сразу выделял этих невольных жертв головотяпства общепитовской администрации. Венгерский литератор Д. Ийеш, лично знавший советских поэтов, восхвалявших свершения



Посетители в кафе на крыше фабрики-кухни. Москва, 1933 г. РГАКФД

страны и ее вождя, писал: «... я гораздо больше зауважал бы поэта, если бы тот вместо прославлений Сталина воспел бы разнорабочих, которых я видел вчера: сбившись в кучу, они ждали обеда»[35]. Множество точек питания находилось в антисанитарном состоянии. Даже недавно отстроенные мгновенно обрастали грязью в производственных помещениях, обеденных залах. Во многих из-за неправильных условий хранения продукты сгнивали прежде, чем успевали поступить в варочный котел. На большинстве фабрик и заводов, где шла круглосуточная работа, столовые работали только одну или полторы смены, тем самым не охватывая услугами работников вечерней и ночной смен. Столовые комиссии на производстве, секции и подсекции общественного питания при горсоветах, обязанные заботиться об улучшении питания рабочих и служащих, существовали только на бумаге.

Откликаясь на тревожные сигналы с мест — письма рабочих корреспондентов в прессу, жалобы собраний рабочих коллективов, — в 1930 году главная газета страны «Правда» объявила всесоюзный смотр общественного питания. Смотр был призван проветрить самые затхлые углы в системе общепита, вычистить присосавшихся к ней паразитов и матерых жуликов. Одновременно он был задуман и как «начало решительного наступления социалистических форм общественного питания на индивидуальные квартирно-кустарные формы». За время его проведения предполагалось создать сотни и тысячи новых очагов

общепита. Устроители этого мероприятия рекомендовали на каждом производстве формировать смотровые комиссии, которые стали бы центрами массовой мобилизации трудящихся. Печатные органы получали наказ всемерно содействовать делам активистов из смотровых комиссий[36]. Нужно признать — эти призывы встретили самый горячий отклик у широких масс трудящихся!

В систематическое обсуждение проблем общепита на страницах центральных и районных газет и журналов, заводской печати оказалась вовлеченной масса людей — от штатных журналистов и рабочих корреспондентов центральных газет до целых рабочих коллективов. И после формального завершения всесоюзного смотра репортаж с места, то есть из конкретной столовой или фабрики-кухни, очерк-отчет о работе того или иного предприятия оставались постоянным материалом тиражных газет. Вся страна с живейшим интересом следила за поистине титаническими усилиями по расчистке «авгиевых конюшен» государственного общепита.

Листая пожелтевшие от времени подшивки газет и журналов описываемого времени, трудно избавиться от ощущения натянутости сегодняшних оценок общественной жизни 1930-х как господства всеобщего «одобрям-с!». Человек, которому в соответствии с выработанным клише тоталитарного строя отводится роль крохотного винтика в большой государственной машине, на деле во всеуслышание заявлял о своих правах на достойную жизнь, смело выступал с критикой тех порядков и начальников, которые мешали ему реализовать это право. Такая критика порой достигала накала, который и не снился сегодняшним защитникам прав потребителей. Причем она шла не только «сверху», но и «снизу»!

Результаты всесоюзного смотра общественного питания были обобщены в постановлении ЦК ВКП (б) от 19 августа 1931 года «О мерах улучшения общественного питания». В нем перечислялись конкретные недостатки, которые подлежали устранению в первую очередь. Это — антисанитарное состояние помещений, низкое качество обедов, бесхозяйственность и безответственность администрации предприятий, недостаточный уровень профессиональной подготовки персонала. Предусматривались неотложные меры по исправлению положения дел: строительство заводов по выпуску кухонного оборудования, подготовка обученных кадров для работы в столовых, кафе и закусочных и даже создание научно-исследовательского института общественного питания как главного центра по разработке рационального

и здорового питания. Кроме того, постановление обращалось к партийным и советским органам с призывом установить контроль над деятельностью находящихся на их территории пунктов питания[37]. И это пожелание также было услышано.

Начатое в 1931 году строительство Московского метрополитена, к которому было приковано внимание всей страны, возбудило и общественный интерес к организации питания метростроевцев. Обследование столовых, проведенное обозревателями газет и рабкоровскими бригадами от хлебозаводов № 2 и имени 1905 года, вскрыло неприглядную картину. Числившаяся у начальства на хорошем счету столовая № 3 на Лесноряском рынке при ближайшем рассмотрении оказалась отвратительной дырой, в которой попирались элементарные нормы санитарии и порядка. Продукты хранились рядом с уборной, мусорные ящики стояли без крышек, источая зловоние, на кухне не просыхали лужи воды и грязи — кухонные работники, как эквилибристы, перемещались по тонким жердочкам, перекинутым от одного края лужи к другому. Из-за недостаточной емкости титана с кипятком посуда мылась кое-как, а хлеб подавался в мокрых тарелках. Бывало, что клиенты в подмоченном хлебе находили запеченных тараканов. Официанты вроде бы суетились, однако их заботы перепадали столовавшимся здесь торговцам с Лесноряского рынка, щедрым на чаевые. Метростроевцы, имевшие право на обслуживание в первую голову, из-за «левых» посетителей были вынуждены простаивать длинные очереди у кассы. А подземные рабочие вечерней смены вообще не могли рассчитывать на горячее питание. Свой очерк журналист завершал обращением к лучшим поварам Москвы взять шефство над нарпитом метро для того, чтобы помочь героическим землепроходцам завершить их миссию без потерь для здоровья[38].

В дальнейшем печать периодически возвращалась к теме питания метростроевцев. Так, в марте 1934 года 500 служащих нарпита метро совместно с рабкорами «Вечерней Москвы» совершили инспекционные рейды в тринадцать крупнейших столовых Метростроя. К обсуждению выявленных недостатков работы столовых и путей их исправления было привлечено около 15 тыс. рабочих — непосредственных потребителей этих пунктов питания. Без сомнения, такие мероприятия выполняли полезную функцию: они позволяли «за ушко на солнышко» вытащить окопавшихся бракоделов, несунов и просто банальных проходимцев.

Одна из публикаций, подготовленная по результатам общественной проверки столовых Метростроя, рассказывала о прохиндее-поваре Абрамове, возглавлявшем производство столовой № 12. Он был уличен в краже 22-килограммовой банки с маслом, которую за пазухой вынес во двор и спрятал до окончания смены в помойке, а для того чтобы обосновать пропажу, опрокинул небольшой котелок с маслом на раскаленную плиту, чуть не спалив всю кухню. Основательная проверка помогала выкурить подобных паразитов и давала толчок притоку здоровых сил в отрасль.

Приняв во внимание всю сумму негативных отзывов о работе нарпита Метростроя, Московский комитет партии принял решение направить туда свои проверенные кадры. Одним из самых опытных и толковых организаторов стал Могилевич — заводской слесарь с задатками хорошего руководителя. Интересно отметить, как построил свою работу вновь назначенный директор наиболее запущенной метростроевской столовой № 13. Он вел ежедневный дневник, в который скрупулезно заносил свои наблюдения за разделением труда на кухне, скоростью и качеством работы официантов, «приливами» и «отливами» в посещаемости рабочих, структурой потребительского спроса. Современные социологи назвали бы такой стиль деятельности методом включенного наблюдения: именно он дает возможность вникнуть во все обстоятельства дела и принять грамотные управленческие решения. Проанализировав собранную информацию, Могилевич изменил расстановку кадров на предприятии, частично обновил штат подавальщиков, частично реорганизовал работу старых, серьезно, с учетом потребностей метростроевцев, расширил ассортимент изготовляемых блюд, добился наведения чистоты и порядка в обеденном зале. За короткое время несколько отстающих столовых его усилиями превратились в образцово-показательные заведения[39]. Разумеется, сеть столовых Метростроя удалось быстро поднять до нужного уровня благодаря масштабному проекту метрополитена, имевшему актуальное государственное значение.

В менее выгодных условиях оказывались те объекты социальной сферы, которые не относились к приоритетным направлениям в планах развития народного хозяйства. Это касалось, например, школ и вузов, обеспеченных столовыми и буфетами, но такими, которые зачастую оставляли желать лучшего. Что уж говорить об обычных школах, если в образцово-показательной школе № 38 Октябрьского района Москвы, которая располагалась в Старопименовском переулке, не было сто-

ловой посуды. Учащиеся вместе с учебниками и тетрадями носили в ранцах алюминиевые ложки и миски! (Заметим, в этой школе учились дети Сталина и Молотова, Бубнова и Буденного, внучки Горького)[40]. В периодике начала 1930-х школьное питание не раз становилось предметом острой критики. В газеты с мест поступали сообщения о злоупотреблениях работников. Например, произведенное в 1934 году по горячим следам таких тревожных сообщений выборочное обследование школьных столовых Бауманского района Москвы выявило постоянное «утекание» мяса, сала, сахара, колбасы, конфет в личные сумки работников столовых. Безнаказанное воровство облегчалось семейственностью. Например, половина персонала, трудившегося в столовой школы № 18, была связана родством. Повар столовой школы № 53 Володин доводился мужем директрисе. Пользуясь попустительством со стороны родных «человечков», работники столовой не только изымали в свою пользу лакомые куски, но и откровенно халтурно выполняли повседневные обязанности: в кухнях не было ни титанов, ни мясорубок, ни картофелечисток, спецодежда столовских работников напоминала униформу трубочистов. Только согласованное вмешательство в ситуацию со стороны прокуратуры, журналистов и треста школьных столовых помогло разрушить эти гнезда семейной круговой поруки.

Впрочем, в большинстве школьных столовых допускались отступления от санитарно-гигиенических норм: вместо положенных котлет отпускалось нерубленое мясо, дети пили чай из запрещенных эмалированных кружек, вторые блюда ели ложками, а не вилками. Отчасти отсутствие нужного кухонного оборудования, посуды, столовых приборов объяснялось нерадивостью работников столовой, отчасти было обусловлено двойной ведомственной принадлежностью школьного общепита: его одновременно контролировали городские отделы народного образования и местные нарпиты. Как водится, у семи нянек дитя чаще всего оставалось без призора. Вопросы выделения денег на ремонт, закупку дров и необходимых атрибутов детских столовых решались в ходе долгих бюрократических согласований[41].

В некоторых заведениях пища раскладывалась по тарелкам, которые служили и предметом наглядной агитации: по их дну шли надписи — «Общественное питание — путь к новому быту», «Уважай труд кухонного работника — не пачкай тарелку». А на некоторых экземплярах с фламандским реализмом в натуральную величину изображались мухи и тараканы с предостерегающей надписью: «Тараканы и мухи — враги общественного питания. Уничтожай их».

В своем подавляющем большинстве профессионалы общепита высокой квалификации вовсе не стремились поднимать столовское питание. Журналист Евгений Бермонт рассказывал об одном своем знакомом поваре, хваставшемся тем, что один и тот же кусок мяса он может приготовить совершенно по-разному, а из картофеля — состряпать пятнадцать вариантов гарнира. Но вот этот виртуоз поваренного дела устроился шефом в одну учрежденческую столовую. И что же? Хваленое мастерство было тут же позабыто. Вместо аккуратного меню со стены у кассы свисали фиолетовые клочья списка блюд, отличавшегося унылым однообразием. Журналист замечал, что среди умелых и опытных поваров распространено убеждение в том, что для столовой их профессиональные навыки излишни, здесь можно работать спустя рукава, так как посетитель все равно все «проглотит».

Столовых, которые претворяли на практике именно эту заповедь, было немереное количество во всех городах. Сложился и своеобразный стандарт их интерьера: вместо четырехместных столиков в залах устанавливались длинные общие столы, сервированные щербатыми вилками, гнутыми ложками и ножами, не точившимися с момента их выхода с фабричного конвейера. Уксуса, хрена и горчицы на столах посетители в глаза не видели. В некоторых заведениях пища раскладывалась по тарелкам, которые, помимо непосредственного утилитарного назначения, служили и предметом наглядной агитации: по их дну шли надписи: «Общественное питание — путь к новому быту», «Уважай труд кухонного работника — не пачкай тарелку». А на некоторых экземплярах с фламандским реализмом в натуральную величину изображались мухи и тараканы с предостерегающей надписью: «Тараканы и мухи — враги общественного питания. Уничтожай их»[42]. Как влияли эти надписи на аппетит посетителей, неизвестно, однако можно предположить, что послевкусие было не из приятных.

Впрочем, хромал не только дешевый заводской, городской или школьный общепит. Весьма и весьма далеким от идеала оставался общепит средней ценовой категории, в частности кафе. Вот, например, очерк журналиста Л. Ленча, написанный в 1934 году: «... если вы не журналист (у этих есть Дом печати), не писатель (у этих есть Дом Герцена) и не имеете пропуска в закрытое рабочее вечернее кафе (где все столики уже заняты) — то податься вам будет некуда. Вы можете зайти в «Метрополь», но там такие цены, что весь ваш лиризм растает как дым при первом взгляде на счет. Можно пойти в маленькое кафе, которые встречаются на каждом углу, можно пойти в общедоступное

кафе Моснарпита. Вот картина (кафе на улице Горького, наискосок от телеграфа): низкое мрачное помещение, как бы специально приспособленное под похоронное бюро. Вместо прохладного мрамора — грязные, сальные клеенки и измызганные скатерти. На буфетной стойке унылый стандарт: увядший вчерашний торт, бутерброды, запачканные икрой, балык ехидного желтого цвета. Вместо чудака-шахматиста — ископаемый нетрезвый гармонист, разводящий для увеселения публики несусветную грусть. На месте любезных официанток — сердитые особы с кислыми минами. Посетители сидят в шубах... Такая картина везде. Я знаю только одно кафе — на Столешниковом, где нет стандартных прелестей. Там подают взбитые сливки и совсем неплохие голландские пироги. Там хотят иметь свое лицо»[43]. Кафе, о которых грезил корреспондент, — с большим выбором легких закусок, свежих бутербродов, аппетитных румяных булочек и изысканных пирожных, где можно не только с удовольствием перекусить, но и послушать музыку, сразиться в шахматы с интеллигентным стариком — завсегдатаем этого места, — оставались пока только в прожекте. Притом приведенный пример конкретного кафе на улице Горького был отнюдь не самым худшим!

Почему так тормозилось создание культурного и качественного общественного питания? Причин было несколько. Во-первых, с конца 1928 года по 1934 год включительно в стране действовала карточная система на продукты питания. Дефицит продуктов негативно сказывался на ассортименте предложений потребителю и стиле работы предприятий общепита. Во-вторых, работа в сфере обслуживания не считалась престижной и, как мы выяснили, зачастую привлекала людей, не столько ориентированных на самоутверждение и рост в выбранной профессии, сколько на личное обогащение. В-третьих, общее состояние отрасли определяла ее вторичность в структуре задач социалистического строительства. Как и производство предметов потребления, сфера услуг не находилась в центре внимания правительственных органов и финансировалась по остаточному принципу.

Загвоздка состояла еще и в том, что сфера обслуживания, как Тришкин кафтан, рвалась в том слабом месте, которое срочно пытались залатать. Например, отраслевой подъем упирался в нехватку квалифицированных кадров. Для их подготовки была создана сеть школ ФЗУ (фабрично-заводского ученичества), техникумов, открылись высшие учебные заведения соответствующего профиля в Москве, Ленинграде, Луганске. В 1927 году с большой помпой при знаменитом ресторане

«Прага» в самом центре Москвы была открыта первая в стране школа кулинарного искусства. Ей предстояло подготовить кадры профессионалов, способных на практике осуществить популярный лозунг «Общественное питание — путь к новому быту». Но как было поставлено дело обучения в ряде учебных заведений, которым придавалось столь большое значение?

10 февраля 1929 года в «Комсомольской правде» была опубликована острая злободневная статья под заголовком «Что происходит в стенах «Праги». Ресторан задушил фабзавуч. Почему ученики кончают жизнь самоубийством?». Без преувеличения можно сказать, что представленный материал произвел впечатление разорвавшейся бомбы. Речь шла о буднях школы. Ее ученики теснились в одной маленькой комнатушке, несмотря на то что Моссовет принял постановление выделить им отдельное просторное помещение. Заведующий школой и ответственный за нее Хамовнический райсовет, однако, не торопились это постановление выполнять. Так было удобнее всем и в первую очередь администрации школы, тесно связанной со штатом ресторана. Как писал корреспондент, кулинары ресторана не были нацелены на передачу своего опыта ученикам, видя в подрастающей смене потенциальных конкурентов. В результате учащиеся не столько осваивали общеобразовательные и специальные предметы, сколько обслуживали ресторанные банкеты в качестве даровой рабочей силы. Или же — за неимением других занятий — коротали время в обществе работников кухни и официантов ресторана, выслушивая истории их любовных похождений, скабрезные анекдоты, а некоторые девушки вдобавок становились объектами назойливых домогательств со стороны старших товарищей. Не выдержав такого «посвящения» в специальность, три ученицы покончили жизнь самоубийством[44]. «Разбор полетов», последовавший за этой публикацией, позволил оздоровить обстановку в школе.

Гратен — золотистая корочка, образующаяся на поверхности блюда в духовке или на гриле. Обычно блюдо поверху покрывается тертым сыром, панировочными сухарями или яйцом и панировочными сухарями. Позже это название перешло и на блюда из рыбы, мяса, овощей, пасты и даже сладости.

А вот обстоятельный анализ работы Московского института общественного питания, который давала в газете «Комсомольская правда» за 1939 год хорошо знакомая с вопросом

журналистка Л. Кара-Стоянова. Студенты и выпускники жаловались на низкий уровень преподавания, и для этого были реальные основания. При полнейшем попустительстве ректора института Белякова многие преподаватели вуза скорее имитировали педагогическую работу, чем реально ее выполняли. Из 60 выпускников института ни один не представил и не защитил в положенный срок дипломной работы. План приема в аспирантуру был полностью сорван, и шесть аспирантских вакансий, что называется, пропали даром. Заведующий кафедрой организации производства по требованию студентов был отстранен от лекторской работы, но продолжал по-прежнему руководить кафедрой. Курс по организации труда вел преподаватель, не имевший даже диплома о высшем образовании. Не владел своим предметом и преподаватель химии. Столовая головного вуза по общественному питанию могла служить образцом разве только его негативных сторон. Несмотря на провал по всем направлениям деятельности, в коллективе щедро раздавались премии и присуждались ученые степени, их получателями становились в основном ректорские любимцы. Автор статьи предлагал Фрунзенскому райкому партии, в ведении которого состоял институт, и председателю Комитета по делам высшей школы С.В. Кафтанову вникнуть в причины ненормального положения дел в вузе и принять соответствующие меры[45]. При всем внешнем жанровом сходстве такую статью трудно назвать кляузой. Неписаные законы сурового времени заставляли журналиста отвечать за свои слова, ведь вес печатного слова в тех условиях был несоизмеримо больше резонанса многих сегодняшних журналистских расследований, остающихся практически незамеченными.

Специфика отрасли состояла в том, что к ней, как мухи к сахару, липли жулики и хищники. Криминальные элементы проникали даже в головной орган отрасли — Нарпит. Например, доходную синекуру сделал из своей должности секретарь губотдела союза Нарпита Шершенов, хорошо известный в столичных торговых кругах своими стяжательскими наклонностями. За двадцать-тридцать рублей вознаграждения он выписывал профсоюзный билет охотнорядским «чуйкам», сухаревским палаточникам или же вовсе «безработным» уголовникам. В 1926 году суд прервал бурную коммерческую деятельность чиновника, приговорив его к двум с половиной годам лишения свободы[46].

И впоследствии приток квалифицированных и добросовестных работников на предприятия шел медленно. По данным наркомата тор-

говли, опубликованным в отраслевом журнале «Советская торговля» за 1941 год, накануне Великой Отечественной войны в системе союзного общепита трудилось 447,8 тыс. человек, а в обслуживавших его подсобно-производственных предприятиях — 359,4 тыс. человек. Обратим внимание на численность работников общепита — она превышала количество работников, занятых в торговой сети (446,7 тыс.). Эти цифры позволяют говорить о том, что в удовлетворении потребности людей в пище общепит играл не меньшую, а возможно, и большую роль, чем домашнее хозяйствование. Однако при столь важном назначении общепита в его системе было крайне мало людей с высшим и средним специальным образованием. В целом среди подчиненных наркомату работников высшее образование имелось только у 1,3%, среднее специальное — у 13,3%, 83,6% имели только начальное образование. Изъяном общепита руководители наркомата считали заниженные требования, предъявляемые к соискателям не только низовых рабочих мест, но и административных постов. В результате на ряде предприятий на материально ответственных должностях нередко подвизались люди, имевшие судимость за растраты, хищения и другие правонарушения. Бывали и случаи, когда такие работники, забрав кассу заведения, пускались в бега. В личных делах руководящих кадров отсутствовали данные о результатах инвентаризаций и ревизий их предприятий, а также показатели выполнения планов товарооборота, накоплений, издержек обращения, дебиторской задолженности. Непомерно высокой оставалась и текучесть кадров. Искоренению этих недостатков, как не раз заявлялось в профессиональной печати, должны были способствовать и планомерная воспитательная работа с кадровым составом, и усиленный контроль административных органов и общественных организаций[47]. И, конечно, неослабевающее внимание со стороны прессы.

В принципе, общественный и государственный контроль был налажен неплохо. Периодически по сигналам «снизу» проводила проверки Комиссия советского контроля. Инспектировали предприятия общепита также представители Наркомата торговли. На местах вмешиваться в работу столовых и добиваться ее улучшения могли профсоюзные комитеты. Нередко итогом таких ревизий становилось подключение ОБХСС (Отдела борьбы с хищениями социалистической собственности при Наркомате внутренних дел). Однако опыт показывал, что даже самые лучшие ревизоры были порой бессильны оздоровить обстановку. Покажем это на конкретном примере. В конце

1936 года Комитет советского контроля изучил работу предприятий питания крупных промышленных центров — Москвы, Ленинграда, Донбасса, Урала. Были обнаружены многочисленные нарушения: обвес и обсчет потребителей, хищения, антисанитария, произвольное повышение цен на ряд блюд, сокращение предприятиями выпуска собственной продукции и выполнение плана товарооборота за счет реализации готовых буфетных товаров (колбасы, сыра, алкогольных напитков и т.п.), продажа части товара «налево»[48]. Но и эта «встряска» с наказанием виновных не принесла ожидаемого положительного перелома. В Ленинграде и после того не сократился поток писем трудящихся в газеты с жалобами на общепит. Тогда в дело вмешался Наркомат торговли СССР. Наркоматовские кураторы отрасли, ознакомившись с ситуацией на месте, признали обоснованность жалоб. После этого Отдел по борьбе с хищениями социалистической собственности и спекуляцией при Ленинградском управлении милиции завел на «генералов» отрасли дело о вредительстве. Под арест попали десять руководителей, в том числе начальник Ленгоснарпита Быков. Как это случалось сплошь и рядом в те тревожные времена, в ходе следствия задержанные признались, что возглавляли антисоветскую организацию правых. Несмотря на то что впоследствии обвинение в антисоветской подрывной деятельности было переквалифицировано в более мягкое («терпимое отношение к вредительским начинаниям Главка»), общий итог для ленинградских организаторов общепита был в прямом смысле слова убийственным[49]. Увы, часто оказывалось, что единственным способом прекращения вакханалии самоуправства и воровства являлась политизация чисто хозяйственных преступлений.

Иногда остро-критическое выступление в печати, особенно в период массовых политических репрессий, уже само по себе могло повлечь за собой тяжкие и далеко идущие последствия для адресата критики. Такая потенциальная возможность заставляла оперативно менять стиль работы и срочно латать «дыры». Например, весной 1937 года в очерке, опубликованном «Вечерней Москвой», описывалась удручающая картина работы столовой при фабрике-кухне № 6 Таганского треста столовых столицы. В ней ежедневно обедало до 7 тыс. человек, в основном это были рабочие 1-го Шарикоподшипникового завода им. Л.М. Кагановича. В двух обеденных залах, размещавшихся в верхнем этаже, на 300 посетителей приходилось всего 39 вилок. Поэтому основной массе столующихся приходилось поедать второе блюдо теми же ложками, которыми они хлебали суп. Однако нехватка вилок еще не

Рабочие за обедом в зале — фабрики-кухни «Шарикоподшипник». Москва, 1933 г. РГАКДФ

была главным изъяном. Из-за медлительного обслуживания клиентов к кассам выстраивались длинные очереди, в которых рабочим приходилось проводить весь свой обеденный перерыв. Оставшегося в их распоряжении времени с трудом хватало, чтобы наспех проглотить обед. Да и вся обстановка этого заведения — с грязными столами, расшатанными стульями и запыленными окнами — не возбуждала аппетита. Автор статьи ставил на вид директору Московского объединения столовых, ресторанов и кафе т. Гитису пренебрежительное отношение к рабочим столовым городских окраин, и наоборот, избыточное внимание к ресторанам и кафе городского центра, которые приносили наибольшую коммерческую выгоду[50]. Нам неизвестно, как сложилась судьба т. Гитиса после этой публикации. Да, собственно, одна ласточка еще не делала весны. Однако критическая масса таких публичных выволочек нерадивых начальников отрасли, безусловно, давала эффект. Нет сомнений, что в числе прочих факторов он определял собой вектор развития отрасли второй половины 1930-х годов — поиск оптимальных организационных форм и наилучших способов учета и стимулирования труда работников отрасли. Такой поиск часто велся

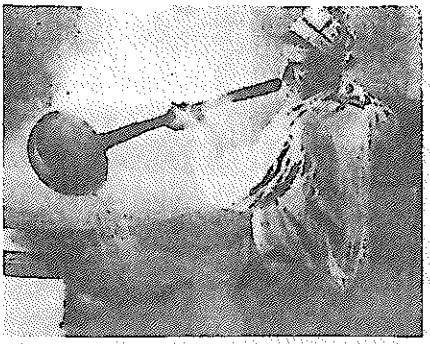
методом проб и ошибок. Но ведь точно также выстраивался и отлаживался весь хозяйственный механизм в тех условиях!

Так, с 1936 года вместо фиксированной уравнительной и поощрительно-фиксированной стала применяться прогрессивно-сдельная форма оплаты труда, при которой труд работников кухни и всех торговых групп общепита оплачивался в процентах с оборота. Она действовала четыре года. В 1940 году ее было решено изменить в связи с тем, что она стимулировала кулинаров прежде всего к выпуску небольшого ассортимента дорогих блюд из дорогостоящего сырья. Понятно, что такая установка не отвечала запросам массового потребителя, желающего получать недорогую и разнообразную пищу.

В 1940 г. была утверждена сдельно–премиальная система оплаты. Для работников кухни были установлены нормы выработки с учетом трудоемкости изготовляемых блюд. Для вычисления коэффициента трудоемкости были привлечены ведущие кулинары и специалисты по организации труда. С помощью их расчетов были выработаны критерии трудовых затрат на изготовление 365 наиболее распространенных блюд и гарниров. В окончательной таблице коэффициентов трудоемкости была учтена степень механизации труда при обработке сырых продуктов. Например, трудоемкость изготовления рагу из баранины при машинной чистке и шинковке овощей оценивалась коэффициентом 1,2 балла; при машинной чистке и ручной шинковке овощей — 1,3 балла; при ручной чистке и шинковке — 1,6 балла[51]. Эта методика позволяла полнее учитывать качественно-количественные показатели труда работников и использовать их при начислении зарплаты.

Точно так же на протяжении 1920—1930-х годов менялся и подход к устройству массового общепита. Поначалу, в 1920-е, главной организационной формой, на которую делал ставку Нарпит, была фабрика-кухня-заготовочная. Первые запущенные образцы себя оправдали. В 1925 году при самом деятельном участии Нарпита в Иваново–Вознесенске появилась первая в стране фабрика-кухня. Это собы-

К десятой годовщине победы Октябрьской революции в Москве была заложена первая столичная фабрика-кухня. В 1933 году здесь отпускалось 44 тысяч обедов в день. Фабрика-кухня объединяла несколько цехов — заготовок, мясных полуфабрикатов, обработки птицы и дичи, супов, соусов, коренной, хлебонарезной. Одновременно здесь обслуживали до 800 посетителей. Кроме того, большая часть продукции направлялась в учебные заведения и учреждения. Работа на фабрике велась круглосуточно.



На фабрике-кухне. 1930 г.

тие стало началом поворота системы общественного питания к созданию мощных производственных единиц, с централизованным механизированным производством, расфасовкой и доставкой кулинарной продукции потребителю. Государство не поскупилось на средства — на этот проект было выделено полмиллиона госбюджетных рублей. Вместе с тем по ходу дела постоянно возникали то одни, то другие проблемы. Например, значительную часть оборудования пришлось закупать за рубежом, так как отечественная промышленность такого заказа еще не могла выполнить. Осваивать оборудование тоже поначалу было некому — специально подготовленные кадры отсутствовали. Пришлось подключать местных кулибиных. В итоге фабрика все-таки заработала!

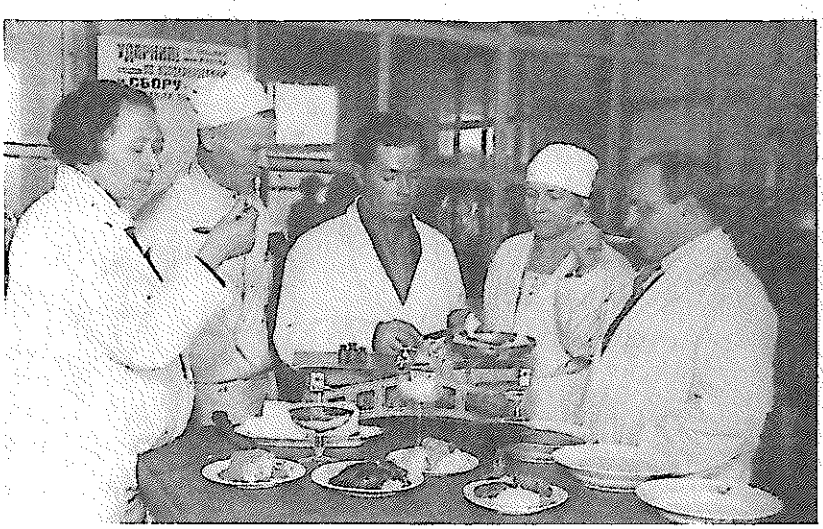
В 1927 году строителями была сдана фабрика-кухня в Нижнем Новгороде. К этому времени был накоплен уже определенный опыт монтажа и эксплуатации кухонной техники. По рассказам очевидцев, работу по техническому оснащению нижегородской фабрики-кухни проделал шестидесятипятилетний инженер Нарпита, который был так увлечен своими холодильными камерами и печами, что, казалось, мог сложить о них поэму.

К десятой годовщине победы Октябрьской революции в районе начала Ленинградского проспекта в Москве была заложена первая столичная фабрика-кухня. На ее сооружение ушло два года. Начав в 1929 году с отпуска 12 тыс. обедов в день, к 1933 году она увеличила этот показатель до 44 тыс. Для своего времени это было предприятие, не имевшее аналогов в мире. Познакомиться с ним приезжали Ромен Роллан, Лион Фейхтвангер, Анри Барбюс и многие другие иностранные гости, искренно восхищавшиеся размахом и отлаженностью сложного многопрофильного производства[52].

Фабрика-кухня объединяла несколько цехов — заготовок, мясных полуфабрикатов, обработки птицы и дичи, супов, соусов, коренной, хлебонарезной. Здесь действовала своя котельная, обеспечивавшая подачу тепла независимо от городских источников, — поэтому сбоев в производственном цикле не бывало. Для растопки плит применяли

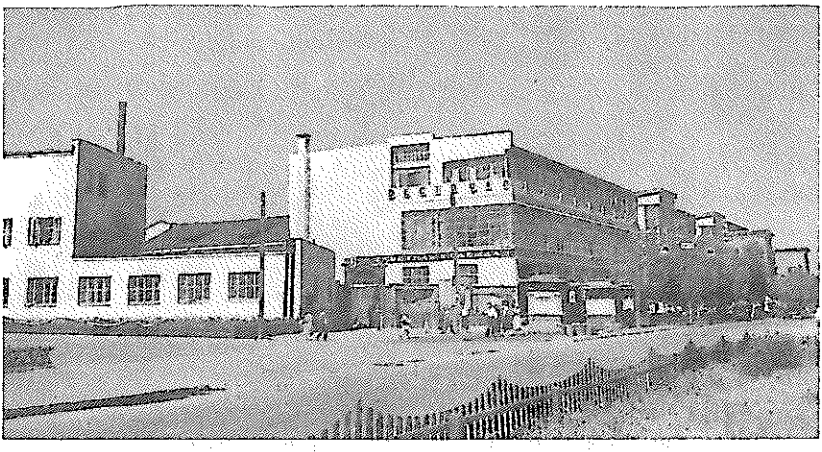
сжиженную нефть, для варки овощей — специальный пароварочный шкаф, а для мытья грязной посуды — моечную машину с пятью стадиями мойки. Фабрика была способна единовременно обслуживать до 800 посетителей — это были в основном рабочие крупных промышленных предприятий, расположенных на Ленинградском проспекте. Кроме того, большая часть продукции направлялась в учебные заведения и учреждения. Работа на фабрике велась круглосуточно. А для ее работников была создана отличная служба быта с обувной мастерской и парикмахерской, культурный досуг обеспечивали спортивные кружки и художественная самодеятельность. Для детей сотрудников был открыт детский сад.

Благодаря хорошо оснащенным и исправно функционирующим фабрикам-кухням преображалась жизнь рабочих коллективов. Например, в 1934 году в рубрике «Москва в часы обеда» корреспондент «Вечерней Москвы» освещал работу фабрики-кухни № 4 при «Шарикоподшипнике». Это было многопрофильное предприятие с шестью цехами, в том числе с овощехранилищем вместимостью в 1000 тонн. Оно кормило около 20 тыс. человек и ежедневно производило до 75 тыс. разнообразных блюд. Штатное расписание включало в себя должность врача, наблюдавшего за санитарными условиями, а также браковщиков, присутствовавших при закладке в котлы сырых продуктов и отслеживавших их доброкачественность. Заведующий производством Гущин пользовался заслуженным уважением: это был настоящий изобретатель-рационализатор, как тогда говорили, «изотовец» своего дела. Под его началом трудился дружный коллектив, в котором превалировали молодые кадры. В их руках работа кипела, и предприятие выходило победителем в соревновании с фабрикой-кухней № 2 при заводе им. Сталина. Как достигался такой высокий результат? Каждое утро на фабрике-кухне при «Шарикоподшипнике» проводилась «летучка», во время которой делался анализ блюд, реализованных или невостребованных за предшествующий рабочий день, ставились задачи на текущий день. Соревнование с коллегами из другого предприятия подстегивало творческую инициативу, заставляло подтягиваться нерасторопных и ленивых работников. Оно же позволяло справляться и с социалистическим обязательством всего коллектива — добиться того, чтобы в его рядах не было ни одного человека, провалившего экзамен по техническому минимуму. 329 работников посещали 17 кружков, в которых повышали свой культурный уровень и профессиональную квалификацию.



Врач за проверкой обеда в столовой фабрики-кухни Сталинградского завода. 1931 г. РГАКДФ

Ну а как же чувствовали себя посетители в стенах передовых фабрик–кухонь? В обеденный перерыв они здесь получали вкусные и питательные обеды. По окончании рабочего дня могли взять домой готовые блюда или полуфабрикаты: для этого у проходных вблизи цехов ставились буфетные павильоны. А в вечерние часы отдыхали всей семьей или дружеской компанией. На яркие огни кафе, работавшего на базе фабрики–кухни, ежедневно стекалось до полутора тысяч посетителей. Проведенный здесь вечер давал заряд бодрости на весь последующий день. На столиках были поставлены вазочки с живыми цветами, на стенах — развешаны картины, играл симфонический оркестр, приветливые официанты разносили вкусные блюда. Рабочие обращались к официантам уважительно, как это было принято на производстве: «Товарищ Алексашина, пожалуйста, два шницеля повенски!» Не были в чести и чаевые, которые унижали достоинство рабочего человека и подрывали дух классовой солидарности с работниками общепита. Автор одного из репортажей замечал, что комбинаты питания наподобие описанного, создали полноценную альтернативу буржуазному ресторану западного мира. Если в Лондоне, Берлине, Париже изысканное питание в сочетании с оперативным и культурным сервисом было предметом роскоши, принадлежащим состоятельной публике, то в Советском Союзе оно было доступно простым



Вид на ресторан и фабрику-кухню Сталинградского тракторного завода. 1940 г. РГАКДФ

труженикам[53]. Конечно, в этом заявлении была доля преувеличения: лучшие фабрики-кухни страны, превращавшиеся в вечерние часы в кафе, еще не дотягивали до уровня хорошего капиталистического предприятия.

Численность фабрик-кухонь на протяжении первой половины 1930-х годов непрерывно росла. Если в 1928 году их было пять, то за четыре последующих года стало свыше ста. Значительно разрослось «хозяйство» Союзнарпита: в 1933 году оно включало в себя 10 тыс. предприятий питания, в том числе 250 механизированных столовых, 50 рабочих кафе, 250 ресторанов, а число потребителей составляло 5,5 млн. человек ежедневно[54]. Вместе с тем опыт первой половины 1930-х показал, что качество работы фабрик-кухонь даже по Москве, не говоря уже о периферии, было разным. Одни пользовались популярностью у потребителей. Другие, увы, оказались убыточными и за полнейшей несостоятельностью с течением времени были закрыты, а их здания были переданы научно-исследовательским институтам. Вот как, например, описывает такие незадавшиеся проекты жительница Москвы, которая по роду службы (съездовская стенографистка по вызовам) много разъезжала по городу и частенько навещала в обеденный перерыв столовые фабрик-кухонь: «Это были трех-, четырехэтажные здания-близнецы с колоссальными подсобными помещениями, с залами на весь этаж, на 2—3 сотни посадочных мест. Ни отделки, ни убранства. Все в новом пролетарском вкусе, чуждающемся мебе-

ли, цветов, картин и занавесок (тем более тюлевых!), типичных для мещанско-буржуазного быта. При входе в зал вы получали ложку и вилку, без которых обратно не выпускали. Они и держались. Но ножи исчезали мгновенно и неудержимо. Ассортимент блюд был довольно ограничен. А тут еще коллективизация. . Несколько раз нам после совещаний давали талоны в эти фабрики-кухни. Без талона и хлеба-то теперь простому человеку нельзя было получить... Что касается фабрик-кухонь, то в них давали "на выбор" одновременно первое и второе: густой суп на костном отваре, напичканный пшеном и сильно сдобренный лавровым листом. На третье — "чай", и ... без сахара»[55]. Ввиду нерентабельности многих крупных фабрик-кухонь к концу 1930-х был взят курс на строительство мелких столовых и кафе, которые могли бы более мобильно реагировать на структуру потребительского спроса, да и вообще требовали меньше организационных и материальных вложений, чем многопрофильное и масштабное кулинарное производство.

Как видим, путь, пройденный государственным общепитом в 1920—1930-е годы, оказался извилистым и даже напряженным. Однако суммарный результат всех пережитых трансформаций все же был позитивным. Накопление опыта в организации питания, подготовке персонала, внедрение индустриальных методов приготовления пищи позволили развернуть общепит лицом к потребителю. Одним из его главных достижений стало утверждение ко второй половине 1930-х хорошо сбалансированного и разнообразного общепитовского питания. По заключению крупного знатока русской кухни историка В.В. Похлебкина, оно уступало питанию, которое культивировалось в дворянских имениях или в буржуазных домах, но много превосходило питание крестьянских и пролетарских масс до революции. Обеденное меню из трех блюд (суп, горячее второе — чаще всего мясное блюдо — и сладкое третье) в общепите разрабатывалось на неделю вперед и менялось каждый рабочий день. Оно отличалось грамотно подобранным составом блюд, богатых белками, клетчаткой, витаминами[56]. Типичное меню советской столовой или дома отдыха 1930-х годов в осенне-зимний сезон выглядело примерно так:

Понедельник

Щи суточные из кислой капусты с мясом
Судак отварной по-польски с картошкой и огурцом соленым
Каша гурьевская сладкая

Вторник

Борщ украинский со шкварками
Котлеты рыбные с отварной картошкой
Блинчики с повидлом

Среда

Рассольник ленинградский
Сосиски с капустой тушеной
Компот из сухофруктов

Четверг

Суп рыбный с крупой перловой
Мясо духовое с кашей гречневой
Кисель клюквенный

Пятница

Суп крестьянский с мясом
Утка жареная с овощным гарниром
Мусс яблочный

Суббота

Суп-лапша куриная
Биточки в сметане
Кисель молочный

Воскресенье

Солянка мясная сборная
Котлеты куриные пожарские
Желе лимонное

Надежность сложившейся системы общепита показала непростая экономическая ситуация 1939—1940 годов. Вступление советских войск на территорию Польши, Прибалтики, финская кампания легли тяжелым бременем на все народное хозяйство страны. В условиях кризиса снабжения в государственной торговле страхующую функцию выполняла сеть общепита. В письмах трудящихся с мест руководителям страны содержались жалобы на дороговизну продуктов на колхозном рынке и в кооперативных магазинах, на опустевшие прилавки государственных торговых предприятий. Как выяснялось,

Комсомольская бригада определяет качество обеда в столовой при фабрике-кухне «Большевичка». Москва, 1930 г. РГАКДФ

единственным «поплавком», не давшим многим семьям, что называется, пойти ко дну, были столовые. Граждане, не имевшие допуска к закрытым рабочим или красноармейским столовым, просили представителей власти позаботиться о расширении сети общедоступных пунктов питания[57].

Голодал ли советский рабочий при карточной системе? «Нормированный» общепит

По ходу социалистической реконструкции народного хозяйства в конце 1928 года было введено нормированное распределение продовольственных товаров. Начавшись с Украины, карточная система к началу 1929-го охватила все промышленные города СССР, а в марте 1929 года была установлена и в Москве. Кроме хлеба, в список продук-

тов, реализовывавшихся на строго учетной основе, вошли сахар, мясо, масло, чай, а в 1932—1933 годах и «второй хлеб» — картофель. Нормы снабжения различались в зависимости от социальной категории потребителя. С 1931 года существовало четыре списка снабжения: особый, первый, второй и третий. В особый и первый списки были включены работники наиболее значимых промышленных объектов, транспорта, находившихся в крупных городах. К ним была приравнена и научная элита страны. На долю потребителей этой группы приходилось около 70—80% всех выделенных фондов снабжения. По второму и третьему спискам проходили сотрудники предприятий, выпускавших потребительские товары, коммунальные хозяйства, типографии, жители малых и неиндустриальных городов, а также служащие, некооперированные кустари и ремесленники. Иерархия потребления носила сложный диверсифицированный характер. Как замечает исследовательница Е.А. Осокина, она была подчинена принципу «чем ближе к производству, тем лучше снабжение». Внутри перечисленных списков снабжение также было неоднородным: индустриальные рабочие пользовались преференцией относительно служащих, трудившихся на том же производстве. Исключение составляли кадры научно-технической интеллигенции, работавшие на нужды приоритетных для государства отраслей хозяйства и оборонного комплекса. Они обеспечивались наравне с индустриальными рабочими. Военнослужащие получали так называемый красноармейский паек. В 1930 году его дневная норма состояла из 1 кг хлеба, 700 гр. овощей, 250 гр. мяса, 50 гр. жиров, 35 гр. сахара. Себестоимость такого пакета была 17 руб. 14 коп., но на руки он отпускался за 12 руб. 45 коп. (Для сравнения: рабочий паек стоил 13 руб. 97 коп.)[58] Не были оставлены без внимания и работавшие в СССР иностранцы: специалистам полагалось на месяц 9 кг, а рабочим — 6 кг, в то время как для советского индустриального рабочего месячная норма составляла 2 кг. Несмотря на то что «иностранный» лимит в 1932 году был снижен соответственно до 5 и 3 кг, все равно он сильно превышал размеры наделения советских граждан. Еще более качественным и разнообразным, чем у иностранцев, было питание, предоставлявшееся партийной и государственной номенклатуре[59]. Вместе с тем исследователи, изучавшие дифференцированное снабжение населения в годы карточной системы, подчеркивают, что это была иерархия в бедности. Даже правящий слой государства по нормам потребления едва дотягивал до стандартов среднего класса западного мира!

Что касается форм «отоваривания» потребителей, то они были представлены как государственной торговой сетью, так и закрытыми рабочими кооперативами (ЗРК), отделами рабочего снабжения (ОРС), закрытыми распределителями организаций (ЗР). Вход туда был разрешен только по предъявлении удостоверения члена производственного объединения или учреждения, к которому относился распределитель. По данным американской исследовательницы Шейлы Фицпатрик, в начале 1932 года численность закрытых магазинов доросла до 30 тыс., составив одну треть от всей городской розничной торговли.

По мнению той же исследовательницы, закрытое снабжение подрывало базовый принцип социальной политики коммунистической партии — «пролетарского приоритета», так как одновременно с заводскими столовыми и магазинами возникли спецбуфеты и закрытые торговые точки для служащих высокого ранга и иностранцев («Инснаб»), предлагавшие товары более широкого ассортимента и более высокого качества чем те, которыми располагала заводская сеть[60].

Очевидно, под тем же углом зрения может быть рассмотрено введение в 1931 году магазинов сети Торгсина (Всесоюзного объединения по торговле с иностранцами). Современный читатель о них знает главным образом из бессмертного романа М. Булгакова. Писатель мастерски показал грозовую атмосферу, нависавшую над таким магазином: маленькой подначки умелых подстрекателей Бегемота и Коровьева хватило для того, чтобы она мгновенно разрядилась в акт народного погрома. В самом деле, у простого труженика, ненароком заглянувшего сюда, голова шла кругом. И было от чего! Свидетели тех времен с придыханием вспоминали об отделах деликатесных продуктов московского Торгсина: «Откуда-то всплывшие, словно из небытия, бывшие приказчики от Елисеева и Белова, чистенькие старички в белоснежных халатах и черных кожаных нарукавниках, артистически отрезали блестящими, остро отточенными ножами ломти розовой ветчины,

Свидетели с придыханием вспоминали об отделах деликатесных продуктов московского Торгсина, появившегося в 1930-е годы: «Откуда-то всплывшие, словно из небытия, бывшие приказчики от Елисеева и Белова, чистенькие старички в белоснежных халатах и черных кожаных нарукавниках, артистически отрезали блестящими, остро отточенными ножами ломти розовой ветчины, кусочки балыка, отвешивали черную икру, ловко обертывали их тонкой бумагой и изящным жестом вручали покупателю: "Пожалуйте, милости просим". Слюнки текли при этом зрелище».

кусочки балыка, отвешивали черную икру, ловко обертывали их тонкой бумагой и изящным жестом вручали покупателю: "Пожалуйте, милости просим". Слюнки текли при этом зрелище»[61].

Действительно, и Торгсин, позволявший обладателям иностранной валюты, предметов антиквариата или благородного металла приобретать какие душе угодно товары, и шикарные закрытые распределители для высококлассных инженерно-технических работников, были отступлением от постулата коммунистической идеологии, ставившего во главу угла социальной политики интересы класса — создателя материальных ценностей. В этой оценке нельзя не согласиться с американским историком. Вместе с тем следует заметить, что эти меры носили временный и вынужденный характер. В период форсированной модернизации страна остро нуждалась как в иностранной валюте, так и в услугах компетентных специалистов, которых иначе было невозможно привлечь к сотрудничеству.

Общественное питание составляло мощный довесок к тем благам, которые распределялись по дифференцированно-уравнительному принципу. В его основу была положена та же иерархия, которая пронизывала государственное снабжение населения. За 1928—1932 годах сеть заводских и учрежденческих столовых возросла пятикратно, достигнув 30 тыс. в середине 1933 года. В таких точках кормилось две трети жителей Москвы и почти столько же (58 %) жителей Ленинграда[62]. Треть крупы, картофеля, овощей, 30—40% мяса, рыбы, молочных продуктов, половину жиров, которые потреблял рабочий в 1932—1933 годах, обеспечивал ему заводской общепит[63]. Интересно, что на одном предприятии могли действовать разные столовые — для рабочих, служащих, инженеров. Отдельные залы или, по крайней мере, столы предназначались для ударников производства. За ними были закреплены официанты, в то время как в общем зале было самообслуживание. Столики ударников были накрыты скатертями и украшены вазочками с цветами. Меню для них было значительно более разнообразным, чем для остальных работников. Если в общей столовой кормили на первое супом с макаронами или голыми щами, на второе — макаронами с сахаром или маргарином, то за «ударными» столиками разносили мясные блюда или, на худой конец, макароны со сливочным маслом.

В зависимости от типа столовой варьировались и цены, причем более низкая цена совсем не означала скудной еды. И наоборот — высокие цены не гарантировали ее отменного качества. Например, на май

1933 года обед строителя стоил 80 коп., рабочего — 84 коп., служащего в учреждении — 1 руб. 75 коп., инженера — 2 руб. 08 коп. В общедоступных городских столовых он обходился в 1 руб. 15 коп., а в коммерческих ресторанах — 5 руб. 84 коп.[64] Нормы потребления пищевых продуктов в общепите также зависели от категории пользователей. Скажем, для академической группы, к которой относились закрытые столовые АН СССР, творческих союзов и Большого театра, предусматривалось 5 кг мяса, 7,5 кг рыбы, 600 гр. сливочного масла, 5 яиц на человека в месяц. В открытых столовых повышенного типа заказ мясных блюд определялся нормой в 2,25 кг, а в дорогих коммерческих ресторанах — в 3 кг на человека в месяц.

Свои отдельные столовые, близкие по качеству к столовым для партийной и хозяйственной элиты, были у командного состава Красной армии, сотрудников ОГПУ/НКВД[65]. Как видим, и в общепите утвердилась стратифицированная модель потребления. Высшую категорию общепита составляли литерные столовые, предназначавшиеся для руководящих кадров правительственных учреждений. Лучшая правительственная (совнаркомовская) столовая сначала располагалась на территории Кремля, а в начале 1930-х годов переехала по адресу: улица Грановского, 2. Сюда по окончании рабочего дня стекалась вся сановная публика. Несмотря на название — столовая, — это был очень недурной ресторан с обильным русским столом, непременно включавшим в себя молоко и хлебный квас, хлеб, пирожки из собственной пекарни. Для сотрудников правительственного аппарата, не желавших или не имевших возможности посещать столовую, готовые обеды доставлялись из кремлевской кухни на дом[66].

Скрытые от глаз населения столовые для высокого начальства всегда вызывали жгучее любопытство населения. Иногда, в силу обстоятельств, простым смертным все же приоткрывалась завеса над этой

Антрекот *— говяжий стейк высшего качества, мясная вырезка «между двумя ребрами», которая называется по-французски «кот». Однако на практике это может быть и мясо с костью. Мраморный и нежный, антрекот делают на гриле, жарят на огне или сковороде. Идеальный антрекот должен быть около 1,5 см толщиной, плоским и хорошего качества, с тонким слоем жира, который надрезается в нескольких местах для предотвращения скручивания во время жарки.*

тайной. Съездовская стенографистка Н.И. Якушева, работавшая на конференции Фрунзенского райкома партии г. Москвы в 1934 году, рассказывала, как она вместе с другими техническими работниками была допущена к обеду, который подавался для президиума конференции в особой столовой райкома на Арбате. Вот что она там увидела: «В нескольких комнатках предпоследнего по Арбату дома, в соседстве со знаменитым потом Гастрономом № 100, за плотными белыми шелковыми занавесками мясной бульон кушали всякий день с изысканными пирожками, каждый день разными. Вторые мясные порции были огромного размера и лучшего качества. Ни в одном ресторане не было даже впоследствии такой лакомой осетрины, запеченной под белым соусом. Мяса тогда было очень мало. И все набросились на него, удивляясь, что я так непрактично выбрала рыбу... Несколько лет спустя, проходя по Арбату мимо этих задернутых окон, я представляла себе этот спрятанный от москвичей гастрономический рай».

Яркие воспоминания у делопроизводителей оставили и некоторые другие традиции райкомовского аппарата. Так же как и в остальные кабинеты, в комнату, где трудились стенографистки и машинистки, на завтрак и на ужин вносилось большое блюдо, заполненное бутербродами с икрой и пирожными. Это были деликатесы, не виданные горожанами с 1929 года, когда была введена карточная система. Данной заветной минуты приглашенные работницы всегда ждали с трепетным волнением. Иногда все подмечающему техническому персоналу доводилось наблюдать почти фарсовые сценки. Однажды коллегия Наркомпроса рассматривала просьбы рабочих с заводов об увеличении хлебного пайка. За столом, накрытым тяжелой зеленой скатертью, восседали важные чиновники, дебатировавшие вопрос о том, в каком размере следует удовлетворить запрос рабочих. Перед ними высилась гора бутербродов с черной икрой. Заседание продолжалось ровно столько времени, сколько заняло у чиновников поглощение бутербродов![67] Такие эпизоды оставляли неприятный осадок у людей, далеких от номенклатурной среды. Они давали повод для горестных размышлений о складывающемся в обществе закамуфлированном неравенстве. Очень часто такое наблюдение, как застрявший в глазу осколок зеркала Снежной королевы, уже мешал увидеть все то хорошее, что делалось в стране и для простого труженика.

Ну а каким же было реальное питание рабочего человека, в преданности которому расписывались все партийные вожди и которому пели дифирамбы писатели и художники? В какой мере соответствует

действительности распространенное представление о его голодном существовании в конце 1920-х — начале 1930-х годов?

Очевидно, наиболее точный ответ на этот вопрос могут дать непредвзятые наблюдатели. К ним прежде всего следует отнести иностранцев, оказавшихся в гуще рабочей массы. Сошлемся на свидетельства венгерского поэта Дюлы Ийеша, побывавшего в 1934 году в СССР в качестве гостя Союза писателей. Любопытный и дотошный иностранец категорически отказался от услуг гида-переводчика и решительно двинулся в народ. Его интересовало буквально все: в каких условиях работает и живет советский человек, чем он дышит и во что верит. От пристального взгляда этого «инженера человеческих душ» не укрылась ни одна мелочь. В Ленинграде он обследовал фабрику резиновых изделий «Красный треугольник». Большой производственный комплекс на семь тысяч рабочих располагал своим медпунктом, поликлиникой, детским садом. Имелась даже хорошо оборудованная больница со штатом в пятьдесят врачей. В каждом цеху была устроена своя столовая, отделенная от производственного помещения тонкой дощатой перегородкой. Здесь все сверкало чистотой. Среди столов, покрытых белоснежными скатертями, были расставлены кадки с пальмами, на подоконниках — цветы. Рабочие получали трехразовое

Здание фабрики-кухни. Иваново-Вознесенск, 1926 г. РГАКФД

питание. На завтрак полагались два яйца, каша, кофе или какао. Ударникам производства два раза в день выдавались мясные блюда, обычным рабочим — один раз, а второй раз — рыба. Стоимость обеда для чернорабочих, получавших менее ста рублей, составляла 70 коп., для обычных — 1 руб. 20 коп., а для ударников — 1 руб. Ийеш заказал себе обед чернорабочего. На 70 копеек ему принесли: мясной суп, котлеты с картошкой, а на десерт, как он писал, «нечто розовое, похожее на подогретый клейстер» (желе, кисель?). Это диковинное блюдо он так и не попробовал, хотя его сотрапезники уверяли, что это — самое вкусное в меню, и уплетали свой десерт за обе щеки[68].

Обойдя в разгар рабочей смены несколько цехов 1-го Шарикоподшипникового завода в Москве, Ийеш должен был признать, что здесь были созданы замечательные условия труда, а главное — что для каждого из 16 тыс. штатных рабочих его цех стал вторым родным домом. Столовая для всего коллектива размещалась в отдельно стоящем корпусе. Как и на ленинградской фабрике, иностранный гость захотел отведать обед для чернорабочих. Однако директор столовой, движимый гостеприимством, подал ему обед для квалифицированного рабочего: большую тарелку щей со сметаной и куском говядины, котлету с гарниром из картофеля и фасоли, а на сладкое — чай и пирожок с повидлом. Все это удовольствие обошлось бы ему в 1 руб. 20 коп., при условии, что ему бы позволили заплатить, но об этом не могло быть и речи. Поликлиника и стационар в отведенном для них четырехэтажном здании по медицинскому оснащению и спектру врачебных услуг ничем не отличались от аналогичных учреждений западных стран. Для детей работников был создан детский комбинат из яслей и сада: к грудным младенцам, которые находились под присмотром медицинских и работников и воспитателей, матери могли наведываться каждые полтора-два часа. В другом отдельном здании разместилась школа для молодых рабочих с просторными учебными классами. Как жил рабочий люд этого предприятия, Ийеш мог судить по хорошо знакомой ему семье двадцатипятилетнего токаря по металлу Николая Павловича Шубина. Он был ударником и зарабатывал 340 руб. в месяц. С юной женой они трудились на одном заводе. Днем обедали в заводской столовой, где обед им обходился по рублю с человека (за 1 руб. 20 коп. можно было получить обед с двойной порцией мяса). Вечером они готовили пищу дома из продуктов, полученных в заводском распределителе. На день по карточкам им полагалось по восемьсот граммов хлеба и пол-литра молока на человека. В месяц —

по полтора килограмма сахара, килограмму масла, четыре килограмма мяса и рыбы и картофель в неограниченном количестве. Время от времени завод «подкидывал» и ненормированные продукты: макароны, шоколадные конфеты и печенье. Стоимость нормированных продуктов была умеренной: килограмм мяса обходился в 2 руб. 80 коп., масла — 3 руб. 20 коп., сахара — 1 руб. 50 коп. Примерно по той же схеме приобреталась и одежда[69]. Ни в коммерческие магазины, где товары стоили гораздо дороже, чем в заводской торговле, ни тем более в Торгсин семья Шубина никогда и не заглядывала. Им это было без надобности.

В Ростове наш вояжер посетил знаменитый Ростсельмаш, снабжавший всю страну сельскохозяйственной техникой. Здесь ему довелось познакомиться с настоящими писателями и поэтами от станка. 25 пишущих рабочих создали свое литературное объединение и публиковали стихи, очерки, рассказы в пяти (!) газетах, которые издавал завод. Значительную часть прибыли этот гигант советской индустрии вкладывал в развитие социального сектора. У завода были свои: клуб, библиотека, игровые площадки, парашютные вышки, санатории, летние лагеря более чем на две тысячи детей, собственный театр. Рядом с заводскими корпусами находился ночной санаторий, в котором поправляли здоровье ослабленные рабочие. По окончании смены они принимали душ, переодевались и переключались на жизнь курортников. Для них было разработано усиленное питание. Вместо супа каждый из них получал по триста граммов сметаны, яичницу, мясо и еще массу всевозможных питательных продуктов. Ийеш замечал: «Я насытился уже одним перечислением»[70].

Изобильную жизнь он увидел и в большом совхозном хозяйстве «Зерноград» под Ростовом. Здесь выращивали зерновые культуры, кукурузу, овощи и фрукты. На совхозной территории проживало семь с половиной тысяч человек, из которых 560 являлись студентами, а 44 — преподавателями сельхозвуза, действующего при том же совхозе. Одна только вузовская библиотека насчитывала 75 тыс. томов. Помимо нее, было еще несколько библиотек, а также кинотеатр и театр, больница, детский сад и ясли. И хотя совхозное население трудилось на земле, оно вело городской образ жизни. Рабочие жили в четырехэтажных домах, при этом каждая семья пользовалась отдельной квартирой. Недостатка в жилье здесь не испытывали. Высокой была и зарплата: механизаторы получали 300—400 рублей, простые рабочие — 100—150. Питание работников обеспечивала фабрика-кухня. Самый дорогой

ассортимент готовых блюд и полуфабрикатов в день обходился семье в 1 руб. 25 коп. Впрочем, желающим питаться от своего хозяйства предоставлялся государственный кредит на постройку отдельного домика, покупку скотины и птицы. По ходу осмотра большого совхозного хозяйства гости не преминули отведать обычный обед местного сельхозрабочего: суп, мясо с гарниром, минеральная вода. Все — свежайшее и лучшего качества![71]

Интереснейшим документом являются записки американца Дж. Скотта, который с конца 1932 по 1937 год работал на Магнитогорском комбинате сварщиком, был своим среди советских рабочих и даже женился на русской девушке. Он подробно описал один из первых своих походов в столовую. Компанию ему составил Шабков — рабочий из семьи раскулаченных, который на строительстве Магнитки возглавлял бригаду из восемнадцати отличных работников. Ему как «лишенцу» полагалась всего одна карточка. Однако мастер Иванов всегда выделял ему от себя еще одну карточку — лишний обед, вложенный в Шабкова, давал гарантированный прирост производительности труда. В столовой, куда они вошли, было полно народа. За спиной каждого обедающего рабочего маячила фигура другого, который терпеливо выжидал, пока освободится место. В столовой было холодно — от дыхания людей клубился пар, — поэтому сидели за столами в расстегнутых тулупах и шапках. В дверях у каждого нового посетителя служитель проверял карточки и вручал деревянную ложку. Карточки представляли собой клочки бумаги коричневого цвета. На них были проставлены цифры от 1 до 31 — по числу дней в месяце, а кроме того, указан номер столовой. Официантки отбирали карточку соответствующего дня и выдавали по ней обед. «Через полчаса после того, как мы вошли в столовую, — продолжает свой рассказ Дж. Скотт, — мы уселись на только что освободившиеся места, положили на стол наши карточки и стали ждать, когда к нам подойдет официантка. Она была на полпути к нам, обслуживая другой стол и добродушно поругивая рабочих, пытавшихся получить два обеда по одной карточке, а иногда и ущипнуть ее сзади. Прошло еще десять минут, прежде чем она добралась до нашего, последнего, стола и стала отрывать талоны от наших карточек. Шабков и Попов, у каждого из которых было по две карточки, очень старались отвлечь внимание официантки, чтобы она не поняла, что карточек больше, чем людей за столом. Однако им это не удалось. Оторвав двенадцать талонов с номерами, она сосчитала всех и увидела, что за столом только десять человек. Положение спас Попов.

Кулинары Сталинградской фабрики-кухни выделывают пирожные. 1932 г. РГАКФД

— А, ну да, — сказал он. — Это Петя и Гриша оставили свои карточки и пошли мыть руки. — Попов ухмыльнулся. Усмехнулась и официантка. Никто никогда не мыл руки зимой в столовой № 30. Но теперь у нее были свидетели на тот самый случай, правда, весьма маловероятный, если директор будет ее проверять. Она умчалась прочь, улыбаясь, и скоро вернулась, неся двенадцать больших кусков черного хлеба. Затем она принесла двенадцать тарелок горячего супа. Суп был неплохой. В нем было немного капусты, следы картошки и гречневой крупы, а иногда даже попадалась косточка. Главное — он был горячий. Рабочие ели его с удовольствием, некоторые для вкуса клали туда горчицу. Большинство из них съели свой кусок хлеба до того, как доели суп. Однако у Шабкова и Попова было по два куска хлеба (два куска по двести граммов каждый равнялись одному фунту черного хлеба), поэтому им его хватало, чтобы доесть суп до конца, и даже осталось немного для второго. На второе принесли суповые тарелки, наполненные картошкой, политой жидким соусом. Сверху лежал небольшой кусочек мяса. Поставив все это на наш стол, официантка пошла обслуживать сидящих за другим столом.

Попов и Шабков ели жадно, с большим аппетитом.

— Хороший обед, — сказал Шабков. — Вот если бы каждый день такой давали.

Попов ничего не ответил. Он только что-то проворчал. Он был занят — надо было съесть две тарелки картошки с мясом...

Как только мы кончили обедать, ожидавшие своей очереди рабочие тут же начали занимать освобождавшиеся места. Попов и Шабков встали из-за стола, слегка распустив пояса и сыто рыгая.

— Да, — сказал Попов. — Хороший обед».

По подсчетам автора этих заметок, трапеза у него и его друзей заняла пятнадцать—двадцать минут, однако в общей сложности они

провели в столовой полтора часа. Час с лишним ушел на ожидание свободного места, а потом на ожидание подачи блюд из кухни. Как вспоминал Дж. Скотт, рабочие жаловались на недостаток хлеба — русская привычка заедать еду хлебом, да и просто банальный голод тяжело работающего человека, требовали больше калорий, чем содержали в себе столовские обеды. Некоторые недовольные во время обеденных разговоров ссылались даже на слова первого секретаря Магнитогорского комитета партии В.В. Ломинадзе о том, что хлеб в столовой следует выдавать в неограниченном количестве, а на второе должен быть выбор из трех блюд. Однако для 1932—1933 годов это было практически невыполнимое пожелание[72].

Дж. Скотт отмечал, что питание было постоянной темой обсуждения на стихийно возникавших небольших собраниях рабочих — в столовых, жилых бараках. Продуктов, которые были положены по карточкам, катастрофически не хватало. Скажем, по продовольственной карточке монтажника в месяц можно было бы получать: 30 кг хлеба, 3 кг мяса, 1 кг сахара, 15 литров молока, полкило масла, 2 кг крупы и картофеля — по мере доставки. Однако из перечисленного ассортимента зимой 1932—1933 годов выдавали только хлеб и крупу. В магазине в свободной продаже имелись суррогатный кофе, соль, чай и леденцы. Выручало столовское питание. Пытаясь стимулировать хорошую работу своих подчиненных, мастера выдавали им дополнительные карточки на питание. В результате 800 рабочих Магнитогорского сварочного треста съедали по 2000 обедов ежедневно. Но поскольку в отделе снабжения продуктов отпускали ровно на восемьсот человек, то персонал столовой разбавлял обеды. Еда становилась более жидкой — чтобы действительно насытиться для продолжительного рабочего дня, требовалось съесть два или три обеда[73]. Что касается американца, старавшегося жить по одним и тем же правилам со своими советскими сослуживцами, то он считал, что питался вполне прилично. Эту относительно сытую жизнь ему обеспечивали допуск к магазину инснаба — особого закрытого распределителя для иностранцев, работавших в городе, — и карточки в столовую для техников, которыми его одаривал русский друг Коля. При этом удельный вес столовского питания в его жизнеобеспечении, как признавал сам Дж. Скотт, был все-таки выше, чем продуктов из инснаба, — обычно он успевал добраться до спецмагазина только затемно и наталкивался на закрытую дверь[74].

Если американец даже в период самой большой неустроенности в целом был удовлетворен столовским питанием, то немецкие рабочие,

трудившиеся по контракту на московском Электрозаводе в годы первой пятилетки, напротив, выражали недовольство и формами обслуживания, и структурой столовской пищи. Инциденты, вспыхивавшие на этой почве, стали поводом для тревожной докладной записки заведующего фабрики-кухни директору завода: «... фабрика-кухня доводит до Вашего сведения, что питание немцев на фабрике-кухне становится невозможным в отношении снабжения продуктами, так как таковые не соблюдают время посещения и требуют приготовления различных блюд, каковые фабрика приготовить не может, как-то: пива и различных деликатесов... Со стороны немцев были случаи при подаче им вегетарианских блюд — голубцов и компота, которые вернули обратно и говорят: «Отдайте своим мужьям, а мы не свиньи... Прошу дать распоряжение фабрике-кухне установить для немцев время посещения и меню на обед, что изготовлять»[75].

Для иностранных рабочих в заводской столовой был организован спецстол, хотя пища туда подавалась из общего котла. Несмотря на отдельное обслуживание, иностранцы в столовую не ходили. Кое-кто испытывал неловкость перед русскими товарищами — ведь им, прежде чем получить обед, требовалась отстоять одну очередь за ложкой и вилкой, вторую — к кассе, а третью — за свободное место за грязным столом. Некоторым из иностранцев, как это можно заметить из докладной записки администрации, не нравилась местная пища. Означает ли это, что она была заведомо отвратительна и годилась, как это говорилось в том же документе, только на корм свиньям или мужьям русских официанток? Пожалуй, не стоит сразу делать такой однозначный вывод. Следует думать, что немцы, приверженные изобильному мясному рациону, страдали от недостаточного количества мяса в столовском предложении. Это косвенно вытекает из опубликованного в 1935 году журналом «За пищевую индустрию» письма-рассказа одной из работающих немок о счастливой и обеспеченной жизни своей семьи в СССР: «Встаем мы все рано, в 7 час. утра, и перед уходом из дому завтракаем. На завтрак я с вечера приготовляю хлеб, масло, варенье, а утром разогреваю кофе. Позавтракав, мы расходимся. Я с Карлом на завод, а Ирма в школу. Обедаем мы обычно в заводской столовой, а Ирма получает свой обед в школе... В столовой мы берем всегда обеды из двух блюд и обязательно мясные. После работы по дороге домой я захожу в магазин и покупаю полкило сарделек, мяса или печенки и готовлю рагу с картошкой. Когда приходит с работы Карл, мы пьем кофе и закусываем. Четвертый раз в день мы

На открытой веранде гостиницы «Интурист». Баку, 1930-е гг. ЦАЭ и АДМ

едим в 8—9 часов вечера. Это наш ужин. На ужин у нас обязательно бывают масло и яйца, кроме того, какая-нибудь закуска — сыр, свиная грудинка, ливерная колбаса... В выходной день члены нашей семьи получают свои любимые блюда. Ирма обычно заказывает жареную курицу или утку, а Карл покупает бутылку портера. Ежедневно у нас в семье уходит 250 гр. масла и смальца. Не меньше 300 гр. мяса в день съедает каждый из нас. Для Ирмы я покупаю, кроме того, кило яблок»[76].

Историк С.В. Журавлев, который привел текст этого письма, предположил, что сведения о потреблении семьей мяса и масла, которые приводила сама женщина, были сильно завышены. Если принять их на веру, то получалось, что на питание уходил весь заработок семьи, а ведь у нее были и другие потребности![77] Что ж, возможно, в рассказе желаемое выдавалось за действительное. Однако в чем нельзя усомниться, так это в пищевых предпочтениях автора, которые передавало письмо! Большим количеством масла, мяса и мясопродуктов заводская столовая никак не могла побаловать таких потребителей. А овощные первые и вторые блюда, равно как мучные и крупяные, которые, кстати, были в почете у советских рабочих, немцами могли восприниматься как отказ им в здоровой пище!

И все-таки, на чьей же стороне в этом столкновении кулинарных оценок была правда? Пожалуй, следует исходить из того, что восприятие столовского общепита обусловливалось как гастрономическими привычками иностранцев, так и целями их приезда в СССР. Иностранцы, которые приезжали в СССР на заработки по выгодному трудовому соглашению, исходили из посылки своей ценности для работодателя. Эта позиция выражалась в требовательности к бытовым условиям, в частности в разборчивости в еде и как следствие — в рекламациях столовского питания. Иностранцы, движимые любознательностью и стремлением приобщиться к социалистическому строительству, значительно более позитивно (как Дж. Скотт) и даже высоко (как Д. Ийеш) оценивали качество заводского общепита. У нас нет оснований подвергать сомнению отзывы иностранцев вроде Д. Ийеша и Дж. Скотта. Хотя бы потому, что эти путешественники-одиночки пытались изнутри познать жизнь советского общества, входили в несанкционированные свыше контакты с простыми людьми, разделяя их радости и заботы. Их оценки основывались на впечатлениях, незамутненных идеологическим воздействием и показухой, на которую были так тароваты официальные организации по приему интуристов (ВОКС и «Интурист»).

Вместе с тем следует иметь в виду и то, что столовское питание сильно варьировалось по стране в зависимости от ведомственной принадлежности предприятия, от его значимости в стратегических раскладах советского руководства, от ответственности и добросовестности специального персонала. Многое зависело от продуктовой базы, которую способно было обеспечить себе предприятие. Признавая объективность позитивных суждений иностранных наблюдателей о столовых передовых предприятий, также следует признать и справедливость нареканий на столовскую продукцию советских рабочих, которым повезло меньше: далеко не все предприятия располагали достаточным продовольственным обеспечением. Крупные промышленные объекты формировали свои продовольственные базы. Это позволяло создавать добротные столовые, снабжаемые от собственных мясных и молочных ферм, садоводческих и огородных хозяйств. Например, автозаводу имени Сталина было выделено семь хозяйственных районов для проведения самозаготовок. Для обеспечения рабочих администрация завода приобрела несколько совхозов в Подмосковье. С нескольких водоемов Московской области и Астрахани на завод доставлялся улов свежей рыбы, а овощи поступали с

собственных огородов в пригороде. Столовые этого завода были образцово-показательными. Е.А. Осокина пишет о том, что такое благополучие покупалось несоразмерно высокой ценой. Поддержание хозяйственных связей завода со своими поставщиками продуктов отвлекало массу сил и времени: каждую посевную и уборочную кампанию приходилось командировать в подшефные колхозы организаторов, вспомогательную рабочую силу, а также выделять из заводских фондов запчасти и горючее. Помимо этого, требовалось постоянно проводить совещания уполномоченных по общепиту, распределять обеденные талоны по цехам, организовывать дежурства в столовых и проверять качество их работы[78]. Согласимся с тем, что заводу было бы проще обойтись без этих забот. Да вот только в реальной жизни проигрывали те предприятия, которые от этих хлопот были избавлены!

На многих предприятиях рабочие страдали от нехватки мяса в рационе. Разрушение мясного рынка в стране по ходу коллективизации дало о себе знать в 1930 году. Уже тогда были введены жесткие квоты на отпуск мяса в торговой сети: рабочим Москвы и Ленинграда, а также шахтерам и металлургам было положено по 200 гр. мяса в день. Служащим тех же предприятий доставалось всего по 100 гр. на день[79]. В 1932 году семья индустриального рабочего могла рассчитывать на 500 гр. мяса и 1,5 кг рыбы в месяц[80]. Этого количества было катастрофически мало. Досыта накормить мясными блюдами не могли и самые лучшие заводские столовые. Мясная проблема не раз становилась предметом обсуждения в высших эшелонах власти. На заседании Политбюро 8 апреля 1932 года Сталин предложил увеличить норму потребления мясных продуктов за счет развития кролиководства. Всем предприятиям, столовым при предприятиях вменялось в обязанность разводить кроликов на собственной кормовой базе. Только в одну Москву было завезено 65 тыс. особей, предназначенных для разведения на 100 различных предприятиях[81]. Однако и эта мера реализовывалась по-разному. Одни фабрики-кухни и столовые за счет кролиководства улучшали мясное довольствие своей клиентуры, другие «садились на мель», объясняя неудачу то недостатком кормов, то отсутствием навыков ухода за зверьками.

И все же какой следует дать ответ на главный вопрос — «сидел ли советский рабочий на голодном пайке» в период действия карточной системы? Он определяется рамками соотнесения: если сравнивать со второй половиной 1930-х годов, то следует признать, что питание было

скудным и недостаточным. Если сравнивать с 1990-ми годами, то — обильным и качественным. Подчеркнем сознательное или невольное лукавство некоторых историков последнего десятилетия XX века в живописании голодного существования соотечественников периода первой индустриальной пятилетки. Не вызывает сомнений: абсолютное большинство вчерашних советских тружеников, отброшенных за черту бедности реформами Гайдара — Ельцина, питались несравненно хуже своих отцов и дедов, трудившихся на стройках пятилетки.

К тому же нормированное распределение продуктов, равно как и ограниченность ресурсов предприятий питания, было преходящим явлением, что хорошо осознавалось массами. Его обусловил скачкообразный рост советской экономики в промышленном секторе, не сбалансированный с процессами в сельском хозяйстве. Вынужденно-форсированная коллективизация, проведенная с большими издержками и потерями, все же позволила восстановить этот баланс и вернуться к товарно-денежной смычке города и деревни, пусть даже в ее командно-административном варианте. Относительная нормализация снабжения города к середине 1930-х годов позволила значительно улучшить и структуру предложения общепита.

Красиво жить не запрещается!

Новые горизонты перед организаторами отрасли открылись с 1935 года, когда были отменены карточки на продукты питания. (В начале 1936 года были закрыты раздражавшие народ магазины Торгсина.) Накануне объявления свободной реализации продуктов через государственную торговую сеть по радио выступил нарком торговли А.И. Микоян. Он пообещал народу, что в самое ближайшее время разнообразные товары посыплются как из рога изобилия. В подтверждение этого тезиса на плакатах, в газетах и журналах вскоре замелькали изображения рога с выпадающими из него яствами. Популярность завоевывает и выдвинутый тогда же лозунг вождя: «Жить стало лучше, жить стало веселей». Впрочем, официальная пропаганда не лгала: действительно, гастрономы быстро заполнялись деликатесами, а бакалейные магазины — товарами повседневного спроса. От выбора

хлебобулочных и кондитерских изделий у детворы, да и у взрослых, глаза разбегались. От трестов хлебобулочных изделий в торговую сеть регулярно поступали торты и пирожные всех сортов, птифуры, кексы, ромовые бабы, пряники мятные, саксонские, медовые, глазированные, тирольские, фруктовые, сухари ванильные, детские, сливочные, городские и кофейные, баранки сдобные, фруктовые, сахарные, горчичные, розовые, сушки и соломка всех видов[82]. Для того чтобы обеспечить реализацию всего этого вала сдобы и сладостей, Главкондитерторг был даже вынужден заказать рекламные плакаты, которые предполагалось развесить на станциях метрополитена[83]. Нельзя сказать, чтобы эти первые рекламные образцы отличались хорошим вкусом:

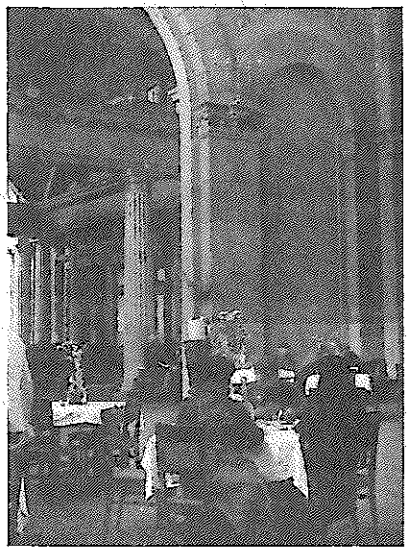
Зверюшек Верочка любила,
И Коля без конца твердит,
Чтоб мама им скорей купила
Зоологический бисквит.

или:

С шоколадом «Мокко»,
«Мокко с молоком»,
Хорошо смотреть «Сирокко»
В оперетке вечерком
С молодой соседкой рядом.

Сюрпризом для москвичей и жителей других городов стало появление новых кафе и закусочных. Особенно любимы горожанами были молочные закусочные, где без очереди и за небольшую плату можно было получить много вкусных молочных и кисломолочных продуктов, а также сардельки, сосиски и омлет[84]. Общепит постепенно расширял и номенклатуру полезных услуг потребителю: вводилась доставка продукции на дом заказчику, продажа пищевых полуфабрикатов. Например, в Ленинграде в 1936 году действовало 4 магазина полуфабрикатов, которые также предлагали покупателям сделать заказ по телефону. Для того чтобы заинтересовать граждан своей продукцией, в некоторых таких магазинах разрешалось взять ее один экземпляр бесплатно на домашнюю «экспертизу». Как правило, после дегустации хозяйки всегда обращались за повторным заказом[85].

Со второй половины 1934 года на основе государственного хозяйствования начинает возрождаться ресторанное дело. В 1934 году в столице открылись ресторан гостиницы «Новомосковская» у Москворецкого моста, ресторан при Первом московском ипподроме (Ленинградское шоссе, 25), ресторан-поплавок на Москве-реке у Каменного моста, ресторан восточной кухни «Арарат» (Лубянка, 4), ресторан русско-французской кухни «Астория» в Мамонтовке — ближнем Подмосковье. Событием года в системе общепита стало начало работы буфетов и ресторанов Всесоюзного объединения железнодорожных буфетов при Центросоюзе. Такие точки питания были заведены на всех московских вокзалах, при этом каждый из них мог побаловать гостя своим особым «фирменным блюдом». Скажем, на Казанском вокзале это были пельмени, на Курском — кулебяка, на Павелецком — сборная солянка, на Брянском — литовские колдуны. В привокзальных ресторанах все было организовано по высшему классу: играл симфонический оркестр, столы были изысканно сервированы, а меню — радовало глаз изобилием предложений. В том же году Белорусский вокзал, представлявший собой своеобразные ворота в Западную Европу, обзавелся кафе-верандой, которая позволяла не ударить в грязь лицом и перед взыскательными иностранными гостями. Ее художественным оформлением занимался известный художник-дизайнер



Посетители в зале ресторана Киевского вокзала. Москва, 1934 г. РГАКФД

В 1930-х годах появились точки питания на московских вокзалах, каждая из которых могла побаловать своим особым «фирменным блюдом». На Казанском вокзале – пельменями, на Курском – кулебякой, на Павелецком – солянкой, на Брянском – литовскими колдунами. Белорусский вокзал, представлявший собой своеобразные ворота в Западную Европу, обзавелся кафе-верандой, где работу кухни организовывали опытнейшие кулинары Москвы, а слух посетителей услаждал джаз-оркестр под управлением Александра Гольдмана.

С. Фридгато, а работу кухни организовывали опытнейшие кулинары Москвы, слух посетителей услаждал джаз-оркестр под управлением Александра Гольдмана.

С каждым годом хороших ресторанов становилось все больше. На протяжении второй половины 1930-х годов во многих заведениях снижались цены на основное меню и напитки, что сказывалось на увеличении притока посетителей[86]. Интересно, что на исходе 1937 года газеты призывали москвичей проводить уходящий и встретить наступающий 1938 год не в стенах своего жилища, а в ресторанах «Спорт» (Ленинградское шоссе, 9), «Аврора» (Петровские линии), «Химки» (Речной вокзал), «Прага» (Арбат), «Ливорно» (Рождественка, 6), в ресторане № 5 (Горького, 36). Или же в кафе «Москва», «Красный мак», «Артистическое», «Театральное», «Валенсия». Гостеприимство и массу удовольствий жителям и гостям столицы в новогоднюю ночь обещали рестораны «Интуриста»: «Националь» (Моховая, 17), «Новомосковский» (Балчуг, 1), «Савой» (угол Пушечной и Рождественки), «Метрополь» (пл. Свердлова). Судя по тому что администрация ресторанов проводила предварительную запись на столики, желающих воспользоваться этим приглашением было немало. А весной 1939 года в самом центре столицы открылся большой комбинат питания в недавно отстроенной гостинице «Москва». Его центром стал одноименный фешенебельный ресторан на 900 посадочных мест — один из самых крупных в Европе. Первыми посетителями, перерезавшими красную ленточку у входа и ступившими на его синие плюшевые дорожки, были делегаты XVIII съезда ВКП(б). Они поднялись по широкой мраморной лестнице в парадный зал, высотой в три этажа, с двумя рядами белых колонн. Увиденное их так впечатлило, что многие не смогли усидеть за своими столиками и двинулись осматривать кухню. Работники ресторана с гордостью демонстрировали им светлые вентилируемые цеха, электрические плиты, электрические шкафы, щит управления производственной аппаратурой. Это был один из первых образцов полностью электрифицированного кухонного дела. Как же разительно отличалась эта обстановка от памятных многим профессионалам производственных помещений дореволюционных ресторанов с их антисанитарией, примитивной вентиляцией, сквозняками! Можно сказать, что эта импровизированная экскурсия стала сюрпризом для делегатов[87]. Увы, как и многие другие следы той эпохи, сегодня с лица московской земли исчез и этот грандиозный памятник советского прорыва к благоустроенному сервису.

Неизменным блеском москвичей и гостей столицы прельщали старые рестораны. «Савой», «Националь», «Метрополь» оставались вне конкуренции. Вот как описывала свой долгожданный поход в «Савой» Нина Серпинская. Ее, бесприютную неудачницу, отторгнутую советской действительностью, он перенес в утраченный мир комфорта, тепла и легкого флирта. «К черту все тяжелое, мешающее радоваться, — я свободна, еще не стара, довольно интересна. Как независимая богатая американка, буду наслаждаться: судаком в белом вине, жареным цыпленком, пломбиром, черным кофе, сверканьем белья и серебра, безукоризненной вежливостью официантов, россыпью фонтана вокруг чайных роз, перекидывающимся серпантином, скрещиванием с мужскими глазами — черными, серыми, золотыми, под бесцельные, пуст-чувствительные звуки джаза».[88]

«Националь» подавлял великолепием и размахом. Уверенная московская красавица — пожирательница мужских сердец Нина Алексеева (Черменская) — явно стушевалась, когда вместе с богатым поклонником впервые оказалась в его стенах: «И я в первый раз в жизни попала в зал ресторана "Националь". Зал был огромен, все столики заняты, стоял гул голосов, а я ощутила себя маленьким человечком в незнакомом, непривычном мире.... Мы сели за стол, на котором... стояла ваза с красными гвоздиками. ... Стол начал быстро заполняться изысканными закусками: черная и красная икра, крабы под белым соусом, семга, севрюга горячего и холодного копчения, тонко нарезанная розовая ветчина, мясное ассорти, украшенное зеленью и черными маслинами. Всего и не вспомнить сейчас. Из спиртного — водка в графине, шампанское, армянский коньяк шесть звездочек, вино Абрау-Дюрсо. Потом было и горячее — бульон с пирожками и куриная котлета по-киевски. Именно так: стол буквально ломился от яств. Все блюда были оформлены художественно, эстетично и

«Националь» подавлял великолепием и размахом. Известная московская красавица Нина Алексеева стушевалась, когда впервые оказалась в его стенах: «Зал был огромен, все столики заняты, стоял гул голосов... Стол начал быстро заполняться изысканными закусками: черная и красная икра, крабы под белым соусом, семга, севрюга горячего и холодного копчения, тонко нарезанная розовая ветчина, мясное ассорти, украшенное зеленью и черными маслинами... водка в графине, шампанское, армянский коньяк шесть звездочек, вино Абрау Дюрсо. Стол ломился от яств. Все блюда были оформлены художественно, эстетично и воспринимались как произведения искусства».

Внутренний вид ресторана «Саввой». Москва, 1937 г. РГАКДФ

воспринимались как произведения искусства. И сейчас, через многие–многие годы, вижу перед собой этот сказочный стол»[89].

Одним из самых роскошных заведений Ленинграда был ресторан «Крыша» в гостинице «Европейская». Как вспоминает искусствовед Михаил Герман, туда ходила «интеллектуальная знать, не столько богатая, сколько причастная нарождавшейся светской жизни советского, но еще не хамского толка». Официантами там служили татары, которые знали французские названия всех блюд и доставляли этим удовольствие рафинированной публике, помнившей прежние времена. В писательской среде был популярен ресторан при Доме писателей на улице Воинова. Впрочем, красивый зал, отделанный деревянными панелями, недорогое и изысканное меню, старорежимные традиции обслуживания клиентов привлекали не только служителей муз, но и прочую интеллигентскую публику. Как это было принято и до революции, на десерт клиенту приносили целую вазу пирожных, из которой он отбирал приглянувшиеся экземпляры. Однако самым неотразимым местом было кафе «Норд» на Невском проспекте, расположенное в смежном помещении с кондитерским магазином. В памяти завсегдатаев навсегда запечатлелись столики с зеленым сукном, покрытые сверху толстым стеклом, скульптуры белых медведей, из-

кие потолки, тонкий букет запахов кофе, ванили, дорогих папирос. Что касается необыкновенных лакомств, то здесь им не было числа. Любой гость приходил в состояние счастливого волнения при подаче «кофе с огнем» — политого спиртом и извергающего синие язычки пламени, или блинчатых пирожков, то есть сложенных конвертом пирожков из тонких блинчиков![90] Не только первые города страны, но и провинция постепенно разживалась хорошим ресторанным сервисом. Например, за 1937 год в Пятигорском крае, ставшем модным курортным местом, открылось 50 ресторанов и кафе, 36 столовых и чайных[91].

Рестораны и кафе середины и второй половины 1930-х годов становились площадками, на которых оттачивался стиль жизни, сопряженный с изобилием и роскошью. В ассортимент советского «шика» вошли косметика, парфюмерия, шампанское, шоколад, массовый выпуск которых тогда же начала советская промышленность. Рестораны были первыми учреждениями, которые «вбирали» в себя эти возрождавшиеся вкусы и ароматы[92]. Здесь же проходила своеобразную «обкатку» и модная одежда, которую с 1934 года начал конструировать московский Дом моделей на Кузнецком Мосту, а вслед за ним и 11 центров моделирования одежды, открывшиеся к началу 1935 года в самых крупных универмагах страны. Газеты 1936—1937 годов заблаговременно извещали модников и модниц о выставках новых коллекций одежды, подготовленных советскими модельерами. К примеру, в начале 1936 года художественный совет фабрики им. Мюнценберга к

В ресторане вагона-люкса поезда Сочи – Кисловодск. 1937 г. РГАКДФ

смотру мод изготовил 400 моделей зимних и весенних платьев. Создатели модной выставки утверждали, что стремились идти в ногу с западной модой, «редактируя» ее только в части вызывающих декольте и вычурной отделки[93].

А весной 1937 года Союзтекстильшвейторг демонстрировал на Кузнецком Мосту коллекцию готового платья и головных уборов. Среди прочих эксклюзивных туалетов вниманию зрителей предлагался самый пронзительный «писк» моды — комбинированный женский костюм юбка–брюки. Как сообщалось, к этому празднику дизайнерского творчества были причастны не только лучшие специалисты Москвы и Ленинграда, но и швейники из Тбилиси, Одессы и Баку[94]. Добротный мужской бостоновый костюм, кожаная обувь, экстравагантный женский вечерний туалет уже не подвергались бичеванию как предметы, чуждые советскому образу жизни. А самое главное, они органично сочетались с ампирной помпезностью сталинских ресторанов.

В советские рестораны постепенно возвращались музыка и танцы, находившиеся с конца 1920-х в идеологической опале: медленный вальс, фокстрот, блюз, румба, слоу-фокс и даже танго, способное приводить в чувственный экстаз![95] К услугам гостей в больших ресторанах были роскошные танцзалы, джаз-ансамбли и джаз-оркестры.

Да что там рестораны, если в самом кинотеатре «Ударник» по соседству с Домом на набережной — этой крепостью партийной идеологии и этики — происходили доселе невиданные вещи! Там вовсю крутили западные фильмы, в дансинг-холле под музыку джазового оркестра молодые пары из того же дома самозабвенно исполняли «буржуазные» танцы, а в буфете продавались напитки с такими «несоветскими» названиями, как «Марсалин», «Какао-шуа» или печенье «Птифур»[96].

Легализованные властью элементы буржуазной культуры подавались как отражение растущего благополучия общества, и, не-

Провансаль — общий термин, коим обозначаются региональные блюда кухни Прованса, в которой доминируют оливковое масло, помидоры и чеснок. Прованские гарниры к мясу и птице включают, как правило, мякоть томатов или слегка обжаренные помидоры, большие грибы, приправленные чесноком, или томаты в чесночной кашице с оливками и маслинами без косточек, баклажаны, фаршированные томатным фондю, французскую фасоль в масле и картофель шато. Соусом «Прованс» (томаты, лук, чеснок, белое вино) приправляют овощи, яйца, птицу, рыбу.

В ресторане Центрального парка культуры и отдыха им. Кирова. Ленинград, 1930-е гг.

сомненно, воспринимались гражданами как знак заботы партии и правительства, обязывающий к достойному поведению. Мемуаристы вспоминают о совершенно благопристойной и даже чопорной обстановке, которой отличались рестораны того времени. Эти абсолютно достоверные сведения опровергают, мягко говоря, не слишком корректные утверждения некоторых авторов о том, что под сводами ресторанных залов гремели «песни в ударных ритмах сталинских пятилеток». Или же о том, как без конца «рассыпался хрусталь фужеров в крепких руках забойщиков и метростроевцев». Или, как «тыкала вилками и резала ножами то и дело западавшие в тарелки непривычные галстуки хмельная трудовая интеллигенция»[97]. Подобные картинки — плод резвого воображения сочинителя, лично не знакомого с бытом тогдашних столичных ресторанов, однако имеющего собственное непоколебимое мнение о том, как там обстояли дела. Ко-

нечно, в высококлассных ресторанах случались нештатные ситуации. Порой мог произойти инцидент с битьем хрусталя, а некоторые посетители неуверенно пользовались ножом и вилкой. Но эти случаи не были показательными. Большая страна, как дурной сон, стряхивала с себя память о разорении и лишениях прежних лет, с энтузиазмом приобщалась к культурным ценностям. В том числе осваивала и правила поведения за столом. Важно отметить, что администрация ресторанов принимала меры к тому, чтобы отдых посетителей не был омрачен никакими пьяными эксцессами. В частности, в канун больших праздников заказывался автомобильный парк для развоза подгулявших гостей по домам.

В объективной оценке работы ресторанов 1930-х годов первое слово принадлежит клиентам, которые имели образец для сравнения. Это прежде всего иностранцы или россияне, вернувшиеся в страну после длительного пребывания за границей. К счастью, мы располагаем такими отзывами.

Неоднократно упоминавшийся Дюла Ийеш за время своего пребывания в СССР обошел немало ресторанов. Уже на въезде в СССР, отобедав в ресторане небольшого пограничного городка, он с удовольствием констатировал, что все — начиная от сверкающих приборов, скатертей из плотного дамаста, хрустальных фужеров, меню и заканчивая предупредительностью официантов, — было на уровне лучшего западного сервиса[98]. Богатой панорамой впечатлений иностранного туриста одарила столица. Впервые в ее ночную жизнь он окунулся в живописном кавказском подвальчике, что был напротив Главпочтамта. Интересно, что кавказский шашлык, чудесное вино, лихие джигитские пляски и зажигательную музыку гор он нашел точь-в-точь такими же, какими они были в хорошем кавказском ресторанчике Монмартра[99]. В ночном ресторане на улице Дзержинского, наоборот, доминировала украинская музыка. Однако музыканты большую часть вечера исполняли не свои национальные песни, а «хит» года — «Мурку», которую без конца заказывала одна влюбленная пара[100]. В ленинградском ресторане при гостинице «Астория» периода белых ночей вообще ключом била жизнь: в зале мелькали шикарно разодетые дамы, с достоинством и изящно танцевавшие, когда их приглашали кавалеры. К ресторану примыкал бар, оборудованный по всем правилам, на высоких табуретах у стойки — мужчины, кто во фраке, кто в расшитой русской рубахе — потягивали искусно приготовленные коктейли[101]. В веселом городе Харькове ему пришлись по нраву

В банкетном зале ресторана гостиницы «Советская». 1950-е гг. ЦАЭ и АДМ

расторопные и услужливые официанты — большеусые, похожие на венгерских крестьян, повстанцев-куруцев. При этом ничего похожего на подобострастие в их манерах не замечалось. Скорее наоборот. «Они втихомолку потешаются над иностранцами. Один из них.... сзади с учтивым поклоном ставит перед дамой-англичанкой блюдо, а сам при этом нюхает волосы дамы и корчит нам восторженную мину»[102]. Для этого вояжера главным открытием стало то, что диктатура пролетариата не упразднила ни роскоши, ни ночной жизни, которые концентрировались в ресторанах класса «люкс». Этот вывод показывал, как далеко вперед ушла страна со второй половины 1920-х годов.: например, путешествовавший по СССР в 1928 году классик американской литературы Теодор Драйзер нашел Москву скучнейшим местом в списке городов, включая даже Канзас-Сити.

Интересные воспоминания о советской сфере развлечений и отдыха оставил французский писатель Андре Жид, который совершил ознакомительную поездку по СССР летом 1936 года. Отметим, что умудренный жизненным опытом, зоркий и совершенно не склонный к идеализации советской действительности француз нашел для себя много неожиданного в стране строящегося социализма. Констатируя бедность торговых залов промтоварных магазинов, крайне стесненные жилищные условия и горожан, и селян, Жид одновременно засвидетельствовал невероятное богатство возможностей в проведении культурного досуга. Сильное впечатление на него произвели парки культуры и отдыха в Москве и Ленинграде, предоставлявшие людям всех возрастов массу возможностей удовлетворить свои спортивные, познавательные и развлекательные запросы. Французский гость пришел в восхищение от отелей в Сочи и Сухуми, где ему довелось останавливаться. Сухумский отель «Синоп» он оценил как «одно из тех мест на земле, где человек чувствует себя почти чуть ли не в раю». И кухня, и сервис в этих заведениях были безукоризненны![103] Писате-

лю на время пришлось «залезть в шкуру» своего знаменитого литературного соотечественника — Гаргантюа. Иначе как раблезианскими пиры, которые закатывали для французской делегации русские хозяева, назвать было трудно. Вот как сам Жид описал гастрономическую часть приема в честь французской делегации в одном из домов отдыха. «Открываю встречу в доме отдыха. В 9.30 приносят овощной суп с большими кусками курицы; объявляют запеченные в тесте креветки, к ним добавляются запеченные грибы, затем рыба, различное жаркое и овощи... Я ухожу, чтобы собрать чемодан, успеть написать несколько строк в «Правду» по поводу событий дня. Возвращаюсь как раз вовремя — чтобы заглотать большую порцию мороженого. Я не только испытываю отвращение к этому обжорству, я его осуждаю... Оно не только абсурдно, оно аморально, антисоциально». Ежедневные обеды из шести блюд, не считая немереного числа закусок, а также вин и ликеров, как признавался писатель, основательно выбивали его из колеи[104].

Однако французский писатель, критиковавший советскую систему за упразднение индивидуализма, оказался не слишком стойким борцом за личностную автономию: восстать против угнетающего чревоугодия во время своего советского вояжа он так и не отважился или не захотел! Брожение прорвалось после возвращения на родину — в нападках на тенденции социального развития Страны Советов. По его наблюдениям, в СССР происходило буржуазное перерожденчество привилегированных социальных групп. Их узаконенная роскошь соседствовала со зримой нищетой и приниженностью большинства трудящихся. Сервилизм и угодничество ресторанной прислуги, по замечанию Жида, являлись оборотной стороной этого разделения на высшие и низшие классы.

Андре Жид был одним из первых, кто увидел за изобильным хлебосольством и предупредительностью принимающей стороны тонкий расчет. Впоследствии эту мысль подхватил и развил американский ученый Пол Холландер, который ввел в оборот понятие «техника гостеприимства». Под ним подразумевалось искусное формирование положительных впечатлений иностранных туристов об СССР. Их радушно принимали на всех уровнях, создавали им комфортные бытовые условия, в том числе удобное проживание в отелях, обходительное обслуживание, отличное питание в лучших ресторанах. Маршруты их передвижения тщательно планировались и включали в себя образцово-показательные объекты народного хозяйства и культуры, природные

Плавучий ресторан у Каменного моста. Москва, 1933 г. РГАКДФ

достопримечательности. Кумулятивный эффект такого гостеприимства находил свое выражение в восторженно-экзальтированном поклонении первому в мире государству рабочих и крестьян, с которым покидало страну подавляющее большинство доверчивых пилигримов[105]. В этом наблюдении содержалось рациональное зерно. Действительно, систематические лукулловы пиры, в которые часто помимо их воли вовлекались иностранцы, заметно притупляли наблюдательность и повышали критический порог в восприятии окружающей обстановки. Пелена осоловелости мешала разглядеть те стороны социальной действительности, на которые многие, возможно, обратили бы внимание в более собранном состоянии. Но опять-таки эта схема не была универсальной: привлекательные стороны повседневной жизни в СССР находили и отмечали люди, на которых отнюдь не распространялось это обволакивающее официальное гостеприимство.

В 1939 году в Советский Союз для воссоединения с семьей прибыли Марина Цветаева и ее сын Георгий Эфрон. Родившийся и росший до 14 лет во Франции подросток заново открывал для себя родину предков, о которой ранее знал только по рассказам родителей. Остро наблюдательный, резкий в суждениях, иногда зло ироничный сын вели-

кой поэтессы был одним из немногих жителей предвоенной Москвы, который был вправе сравнивать Париж и Москву. В изучении первого города прошло детство и отрочество, второго — юношеские годы. Итог сравнения был в пользу Москвы и в целом — СССР. «Я утверждаю, что СССР — страна, исключительно богатая интересными возможностями и ощущениями. Эта страна богата во всех отношениях. Это отрицать нельзя. Эта страна исключительно большого размаха и возможностей, и нужно эти возможности полностью использовать... нужно использовать a fond (до конца. — *И.В.*) все московские возможности во всех отношениях». Данный вывод зафиксировал важный момент перестройки его сознания: добровольное отречение от монпарнасской «разложенческой настойки», зараженной «расхлябанностью и пошлятиной», и переключение на те перспективы, которые открывались в советской жизни. Сомневаться в искренности этого суждения не приходится: оно было занесено в личный дневник, которому взрослеющий юноша безоглядно доверял самые разные переживания и мысли — от низменных до возвышенных[106]. Очарование Москвы, пересилившее обаяние Парижа, складывалось из множества ингредиентов. Это был и напряженный ритм интеллектуальной жизни, открывавшийся в общении с представителями творческой интеллигенции, и нескончаемая череда интереснейших выставок, музейных экспозиций, музыкальных и литературных концертов, и богатство библиотек, и... посещения московских кафе. В дневнике Г. Эфрона хранится немало коротеньких заметок о походах в «Националь», кафе-мороженое и коктейль-холл на улице Горького, ресторан «Москва». По его словам, здесь было всегда весело, вкусно, непринужденно. И не хуже, чем в Париже. А старшая сестра Георгия, Ариадна Эфрон, перебравшаяся в Москву раньше матери и брата, с восторгом писала им о том, что московские кафе не уступают, а некоторые даже по выбору блюд и напитков превосходят парижские заведения.

Не станем утверждать, что Москва, Ленинград и другие крупные города к концу 1930-х годов вышли на тот же уровень развития системы общественного питания, что и Париж. Это — неправда. Однако успехи на этом направлении движения были налицо. К 1940 году в распоряжении ресторанов крупных городов была добротная и постоянно расширявшаяся продовольственная база. Например, предприятия Ленглавресторана снабжались свиноводческими хозяйствами в 23,4 тыс. голов. Интересно, что в 1939 году три совхоза из 10, числившихся в структуре этого главка, стали участниками Всесоюзной сель-

скохозяйственной выставки, а в 1940 году таких совхозов-передовиков было уже шесть. Скот откармливали за счет отходов от работы предприятий общепита. Это давало возможность год от года наращивать поголовье. Хорошо было поставлено и снабжение рыбой в целом ряде главков, таких как Главвоенфлот, Главресторан, Главдорбуфеты. Это означало, что подведомственная им сеть предприятий регулярно обеспечивалась свежей рыбой, что позволяло развивать рыбную кулинарию [107]. На очередь в стране было поставлено значительное увеличение продовольственных запасов. В годы третьей пятилетки (1938—1942) планировалось построить 13 новых мясокомбинатов, существенно развить консервное и мясное производство, винокуренную и пивоваренную промышленность. К 1942 году объем продукции пищевого производства республиканского подчинения (не считая объектов общесоюзного значения) должен был превысить соответствующий показатель 1937 году в пять раз! [108] Реализация этих планов позволила бы поднять и ресторанное дело до уровня капиталистического сервиса! Однако все карты смешала война...

Примечания

[1] *Трушнович А.* Воспоминания корниловца. 1914—1934. М. — Франкфурт, 2004. С. 194.

[2] За новый быт. 1930, № 5—6. С. 13.

[3] *Ярославский Ем.* Мораль и быт пролетариата в переходный период. Л., 1926. С. 25. 43.

[4] *Залкинд А.Б.* Половое воспитание. М., 1930. С. 300, 302—303.

[5] Там же. С. 304.

[6] *Залкинд А.Б.* Жизнь организма и внушение. М.—Л., 1927. С. 155.

[7] *Семашко Н.* Вопросы полового воспитания // *Ем. Ярославский, А. Сольц, Н. Семашко, С. Слидович.* Половой вопрос. М., 1925. С.22—23.

[8] *С. Н.* Грушовой отдых в парке культуры и отдыха // За новый быт. 1930, № 3—4. С. 15.

[9] *Ийеш Д.* 1934. М., 2005. С. 44—45.

[10] В доме отдыха «Однодневка» получаем зарядку на 4 дня труда // За новый быт. 1930, № 3—4. С. 15.

[11] *Трушнович А.* Указ. соч. С. 184—186.

[12] *Стратоницкий А.* Вопросы быта в комсомоле. Л., 1926. С. 23.

[13] Там же. С. 82—84.

[14] *Близнакова М.* Жилищное строительство в эпоху новой экономической политики. 1921—1927 годы. Город-сад и дом-сад // Жилище в России: век XX. Архитектура и социальная история // Под ред. У. Брумфилда и Б. Рубла. М., 2001. С. 59—60.

[15] *Бордюгов Г.А.* Некоторые особенности формирования новой культуры быта в годы довоенных пятилеток. К постановке вопроса // Чрезвычайный век Российской истории: четыре фрагмента. СПб., 2004. С. 278, 280.

[16] *Лебина Н.Б. Чистиков А.Н.* Обыватель и реформы. СПб., 2003. С. 27—28.

[17] Комсомольская правда. 1929, № 18, 22 января. С. 3.

[18] *Близнакова М.* Указ. соч. С. 80, 84.

[19] *Ярославский Ем.* Указ. соч. С. 46.

[20] Цит. по: *Лебина Н. Б.* Энциклопедия банальностей. С. 264.

[21] *Д-р Миттельман.* Соблюдайте режим питания // За новый быт. 1930, № 5—6. С.15.

[22] *Маршак М.С.* Общественное питание сегодня и завтра. М., 1930. С. 12.

[23] Обедать надо после работы // Вечерняя Москва. 1926, № 48. С. 2.

[24] Столовые для сезонных рабочих // Вечерняя Москва. 1926, № 131, 9 июня. С. 2.

[25] *Маршак М.С.* Пионер, строй общественное питание! М., 1929. С. 16—17.

[26] Комсомольская правда. 1929, № 56, 8 марта. С. 2.

[27] *Розанов Н.* Примус получил отставку // За новый быт. 1930, № 13—14. С. 10.

[28] *Дидов Н.* Домашнюю стряпню легко изжить // За новый быт. 1929, № 11—12. С. 13.

[29] Хозяин и работница // Вечерняя Москва. 1924, № 216, 20 сентября. С. 2.

[30] Комсомольская правда. 1939, № 63, 18 марта. С. 3.

[31] *Польский М.П.* Указ. соч. С. 140, 142.

[32] Вечерняя Москва. 1926, № 17, 21 января. С. 2.

[33] *Ярославский Ем.* Указ. соч. С. 45.

[34] Всесоюзный смотр общественного питания. Основные положения инструктивного доклада Арт. Халатова «О состоянии и перспективах развития общественного питания и задачах смотра». М., 1930. С. 9.

[35] *Ийеш Д.* Указ. соч. С. 190.

[36] Всесоюзный смотр общественного питания. С. 5.

[37] *Польский М.П.* Указ. соч. С. 153—154.

[38] Вопреки меню // Вечерняя Москва. 1934, № 48, 27 февраля. С. 2.

[39] Номера столовых рядом — разница огромна // Вечерняя Москва. 1934, № 113, 19 мая. С. 2.

[40] *Либединская Л.* Указ. соч. С. 64

[41] Пропавшая грамота Нарпита // Вечерняя Москва. 1934, № 41, 19 февраля. С. 2.

[42] *Бермонт Е.* Маслины с тортом. // Вечерняя Москва. 1934. № 90, 19 апреля. С. 2.

[43] *Ленч Л.* Кафе. // Вечерняя Москва. 1934. № 61, 15 марта. С. 3.

[44] Комсомольская правда. 1929, № 34, 10 февраля. С. 3.

[45] *Кара-Стоянова Л.* Проходимцы в институте общественного питания // Комсомольская правда. 1939, № 5, 6 января. С. 3.

[46] Вечерняя Москва. 1926, № 86, 15 апреля. С. 3.

[47] *Скворцов А.* Кадры советской торговли // Советская торговля. 1941, № 4. С. 2—3.

[48] *Твердюкова Е.Д.* Общественное питание Ленинграда во второй половине 1930-х гг.: трансформация системы // Вестник Санкт-Петербургского университета. 2006. Сер. 2. Вып. 2. С. 43—44.

[49] Там же. С. 46.

[50] *Константинов Ю.* В заводской столовой // Вечерняя Москва. 1937, № 102, 7 мая. С. 2.

[51] *Старозуми Ф.* Некоторые вопросы оплаты и нормирования труда в предприятиях общественного питания // Советская торговля. 1954, № 2. С. 23, 26.

[52] *Польский М.П.* Указ. соч. С. 142—143, 147.

[53] Вечерняя Москва. 1934, № 14, 16 января. С. 2.

[54] *Польский М.П.* Указ. соч. С. 148, 157.

[55] *Якушева Н.И.* Воспоминания съездовской стенографистки. 1930—1938. М. 2003. С. 25—26.

[56] *Похлебкин В.В.* Мое меню. М., 2007. 95—97.

[57] Кризис снабжения 1939—1941 гг. в письмах советских людей / Подг. к печати Е.А. Осокина // Вопросы истории. 1996. № 1. С. 12—13.

[58] *Осокина Е.А.* За фасадом «сталинского изобилия». Распределение и рынок в снабжении населения в годы индустриализации. 1927—1941. М., 1998. С. 94—95; Она же. Иерархия потребления. О жизни людей в условиях сталинского снабжения. 1928—1935. М., 1993. С. 89—90.

[59] *Осокина Е.А.* За фасадом «сталинского изобилия». С.108.

[60] *Фицпатрик Ш.* Повседневный сталинизм. Социальная история Советской России в 30-е гг.: город. М., 2001. С. 71.

[61] *Федосюк Ю.А.* Утро красит нежным светом... Воспоминания о Москве 1920—1930-х гг. М., 2004. С. 151.

[62] *Фицпатрик Ш.* Указ. соч. С. 71.

[63] *Осокина Е.А.* Указ. соч. С. 148.

[64] Там же. С. 113.

[65] Там же. С. 112.

[66] Там же. С. 111—112.

[67] *Якушева Н.И. Указ. соч. С. 30–31.*

68 Ийеш Д. Указ. соч. С. 114.

[69] Там же. С. 70—71, 78—79, 114.

[70] Там же. С. 152–153.

[71] Там же. С. 158—159.

[72] *Скотт Дж.* За Уралом. Американский рабочий в русском городе стали. М. — Свердловск, 1991. С. 55—56.

[73] Там же. С. 98—99.

[74] Там же. С. 66.

[75] *Журавлев С.В.* «Маленькие люди» и «большая история». Иностранцы

московского Электрозавода в советском обществе 1920 — 1930-х гг. М., 2000. С. 218.

[76] Там же. С. 331.

[77] Там же. С. 332.

[78] *Осокина Е.А.* Указ. соч. С. 33.

[79] Там же. С. 76.

[80] Там же. С. 121.

[81] *Абрамян К.А.* Н.С. Хрущев и его «борьба за продукты питания» в столице (1932—1935 гг.) // Исторические науки. 2005., № 5. С. 9.

[82] Вечерняя красная газета. 1936. № 47, 27 февраля. С.3.

[83] Вечерняя Москва. 1937. № 91, 21 апреля. С.2.

[84] *Федосюк Ю.А.* Указ. соч. С. 153—154.

[85] *Брейтигам Ф.* Ужин по заказу // Вечерняя красная газета. 1936. № 14, 17 января. С. 2.

[86] Вечерняя красная газета. 1936. № 23, 29 января. С. 4.

[87] Общественное питание. 1964. № 7. С. 23—24.

[88] *Серпинская Н.* Указ. соч. С. 268

[89] *Алексеева Н.* Лаврентий Берия в моей жизни. М., 1996. С. 74—75.

[90] *Герман М.* Сложное прошедшее. СПб. 2006. С. 65—66.

[91] Вечерняя Москва. 1937, № 77, 4 апреля. С. 2.

[92] *Журавлев С. Гронов Ю.* Власть моды и Советская власть. История противостояния // Историк и художник. 2006, № 3. С. 104—105.

[93] Вечерняя красная газета. 1936, № 13, 16 января. С. 3.

[94] Вечерняя Москва. 1937, № 77, 4 апреля. С. 3.

[95] *Жбанкова Е.В.* Европейская культура салонного танца в советской России 1920—1930-х гг. // Россия и мир глазами друг друга. Из истории взаимовосприятия. Вып. 4. М., 2007. С. 40.

[96] *Коршунов М. Терехова В.* Тайны и легенды Дома на набережной. М., 2002. С. 24.

[97] *Кнышевский П.* Царевы кабаки // Огонек. 1994, № 15—16. С. 22.

[98] *Ийеш Д.* Указ. соч. С. 19.

[99] Там же. С. 96—97.

[100] Там же. С. 98—99.

[101] Там же. С. 111.

[102] Там же. С. 168.

[103] *Жид А.* Возвращение из СССР // Собр. соч. в 7 т. Т. 7. Если зерно не умрет. М., 2002. С. 368.

[104] Там же. С. 425.

[105] *Холландер П.* Политические пилигримы. Путешествия западных интеллектуалов по Советскому Союзу, Китаю и Кубе. 1928—1978. СПб, 2001. С. 75—76.

[106] *Эфрон Г.* Дневники: в 2 т. 1940—1941 гг. М., 2005. Т. 1. С. 248.

[107] *Пупкин С.* Товарооборот в 1941 г. и местные ресурсы // Советская торговля. 1941, № 1. С. 10, 12.

[108] *Шарошкин Н.А.* Пищевая промышленность в годы Третьей пятилетки. 1928 — июнь 1941 г. (по материалам Сталинградской области) // Исторические записки. Межвузовский сб. науч. трудов. Вып. 7. Пенза, 2005. С. 169, 176.

Глава 5

Вкусовая палитра Победы

«Есть войны закон не новый:
в отступленье — ешь ты вдоволь,
в обороне — так ли сяк,
в наступленье — натощак».

Эта заповедь бравого солдата Василия Теркина из одноименной поэмы А. Твардовского была идеалом. Однако в военной практике соблюдалась не всегда: поначалу отступавшие или попадавшие в окружение войска испытывали недостаток в продовольствии. А наступавшие получали его сполна. Что касается тыла, то он по большей части ковал победу на своих рабочих местах, как положено по закону наступления, натощак.

Да и сам Александр Трифонович устами своего героя говорил сущую правду о том, что по этой части противник — «сытый, бритый, береженый, дармовым добром кормленный» — был куда лучше экипирован, чем наш солдат, который:

Не играл со смертью в прятки, —
Взялся — бейся и молчи, —
Теркин знал, что в этой схватке
Он слабей: не те харчи.

Конечно, с самых первых дней войны принимались меры к тому, чтобы красноармейцы были обеспечены пищей. На должность пред-

седателя Комитета продовольственно-вещевого снабжения армии был назначен крепкий хозяйственник А.И. Микоян. Однако предоставить воюющей армии такое питание, которое требовалось для тяжелейшего ратного труда, удалось далеко не сразу. До начала военных действий солдатский рацион включал в себя 150 г мяса, 100 г рыбы. С началом войны в него пришлось внести коррективы. Так, например, доставлять на передовые позиции в большом количестве рыбу, а тем более чистить и разделывать ее в условиях боевых действий оказалось слишком хлопотно. Рыба была заменена на мясо — в суточную норму солдата было заложено 180 г мяса. Некоторое время практиковалась замена одних положенных в норму суточного довольствия продуктов другими. Например, вместо 100 г мяса выдавалось 17 г яичного порошка, из которого делался омлет. Или взамен свежего мяса выдавались рыбные консервы. Однако по калорийности омлет, поданный с овощным гарниром, или рыбные консервы уступали мясу и не насыщали желудка. Поэтому вскоре такие замены были запрещены. Общая калорийность суточного рациона для бойцов воюющей армии была определена в 3450 калорий, а для тыловых частей — в 2954 калории.

Обеспечением войск продуктами занимались военхозы. Они налаживали работу подсобных хозяйств в прифронтовой зоне и в тылу. К 1943 году военные хозяйства разрослись до такой степени, что произведенную продукцию в полном объеме стало трудно доставлять во фронтовую зону. В апреле 1943 года приказом Совнаркома СССР было определено всю сверхплановую продукцию, полученную военхозами, направлять на улучшение питания офицерского и вольнонаемного состава[1]. Продовольственные службы старались обеспечить личный состав не только калориями, но и витаминами, а также сделать пищу разнообразной и вкусной. Систематически в воюющую армию осуществлялся подвоз свежих овощей. Ежедневная норма питания бойцов предусматривала 820 г картофеля и других овощей. Для их доставки из тыловых колхозов и совхозов и из подсобных хозяйств военхозов систематически выделялись значительные транспортные средства. Для сокращения транспортных расходов хлебопекарни часто размещали рядом с полевыми мельницами, крупорушками и маслобойками. Чтобы у солдат и офицеров всегда был свежевыпеченный хлеб, интендантские служащие обращались за помощью к гражданскому населению прифронтовых зон: зерно обменивалось на муку, а выпечка хлеба нередко производилась в избах и домах. Для того чтобы в весеннее время обогатить пищу витаминами, снабженцы собирали щавель,

борщок, молодую крапиву, из которых повара варили зеленые щи, изготавливали зеленые гарниры и приправы для блюд. Подсчитано, что за время войны военные хозяйственники собрали для военно-полевой кухни 16 тыс. тонн дикорастущей зелени. По этой причине случаи заболевания цингой или дистрофией были редкостью. В тех ситуациях, когда доставка овощей из-за сложных боевых условий была затруднена, солдатам и офицерам выдавался витамин С.

А как пригодились в сложнейшей боевой обстановке блестящие разработки советских пищевиков в деле изготовления концентратов! Концентраты в брикетах — щи, борщ, суп картофельный со специями, приправленные дымком костра, — позволяли каждый день кормить бойцов горячей пищей. Порой проблемы возникали и с табаком. Но и тогда на выручку приходила смекалка, знания, организационные навыки, накопленные в период индустриализации. В случае острой нехватки махорки или табака работники табачной отрасли научились к небольшому запасу табака примешивать хмель, а также сухие листья клена. Оптимальные пропорции таких примесей, не портивших табачного вкуса, были разработаны мастером табачной фабрики им. Урицкого в Ленинграде В.И. Иониде.

Фронтовому повару приходилось быть одновременно и квалифицированным профессионалом, и изобретателем, и бесстрашным бойцом. В памяти фронтовиков навсегда сохранились теплые воспоминания о работниках военно-полевых кухонь, относившихся к своему делу как к священному долгу. Вот как, например, один из танкистов в газете «Красная звезда» описывал работу кухни своей части: «Наша кухня появляется всегда вовремя. Были дни, когда никто из нас не ожидал, что кухня поспеет за нами с завтраком или обедом. Во время весенней распутицы наши танки, преследуя врага, уходили далеко вперед. Но всякий раз, стоило танкам остановиться на том или ином рубеже, появлялся повар Первунин со своей батальонной кухней. Надо ли говорить, как мы благодарили повара, получая тут же, на поле боя, горячую пищу». Ритм работы кухонь не нарушался даже в аду Сталинградской битвы. В то время как Гитлер бросил на произвол судьбы свою гибнущую на волжском рубеже 6-ю армию, советское командование прилагало все усилия к тому, чтобы наши армии были досыта накормлены. «На всем протяжении Сталинградской битвы, — писал один из ее участников, — мы никогда не были голодными, пища была сытной и питательной, и как бы ни бесновался враг, пищу на передовую доставляли регулярно, за что большое спасибо нашим

Фронтовому повару приходилось быть одновременно и квалифицированным профессионалом, и изобретателем, и бесстрашным бойцом. Вот как один из танкистов в газете «Красная звезда» описывал работу кухни своей части: «Наша кухня появляется всегда вовремя. Были дни, когда никто из нас не ожидал, что кухня поспеет за нами с завтраком или обедом. Во время весенней распутицы наши танки, преследуя врага, уходили далеко вперед. Но всякий раз, стоило танкам остановиться на том или ином рубеже, появлялся повар со своей батальонной кухней». Ритм работы кухонь не нарушался даже в аду Сталинградской битвы.

гвардейцам-поварам»[2]. На Курской дуге батальонные кухни также непрерывно работали: для этого отыскивались подходящие укрытия, из которых пища в термосах исправно доставлялась на передовые позиции. К этому времени в некоторых частях уже имелась переносная окопная кухня на 10 человек. Её изобрел капитан интендантской службы С. Тарасенко. За счет облегченного веса она была более транспортабельной, чем тяжелая и малоповоротливая табельная полевая кухня. За героическое исполнение своих обязанностей по приготовлению и своевременной доставке пищи многие повара были награждены орденами и медалями. И вот еще показательная деталь: несмотря на напряженные боевые действия, по приказу командования во многих войсковых соединениях проводились конкурсы среди поваров: несколько кухонь, поставленные рядом, из розданных продуктов готовили заданный ассортимент блюд. Конкурсная комиссия оценивала качество их работы и определяла победителя. Итоги конкурса и рецептура лучших блюд освещались в армейских газетах.

Ну а как же на войне обстояли дела с такими типичными и почти неистребимыми для общепита пороками, как воровство, растраты, недодача положенных ингредиентов? Конечно, и такие факты имели место. Однако следует заметить, что по законам военного времени недостатки в обеспечении армейского довольствия и питания бойцов карались со всей беспощадностью. Вот конкретный пример. В январе 1943 года высшему командованию было доложено о плохой организации питания и о случаях дистрофии среди красноармейцев на Калининском фронте. Распоряжением Сталина была составлена комиссия во главе с генералом А. Хрулевым для проверки полученной информации. Проведенное расследование подтвердило халатное отношение органов продовольственного снабжения к своим обязанностям — подписывая наряды частям на отпуск продуктов, они не контролировали их достав-

ку по адресу. Столь же безответственно к питанию бойцов относились и командиры — работа полевых кухонь была пущена на самотек. Приказом ГКО и Наркомата обороны командующий фронтом генерал М. Пуркаев, член Военного совета фронта генерал Д. Леонов, начальник тыла 3-й Ударной армии полковник Д. Лубоцкий получили выговоры. Начальники тыла 39-й и 43-й армий были сняты со своих должностей и переведены на другие места службы с понижением в должности. Начальник тыла фронта генерал П. Смокачев был снят с занимаемой должности и отдан под суд. Один из военнослужащих — начальник интендантской службы батальона старший лейтенант В. Григорьев — был уличен в незаконном присвоении более 1000 кг хлеба, 126 кг муки, 227 кг крупы, 194 кг жиров, 710 кг мяса, 202 кг сахара. В то время как сослуживцы голодали, Григорьев устраивал шумные кутежи со своими содержанками. За эти преступления он был приговорен к расстрелу. После данного происшествия были сделаны и некоторые организационные поправки в масштабах всех вооруженных сил: приказом Наркомата обороны главные члены военных советов фронтов стали персонально отвечать за обеспечение питания личного состава (раньше эти функции исполняли члены военных советов тылов)[3].

Тяжелое бремя тягот и лишений выпало жителям тыловых районов. Самый жестокий экзамен на выживание пришлось держать блокадному Ленинграду. В первые два с половиной месяца войны горожане еще не догадывались, какой зловещий капкан расставлен для них гитлеровцами. И это при том, что признаки бедственного положения уже проявились со всей очевидностью. В середине июля были введены карточки на продукты. В первый раз 2 сентября, а во второй раз 12 сентября произошло снижение норм выдачи хлеба, мяса и крупы по карточкам. С 8 сентября город оказался отрезанным от всего окружающего мира, 9 сентября 1941 года он подвергся первой бомбежке. В это время были разбомблены и сожжены склады с основными продовольственными запасами, имевшимися в городе. Поразительно, но факт — даже тогда ленинградцы еще не ощущали трагизма своего положения. Более того, их обуял приступ повышенного аппетита. Один из них в своем дневнике оставил разочарованную запись об этом дне: «Только что возвратился из города. Устал, разнервничался... Ведь только подумать: обошел все, которые знаю, столовые, рестораны и кафе-закусочные и не пообедал. Из-за тревог... Народу у ресторанов, столовых, закусочных скопилось столько, что образовались километровые очереди. Как тревога — все разбегаются. Прекращается пода-

ча»[4]. И после того как кольцо блокады сомкнулось вокруг Ленинграда, еще несколько дней ленинградцы, имевшие кое-какие денежные «заначки», обедали и ужинали в коммерческих ресторанах. Там по-прежнему отпускались блюда в ненормированном количестве: через ресторанную сеть реализовывалось до 10% мяса и 12% жиров, которые потребляло все городское население. А в магазинах свободно продавались некоторые деликатесные продукты, например консервированные крабы[5].

По мере того как таяли надежды на скорое освобождение силами Красной армии, нарастали панические настроения и стремление любой ценой добыть какую-нибудь пищу. В начале октября километровые очереди образовались перед кинотеатрами: билет в кино позволял воспользоваться буфетами, которые еще работали, и толпа устремлялась первым делом не в кинозал, а к буфетной стойке. Обезумевшие матери бегали по городу с бидонами, однако достать молока было уже невозможно. Закрылись почти все рестораны, а в немногих уцелевших, например в ресторане Дома писателей, вводились жесткие нормы выдачи блюд. Привыкшие к сытой и комфортной жизни писатели обижались и даже негодовали[6].

С 20 октября хлеб, предназначенный для раздачи по карточкам, уже выпекался на основе блокадной рецептуры: 63% ржаной муки, 4% льняного жмыха, 4% отрубей, 8%овсяной муки, 4% соевой муки, 12% солодовой муки, 5% заплесневелой муки. После того как подошли к концу запасы солодовой муки, стали применять другие добавки — хлопковый жмых и особым образом обработанную целлюлозу. Для того чтобы сберечь растительное масло, которое использовалось для смазки форм при выпечке хлеба, химические лаборатории хлебзаводов изобрели особую эмульсию. В ее состав вошло 20% подсолнечного масла, 71% воды, 4% соапстока — побочного продукта при перегонке нефти — и некоторые другие ингредиенты[7]. Нищенские пайки получали и войска Ленинград-

Самый жестокий экзамен на выживание пришлось держать блокадному Ленинграду. Страшной зимой 1941–1942 годов в пищу вообще шло все, что потенциально можно было развести в воде, сварить, разжевать и проглотить — столярный клей, олифа, лекарства на масляной основе, обойная мука, кожаные ремни, меховая мездра. Столовые, к которым прикреплялись ходячие горожане, или больницы, в которые попадали истощенные и больные люди, не обеспечивали дополнительными калориями, но все же увеличивали шанс на выживание.

ского фронта. Из писем, задержанных военной цензурой в начале декабря 1941 года, прорисовывались трагические детали существования защитников города: солдаты получали по 225 г хлеба в сутки, из этого количества 75 г выдавалось в виде сухарей. Сахара полагалось 25 г в сутки. Два раза в день красноармейцы ели жидкий суп, который только слегка притуплял чувство голода, но нисколько не насыщал. «У меня начали пухнуть ноги. У многих красноармейцев тоже пухнут тело и ноги, — писал один из бойцов родным. — Это все от того, что получаем мало хлеба и жиденький суп. Мы хотим победить немца, но на таких харчах еле ноги таскаешь, а воевать может человек, который подходяще ест», — писал один из солдат в письме домой[8].

За сентябрь—ноябрь 1941 года было проведено пять сокращений норм продовольственного снабжения. Уже после четвертого, состоявшегося 12 ноября, на город обрушился лютый мор, у многих отобравший жизнь, а у некоторых — человеческий облик. С конца октября положение с продовольствием обострилось настолько, что в варку пошли листья, коренья. Быстро исчезали собаки, кошки, птицы. Наблюдались случаи каннибализма. Смерть косила не только контингент, снабжавшийся по самым мизерным блокадным нормам — служащих, иждивенцев и детей, но и инженерно-технический персонал, который имел относительно лучшее довольствие.

По распоряжению ленинградских властей город «прочесывали» отряды военнослужащих и милиции, искавшие сырье, потенциально пригодное для пищи. Из 2 тыс. тонн бараньих кишок, которые были найдены в Ленинградском порту, сварили студень: тошнотворный запах этого варева разносился далеко окрест, его не могли отбить ни гвоздика, ни перец, ни другие пряности. «Студень» выдавали по карточкам вместо мяса. В пищу пошло мясо павших и отбракованных в войсковых частях лошадей. Из конины делали колбасу, которая стала главным и раритетным лакомством ленинградцев. В ней содержалось 75% конского мяса, 12% картофельной муки, 11% свинины, а кроме того, небольшое количество селитры, черного перца и чеснока. Из водорослей стали изготовлять кисели[9].

Страшной зимой 1941—1942 годов в пищу вообще шло все, что потенциально можно было развести в воде, сварить, разжевать и проглотить — столярный клей, олифа, лекарства на масляной основе, обойная мука, кожаные ремни, меховая мездра.

Самым ценным продуктом в блокадном городе был хлеб. Однако то его количество, которое полагалось даже наиболее ценным кадрам

промышленных рабочих и инженерно-технических работников, было все равно много меньше физиологического минимума, требуемого для поддержания жизненных сил. С 13 октября по 20 ноября рабочим и ИТР выдавалось по 300 г хлеба в сутки, а с 20 ноября по 25 декабря — всего только по 250. (Для сравнения: служащие получали соответственно 150 и 125 г, а иждивенцы и дети до 12 лет — 150 и 125 г.)[10]

Поедание этого драгоценного хлеба для блокадников превратилось в священнодействие. Вот воспоминание одного из детей блокады: «Мы в это время получали уже 125 граммов хлеба! И какого хлеба! ... я был ребенок до 12 лет — у меня карточка была детская — 125 граммов ...Мама получала служащую карточку, дедушка получал служащую карточку, бабушка получала иждивенческую карточку. В общем, все по 125. То есть 500 граммов в день на четверых.... мы резали этот хлеб на тоненькие кусочки и сушили его на буржуйке». Подсушенный хлеб медленнее жевался, и его вкус еще долго сохранялся во рту[11]. Часто хлеб разводился в кружке горячей воды. Если месиво было жидким — получалась хлебная похлебка, если более густым — то каша. В хлебных и прочих диковинных блюдах материализовалась мания еды. По свидетельству блокадницы Л. Гинзбург, одним из проявлений голода было желание продлить удовольствие от скудной еды за счет самых невероятных кулинарных ухищрений. Например, зелень шла на лепешки, а селедка — на котлеты, из пшенной каши и отходов сои — шротов — жарили оладьи. В эту изобретательную игру по превращению одних продуктов в другие сладострастно втягивались люди, гнушавшиеся в прежние благополучные времена орудовать ложками и поварешками. Однажды Лидия Гинзбург подсмотрела такую сценку у своих знакомых: шестнадцатилетний паренек, который прежде с презрением относился к стряпне как сугубо бабьему занятию, сосредоточенно жарил лепешки из овсяной каши. Рядом суетилась мать, которой самой не терпелось приобщиться к кулинарному процессу за плитой. Но подросток ее грубо отталкивал[12].

Но и эта лихорадочная деятельность по добыванию любой пищи, почти алхимическому превращению несъедобных веществ в подобие еды угасла к концу первой блокадной зимы. Активность сменились апатией и безразличием ко всему происходящему. Голод деформировал не только физиологию, но и психику людей. Единственным фактором, организующим жизнедеятельность ленинградцев, стал обед в столовой. Ради этого центрального события дня копились силы и поддерживался определенный распорядок жизни.

Столовые, к которым прикреплялись ходячие горожане, или больницы, в которые попадали истощенные и больные люди, не обеспечивали дополнительными калориями, но все же увеличивали шанс на выживание. Их полезная функция состояла в том, что они не позволяли съедать сразу двухдневный хлебный паек, а заставляли его растягивать на несколько приемов пищи. В ноябре — декабре в столовское обеспечение включались пайковые нормы крупы, макарон, сахара и жиров, получаемых гражданами.

В обед полагалась тарелка соленого и горячего варева, в котором крупинка крупинку догоняла или плавал одинокий лист капусты. Эта похлебка также заедалась кусочком собственного хлеба. На второе была каша, правда, ее едва хватало на два взмаха ложки. Вместо чая выдавалось пойло, в котором плавала чаинка, очень условно можно было назвать чаем. Но оно было горячим, что само по себе представляло ценность в период, когда в домах не работало паровое отопление и водопровод. Многие посетители приносили с собой бидон и пластмассовую коробочку, в которые отмеривалась половина их обеденных порций. Эта уносимая с собой еда являлась жертвоприношением членам семьи — иждивенцам, не имевшим доступа к столовскому источнику. Иногда в разговоре соседей по столу, один из которых был с тарой, а другой без нее, можно было услышать и такие горькие признания: «А вы можете еще делить? Да? А я не могу... Знаете, я уже не могу делить». Утрата близкого человека нередко принималась с облегчением: больше не требовалось делиться столовским рационом, а то и можно было пользоваться до конца месяца талонами и карточками покойника[13].

Постановлением горисполкома Ленинграда 25 декабря 1941 года нормы выдачи хлеба были немного повышены: рабочим и ИТР — до 350 г, служащим, детям и иждивенцам до 200 г. Несмотря на то что функционирование ладожской Дороги жизни в то время еще не было отлажено как следует, руководство города все же таким способом решило поддержать ленинградцев. С конца декабря, когда была произведена первая выдача хлеба по новым нормам, настроение горожан несколько поднялось[14]. 24 января 1942 года, после того как удалось освоить Ладожскую ледяную трассу, нормы питания были вторично повышены. После марта для ленинградцев были установлены пайки, которые были лучше имевшихся в распоряжении жителей других городов. Эта мера была призвана хотя бы немного компенсировать блокадникам те лишения, которые они вытерпели зимой. Началась

массовая эвакуация детей, женщин, стариков и ослабленных людей. Однако голодовка настолько подорвала здоровье, что многие из эвакуированных умирали от болезней и необратимой дистрофии тогда, когда, казалось бы, все худшее в их жизни оставалось позади.

Весной 1942 года город начал постепенно оживать от оцепенения самой ненастной из своих зим. Расчищались от груд мусора и отходов улицы, дороги, ремонтировались канализация и водопровод. В каждом районе действовали столовые усиленного питания. Что же это было за усиленное питание? Овощные блюда и гарниры в основном изготовлялись из хряпы — рыхлого кочана капусты с зелеными листьями — капуста вообще плохо произрастала в ленинградском климате. На первое выдавали либо капустные щи, либо супы из макарон. На второе подавались омлеты, блюда из мучной массы или яичного порошка. Вместо мяса кормили кониной, да и то редко[15]. Дежурным блюдом во всех столовых был дрожжевой суп. Дрожжи и дрожжевое молоко вырабатывались из целлюлозы. Возможно, не будь этих дрожжевых супов и напитков, жертв голода было бы гораздо больше. Технологию гидролиза целлюлозы, позволявшей превращать ее в пищевые ингредиенты, разработала группа ученых-химиков во главе с профессором В.И. Шарковым. А промышленное производство было налажено на заводе гидролизного спирта и пивоваренном заводе «Степан Разин».

С наступлением весны простые горожане в прямом смысле слова переходили на подножный корм. Из лебеды, молодой крапивы, проросших на свалках и окраинах города, варили зеленые щи. Та же трава, провернутая через мясорубку и сдобренная хлебными крошками либо горстью муки, становилась котлетной массой — из нее готовили лепешки и котлеты. На салат шли одуванчики, а на витаминизированные напитки — хвоя[16]. Из мучнистого камыша делалась каша. Немногие счастливцы, державшиеся на ногах, отправлялись на работу в пригородные совхозы и подсобные хозяйства своих предприятий и учреждений. Ячменная каша и турнепс, прозванный блокадным бананом, раздававшиеся работникам, казались сверхъестественной роскошью после сухарно-мучной «диеты». На улицах, площадях и дворах разбивались огороды — наученные горьким опытом зимы 1941—1942 годов ленинградцы пытались создать растительные запасы на предстоящую зиму. Хотя с марта 1942 года в городе уже выпекался относительно нормальный ржаной хлеб с примесью пшеничной муки, виды на новый урожай были неопределенными. В связи с этим по-прежнему приходилось искать возможные заменители полноцен-

ного питания. Тогда же, в 1942 году, в помощь хозяйкам была издана книга блокадной кулинарии. Без всяких громких фраз и излишних комментариев опубликованные рецепты свидетельствовали об отчаянной изобретательности и воле к жизни! Вот, скажем, одно из доступных ленинградцам блюд — суп из ботвы брюквы с мукой:

Ботва брюквы — 190 г
Мука — 3 г
Лук — 5 г
Соль — 5 г
Специи — 5 г
Жиры — 0,003 г[17].

Весной 1942 года после зимнего затворничества ленинградцы начали выходить на прогулки. В глаза стали бросаться отдельные личности, в облике которых не замечалось следов голода. На фоне почти бестелесных блокадников, передвигавшихся с величайшим трудом, они смотрелись как рубенсовские персонажи. Чаще всего это были работники торговли, а также треста столовых и ресторанов города, которые путем хищения продуктов, недодачи и недовеса продовольствия создавали у себя на дому нечто вроде товарных складов. Накопленное добро не только с размахом тратилось на личные нужды, но и продавалось по спекулятивным ценам на черном рынке, чаще — обменивалось на ювелирные изделия из золота, предметы антиквариата, дорогостоящей мебели или одежды. В отчетах НКВД по Ленинградской области и городу Ленинграду приводилось немало сведений о задержании таких преступных групп, спаянных круговой порукой и общим стремлением к наживе[18]. Однако выявить всех мародеров, безусловно, было не под силу даже постоянно бдящим органам. Часть из них благополучно миновала облавы и разоблачения, изрядно нагрев руки на людских страданиях.

Муки голода обошли стороной и номенклатурную прослойку. Аппарат Смольного продолжал получать неплохое даже по меркам мирного времени довольствие. Насколько был разителен контраст между питанием рядового жителя и служащего аппарата, позволяет судить случай с Н.А. Рибковским, описанный историком Н. Козловой. Секретарь райкома партии г. Выборга Рибковский вместе с отступающими войсками попал в Ленинград и оказался здесь заперт на весь блокадный период. Поначалу он пользовался иждивенческой карточкой, ко-

торая, как известно, не спасала от голода. Так же как и основная масса горожан, в октябре—ноябре дни напролет он проводил в поисках чего-нибудь съестного. Отоваривать карточки становилось все труднее — поэтому радостным событием была каждая добытая лепешка из дуранды (жмыха) и стакан киселя из какао. Однако волшебным образом житейские обстоятельства изменились в начале декабря 1941 года, когда он был зачислен в штат Ленинградского горкома партии в должности инструктора отдела кадров. По его собственным словам, с этого момента он перестал испытывать нужду в продуктах питания. На завтрак в столовой Смольного он получал макароны или лапшу или кашу с маслом и два стакана сладкого чая. В обед — щи или суп и ежедневное второе блюдо из мяса. «Вчера, — старательно записывал в своем дневнике Рибковский, — я скушал на первое зеленые щи со сметаной, на второе котлету с вермишелью, а сегодня на первое суп с вермишелью, на второе — свинина с тушеной капустой». Для тех работников аппарата, которые оставались на рабочих местах в вечерние часы, полагались бесплатный бутерброд с сыром, белая булочка и пара стаканов сладкого чая. При этом из продовольственных карточек на питание вычитались только положенные нормы хлеба и мяса. Стало быть, все остальные продукты вроде крупы, масла и некоторых других можно было по-прежнему отоваривать по месту жительства. Свои первые впечатления о новом месте службы автор дневника резюмировал следующим замечанием: «Качество обедов в столовой Смольного значительно лучше, чем в столовых, в которых мне приходилось в период безделия и ожидания обедать»[19]. Еще более роскошные условия ему были предоставлены в марте 1942 года в семидневном доме отдыха в Мельничьем ручье, где поправлял здоровье актив Ленинградской партийной организации. Обрушившееся на него здесь мясное и рыбное изобилие он с восторгом поверял дневнику. Из сделанных в нем записей можно было узнать, что отдыхающие регулярно получали баранину, ветчину, кур, гусей, индейку, а также леща, салаку, корюшку в жареном, вареном виде и в виде заливного. К этому поисти-

Муки голода обошли стороной ленинградскую номенклатурную прослойку. Аппарат Смольного продолжал получать неплохое даже по меркам мирного времени довольствие. На завтрак в столовой Смольного он получал макароны или лапшу или кашу с маслом и два стакана сладкого чая. В обед — щи или суп и ежедневное второе блюдо из мяса. В это время рабочие получали по 250 грамм хлеба в сутки, а дети всего лишь 125 грамм.

не фламандскому натюрморту добавлялись икра, балык, сыр, пирожки, какао, кофе, чай, триста граммов белого и черного хлеба, тридцать граммов сливочного масла и пятьдесят граммов хорошего вина к обеду и ужину ежедневно. За все про все пребывание в этом семидневном раю обходилось в пятьдесят рублей. Рядовой ленинградец мог это изобилие только пожирать глазами в Книге о вкусной и здоровой пище, которая у многих еще сохранялась в домашней библиотеке. Правда, к некоторому недоумению все того же добросовестного летописца горкома партии, его работники часто болели, а многие даже лечились в стационаре. «В нашем отделе кадров, — сообщал информант, — почти все переболели расстройством желудка, и сейчас из двух десятков работников больны восемь человек»[20]. Для автора дневника это поветрие так и осталось загадкой.

В столице положение с продовольственным обеспечением, конечно, не достигло такой запредельной остроты, как в осажденном Ленинграде. Однако и москвичи сразу почувствовали тяжесть военного положения. В первые три недели войны и здесь ситуация со взрывом потребительского спроса на ресторанную продукцию зеркально повторила ленинградскую. В этот период московские рестораны работали с максимальной нагрузкой, едва вмещая в себя всех желающих покушать, пусть дорого, зато до отвала. Некоторый спад ажиотажа наступил только во второй половине июля 1941 года, когда постановлением Совнаркома СССР все московские рестораны были превращены в коммерческие заведения. Теперь надбавки на блюда и напитки составляли 200%, что сразу ограничило к ним доступ широкой публики. А еще через некоторое время большинство ресторанов закрылись — значительная часть мужского персонала призывного возраста была мобилизована в воюющую армию. О ресторанном загуле, который был так любезен многим деятелям культуры, пришлось надолго позабыть. В марте 1942 года Александр Фадеев писал другу — поэту В. Луговскому в Ташкент: «Москва теперь совсем не такая, какой ты ее знал... сейчас она очень демократична, бобровых воротников почти не видать, много военных — нет коммерческих магазинов и ресторанов, атмосфера подтянутости и дисциплинированности»[21].

В 1942 году из крупных ресторанов в столице уцелело только три гостиничных — «Метрополь», «Савой», «Националь». Они состояли в ведении ВАО «Интурист», и в них была установлены пропускная система и строгие правила отпуска блюд. До ноября 1942 года правом на посещение ресторанов пользовались одиннадцать групп потребите-

Не покинувшие город москвичи свободное время проводили в поисках пропитания: вставали в длинные очереди с тем, чтобы отоварить продуктовые карточки и терпеливо ожидали получения скромного обеда в столовых. В столице создавались бесплатные детские столовые. Они работали по беспрерывному графику — в четыре и даже в пять смен. Часто за компанию приходили и родители, с которыми дети делили трапезу. С начала учебного 1942 года ежедневно в школах кормили завтраками, которые состояли из чая, пятидесяти граммов хлеба и конфет.

лей, включая командированных в столицу хозяйственных и партийных руководителей, депутатов Верховного Совета, Героев Советского Союза и Социалистического Труда, лауреатов Сталинских премий, командиров Красной армии, работников Наркомата внешней торговли. В ноябре список допущенных к ресторанному питанию был сокращен. Однако, невзирая на строго пропускную систему и введенные лимиты, ресторанами сполна пользовались единичные москвичи, которым администрация заведения просто не могла отказать в силу их особого статуса. Например, писатель А.Н. Толстой, певцы И. Козловский, А. Нежданова, дирижер Н. Голованов, пианист В. Софроницкий, историк Е. Тарле, любимец публики актер И. Ильинский. Или сотрудники аппарата Наркомвнешторга, которые осуществляли ведомственный контроль над интуристовскими базами снабжения и ресторанами. Не забывала администрация ресторанов и о своих интересах, щедро довольствуя родню из закромов заведений. Впрочем, к чести органов государственного контроля и правосудия следует отметить, что вся эта «малина» закончилась очень скоро. В марте 1943 года руководством трех ресторанов и 208-й спецбазы Центральной конторы снабжения «Интуриста», откуда потоки неучтенного продовольствия заворачивали «налево», вплотную занялись ревизоры Госконтроля и прокуратура[22].

После закрытия большинства ресторанов из элитного общепита в Москве оставались некоторые кафе. Они работали даже в самые напряженные для обороны Москвы дни середины октября 1941 года, когда эвакуация из города приняла массовый и неуправляемый характер. Сын умершей Марины Цветаевой Мур, вернувшийся в октябре в Москву, с удовольствием обходил кафе, в которых за более высокую, чем в мирное время, плату можно было еще вкусно пообедать или поужинать. По его словам, самая большая «объедаловка» пришлась на 16 октября — пик бегства паникеров, трусов и неврастеников[23]. Вопреки ожиданиям скептиков, столица выстояла. А 29 октя-

бря в Москве даже открылся «Мюзик-холл», где выступал кордебалет, джаз-оркестр и дуэт комиков — Бим-Бом[24]. Это открытие было призвано подбодрить москвичей, подарить им нежданный маленький праздник в дни, когда еще исход битвы за Москву был скрыт за туманной грядой.

Не покинувшие город москвичи свободное время проводили в поисках пропитания: вставали в длинные очереди с тем, чтобы отоварить продуктовые карточки и терпеливо ожидали получения скромного обеда в столовых. В большинстве городских столовых, несмотря на грязь, грубость персонала, нехватку посуды, ложек, всегда было битком набито народу[25]. Лучше было налажено питание в заводских и учрежденческих столовых. Рабочие предприятий «особого списка», выполнявшие военные заказы, снабжались усиленным питанием. По нормам литеры «А» в закрытых столовых и магазинах получали пищу академики, народные художники, самые «титулованные» писатели и артисты. Они же получали и паек.

В него были включены два килограмма мяса, рыбы, которая иногда заменялась кетовой икрой, два килограмма макарон, килограмм жиров, десять килограммов картошки и многое другое. Паек по нормам литеры Б общей стоимостью в 300 руб. выдавался членам-корреспондентам Академии наук, заслуженным деятелям науки и искусства. Таким способом власть пыталось сохранить для страны научную и художественную элиту[26].

Забота проявлялась и о детях. В столице, как и в других городах, создавались бесплатные детские столовые. Они работали по беспрерывному графику — в четыре и даже в пять смен. Часто за компанию приходили и родители, с которыми дети делили трапезу. Некоторые родители, ссылаясь на болезни и занятия детей, уносили домой положенные обеды и ужины. Порой посуда, в которую забиралась на дом еда, была грязной, со следами ржавчины и без крышек, что создавало угрозу здоровью детей. Такие случаи стали распространенными — поэтому забили тревогу санитарные службы. После их вмешательства на дом отпускать обеды разрешили только больным детям по справкам врачей и детям- инвалидам и обязательно в чистую посуду с крышкой. Всю остальную массу маленьких посетителей обслуживали в столовой по месту прикрепления. Персонал следил и за тем, чтобы они мыли руки перед едой. Для поддержания здоровья детей в дополнение к обедам выдавались питательные напитки — хвойный напиток с витамином С, солодовое молоко и напиток из дрожжей. Они не были

особенно вкусными, зато служили хорошей витаминной добавкой к скудному рациону детей войны[27].

С начала учебного 1942 года ежедневно в школах кормили завтраками, которые состояли из чая, пятидесяти граммов хлеба и конфет. В 1944 году, когда страна шла уверенно к победе, улучшилось и школьное питание. Вместо пятидесяти граммов хлеба стали выдавать бублики и баранки[28].

Вполне налаженным — опять же по стандартам времени — был быт той значительной части московской творческой интеллигенции, которая пересиживала военное лихолетье в Ташкенте, Ашхабаде, Алма-Ате. Писателям, приехавшим в 1941 году в Ташкент из опустевшей и разоренной Москвы, было в диковинку яркое ночное освещение, вечерние гуляния по центральным улицам, шумное веселье в маленьких ресторанчиках и кафе. Там играли небольшие оркестры — с обязательной скрипкой, виолончелью, роялем, исполнялись песни из репертуара Петра Лещенко. Около этих заведений кружили подозрительные личности в импортной одежде, предлагавшие состоятельным клиентам заграничный ширпотреб. На улицах и базарах свободно продавались шашлыки, нанизанные на деревянные палочки, плов, восточные сладости, зеленый чай. Этот азиатский колорит вместе с полубивуачным образом жизни приезжих делали Ташкент похожим на одно из первых пристанищ белой эмиграции. С подачи «красного графа» А.Н. Толстого, знавшего эмиграцию не понаслышке, среди переселенцев утвердилось его название «Стамбула для бедных»[29]. Конечно, не всем писательским семьям богатое угощение базарных и ресторанных кулинаров было по карману. Тем более что по мере наплыва мигрантов и роста потребительского спроса оно непрерывно дорожало. Мур, попавший в Ташкент вместе с группой писателей, постоянно испытывал танталовы муки из-за недоступных ему гастрономических удовольствий. Правда, нередко отчаянное желание отведать яств брало верх над благоразумием, и тогда в его дневнике появлялись такие записи: «Каждое посещение Старого города буквально меня обдирает — вчера истратил 160 р.: вкуснейший суп с рисом, мясом, картошкой и приправами, штук 6 лепешек, 3 шашлыка, кофе — это же разорение»[30].

Большинство приезжих литераторов пользовались писательской столовой, в которой подавались малосъедобные блюда: распаренная пшенная каша на воде и без масла, такие же невкусные макароны, рагу из свеклы и моркови. На первое — суп с джугарой или «затиру-

ха» — жидкое блюдо на мучной основе, которое, как правило, посетители не съедали и которым прикармливали прибившихся к столовым бездомных собак[31]. Несмотря на безопасность и теплый климат нового места пребывания, писатели тосковали об утраченном московском «парадизе» и всей душой стремились в него вернуться. Беседы в своем кругу вращались главным образом вокруг гедонистических ощущений довоенной поры. Все тот же наблюдательный Мур так прокомментировал слышанные им разговоры двух мэтров советской поэзии — Павла Антокольского и Владимира Луговского: «У этих двух в воспоминаниях явно перевешивает тоска по выпитому и съеденному. Все они ездили на съезды в республики, где их угощали; сколько выпито и съедено! Мне смешно. Представляю себе, как бы матернулся рабочий или крестьянин, слушая описание выпивок и пиров этих "паразитов" (обязательно бы так выразился!). ... Нашли о чем вспоминать! О кафе и окороках! Ну и источники вдохновения. А ведь это официальные сливки интеллигенции»[32]. С момента коренного перелома в войне «господа ташкентцы» уже безбоязненно возвращались в свои московские пенаты.

К тому времени стали обозначаться и признаки возрождения общепита в столице. В 1943 году в некоторых продуктовых магазинах особо рачительные директора открывали продажу горячего кофе. Покупателей, заходивших отоварить хлебные карточки, ожидал сюрприз: специально приставленная продавщица варила кофе и предлагала его всем желающим. Люди не могли устоять перед соблазном — и, получив хлеб, тут же съедали его, запивая душистым кофе с сахарином. Надо было видеть, какая радость при этом светилась на их лицах! Эта продажа для них была предвестником возвращения к комфорту и уюту мирного времени[33]. А в 1944 году на улицах возобновилась продажа мороженого.

Тогда же в Москве открылись двадцать ресторанов первого разряда, работавших до пяти часов утра. Кроме «Москвы» на Охотном ряду, «Европы» на Неглинной улице, «Гранд-Отеля» на площади Свердлова, «Авроры» на Петровских линиях, «Волги» на Северном речном вокзале и ряда других были еще клубные рестораны при домах творческих союзов — ученых, архитекторов, писателей, композиторов и т.п. Возвращавшиеся из эвакуации деятели науки и культуры с наслаждением снова погружались в знакомую атмосферу, пропитанную табачным дымом, винными испарениями, сплетнями и интригами. Впрочем, праздник наступил не только для советской элиты.

Место встречи изменить нельзя: "голубые дунаи" и пивные — послевоенные клубы народа-победителя

Сразу же после объявления великой Победы приветливо распахнулись для простого люда рестораны. В том числе такие фешенебельные, как «Метрополь», «Савой», «Националь». Демобилизованные фронтовики возвращались с деньгами. По «Закону о демобилизации» от 23 июня 1945 года им обеспечивалась перевозка к месту жительства за счет государства и единовременное денежное вознаграждение за каждый год службы в армии в период военных действий. Рядовому составу гарантировался годовой оклад за каждый год службы, сержантскому составу — полугодовой оклад по должностным ставкам за каждый год службы; офицерам — за 1 год службы — двухмесячный оклад; за 2 года — трехмесячный; за 3 года — четырехмесячный, а за 4 года — пятимесячный оклад. Минимальная сумма для солдата составляла 100 руб., а максимальная для офицера — 4 тыс. руб.[34] Даже минимума вполне хватало, чтобы хоть разок оторваться со всем размахом! Фронтовиков повсюду встречали с почетом и радушием. Многие с такой страстью окунались в празднование, что просаживали до копеечки свои «пороховые». Конечно, не в перворазрядных ресторанах — на это не хватило бы никаких средств. А в более скромных заведениях. Да и осуждать их за это было никак нельзя — вернувшимся требовалось преодолеть полосу отчуждения между недавним прошлым, жестоким и все же понятным, и настоящим, в

Сразу же после объявления великой Победы приветливо распахнулись для простого люда рестораны. В том числе такие фешенебельные, как «Метрополь», «Савой», «Националь». Демобилизованным фронтовикам гарантировался годовой оклад за каждый год службы, сержантскому составу — полугодовой оклад за каждый год службы; офицерам — за 1 год службы — двухмесячный оклад; за 2 года — трехмесячный; за 3 года — четырехмесячный, а за 4 года — пятимесячный оклад. Минимальная сумма для солдата составляла 100 рублей, а максимальная для офицера — 4 тысячи рублей.

котором еще ничего не было определено. В известной степени ресторанный загул действовал как переключатель с одного способа жизнедеятельности на другой. Поэтому с такой угарной, самозабвенной удалью пили-ели, плясали и пели фронтовики в ресторане-поплавке у Каменного моста, кафе и ресторанах ЦПКиО им. Горького! Эта надсадная гульба заряжала надеждой на будущее.

Исчерпав возможность кутить по ресторанам, народ двигался в пивные, чайные, дешевые закусочные. В послевоенные годы их расплодилось видимо-невидимо. Они открывались на рынках, в парках и других людных местах. В Москве только в начале 1946 года появилось 60 чайных. Самые благоустроенные, вроде той, которая была отстроена на Добрынинской (Серпуховской) площади, раздавали своим клиентам, как встарь, «пару чая», то есть один большой чайник с кипятком, а другой, поменьше, с заваркой[35]. Большая же часть чайных предлагала просто разлитый по стаканам мутновато-коричневый напиток. Закусить-выпить по сходной цене можно было в деревянных павильонах-закусочных, отдаленно напоминавших старые трактиры. Великое множество их было в Замоскворечье[36].

Новшеством больших городов стало появление на центральных улицах и в крупных кинотеатрах торговых точек «Соки-воды». Послевоенная детвора млела от газированной воды с ошеломляющим выбором сиропов, которая продавалась в фойе кинотеатров. На никелированной вертушке были установлены конические стеклянные колбы, заполненные сладкой ароматной жидкостью из лесных, садовых ягод. Самый большой восторг вызывала отдающая парфюмерным запахом крем-сода[37]. С такой же радостью первооткрывателей взрослые осваивались в пивных и рюмочных. В течение нескольких послевоенных месяцев во всех городах они безотказно снабжали население превосходным пивом и водкой. Причина неожиданного изобилия объяснялась просто: еще на исходе войны по приказу Верховного Главнокомандующего началась переброска в СССР оборудования и сырья из 27 спиртовых и 6 пивоваренных заводов из германских городов, взятых советскими войсками. По окончании войны такие же трофейные комплекты вместе с полуторамиллионами декалитров немецкого спирта были переданы в распоряжение советской пищевой промышленности из нашей зоны оккупации. Это-то добро и дало возможность народу широко погулять на свой великий и долгожданный праздник![38] Однако отгремели праздничные салюты, был оприходован запас трофейного пива. Несмотря на последующее ухудшение качества пенистого

напитка, наплыв посетителей в пивные не уменьшался. Самые благоустроенные, так называемые «американки», были оборудованы пивной бочкой, из которой продавец через железную трубку нацеживал в кружку пива. На полках были красиво расставлены бутылки и сигареты, на прилавке — ценники: «Водка — один литр 66 руб., 100 г — 6 р. 60 коп.», «Пиво жигулевское — 0,5 л — 4 р. 20 коп.».

Однако внешние атрибуты еще не делали «американки» культурными заведениями. Даже в таких, которые были расположены в самом центре столицы, например в Столешниковом переулке, стояли шум, гам, было смрадно, а порой небезопасно[39]. Основная масса распивочных — так называемые «голубые дунаи» — и не претендовали на культурность. Чтобы открыть такую точку, не нужно было мудрствовать лукаво. Достаточно было соорудить навес, поставить несколько столов и скамеек, завезти самый простой «реквизит». И вот уже от клиентов не было отбоя. По словам историка Е. Зубковой, они «стали теми островками общения, благодаря которым возник совершенно особый феномен послевоенных лет — «шалманная демократия»[40]. Здесь за кружкой пива бывшие фронтовика вспоминали военные дороги, делились впечатлениями о дальних странах и людях, обсуждали беды и проблемы текущего дня. «Голубые дунаи» были рассыпаны по всей стране. С послевоенных дней такая точка имелась даже в элитном писательском поселке Переделкино. Поэт Андрей Вознесенский вспоминает, что сюда, к краю поселка, не сговариваясь, потянулись молодые друзья Бориса Пастернака в трагический день 2 июня 1960 года после того, как тело великого поэта было предано той же переделкинской земле[41]. Горе уравнивало высоколобых интеллектуалов с люмпенами — и те и другие брели сюда за спасительным забвением.

И все же наивысшим расцветом «голубых дунаев» были именно послевоенные годы. При жилищной тесноте и бытовой неустроенности они были, пожалуй, единственным доступным местом дружеских встреч. Только совсем постороннему соглядатаю могло показаться, что все «дунаи» были на одно лицо. На самом деле в каждом был свой круг завсегдатаев, свои излюбленные темы обсуждения и свой колорит. Блестящие зарисовки затерянных в архитектурных чащах Ленинграда таких мини-миров принадлежат перу писателя и театрального художника Эдуарда Кочергина. По его воспоминаниям, два знаменитых заведения были в Летнем саду. Одно из них официально называлось Палатка № 1, однако среди местных звалось «У Петра» по той причине, что располагалось прямо за Летним дворцом Петра I.

Другое размещалось в Кофейном домике Карло Росси, а поскольку рядом был памятник Ивану Андреевичу Крылову, то в бытовом обиходе называлось «У Ивана». Оно было солиднее и дороже первого. Верхушка городских выпивох — армейские командиры в недалеком прошлом — начинала отмечать день получки или пенсии «У Ивана», а заканчивала «У Петра», причем с отрицательным балансом (постоянной клиентуре, к тому же столь почетной, закуска и выпивка здесь отпускались в долг)[42]. Менее элитная публика прилеплялась к мелким заурядным точкам. На Гулярной улице круглосуточно работал ларек, прозванный «Неугасимой свечой», на углу Малого проспекта и Пионерской улицы был рундук с названием «Родильные радости» из-за близости к родильному дому им. Шредера. У него околачивались молодые папаши, ожидавшие или уже праздновавшие прибавление семейства. В «дунае» на углу Зверинской улицы и Большого проспекта встречались ветераны штурмов Кенигсберга и Берлина. Целым роем пивных ларьков был окутан Дерябкин рынок, в народе они именовались «Усами Щорса», по названию проходившего рядом проспекта Щорса. Во всех этих щелях, в тесной компании, сидели солдаты Великой Отечественной, выбившиеся за счет личной отваги, сметливости во взводные, ротные и батальонные командиры. Возвращение к мирным занятиям слесарей, электриков, водопроводчиков для многих оказалось безрадостным — все лучшее в их жизни, как ни странно, было связано с прошедшей войной[43]. И это невзирая на увечья, искорежившие тела и души. Были среди завсегдатаев знаменитости — безмолвный артиллерийский капитан, методично обходивший василеостровские пивные с дрессированной курочкой, кланявшейся его собутыльникам, безногий инвалид-тележечник Василий Петроградский, запевала и балагур, а в прошлом — бравый матрос Краснознаменного Балтийского флота. Фронтовое застольное братство стало редеть с 1953 г.: после смерти вождя власти начали спешно выдворять военных калек из городов, распихивая их по инвалидным домам вдали от большого скопления людей[44].

Страна вообще с трудом залечивала раны, нанесенные войной. Люди ждали заслуженного улучшения бытовых условий. Однако в повседневной жизни сталкивались с проблемой нехватки одежды и обуви, дороговизны многих продуктов. Почти до конца 1947 года в стране действовала карточная система, введенная в военное время. Кроме того, в сентябре 1946 года решением Политбюро ЦК ВКП(б) в 2,5—3 раза были повышены пайковые цены на продукты питания

Галантин — заливное блюдо из постного мяса птицы, дичи, свинины, телятины и кролика. Мясо прокручивают в виде фарша и смешивают его с яйцами и специями. Полученную массу спрессовывают в симметричную форму.

(при одновременном снижении цен на товары, продаваемые в коммерческой торговле). Конечно, эта мера ударила по интересам граждан. Тяжелого кризиса, как и взрыва недовольства, удалось избежать не в последнюю очередь благодаря налаженной еще с довоенной поры системе общепита. Она послужила своего рода мягким буфером между властью, вынужденной принять непопулярное решение, и населением, скрепя сердце, его принявшим. Как видно из докладной записки председателя ВЦСПС В.В. Кузнецова от 20 сентября 1946 года, местные власти при помощи общепита активно изыскивали средства, позволявшие компенсировать удорожание продуктов. Так, в столовых при предприятиях и учреждениях Московской области специальным распоряжением Облторготдела вводились более низкие наценки на сырье, чем те, которые были утверждены Министерством торговли. К примеру, на мясные, рыбные, крупяные блюда в столовых первой категории вместо установленных 25% они составили 20%, а в столовых второй категории — вместо 45—37%. Одновременно был значительно увеличен объем изготовления овощных блюд. А вследствие удешевления цен на картофель и овощи с сентября того же года, эти блюда стали отпускаться по более низким ценам, чем раньше. В докладе приводилась справка о меню столовых крупнейших предприятий страны после введения новых цен. Так, на заводе Рязсельмаш обед из борща и картофельного пюре с мясом до подорожания стоил 2 руб. 50 коп., а после — 3 руб. 20 коп. Второе горячее питание, которое получали рабочие, — картофельное пюре с помидорами и сладкий чай с хлебом — раньше обходилось в один рубль, а теперь — в 90 коп. Обстоятельный анализ положения дел в общепите подводил к выводу о необходимости повсеместно расширять дешевый овощной ассортимент, изыскивать способы снижения накладных расходов, и за этот счет снижать наценки на сырье в столовых и буфетах, увеличить соцстраховские дотации на обеспечение дешевого диетического питания для больных рабочих[45]. Эти и другие практические меры помогли многим людям пережить тяжелые времена.

Мизерный платежный ресурс подавляющей массы населения и в то же время острая потребность в компенсации лишений военного времени определяли пути развития и структуру послевоенного общепита. Если в 1940 году в СССР было всего только 1812 павильонов, закусочных, чайных, то к 1953 году — насчитывалось 10 022 палатки, киоска, ларька, 12 483 лотка, 5 531 закусочная[46]. Но и они зачастую не соответствовали стандартам заведений этого класса. Вместо положенного ассортимента горячих и холодных закусок потребителю предлагалось самое скудное видовое разнообразие холодных блюд. Зато всегда был в наличии выбор спиртных напитков. В сравнении с 1940 годом по стране резко упала численность фабрик-кухонь, столовых, ресторанов. Только в одной Москве их стало на 75 единиц меньше, в том числе закрылоись 64 столовые. В крупных городах недоставало кафе и специализированных предприятий — пельменных, шашлычных, кафе-кондитерских.

Разросшийся после войны дешевый общепит, в особенности в провинции, не был даже и бледной тенью заведений аналогичного ранга за рубежом. Порой он даже шокировал клиента, повидавшего заграничные или хотя бы столичные заведения. В этом плане интересна зарисовка, сделанная писательницей-репатрианткой Натальей Ильиной. Приехав в 1947 году из Шанхая в Казань, она с трудом осваивалась в незнакомом советском захолустье. Разительный контраст съемного убогого угла с теми условиями проживания, которыми она пользовалась в эмиграции, трудности с доставанием всех предметов первой необходимости сильно расшатали ее нервную систему. Однажды, дойдя до крайней точки отчаяния, она попыталась отыскать в городе какое-нибудь заведение общепита, в котором можно было бы хоть ненадолго отвести душу. Основываясь на опыте заграничной жизни, Н. Ильина была убеждена, что в любом городе имеются учреждения, где люди пью кофе, читают газеты, общаются с друзьями. Как она уже понимала, от Казани нельзя было ожидать уютного кафе с мягкими креслами и мраморными столиками. Но она была согласна на любое кафе, даже неудобное. Каково же было ее изумление, когда, пройдя пешком чуть ли не весь город, она обнаружила единственную точку общепита. И та называлась «Чайная». Впрочем, в своем смятении она была согласна даже на непритязательное чаепитие с расписным фаянсовым чайником и баранками на закуску. Однако она была совершенно не готова к тому, что ей предстало за порогом. Предоставим слово самой мемуаристке: «Клубы махорочно-

го дыма, громкие голоса, запахи алкоголя, мокрых валенок, мокрой овчины. Я дрогнула на пороге, но все же вошла. Увидела слева от двери, в углу, свободный столик, села. Никто не снимал верхней одежды, не сняла шубы и я. Стойка, за стойкой толстая женщина, она никому не подходила, шли к ней, сами неся за свои столики стаканы, тарелки. Но ко мне женщина подошла, видимо, из любопытства, от удивления. "Чего вам?" Я попросила чаю и что-нибудь к чаю... Принесли на тарелке два граненых, косо стоящих, друг к другу прислоненных стакана, наполненных мутной светлой жидкостью, легкую до невесомости алюминиевую мятую ложку, а на второй тарелке два куска грубо накромсанного черного хлеба. Мутная жидкость вкусом чай не напоминала, но была горячей и сладкой. Входная дверь скрипела, распахиваясь, врывался морозный воздух, в облаках пара появлялись люди в тулупах, стеганках, дверь на пружине захлопывалась со звуком пушечного выстрела». Женщина, к тому же прилично одетая, настолько дико смотрелась в этой клоаке, что никто из посетителей, даже сильно пьяных, и не пытался к ней приставать. «Отделенная от народа, который "мой и в горе, и в радости", прозрачной, но непробиваемой стеной, я была погружена в себя... Плакала. Старалась лишь не всхлипывать громко, а могла бы и громко — голоса, смех, скрипение и выстрелы двери. Слезы капали в чай, мочили хлеб. Боже мой, а надо ли мне было ехать сюда? Зачем я здесь? Что я делаю здесь?»[47]

Отчасти перекосы в структуре послевоенного общепита были обусловлены развинченной за годы войны гражданской экономикой, тотальным дефицитом материальных ресурсов. Отчасти — недочетами стратегического планирования в отрасли. Расчеты Главнарпита и планово-экономического управления Министерства торговли базировались на развитии двух групп предприятий: во-первых, столовых и ресторанов, во-вторых, кафе, специализированных предприятий, закусочных, чайных, буфетов, павильонов. Отдельные показатели роста по каждому из типов предприятий не предусматривались. В результате такого планирования руководители трестов и контор старались выполнить и перевыполнить план по второй группе за счет сдачи наиболее легких по организации буфетов и павильонов.

Оставались незадействованными на полную мощь и резервы функционирующих предприятий питания. Например, буфет московской столовой № 28 в Петровских линиях располагал большими площадями, которые позволяли разместить мощное холодильное оборудование, увеличить производительность заготовочного и холодильного цехов и

превратить эту выгодно расположенную точку питания в популярное место для москвичей и гостей столицы. Однако буфет продолжал работать по старинке, предлагая клиентам скудный набор бутербродов и большой запас винно-водочных изделий. Аналогичным образом, как отмечали эксперты общепита, вполне мог бы организовать буфет или продажу обедов на дом прославленный московский ресторан «Аврора» — все условия для этого были в наличии, отсутствовала только добрая воля и распорядительность администрации ресторана. Итак, задача состояла в том, чтобы повернуть действующие точки питания лицом к потребителю.

Профессиональная печать послевоенного десятилетия активно настраивала работников кухни на разработку собственных фирменных блюд, которые бы придали индивидуальный стиль каждому предприятию. В частности, в публикациях пропагандировался опыт московского кафе «Артистическое»: его фирменный бульон с пирожками или кулебякой шел на «ура» у посетителей, а в жаркий день каждый мог получить там охлажденный виноградный сок или другой прохладительный напиток.

Несмотря на то что система общественного питания в 1951 году по обороту превысила довоенные показатели, во многих отношениях она еще отставала от довоенного уровня. Многочисленные буфеты и павильоны торговали покупными товарами, а не продукцией собственного производства. Столовские работники «штамповали» убогий ассортимент блюд с гарниром из круп и макаронных изделий, которые в прямом и переносном смысле застревали в горле едоков. Расшатать эту упрощенную схему, отталкивавшуюся от невзыскательности послевоенного потребителя и непробиваемой косности работников отрасли, оказалось чрезвычайно трудно.

Возрождение послевоенной кулинарии требовало расширенной подготовки и переподготовки кадров для отрасли. В некоторых управленческих подразделениях эта работа велась хорошо. Например, учебный комбинат Мосресторантреста за период 1951—1954 годы вместо планового обучения 22 поваров подготовил 33 специалиста, в том числе 23 мастера высшей квалификации. За тот же период в том же учебном комбинате окончили курсы повышения квалификации 60 поваров и 54 заведующих производством и их заместителя. А кроме того, прошли курс подготовки 160 официантов, 55 буфетчиков. Но это только в Москве. В других городах дело обстояло много хуже.

Что касается специалистов с высшим образованием, то по-прежнему отрасль испытывала в них крайнюю нужду. Во время войны прекратил свое существование Институт инженеров общественного питания. В результате в послевоенное время единственной кузницей высококвалифицированных кадров остался факультет общественного питания Института народного хозяйства им. Г.В. Плеханова. Однако он выпускал в несколько раз меньше специалистов, чем торговые факультеты. И это, невзирая на то, что в сфере общественного питания было занято около миллиона человек — примерно столько, сколько работало и в розничной торговле![48]

Наведению порядка в отрасли должна было способствовать тщательная регламентация деятельности предприятий. Требовалось установить более четкие критерии предприятий каждого типа, с тем, чтобы повысить ответственность работников отрасли за свое дело и вернуть ей цивилизованный облик. Это делалось в установочной статье «Типы предприятий общественного питания», опубликованной в главном журнале работников сферы обслуживания «Советская торговля» за 1954 год. Статья содержала разъяснения по организации работы каждого из типов предприятий. Список открывала фабрика-кухня. Она определялась как крупное механизированное предприятие с цеховым делением, перерабатывающее сырье в полуфабрикаты для снабжения предприятий общественного питания, находящихся как внутри здания фабрики-кухни, так и за ее пределами. Внутри фабрики-кухни могли быть размещены столовые II и III категории; столовые диетического питания; столовая для учащихся ремесленных училищ и школ фабрично-заводского обучения; закусочная, буфет. В вечерние часы открывались ресторан и кафе.

Столовая определялась как предприятие, изготавливающее блюда и обеды массового спроса из сырья и полуфабрикатов. По обслуживаемому контингенту и применяемым наценкам столовые делились на несколько подгрупп. В общегородских посетителей обслуживали

Бигос — польское охотничье блюдо, состоящее из чередующихся слоев кислой капусты и готового мяса, тушенных длительное время в бульоне. Бигос подается с маленькими сосисками гриль и предшествует супам. Его готовят либо на одном виде мяса, либо на смеси из утиного, говяжьего, свиного, а иногда оленьего мяса.

официанты, и допускалась подача пива в зале. Столовым при промышленных предприятиях, учреждениях вменялось в обязанность, помимо закусок и блюд по меню, предлагать потребителю обеды постоянной стоимости. В залах полагалось устанавливать четырехместные столы, покрытые клеенкой светлых тонов, марблитом или стеклом. Столовые при учебных заведениях (институтах, техникумах) должны были располагать мармитным прилавком с несколькими охлаждаемыми, обогреваемыми и нейтральными секциями для отпуска отдельных блюд и обедов. Пища здесь отпускалась в порядке самообслуживания, для ускорения очереди кассы устанавливались по ходу движения посетителей, а также использовалась абонементная продажа обедов разной стоимости и предварительная продажа отдельных блюд. Школьные столовые должны были располагать меню с учетом возрастного состава учащихся, в том числе — сосисками, сардельками, котлетами, булочками, пирожками, киселем, компотом, чаем. Стоимость завтраков должна была укладываться в суму от 50 коп. до рубля. Столовые диетические готовили блюда по указанию диетврача и под наблюдением диетсестер. При них организовывалась комната отдыха и врачебная консультация. Посетителей здесь обслуживали официанты. Столы в обеденном зале должны были покрываться льняными скатертями, сервироваться льняными или бумажными салфетками. В больших жилых домах и общежитиях устраивались домовые кухни, которые готовили завтраки, обеды и ужины для отпуска на дом из расчета: завтраки стоимостью 2 руб. 50 коп., обеды — 3 руб., ужины — 1 руб. 70 коп.

Рестораны в представленной классификации определялись как предприятия общественного питания особого типа, которые должны были обеспечивать высококачественное питание населения в сочетании с организацией их отдыха и развлечений. Обслуживанием посетителей здесь занимался штат официантов высокой квалификации под управлением старшего официанта. В зависимости от степени оснащенности инвентарем и оборудованием, а также ассортимента продукции выделялись рестораны высшего и первого разрядов. За исключением ресторанов на железнодорожных станциях, в поездах, на пристанях и пароходах, каждому предприятию этого типа присваивалось особое наименование («Москва», «Метрополь» и т.д.).

Кафе понималось как предприятие, торгующее напитками, молочными продуктами, холодными и горячими блюдами несложного приготовления, кондитерскими и булочными изделиями своего и промышленного производства. В кафе допускалась подача к кофе ко-

ньяка, ликеров и разрешалась продажа шампанского. Как и ресторанам, кафе полагалось именное название. В зависимости от специализации кафе подразделялись на кафе-кондитерские, кафе-мороженые, кафе-молочные.

Чайная рассматривалась как предприятие с небольшим ассортиментом холодных закусок и горячих блюд несложного приготовления и широким ассортиментом буфетных товаров, сопутствовавших чаепитию. По желанию потребителя чай подавался в стаканах или же «парами», то есть в большом доливном и малом заварном чайниках. В чайных разрешалось принимать от посетителей их продукты для приготовления за особую плату блюд, не требующих сложной обработки. Допускалась продажа пива, водки, винно-водочных изделий. Наиболее подходящими местами для открытия чайных считались колхозные рынки, колхозы, районные центры. Разновидностью чайной являлась чайхана, где чай подавался в пиалах, а кроме того, готовился плов.

Закусочные (сосисочные, пельменные, шашлычные, закусочные-автоматы) — предприятия быстрого обслуживания, призванные утолить голод потребителя «на ходу». Стоимость набора отпускаемых закусок должна была быть невысокой — от одного до трех рублей. Близкой к закусочным типом предприятия являлись буфеты, организовывавшиеся по месту работы или отдыха населения.

Изложенная концепция должна была способствовать, с одной стороны, упорядочению работы общепита, с другой — его более планомерному развитию.

В качестве архимедова рычага по подъему отрасли управляющие структуры пытались использовать более гибкое нормирование труда. С октября 1953 года работники столовской кухни были переведены на оплату труда по нормам выработки в блюдах. При этом вместо существовавших прежде семи коэффициентов трудоемкости блюд теперь вводилось тринадцать коэффициентов, которые учитывали не только трудовые затраты на приготовление блюд, но и техническую оснащенность предприятий, где они производились. Прогрессивные доплаты администрации предприятий и шеф-поварам за перевыполнение плана товарооборота были поставлены в зависимость от объема продукции собственного производства. А работникам кухни, имеющим звание мастер-повара, теперь полагалась ежемесячная надбавка в размере 30% от ставки заработной платы[49].

Некоторые надежды возлагались и на соревнование за звания «Лучший повар», «Лучший буфетчик», «Лучшая посудомойка», «Луч-

шая уборщица», которые были введены в 1947 году. «Лучший повар» должен был не только справляться с нормами выработки, но и проявлять фантазию и изобретательность, в частности разрабатывать рецептуру блюд из таких видов сырья, как дикорастущие растения и белковые дрожжи. «Лучшие», удерживавшие это звание на протяжении полугода, получали почетную грамоту и записывались в Книгу почета. Эта почесть могла дать и материальные бонусы, например преимущества при наделении жилплощадью, раздаче путевок в санатории и дома отдыха[50] Могли ли эти коррективы послужить импульсом позитивных сдвигов в работе общепита? Вероятно, могли. Но до известных пределов. Моральное и даже материальное стимулирование, которое предлагали государственные органы, находило не слишком горячий отклик у работников отрасли. Для уяснения этого на первый взгляд странного явления сравним их доходы с доходами людей, занятых в других сферах деятельности.

Скажем, если взять Москву, то в 1946 году среднестатистическая зарплата в промышленности составляла 90,5 % от средней зарплаты по городу, в транспорте — 86%, в связи — 82,2%, в строительстве — 74%, в здравоохранении и социальном обеспечении — 65,7%, в жилищно-коммунальном хозяйстве — 60,3%, а в торговле и общепите — 48,3% (для сравнения — в 1940 году — 70,2%). К 1956 году обеспеченность работников торговли и общепита несколько подросла, составив 70% от средней зарплаты по городу. Тем не менее на фоне заработков в других отраслях экономики она все равно оставалась крайне низкой[51].

Заведения с криминальным «отливом» можно было распознать и по доминирующему стилю одежды завсегдатаев. Обязательными элементами их внешнего облика были серая кепка букле, по неизвестным причинам называемая «лондонкой», белый шелковый шарф, черное двубортное пальто, широкие брюки, заправленные в сапоги. В зале было сизым-сизо от дыма папирос «Беломорканал», «Казбек», «Северная Пальмира», либо от тоненьких, как гвозди, сигарет «Звездочка», которыми баловались подруги криминальных авторитетов. И одежда, и табак были знаком определенной состоятельности.

Означало ли это, что работники общепита влачили жалкое существование? Вовсе нет. Разрыв в денежных окладах работников общепита (равно как и прилавка) и других профессиональных сообществ являлся косвенным признанием не учтенного ни в каких бухгалтерских ведомостях дохода, который давало само рабочее место в предприятии питания. Такого, гово-

ря по-старому, верного «способа кормления от дел». В низкосортных забегаловках меркантильный интерес персонала удовлетворялся за счет хищения продуктов, самовольной «накрутки» наценок на продукцию. А в более или менее приличных заведениях — еще и за счет поборов с посетителей, гуляющих на широкую ногу или же просто желающих посидеть в приятной обстановке за хорошо накрытым столом. Таких претендентов год от года становилось все больше и больше, между тем как посадочных мест в кафе и ресторанах на всех не хватало. Неудовлетворенный спрос рождал незаконное и довольно дорогостоящее предложение со стороны работников престижного общепита.

Первые искусы западничества

Рестораны, численность которых хоть медленно, но росла, были разного качества и достоинства. Некоторые респектабельная публика боязливо обходила стороной. Несмотря на гордое название — ресторан, это были притоны, где правил балом осмелевший «блатняк» Именно о таких «тузовых королях» и «валетах» злачных местечек написаны с натуры стихи поэта Евгения Рейна:

Они в пивных играют «Мурку»,
пластинки крутит им Утесов,
ползет помада по окурку
их темных дам светловолосых.
Перегидрольные блондинки
сидят в китайском креп-жоржете,
им нету ни одной заминки
на том или на этом свете.
Вот в ресторане на вокзале
кромешный крик, летит посуда,
бандитка с ясными глазами
бежит, бежит, бежит оттуда
и прячет в сумку полевую
трофейный верный парабеллум,
ее, такую боевую,
не схватишь черную на белом.

Для советской богемы и хозяйственной элиты рестораны выполняли функцию элитных клубов. Единственное различие состояло в том, что условная членская книжка здесь должна была постоянно подтверждаться платежной способностью, причем с заведомым «перехлестом» по отношению к выставляемому счету.

Заведения с криминальным «отливом» можно было распознать и по доминирующему стилю одежды завсегдатаев. Обязательными элементами их внешнего облика были серая кепка букле, по неизвестным причинам называемая «лондонкой», белый шелковый шарф, черное двубортное пальто, широкие брюки, заправленные в сапоги. В зале было сизым-сизо от дыма папирос «Беломорканал», «Казбек», «Северная Пальмира», либо от тоненьких, как гвозди, сигарет «Звездочка», которыми баловались подруги криминальных авторитетов. И одежда, и табак были знаком определенной состоятельности. Однако законопослушные граждане с достатком старались внешним видом не сливаться с такими сомнительными личностями[52]. Фешенебельных ресторанов с хорошей репутацией было не так уж много. Даже гремевший когда-то на всю Россию «Яр», а после революции ставший рестораном при гостинице «Советская», теперь не столько специализировался на приеме частных посетителей, сколько выполнял правительственные заказы. Так, после войны там проходили заседания полномочных представителей стран-победительниц — Бевина, Бидо, Маршалла и Молотова. Не слишком успешные переговоры, которые тянулись в стенах ресторана, породили шутку, популярную среди москвичей: «Отгадай загадку, — задавали тогда вопрос, — два "Бе", два "Ме", а вместе ни бэ, ни мэ». А кроме того, в богатых хоромах бывшего «Яра» зимой регулярно проводились новогодние праздники елки для окрестных ребятишек[53].

Из дорогих ресторанов, которые по-прежнему занимались своим прямым делом, не отвлекаясь на социальные и политические программы, в Москве были «Метрополь», «Националь», «Гранд-Империал», «Аврора», «Арарат», «Астория», «Савой», «Якорь», «Арагви», «Москва». К концу сталинской эпохи в столице насчитывалось 33 ресторана, что, конечно, для мегаполиса было недостаточно[54]. В Ленинграде популярными и элитными заведениями были рестораны сада Буф, «Кавказский» на Невском, «Восточный» рядом с гостиницей «Европейская» (впоследствии — «Садко»), «Крыша» на чердаке «Европейской». Их клиентура — артистическая богема, хозяйственники, журналисты так же, как и посетители злачных заведений, отличалась собственным

стилем одежды. Дамы были в вечерних платьях из панбархата или из других дорогих материй, с накладными плечами, копировавшими немецкую моду военных лет, с прической-перманент. Высшим шиком женского туалета считалась трофейная чернобурка, небрежно перекинутая через плечо. Мужчины были одеты в пиджаки из шевиота, драп-велюра или советских дорогих тканей «метро», «ударник» — невероятной длины с узкими высокими лацканами; рубашки из ныне забытого материала зефир всевозможных расцветок — от бирюзового и рубинового до канареечно-желтого. К ним прилагался крепдешиновый галстук с экзотическим рисунком, например полосатый с желтыми пчелами, который тогда изготавливали кустари-одиночки или мелкие артели[55]. Галстук, который еще совсем недавно клеймили на комсомольских собраниях как буржуазный пережиток, стал обязательным предметом одежды, которую надевали в ресторан. Е. Евтушенко вспоминал, как однажды его с отцом не пустили в московский ресторан только потому, что на них не было галстуков[56].

Иностранцы, приезжавшие СССР в послевоенные годы, высоко оценивали элитные рестораны: в глаза бросались гигантские размеры залов, монументальная роскошь интерьера, изысканность меню. Некоторой неожиданностью оказывалось увлечение ресторанных музыкантов американской джазовой музыкой, пришедшей из кинофильмов. В то же время даже в самых дорогих коммерческих ресторанах типа «Метрополя» из-за сложного бухгалтерского оформления заказа на обслуживание клиентов уходило чрезвычайно длительное по западным меркам время (около двух часов). Экзотическим артефактом для иностранцев была книга жалоб и предложений, выставленная на видном месте для контроля работы персонала. Эти детали отразились в «Русском дневнике» Дж. Стейнбека, который путешествовал

Брошет *— шампур из нержавеющей стали, на который насаживаются куски мяса, овощей и пр., используют на гриле или углях. Блюдо, приготовленное на брошет, тоже называется брошет, например, почки или зобные железы ягнят, гребешки, куски говядины или баранины (иногда маринованные), маленькие птички. Мясо чередуют с грибными кусками, постным беконом, четвертинками помидоров, кольцами лука или перца. Брошет подается либо в начале трапезы, либо в качестве основного горячего блюда с гарниром из риса или рататуем.*

по СССР в 1947 году. Однако подобные диковинные штучки и даже скверное исполнение популярных американских джазовых мелодий не дискредитировали советский элитный общепит в глазах иностранцев. По качеству он не отличался, а по некоторым параметрам даже превосходил заведения аналогичной ценовой категории на Западе[57].

Для советской богемы и хозяйственной элиты рестораны выполняли функцию элитных клубов. Единственное различие состояло в том, что условная членская книжка здесь должна была постоянно подтверждаться платежной способностью, причем с заведомым «перехлестом» по отношению к выставляемому счету. Что имеется в виду, покажем на примере случая с поэтом Евгением Рейном — завсегдатаем в 1950-е годы ресторана «Крыша».

Неплохо зарабатывая в молодые годы на документальном кино, Евгений Рейн с друзьями-киношниками наведывался сюда после очередного денежного поступления. Здесь у его компании был знакомый официант Иннокентий, который всегда получал приличный гонорар сверх счета, а кроме того, частенько приглашался в Дом кино на просмотры интересных зарубежных фильмов. Однажды, придя в ресторан, двое друзей сделали обычный заказ: водку, коньяк, на закуску изысканные рыбные блюда — миноги, угри, раки натуральные, а также суп из раковых шеек, на горячее — осетрина на вертеле и стерлядь. Джазовый оркестр заиграл «Караван» Дюка Эллингтона, Иннокентий живехонько подкатил тележку со стартовыми закусками, друзья расслабили галстуки, решив, что вечер задался на славу. Несколько минут спустя запыхавшийся Кеша попросил их о маленькой любезности — пустить за стол одного VIP-клиента, который нагрянул неожиданно и не мог отыскать для себя свободного места. Друзья милостиво согласились. Спустя еще минуту, к их удивлению, за столом воцарился А.Н. Вертинский собственной персоной. Мэтр выглядел устало, к многословному общению был не расположен. Он сделал скромный заказ — кефир, бисквит, сыр, чай с лимоном. Проглотив все это, поинтересовался у случайных сотрапезников, чему будут равны пятнадцать процентов от суммы его счета — один рубль шестьдесят две копейки. Накинув вычисленные пятнадцать процентов, артист затейливым узором разложил деньги на скатерти, и направился к выходу. Услужливый Кеша бросился открывать дверь. Но вот закончился кутеж и наших героев. Добрый Кеша вручил счет, который больше подходил для банкета большой компании, чем для двоих пусть и прожорливых клиентов. Друзья обиделись — официант явно держал их за дураков.

Рестораны и кафе, воспринимаемые как обязательный атрибут западного мира, стали местами «паломничества». Модных точек было не так уж много, и служба в них приносила немалый доход персоналу. «Золотая» молодежь этого времени — дети ответственных работников, научной и художественной элиты или хорошо оплачиваемые молодые деятели культуры могли себе позволить расточительные траты на модную одежду и дорогие рестораны. Эта среда сформировала стиляг, появившихся на поверхности общественной жизни в конце 1940-х годов.

И это при том, что ему были гарантированы щедрые чаевые! Припертый к стене жулик признался, что накрутил счет. Для того чтобы пристыдить его еще больше, клиенты напомнили эпизод с Вертинским: «Ведь дал же тебе Вертинский двадцать копеек, и ты побежал ему дверь отворять». На этот выпад официант отреагировал молниеносно: «Вертинский? — переспросил он. — Двадцать копеек? Да хоть бы и не одной. Ведь это барин... — Он задумался, но ничего не придумал и снова с растяжкой повторил, — Баааарин, а вы...» И он смачным словцом охарактеризовал наших героев[58]. Как видно, сознание заматеревшего ресторанного хищника просто не вмещало в себя таких понятий, как дружба, человеческая симпатия. А крупные чаевые уже не покрывали больших потребностей маленького человечка из ресторана. Клиентуре, не осененной такими чертами избранности, как аристократизм и всесоюзная слава, приходилось поневоле подыгрывать воровским замашкам ресторанных заправил. Увы, в условиях крайне скудного выбора и бесконкурентного положения хороших ресторанов иных вариантов просто не существовало.

Одна из главных причин усиления потребительского интереса к добротному общепиту состояла в том, что в послевоенное десятилетие значительную часть населения, в особенности молодежь, охватило увлечение западным образом жизни. Как справедливо замечает историк искусств и литератор М. Герман, причины были заложены в послевоенном наплыве в страну предметов западной цивилизации. Поначалу это было трофейное имущество и товары, доставлявшиеся по линии репарационных поставок из Германии. Затем заграничные вещи стали притекать на «черный рынок» от советских чиновников и специалистов, возвращавшихся из загранкомандировок, от моряков, заходивших на своих судах в зарубежные порты. Жажда обладания — фарфоровыми и хрустальными безделушками, нарядной бижутерией, часами, фотоаппаратами, самопишущими ручками, предметами мебели, одежды — накладывалась на отрывочные

представления о заграничной жизни, почерпнутые у фронтовиков или полученные из просмотра заграничных фильмов. Эта смесь ощущений в массовом сознании перерождалась в феномен «субъевропеизации» иначе говоря, безотчетной тяги к западной культуре и образу жизни[59].

Маяком для всех столичных стиляг, собиравшихся, говоря их жаргонным языком, «кинуть брэйк по Броду» (иными словами, прогуляться по улице Горького), служил Коктейль-холл, расположенный в доме напротив Центрального телеграфа. Дорогие рестораны были не по карману большинству модных молодых людей, а в Коктейль-холл, или попросту Кок, мог прийти даже старшеклассник. Трудность заключалась в том, что требовалось отстоять длиннейшую очередь, что еще не гарантировало попадание внутрь заветного помещения. Но если подойти к застекленной двери, за которой находился швейцар, и незаметно для очереди, прислонить ладонь со сложенной в ней трехрублевой бумажкой к стеклу, дверь услужливо распахивалась.

Рестораны и кафе, воспринимаемые как обязательный атрибут западного мира, стали местами «паломничества». Модных точек было не так уж много, и служба в них приносила немалый доход персоналу. «Золотая» молодежь этого времени — дети ответственных работников, научной и художественной элиты или хорошо оплачиваемые молодые деятели культуры могли себе позволить расточительные траты на модную одежду и дорогие рестораны. Эта среда сформировала стиляг, появившихся на поверхности общественной жизни в конце 1940-х годов. Самоназвание этой субкультуры было другим — «чуваки», заимствованное у джазовых ресторанных музыкантов и происходившее от слова «человек». По сути, чуваки-стиляги стали первыми западниками в советском обществе. Как утверждает журналист и писатель А. Кабаков, «это была настоящая пятая колонна. Причем не осознававшая себя полностью, а на почти физиологическом уровне. На физиологическом уровне отвращения даже не к системе, а к сущности этой жизни»[60].

Хлесткий лингвистический ярлык «стиляга», ассоциировавшийся со словами «доходяга», «бродяга», замелькал в печати и в устной риторике с момента появления в 1949 году в сатирическом журнале «Крокодил» фельетона журналиста Беляева. С этого времени так стали называть молодых людей и девушек, старавшихся придать своей наружности ультрамодный западный облик. Военный френч и «сталинки» они сменили на цветной пиджак с широкими плечами, галстук крикливой расцветки, брюки-дудочки, ботинки на толстой каучуковой подошве

и широкополую шляпу. В 1950-е годы модное «движение» разделилось на «штатников» (приверженцев американского стиля), «фиников», «итальяно», поклонников, соответственно, финских и итальянских марок, «демократов», составлявших гардероб из шмоток стран народной демократии. Самые отсталые элементы, отоваривавшиеся продукцией советского пошива, презрительно именовались «совпаршивом». Стиляги насаждали свой стиль и на танцплощадках, увлекая зрителей зажигательными «атомным», «канадским» танцами или медленным «тройным гамбургским», исполняемым с особым покачиванием головой и в «обжимку» партнеров. Пропагандистско-идеологический аппарат, педагоги и комсомольский актив обрушивали на головы стиляг потоки ругани, насмешек и даже административных мер. Популярная певица Нина Дорда под аккомпанемент оркестра Эдди Рознера исполняла залихватские куплеты: «Ты его, подружка, не ругай, может, он залетный попугай, может, когда маленький он был, кто-то его на пол уронил, может, болен он, бедняга, нет — он просто-напросто СТИЛЯГА!»[61] Не выступавшие ни с какими политическим манифестами стиляги вызывали раздражение официальных структур и как проявление осуждаемого низкопоклонства перед Западом, и как некий неуправляемый культурно-бытовой анклав внутри советского общества. Правда, на поведении этой маленькой колонии официальная позиция мало сказывалась.

В «джентельменский набор» стиляги входило проведение свободного времени в стенах кафе, ресторанов. В этом отношении большинство из них бросало открытый вызов своим родителям — простым труженикам, искренно верившим, что в ресторанах прожигают жизнь одни только воры, спекулянты и враги народа. Дети, которых неудержимо влекло к заграничным диковинам, думали совершенно иначе. Как свидетельствует драматург В. Славкин, стиляга конца 1940 — начала 1950-х годов, в кругу его друзей был распространен такой стереотип западного образа жизни: «Мы представляли, что сидят там все в ресторанах в клетчатых пиджаках, дымят сигарами, ноги на стол, джаз рубает, девочки ножками дрыгают»[62]. Для развенчания этого мифа понадобилось непосредственное соприкосновение с западной жизнью, произошедшее для одних уже во второй половине 1950-х годов, а для других — после падения железного занавеса и открытий границ для свободных перемещений туда и обратно.

Однако в конце 1940-х и начале 1950-х годов притягательный миф повел за собой сотни неокрепших душ. Интересно, что один из самых

впоследствии заядлых «штатников», Алексей Козлов, испытал свой первый искус именно в стенах ресторана. Однажды со своим школьным товарищем и его отцом, служившим в годы войны в нашей разведке в странах Восточной Европы, он попал в самый модный тогда ресторан «Аврора» (переименованный позднее в «Будапешт»). «Для меня, — вспоминал о том дне А. Козлов, — это было первое в жизни посещение ресторана, поэтому, когда мы вошли в этот довольно роскошный и по теперешним меркам зал, мне показалось, что я попал в рай. Колонны, шикарные женщины, закуски и вино, настоящий джаз на сцене». Подлинное потрясение вызвал джаз-оркестр под управлением легендарного барабанщика из Венгрии Лаци Олаха. «Когда он начал играть, — продолжает свой рассказ Алексей Козлов, — особенно исполняя свои брэйки, я сразу понял, что буду джазовым музыкантом, и именно барабанщиком»[63].

Салат «Цезарь» — назван по имени повара Цезаря Кардини, который в 1924 году стал готовить его в своем ресторане из цельных листьев римского салата и заправкой на основе анчоусов, оливкового масла и вустерширского соуса. Подавали салат с сухариками и сыром «пармезан», сегодня в салате часто используют куриные грудки, креветки и ломтики говядины.

Маяком для всех столичных стиляг, собиравшихся, говоря их жаргонным языком, «кинуть брэйк по Броду» (иными словами, прогуляться по улице Горького), служил Коктейль-холл, расположенный в доме напротив Центрального телеграфа, по соседству с парфюмерным магазином «Тэжэ» и магазином «Сыры». Если дорогие рестораны были не по карману большинству модных молодых людей, то Коктейль-холл, или попросту Кок, радовал доступностью цен. По свидетельству бывалых людей, сюда мог прийти даже старшеклассник, сэкономивший кое-какие гроши от родительских взносов на школьные завтраки. Трудность заключалась в том, что требовалось отстоять длиннейшую очередь. При этом многочасовое ожидание на улице еще не гарантировало попадание внутрь заветного помещения. Правда, отдельные тертые калачи наподобие будущего джазмена Козлова быстро научились обходить препятствие: следовало подойти к тяжелой застекленной двери, за которой находился швейцар, незаметно для очереди, но заметно для швейцара прислонить ладонь со сложенной в ней трехрублевой бумажкой к стеклу. После этого ритуального действия услужливо распахивалась дверь. Негодующую

очередь швейцар успокаивал заверениями, что у этого клиента было заказано место.

Кок представлял собой узкое и длинное заведение с галереей и винтовой лестницей, ведущей на второй этаж. На первом этаже было расставлено несколько столиков. Главное же место принадлежало барной стойке, рядом с которой располагались высокие вертящиеся стульчики с подставкой для ног. Многие старались занять место именно здесь, чтобы присутствовать при священнодействии — приготовлении сложных коктейлей, на которые местные бармены были великие мастера. Здесь были крепкие коктейли, составлявшиеся из спирта, водок разных сортов, коньяков и крепких ликеров. Были и полукрепкие, носившие экзотические иностранные названия типа «кларет-коблер». Все они подавались небольшими порциями в изящных плоских бокалах. Выбор был наигромаднейший, винная карта Кока была похожа на гроссбух, в котором теснились названия одно другого краше. «Коронным номером» в программе здешних барменов был коктейль «Карнавал», нацеживаемый в узкие и высокие бокалы. Вот как описывает эту процедуру А. Козлов: «Помню, я с замиранием сердца следил, как барменша Женя, женщина с роскошным, обтянутым белым свитером бюстом, выполняла мой заказ на "Карнавал", орудуя длинным ножом, по которому осторожно сливала в бокал жидкость, слой за слоем, в известном только ей порядке... Когда коктейль был готов, начиналось особое удовольствие по его выпиванию, а скорее — высасыванию по отдельности разных слоев через соломинку. Нужно было только подвести «на глаз» нижний кончик соломинки к выбранному слою и, зафиксировав положение, потянуть содержимое слоя в себя. Так чередовался приятный сладкий вкус вишневой или облепиховой наливки с резким ароматом «Абрикотина» или «Кристалла». Несмотря на то что в Коке из еды подавались только жареный миндаль и арахис, никто из посетителей особенно не хмелел — даже крепкие коктейли не сбивали с ног, а просто доставляли наслаждение палитрой вкусовых ощущений и легким "кайфом"»[64].

На втором этаже Кока также стояли столики для посетителей, завсегдатаи могли разместиться в отдельных кабинетах, отгороженных небольшой занавеской от остального пространства. Здесь же размещался ансамбль из трех музыкантов — скрипача, аккордеониста и женщины — саксофонистки. Эта особа интриговала посетителей более всего: «Женщина! И у нее еще у саксофона красный пластмассовый мундштук был. Представляете, что с нами творилось, когда она

начинала соло?»[65] Поговаривали, что это была бывшая жена известного дирижера Кнушевицкого. В отношении репертуара ансамбля и качества исполнения мнения расходились. Одни были в бешеном восторге от игры музыкантов, другие недовольно морщились из-за того, что здешние артисты придерживались обычного «кабацкого» набора из старых танго, фокстротов, вальсов-бостонов и слоу-фоксов.

Кок был уникальным явлением. Аналогов ему в СССР той поры не существовало. «Стиляги», «молившиеся» на это заведение, возможно, не сознавая того, оказали маленькую услугу своим ровесникам, которые и не разделяли их увлечений. Они заставили чиновников, занимавшихся планированием и развитием отрасли, задуматься над созданием молодежных кафе с недорогим меню, оригинальным интерьером, интересной развлекательной программой. Впрочем, этот запрос, как и другие наметки в области реорганизации общепита, начали реализовываться на практике лишь со второй половины 1950-х годов, когда в воздухе запахло новыми веяниями.

Примечания

[1] Питание в годы Великой Отечественной войны / Под ред. Э.В. Филиппова. Челябинск, 2005. С. 30—32.
[2] Там же. С.32, 36.
[3] Там же. С. 33-34.
[4] *Козлова Н.* Советские люди. Сцены из истории. М., 2005. С. 258.
[5] *Верт А.* Россия в войне 1941—1945. М., 2003. С. 211.
[6] *Ломагин Н.* Неизвестная блокада. Кн.1. СПб., 2004. С. 331.
[7] Питание в годы Великой Отечественной войны. С. 180—181; *Верт А.* Указ. соч. С. 212.
[8] *Ломагин Н.* Указ. соч. С. 240—241.
[9] Питание в годы Великой Отечественной войны. С. 180.
[10] *Ломагин Н.* Указ. соч. С. 355.
[11] Память о блокаде. Свидетельства очевидцев и историческое сознание общества. Материалы и исследования / Под ред. М.В. Лоскутовой. СПб., 2005. С. 39.
[12] *Гинзбург Л.* Записки блокадного человека // *Л. Гинзбург.* Записные книжки. Воспоминания. Эссе. СПб., 2002. С. 655.
[13] Там же. С. 648—649; Память о блокаде. С. 85.
[14] Память о блокаде. С.42—43.
[15] *Ломагин Н.* Указ. соч. Кн.2. СПб., 2004. С. 207.
[16] Память о блокаде. С. 46, 291.
[17] Питание в годы Великой Отечественной войны. С. 161.
[18] *Ломагин Н.* Указ. соч. С. 239—240, 332—334, 341, 352—353, 355—356.
[19] *Козлова Н.* Указ. соч. С. 266—267.
[20] Там же. С. 276.
[21] Цит. по: *Громова Н.* Все в чужое глядят окно. М., 2002. С. 136.
[22] *Кнышевский П.* Указ. соч. С. 23—24.
[23] *Эфрон Г.* Указ. соч. Т. 2. 1941—1943 годы. М., 2005. С.101.
[24] *Андреевский Г.В.* Жизнь Москвы в сталинскую эпоху. 1930—1940 годы. М., 2003. С. 151.
[25] Там же. С. 183.
[26] Там же. С. 213—214.
[27] Там же. С. 355.
[28] Там же. С. 356.
[29] *Громова Н.* Указ. соч. С. 39.
[30] Эфрон Г. Указ. соч. С. 157.
[31] *Эфрон Г.* Указ. соч. С. 163; *Громова Н.* Указ. соч. С. 85.
[32] *Эфрон Г.* Указ. соч. С. 136—137.
[33] Андреевский Г.В. Указ. соч. С. 229.
[34] Новая газета. 2007. № 17(27), 11 мая.
[35] Андреевский Г.В. Указ. соч. С. 240.
[36] *Коршунов М., Терехова В.* Тайны и легенды Дома на набережной. М., 2002. С. 32.
[37] *Герман М.* Указ. соч. С. 109
[38] *Кнышевский П.* Указ. соч. С. 25.
[39] *Андреевский Г.В.* С. 266—267.
[40] *Зубкова Е.* Послевоенное общество: политика и повседневность. 1945—1953. М., 2000. С. 34.
[41] *Вознесенский А.* На виртуальном ветру. М., 1998. С. 67.
[42] *Кочергин Э.* Ангелова кукла. Рассказы рисовального человека. СПб., 2006. С. 122—123.
[43] Там же. С. 138, 164—165.
[44] Там же. С. 171.
[45] Советская жизнь. 1945—1953. М., 2003. С. 135—138
[46] *Ушинин Ф.* Резервы производства продукции в предприятиях общественного питания // Советская торговля. 1954, № 11. С.14.
[47] *Ильина Н.* Дороги. Автобиографическая проза. М., 1983. С. 141—142.
[48] *Ушинин Ф.* Резервы производства продукции в предприятиях обще-

ственного питания. // Советская торговля. 1954. № 11. С. 13—17.

[49] *Старозум Ф.* Некоторые вопросы оплаты и нормирования труда в предприятиях общественного питания // Советская торговля. 1954. № 2. С. 22—23.

[50] *Андреевский Г.В.* Указ. соч. С.244—245.

[51] Москва в цифрах: с начала века до наших дней. М., 1997. С. 73.

[52] *Рейн Е.* Мне скучно без Довлатова. СПб., 1997. С. 270.

[53] *Кара- Мурза* С. «Совок» вспоминает. М., 2002. С. 41, 60.

[54] Культурно-бытовое обслуживание. Краткий справочник. М., 1955.

[55] *Рейн Е.* Указ. соч. С. 273; Герман М. Указ. соч. С. 127—128.

[56] *Евтушенко Е.* Волчий паспорт. М., 1998. С. 59.

[57] *Стейнбек Дж.* Русский дневник. М., 1989. С. 18, 52, 76

[58] *Рейн Е.* Указ. соч. С. 83.

[59] *Герман М.* Указ. соч. С. 124.

[60] *Бек Т.* Она и о ней. М., 2005. С. 139.

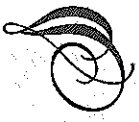
[61] *Козлов А.* «Козел на саксе» — и так всю жизнь. М., 1998. С. 76—77.

[62] *Славкин В.* Памятник неизвестному стиляге. М., 1996. С. 106.

[63] *Козлов А.* Указ. соч. С. 78.

[64] *Козлов А.* Указ. соч. С. 92—94.

[65] *Славкин В.* Указ. соч. С. 118.



Глава 6

Догоним и перегоним Америку!

Коммунистические столовые и домовые кухни против капиталистического сервиса

Смерть И.В. Сталина в марте 1953 года и утверждение у власти «коллективного руководства» вызвали ожидания перемен в обществе. На первых порах они как будто начали сбываться. В августе 1953 года на сессии Верховного Совета председатель Совмина СССР Г.М. Маленков выступил с докладом на тему «О неотложных задачах в области промышленности и сельского хозяйства и мерах по дальнейшему улучшению материального положения народа». Это была целая программа кардинального улучшения жизни людей. Речь шла о подтягивании производства предметов народного потребления до уровня выпуска средств производства. Достижение этой цели, как заявлял докладчик, прежде всего требовало наведения порядка в сельском хозяйстве. Для этого предлагалось повысить заготовительные цены на основную продукцию крестьян, снизить нормы обязательных поставок с личных подсобных хозяйств колхозников и в два раза уменьшить денежный налог с них. Речь Маленкова и последовавшие за ней в сентябре 1953 года официальные постановления по подъему сельского хозяйства породили волну энтузиазма среди населения. У крестьян появилось новое название стакана, до краев наполненного самогоном, — маленковский[1].

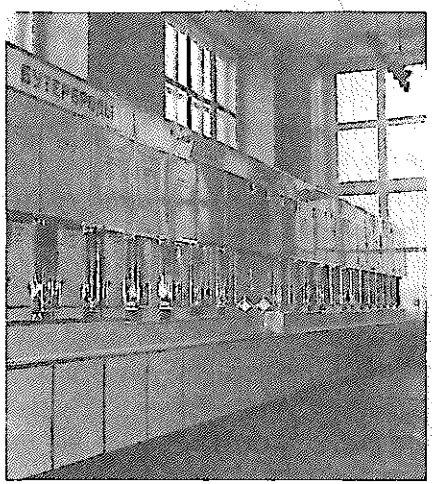
С 1954 года началось освоение целинных и залежных земель, которое на первых порах дало неплохие результаты. «Материальный уро-

вень людей при Хрущеве стал заметно улучшаться, причем даже в колхозах. В эти годы мне неоднократно приходилось ездить по колхозам с агитационными бригадами. Мы видели своими глазами эти улучшения», — пишет знаменитый философ и социолог, тонкий исследователь советской системы А.А. Зиновьев[2]. В 1956—1958 годах целина давала каждую вторую, а потом каждую четвертую тонну выращенного хлеба[3]. С 1956 года началось широкомасштабное внедрение кукурузы, объявленной царицей полей. Эта кампания породила множество шуток. Среди научных сотрудников родился лозунг эпохи: «Коммунизм есть советская власть плюс кукуризация всей страны»[4]. Однако позитивные подвижки середины 1950-х годов во многом свела на нет последующая политика, мотивированная курсом на форсированное строительства коммунизма. Для начала в 1957 году Н.С. Хрущев выдвинул задачу догнать и перегнать США по производству на душу населения молока в 1958 году, а масла и мяса в 1960—1961 годах. Эта же установка была повторена на XXI съезде КПСС в 1959 года, а кроме того, с трибуны съезда лидер партии и государства провозгласил переход к развернутому строительству коммунизма. На XXII съезде партии в 1961 году была принята Третья программа партии, нацеливавшая на построение коммунистического общества уже к 1980 году. Под углом зрения заявленных приоритетов менялись подходы и к сельскому хозяйству. Не получив в 1958 году ожидаемого прироста в производстве мяса, вождь страны решил применить иные методы стимулирования сельского хозяйства. В 1958 году правительство фактически принудило колхозы выкупить технику распущенных машинно-тракторных станций. Но вместо предполагаемой помощи колхозникам, эта мера принесла им одни убытки: изношенная техника, к тому же выкупаемая по высоким ценам и за короткие сроки, легла «мертвым» грузом на колхозное хозяйство, подорвав его и без того шаткий ресурс. С 1958 года началось открытое наступление на личное подсобное хозяйство: обложив его сверхвысокими налогами, власть подталкивала крестьян к сдаче их личного скота совхозам и колхозам. В свою очередь, многие колхозы в административном порядке преобразовывались в совхозы. Предполагалось, что именно крупное государственное хозяйство позволит наконец-таки решить проблему снабжения населения и выйти на должный уровень соревнования с капиталистической системой по производству основных продуктов питания. Однако волюнтаристские решения, породившие безответственную компанию в реальной жизни, закончились провалом: в 1962 году были повышены розничные цены

на мясо. А в 1963 году ввиду не оправдавшихся надежд на увеличение целинных поставок была проведена первая крупная закупка зерна у американских фермеров. Семилетний план развития (1959—1965) по сельскому хозяйству не был выполнен: вместо намеченных 70% реальный прирост его продукции составил только 15%.

Изложенные перипетии самым непосредственным образом отражались на развитии общепита. Новые рубежи обозначило постановление Совета министров СССР и ЦК КПСС от 20 февраля 1959 года «О дальнейшем развитии и улучшении общественного питания»: речь шла о развертывании сети столовых, чайных, кафе, закусочных, о реализации через эту сеть широкого ассортимента полуфабрикатов. Как справедливо замечает Н.Б. Лебина, эти установки отвечали общемировой тенденции автоматизации изготовления кулинарной продукции и расширения спектра ее предложений потребителю. Однако в советском контексте они политизировались, превращаясь в оселок идеологической кампании по утверждению преимуществ социализма[5].

Первым подступом к реформированию общепита на базе состязания с капиталистической системой стало пристальное изучение опыта главного «конкурента». Отчеты советских чиновников, командированных в США для перенимания полезного опыта, а также публикации обзорных материалов из иностранной печати фиксировали оригинальные идеи и решения в сфере производства и сервиса. Первое открытие, захватившее воображение советских экспертов, — это отпуск обедов на дом, который широко практиковали не только мелкие точки, но и крупные рестораны. Оказалось, что во многих предприятиях общепита функционируют отделы по отпуску пищи на дом, которые принимают заказы от посетителей до начала рабочего дня или по телефону в рабочее время и развозят их по указанным адресам. Особенное любопытство вызывала технология доставки: супы разливались в прозрачные водонепроницаемые, жаропрочные коробки, которые даже могли использоваться для разогревания еды; каждое блюдо упаковывалось отдельно, а весь заказ помещался в картонный ящик, куда еще и вкладывалась инструкция о том, как разогреть и использовать доставленное блюдо. Обычный обеденный набор состоял из салатов, супов, вторых блюд, десерта и кофе. Разумеется, не была обойдена вниманием и кухня предприятия, производящего продукцию на вынос: в ней применялся большой набор жаровен, которые позволяли каждые три минуты выполнять по 32 заказа на жа-



Буфет-автомат во Дворце Советов. Москва, 1957 г. ЦАЭ и АДМ

реные изделия. Учреждения, заказывавшие по 20—30 блюд, забирали их в специальных противнях.

Советские командированные с завистью осматривали автоматы нового поколения, широко применявшиеся в западных странах. Например, в США с их помощью была организована безостановочная продажа закусок, супов, бутербродов, горячих вторых блюд. Сильное впечатление производил и широкий ассортимент блюд: в некоторых американских столовых автоматы продавали по 13 разнообразных супов, до 15 вторых блюд, в частности тушеных цыплят, запеченных в тесте с яблоками и рисом, гуляш из мяса, тушеную баранину. Как выяснилось, в середине 1950-х годов в США уже вовсю использовались автоматы с электронным устройством, которое регулировало нагрев сэндвичей: электронный механизм включал генератор инфракрасного излучения, который доводил до нужной температуры мясо, сыр и даже слегка подрумянивал хлеб. Автоматы были установлены в самых разных местах: на железнодорожных станциях, в вагонах-ресторанах, коридорах университетских кафетериев. Например, в кафетерии Портлендского университета торговые автоматы бесперебойно снабжали студентов кофе, чаем, молоком, шоколадным и другими безалкогольными напитками, горячим бульоном, сэндвичами, сигаретами[6].

В разгар соревнования с оплотом капиталистического мира автоматизация производства и продажи продукции общепита становилась навязчивой идеей советских руководителей. С высоких партийных и государственных трибун они резко критиковали организаторов отрасли за нерасторопность во внедрении новинок технического прогресса. Выступая на торжественном заседании Моссовета по случаю 41-й годовщины Октябрьской революции в 1958 году, первый заместитель председателя Совмина СССР А.И. Микоян не побоялся подпортить празднично-благодушное настроение аудитории заявлением

о косности работников сферы обслуживания. Из-за нее, по словам докладчика, у нас тормозилось распространение торговых автоматов самообслуживания в магазинах и предприятиях общепита[7].

Однако, несмотря на понукания сверху, торговые автоматы упорно не давались в руки наших техников. Недолго просуществовали их первые опытные образцы, появившиеся в конце 1930-х годов и прозванные в народе «американками». Повторный опыт конца 1950-х принес больше разочарований, чем удач. Ленинградский писатель В. Попов рассказывал о своем посещении кафе-автомата: «И когда ты, опустив жетон, после долгого грохота и звона, мог взять из открывшейся железной коробки засохший бутерброд, казалось, что прогресс наступает и когда-нибудь непременно наступит». Прочно вписался в городской ландшафт и интерьер учреждений лишь автомат, продававший газированную воду — по 1 коп. без сиропа и по 3 коп. с сиропом. Автоматы, торговавшие пивом, водворились в некоторых специальных пивных заведениях[8].

Наполовину успешным оказался проект с введением автоматов по выпечке сдобы. Во второй половине 1950-х годов в Москве и Ленинграде открылись пышечные: установленные в них машины ритмично выдавали потребителю заказ из двух-трех свежеиспеченных пышек, к которым прилагался стакан кофе из бачка. Со стороны техники как будто бы отказа не было. Но и полного удовлетворения посетители не испытывали: этому мешали неистребимые запахи кипящего нерафинированного масла, чадный дым, которым был окутан зал заведения[9]. Лишь в одной столичной точке автоматы работали с поистине заокеанской безупречностью, подавая свежие бутерброды, кондитерские и табачные изделия. Это был спорткомплекс «Лужники», сданный в эксплуатацию к спартакиаде народов СССР в августе 1956 года. Благодаря развернутой на его территории сети кафе, ресторанов и торговых автоматов удавалось за час обслужить до 20 тыс. человек. Однако подобное ско-

Ленинградский писатель В. Попов рассказывал о своем посещении кафе-автомата: «И когда ты, опустив жетон, после долгого грохота и звона, мог взять из открывшейся железной коробки засохший бутерброд, казалось, что прогресс наступает и когда-нибудь непременно наступит». Прочно вписался в городской ландшафт и интерьер учреждений лишь автомат, продававший газированную воду — по 1 копейке без сиропа и по 3 копейке с сиропом. Автоматы, торговавшие пивом, водворились в некоторых специальных пивных заведениях.

Автомат-закусочная на Ленинском проспекте. Москва, 1959 г. ЦАЭ и АДМ

ростное и отлаженное обслуживание оставалось скорее исключением, чем правилом.

По инерции и из страха перед властью организаторы отрасли еще хлопотали над установкой автоматов в ряде точек, бывших на виду у высокого начальства и иностранных гостей. Скажем, в Ленинграде было кафе-автомат на углу Невского проспекта и улицы Рубинштейна. В Москве неплохое кафе-автомат было оборудовано в общепитовском комплексе «Кафе Выставочное», возведенном на территории ВДНХ — главной смотровой площадке строящегося коммунизма. На первом этаже этого комплекса размещались шашлычная, закусочная и молочная. На втором, по соседству с коктейль-холлом и кафе-мороженым, действовало кафе-автомат[10]. Образцово-показательные автоматы в таких местах были призваны не столько служить потребителю, сколько символизировать научно-техническую революцию, бодро шагающую по советской земле. В начале 1960-х годов журналисты еще по привычке расписывали полнейший комфорт, который в самом недалеком будущем обеспечат автоматы, внедренные повсеместно. Как утверждал журнал «Юность» устами своей корреспондентки М. Сланской, «в жаркий день автомат угостит вас стаканом холодного молока, а зимой — горячего. Один из них на ваших глазах зажарит пончик и продаст его вам, другой предложит разогретую банку с кон-

сервированным супом или гуляшом, под навесом уличной кофейни вы закусите в тепле в любой мороз: вас согреют специальные инфракрасные излучатели»[11]. Однако подобные ритуальные заклинания уже мало кого убеждали.

Провалы на путях всесторонней автоматизации общепита пытались возместить за счет развития форм обслуживания, экономящих время потребителя и увеличивающих пропускную способность предприятий. Эта тенденция выразилась в переводе персонала на бригадный (звеньевой) метод работы, исключавший простой для каждого работника и устанавливавший коллективную ответственность за конечный результат. Данный метод неплохо зарекомендовал себя в железнодорожном ресторанном сервисе. В начале рабочего дня бригада из четырех официантов, обслуживавших в совокупности 18 столов, накрывала столы. Затем один из них снимал показания всех секционных счетчиков кассового аппарата и передавал запись бригадиру. Каждый имел ключ от замка пускового ряда счетчика, который был закреплен за ним. Касса была общей. Любой официант по своему счетчику мог пробить чеки на заказ, даже если он был принят другим официантом. Такой порядок позволял свободному работнику приходить на помощь тому, который в данный момент был загружен работой, что заметно ускоряло процесс обслуживания. В конце дня один из официантов снова снимал показания всех секционных счетчиков. Далее подсчитывалась сумма дневной выручки и передавалась кассиру ресторана[12].

Бригадный метод с новыми элементами ускоренного обслуживания внедрялся в элитных московских ресторанах «Метрополь» и «Националь» во время наплыва посетителей на утренние завтраки и дневные обеды. В терминологии сегодняшнего рынка это были бизнес-ланчи, привлекавшие большую массу людей. За бригадой из трех официантов закреплялось девять столов. Один из членов бригады постоянно находился в зале и мог подменить товарища, который отлучился на кухню или в буфет за заказом. Поэтому посетителям не приходилось длительное время дожидаться подхода официанта — заказ принимался сразу после занятия столика. Для того чтобы помочь потребителю сделать выбор холодных закусок, на входе в ресторанный зал в охлаждаемой витрине буфета выставлялись все имеющиеся на текущий день в меню холодные блюда. Во избежание пауз, связанных с оформлением кассового чека, официанту разрешалось брать холодные закуски из буфета, а также горячие блюда из кухни по временным распискам установленного образца. По окончании часа пик официанты меняли

В зале самообслуживания столовой завода на Ленинградском проспекте. Москва, 1959 г. ЦАЭ и АДМ

временные расписки на кассовые чеки, а в конце дня отчитывались по выручке. При такой организации труда клиент мог пообедать за 25—30 минут. А зарплата официантов, начисляемая с учетом нормы выработки всей бригады, возросла примерно на 10%. В ресторанах велось наблюдение за динамикой продаж: раз в два-три дня с учетом спроса клиентуры обновлялось меню[13].

Безусловным новшеством, навеянным западными образцами фаст-фуда, стало развитие сети, основанной на принципах самообслуживания. Правительственный переводчик В.М. Суходрев, сопровождавший Н.С. Хрущева во время его поездки по США в 1959 году, рассказывал, как произошло это первое знакомство советского руководителя с самообслуживанием. Во время посещения завода фирмы Ай-Би-Эм в г. Сан–Хосе, президент компании Т. Уотсон пригласил советских гостей пообедать в заводском кафетерии самообслуживания. Всем членам делегации раздали подносы и подвели к прилавку, на котором были расставлены закуски, горячие и холодные блюда. Никита Сергеевич с детской непосредственностью набирал себе тарелки с угощением. Проходя мимо кассы, сказал: «А у меня денег нет». Уотсон улыбнулся: «Ничего. На первый раз мы за вас заплатим»[14]. Конечно же увлекающийся новыми идеями Хрущев по приезде на родину постарался внедрить понравившийся ему американский образец.

В советском варианте применения данных принципов был заложен еще один дополнительный смысл, напрямую вытекавший из установки на построение коммунистического общества уже в ближней исторической перспективе. В организации работы таких предприятий подчеркнуто выделялся момент растущей год от года сознательности трудящегося человека — строителя коммунизма. За один только 1960 год в Москве на самообслуживание с последующим расчетом потребителя у кассового аппарата были переведены 256 столовых[15].

Еще более продвинутой организационной формой считалась продажа обедов по методу саморасчета покупателей. Проиллюстрируем это на примере столовой Первого часового завода, относившейся к Ждановскому тресту столовых Москвы. Здесь была налажена одна из первых в Москве продажа скомплектованных обедов, при которой клиент брал у раздатчицы по одному блюду из каждой позиции меню (холодная закуска, первое горячее, второе горячее, напиток), а затем опускал деньги в ящик, стоящий на столе у раздаточного пункта. Стоимость скомплектованных обедов составляла 30 коп. За день таким способом отпускалось примерно 400–500 обедов[16]. К 1961 году в Москве действовали 117 столовых самообслуживания без кассиров[17]. «Отцы города» из Мосгорисполкома планировали за год увеличить их численность до 350. Одновременно намечалось всячески расширять сеть рабочих буфетов и чайных столов, действующих на полном самообслуживании: посетитель подходил к столу, набирал кулинарных и кондитерских изделий, которые на нем были расставлены (около каждого стоял ценник), клал деньги, брал сдачу. Такие точки уже работали на фабрике «Кордолента», заводе спецстанков и автоматических линий, в Госбанке и во многих других местах. К концу 1961 года их численность должна была возрасти до 320[18].

Продвинутой формой организации питания считалась продажа обедов по методу саморасчета покупателей. Клиент брал у раздатчицы по одному блюду из каждой позиции меню (холодная закуска, первое горячее, второе горячее, напиток), а затем опускал деньги в ящик, стоящий на столе у раздаточного пункта. Стоимость скомплектованных обедов составляла 30 копеек. За день таким способом отпускалось примерно 400–500 обедов. В начале 1960-х в Москве действовали 117 столовых самообслуживания без кассиров.

Пункты питания без продавцов появлялись и в других городах. Опыт самообслуживания с самостоятельным расчетом посетителей всячески приветствовали городские власти, а пресса их подавала как

школу коммунизма и крепнущие ростки самого передового в мире строя. Так, председатель Ленинградского исполкома В.Я. Исаев хвалил администрацию комбината питания, располагавшегося на углу 16-й линии и Малого проспекта. Тут были представлены все типы предприятий общепита, с помощью которых, по официальной версии, предстояло перевести отрасль на рельсы коммунистического хозяйствования. Это были: молочный буфет, домовая кухня, магазин кулинарии и полуфабрикатов, столовая с тремя залами и буфетным столом, обслуживаемым по методу саморасчета[19].

Несмотря на официальное благоволение, элементы саморасчета в общепитовской сети не оправдывали своего назначения. Подобно тому как до изобретения камер видеонаблюдения магазины самообслуживания частенько вводили в соблазн любителей дармовщины, буфеты и столовые с добровольной оплатой некоторыми гражданами принимались за островок наступившего коммунизма, на котором явочным порядком упразднялась денежная оплата.

И все же стремление заткнуть за пояс капиталистов и перенестись в царство всеобщего изобилия уже на этапе жизни «нынешнего поколения советских людей» не прошло бесследно для общепита. Хрущевское десятилетие ознаменовалось сдвигами в его структуре и спектре предложений. В какой-то мере они действительно определялись установкой на массированную экспансию услуг общественного питания на потребительском рынке. Исходной посылкой для теоретических и плановых разработок в отрасли служило записанное в решениях XXII съезда КПСС положение о том, что в течение ближайших 10—15 лет общественное питание должно занять преобладающее место по сравнению с домашним. При этом в течение 10 лет его потенциал предполагалось увеличить втрое, а за 20 лет — в 13 раз. К концу переходного от социализма к коммунизму периода доля основных продуктов питания, потребляемых гражданами через предприятия общепита, должна была составить 70% от общего фонда потребления этих продуктов. Предполагалось, что к тому времени услугами общепита будет охвачено три четверти населения СССР[20].

Всемерное развитие общепитовской сети отвечало кардинальным социальным задачам, решаемым в переходный период. А именно — упразднения отяготительной для женщин формы домашнего хозяйства, все еще доминирующей в настоящем времени, устранения неравного положения женщин с мужчинами и их более полного вовлечения в производственную и общественную деятельность. Как и в конце

1920-х, ожидалось, что именно общепит позволит утвердить принципы здорового образа жизни. Под грядущие пертурбации Институтом питания при Академии медицинских наук были разработаны и после основательного обсуждения в центральных органах и в союзных республиках утверждены физиологические нормы потребления продуктов питания. Они строились на расчетах потребности организма в белках, жирах, углеводах, минеральных солях и учитывали половозрастные, профессиональные, национально-этнические особенности категорий едоков. Как подчеркивали специалисты-медики, разработанные нормы создавали предпосылки для укрепления здоровья и продления жизни человека при коммунизме. В сравнении со структурой потребления, сложившейся в США, они отличались более высоким (в 1,5 раза) содержанием молочных продуктов, а также овощей и фруктов (на 30—60%). В самом усредненном варианте к концу переходного периода на душу населения в год должно было приходиться: мяса и мясопродуктов — 86,8 кг, рыбы и рыбопродуктов — 16,2 кг, молока и молочных продуктов — 467 кг, растительного масла — 10 кг, яиц 365 штук, сахара — 44 кг, овощей и бахчевых — 164 кг, фруктов и ягод — 133 кг. За счет увеличения потребления мяса в 2,5 раза, а потребления фруктов и ягод — в 5 раз предполагалось на 30% сократить потребление картофеля и хлеба, являвшихся основой питания большинства людей в настоящем времени[21].

Каким же мыслился механизм реализации столь грандиозных замыслов? Полная победа общепита над домашним хозяйствованием ожидалась, во-первых, за счет опережающего снижения цен на общепитовскую продукцию сравнительно с продовольственными товарами, реализуемыми через торговую сеть. Во-вторых, за счет того, что рост продаж по пяти самым трудоемким для кулинарной обработки группам товаров (мясо, птица, рыба, мука, картофель, овощи) в общепите будет втрое выше, чем в розничной торговле. В-третьих, за счет повышения качества и разнообразия кулинарной продукции общепита, которое и должно было ему обеспечить преференцию потребителей. В-четвертых, за счет непрерывного роста продаж сопутствующих товаров — кондитерских изделий, фруктов, ягод, напитков, вина. С учетом всех перечисленных факторов доля торговой сети в удовлетворении потребностей трудящихся к концу переходного периода должна была сократиться до 24—25%[22].

Согласно концепции НИИ торговли и общественного питания при Министерстве торговли, занимавшегося разработкой перспективных

планов, самым массовым типом предприятия общепита должна была стать столовая. Если на начало 1960-х годов ее удельный вес в структуре отрасли составлял 45 %, то к 1980 году его предполагалось довести до 70%. Данная сеть должна была гарантировать стопроцентное обеспечение одноразовым питанием всех категорий рабочих, служащих и учащихся по месту работы и учебы. Это — в будние дни. Впрочем, предполагалось, что в праздничные, выходные дни и отпускное время 70—90% того же контингента потребителей будут столоваться в общепите по месту жительства. К концу второго десятилетия намечалось перейти к бесплатным обедам на предприятиях, учреждениях и в колхозах, а также к государственному обеспечению полным рационом детей в школах-интернатах, обедами в школьных группах продленного дня и завтраками для всех учащихся общеобразовательных заведений. Как задача–максимум планировалось обеспечить двух- и трехразовым бесплатным общественным питанием определенные группы населения.

Специалисты начала 1960-х признавали, что настоящее положение дел в общепите пока мало соответствует идеалу. В 1960 году в расчете на 1 городского жителя сеть общепита вырабатывала лишь 0,35 блюда в день. Это означало, что общепитовскими обедами пользовалось только 16% городского населения. Доля общепита в снабжении населения мясом животных и птицы составляла 27%, а торговой сети — 73%, рыбы, соответственно, — 13 и 87%, молока — 19 и 81%, картофеля — 25 и 75%. Данные цифры свидетельствовали о том, что общепит еще не мог составить никакой серьезной конкуренции домашнему питанию. Равным образом мало приспособлена к намеченному грандиозному рывку была и его сложившаяся структура. Столовые, рестораны, фабрики-кухни и чайные составляли только 45% от всей совокупности предприятий, вся остальная часть была представлена мелкими буфетами и небольшими закусочными[23]. Отсюда проистекала первоочередная необходимость реструктуризации отрасли в соответствии с поставленными перед ней масштабными задачами.

Рататуй — овощное рагу родом из Прованса, особенно характерно для кулинарных традиций Ниццы, но сегодня его можно обнаружить во всей юго-восточной Франции; распространен он и по всему миру. Пуристы настаивают, чтобы разные овощи готовились отдельно, потом бы смешивались и в таком виде доводились до финальной стадии, образуя наваристую консистенцию.

Наращивание совокупной мощности общепита предполагалось достичь, с одной стороны, путем перепрофилирования сети действующих фабрик-кухонь в индустриальную базу по производству мясных и рыбных полуфабрикатов для всей отрасли. Такая перестройка к началу 1960-х годов была уже осуществлена на фабрике-кухне Невского района Ленинграда. По завершении реконструкции она стала выдавать по шесть тонн мясных и рыбных полуфабрикатов, которыми снабжались 87 предприятий общепита района, а с конвейеров ее кондитерских цехов сходило до 50 разновидностей сладких изделий, включая и фирменный пирог «Невский»[24]. На очередь было поставлено аналогичное преобразование фабрик-кухонь во всех крупных городах[25]. С другой стороны, значительное увеличение отдачи отрасли ожидалось за счет насаждения фабрик-заготовочных и столовых-доготовочных. Эти предприятия предполагалось оснастить поточными линиями, высокопроизводительным кухонным оборудованием, а также малотоннажным охлаждаемым и изотермическим транспортом, обеспечить малогабаритной тарой. Фабрике-заготовочной надлежало превратиться в мощного производителя и поставщика ингредиентов самой разной кулинарной продукции: мясных, крупяных, овощных полуфабрикатов, замороженных блюд, соусов-паст. Получатели этой продукции — средние и мелкие предприятия района — разгружались бы от трудоемких и рутинных операций по первичной обработке пищевого сырья и полнее удовлетворяли бы запросы потребителей. По подсчетам профессионалов, три-четыре подобных центра в каждом районе позволяли в два-три раза сократить производственные и складские площади в столовых и, соответственно, на 30—40% увеличить в них количество посадочных мест. На орбиту плотной кооперации с фабрикой-заготовочной выводились рестораны и кафе. По словам начальника Главного управления общественного питания Мосгорисполкома А. Ершова, их перевод на пользование рыбными и мясными полуфабрикатами от фабрик-заготовочных уже в 1961 году обеспечил экономию в 1760 тыс. рублей. Это давало возможность снижать стоимость блюд и, соответственно, добиваться демократизации элитных заведений[26].

Всем предприятиям общепита, включая и рестораны, вменялось в обязанность шире развивать такую услугу, как отпуск продукции населению на дом. Отдельные точки как будто неплохо справлялись с этой задачей. Например, столовая № 8 Краснопресненского района, фабрика-кухня № 13 Куйбышевского района столицы принимали за-

казы по телефону и доставляли заказы на дом со скидкой 10%. С 1959 года таким обслуживанием населения занималось 209 столовых. Конечно, это была капля в море с учетом потребностей крупного мегаполиса. И она не всегда доходила до потребителя из-за неразрешимости проблемы доставки. Столовые не располагали транспортными средствами, и клиенту приходилось самому вначале ехать на место, чтобы забрать заказ, а потом снова трястись на общественном транспорте уже с судками, боясь пролить их содержимое на пассажиров автобуса или троллейбуса. На такую «головную боль» соглашались немногие. Счастливцев, у которых хорошая столовая с отпуском пищи на дом находилась под боком, были единицы.

Что касается ресторанов, выпускавших продукцию самого высокого качества и имевших собственные перевозочные средства, то они явно не торопились занять свою позицию на передовой линии. Из 93 ресторанов, имевшихся в столице на 1961 год, только два — «Украина» и «Пекин» — вносили скромную лепту в дело обслуживания населения на дому. Да и у тех дело шло из рук вон плохо. Зачинатель движения — ресторан «Украина», — дав по радио объявление о доставке своей продукции на дом заказчику, мгновенно обеспечил себе большую клиентскую базу. Однако услуга не задалась: заказанная еда никогда не доставлялось в срок, постоянно застревая в пути то из-за поломки, то из-за нехватки автомобилей. В результате разочаровавшиеся клиенты так же быстро отхлынули от ресторана, как и нахлынули в него прежде. «Пекин» вроде бы и выполнял свои обязательства, но предлагал такой скудный ассортимент для доставки на дом, что не мог надолго удержать клиентов[27]. Впрочем, даже если бы все 93 московских ресторана каким-то чудесным образом вдруг решили перестроиться и на-гора выдавать свою лучшую продукцию для развоза по домам, ее не хватило бы и на один «зуб» многомиллионной столице.

Поскольку Магомет не шел к горе, то горе следовало двинуться навстречу Магомету. Ввиду крайней слабости ресторанного и столовского потенциала решающим звеном в переключении потребительского спроса с продуктов торговой сети на продукцию общепита была назначена домовая кухня. Типовая кухня могла разместиться в жилом здании, в квартире среднего размера. В ней предусматривалось небольшое количество посадочных мест для клиентов, желающих поесть здесь же, на месте. Однако ее главным назначением был отпуск разнообразных и дешевых блюд на дом, где их можно было бы съесть сразу по приходе или же после минимального доведения до нужной

кондиции — разогрева в жарочном шкафу, поджаривания на сковороде и т.п. Именно посредством таких услуг, получаемых по месту жительства, предполагалось одолеть привычку к приготовлению пищи своими силами и победить предубеждение против общественного питания. Дополнительным побудительным толчком к пользованию домовыми кухнями стало новое предложение советской легкой промышленности — изящные трехэтажные судки, в которых можно было унести домой сразу три блюда.

Начали открываться домовые кухни. Жилец одного из московских домов, в котором работала такая кухня, оставил проникновенные строки, в искренности которых трудно усомниться: «Взял в вашей домовой кухне обед — впервые после ее ремонта. Принес домой. Приходит жена, говорит: «Когда это ты успел к маме за обедом съездить?» Отвечаю: «Это из домовой кухни». Попробовала она щи: «Нет, говорит, — меня не обманешь: чувствую мамину руку». Однако к началу 1960-х домовые кухни пришлю в упадок.

Домовые кухни, начавшие открываться с 1958 года, оказались находкой для многих жителей городов СССР. Искусствовед М. Герман даже многие годы спустя описываемого события не без удовольствия вспоминал, как во время визита в респектабельный дом известного художественного критика А.А. Каменского его потчевали купатами из местной домовой кухни[28].

В «Московской правде» за 1961 год освещалась работа одной из таких точек, расположенной по адресу: Трубная площадь, дом 2/10. Ее книга отзывов пестрела благодарственными записями потребителей. В частности, жилец того же дома, в котором работала кухня, гражданин Бельфельд оставил проникновенные строки, в искренности которых трудно усомниться: «Взял в вашей домовой кухне обед — впервые после ее ремонта. Принес домой. Приходит жена, говорит: "Когда это ты успел к маме за обедом съездить?" Отвечаю: "Это из домовой кухни". Попробовала она щи: "Нет, — говорит, — меня не обманешь: чувствую мамину руку". Если бы вы знали, товарищи, как замечательно готовит моя теща, то поняли бы: лучше про качество домовой кухни не скажешь».

Не менее восторженные отклики вызывала работа кухни на Рождественском бульваре. «Вы только попробуйте — каждый день будете сюда ходить!» — такие слова можно было услышать от ее постоянных клиентов. Заведующая производством Т. Деткина с законной гордостью демонстрировала корреспонденту газеты свои владения: неболь-

шие, уютные «цеха», освещенные лампами дневного света, оборудование из электрических мясорубок, котлов, сковород, позволявших одновременно печь и жарить до 80 пирогов. Хорошая техническая оснащенность позволяла формировать обширное меню, включавшее четыре разновидности первого блюда и шесть — второго. Персонал выполнял заказы на подготовку застолья для семейных торжеств, банкетов на предприятиях и в учреждениях[29].

Успешный старт нового типа предприятия толкал власти на расширение эксперимента: в Ленинграде за 1959 год открылось 18 домовых кухонь, а Москве за 1960 год — 76. Не столь высокими темпами, однако, тоже достаточно оперативно аналогичная сеть создавалась и в небольших городах. Например, ничем не уступала столичным заведениям домовая кухня, открывшаяся в начале 1961 года в Туле на первом этаже жилого дома по улице Мира. Она занимала общую площадь в 192,5 кв. метра, торговый зал размером в 60,5 квадратных метров был обеспечен охлаждаемыми витринами для отпуска кулинарных изделий и полуфабрикатов. В предлагаемый ассортимент входили: четыре-пять первых блюд, шесть-восемь вторых, два-три десерта и 20 наименований мясных, рыбных, овощных и крупяных изделий. Щи, борщи, рассольники, оладьи, рисовые котлеты, манные биточки, картофель фри местного производства расценивались потребителями как продукция с отменным знаком качества[30].

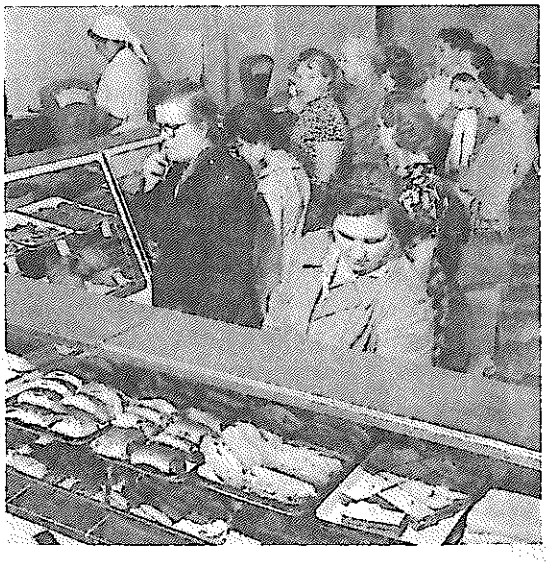
Однако не следует думать, что все домовые кухни по стране были образцово-показательными. О том, что многие из этих предприятий так и не сумели утвердиться в качестве альтернативы или по меньшей мере подспорья домашнему питанию, свидетельствовали два весомых обстоятельства. Во-первых, охлаждение в середине 1960-х к проекту самой правительственной власти[31]. Основная причина крылась в провале аграрной политики хрущевского руководства: вызванный им дефицит продуктов питания, обострившийся в 1962—1963 годах, не оставлял шансов на успешное продолжение эксперимента. Во-вторых, с начала 1960-х функции, предписанные домовым кухням, стали брать на себя кулинарные советы, созданные в порядке исполнения партийного решения от 1959 года. Это говорило о том, что задача накормить население не решалась силами домовых кухонь. Так, в некоторых регионах страны кулинарные советы организовывали базары овощных блюд и кулинарных изделий. По утвержденному графику под присмотром кулинарного совета предприятия местного треста столовых готовили и продавали населению стандартную продукцию домовой

кухни: салаты, рагу, рулеты, запеканки, пудинги, фаршированные овощи, фирменные блюда из овощей[32].

Кулинарные советы устраивали выставки готовых изделий, проводили выездные заседания и направляли лучших мастеров-поваров для передачи опыта в отстающие столовые. Способом подтягивания заведений с устойчиво-плохой репутацией стало привлечение их коллективов к конкурсам на лучшие фирменные блюда. Нельзя сказать, что эти усилия были абсолютно бесполезны. Например, большую помощь тресту столовых Хабаровского края в начале 1960-х оказал конкурс на лучшее рыбное блюдо. Премированные в ходе отборочных туров кулинарные изделия тут же включались в меню местных точек питания. Котлеты рыбные «Дальний Восток», уха «Дальневосточная», рыбное заливное, пельмени «Северные», котлеты «Уссурийские», «Хабаровские» были по достоинству оценены потребителями[33]. Тем не менее к качественному и, главное, массовому улучшению работы домовых кухонь и столовых эти меры не приводили. Собственно, сами попытки кулинарных советов взять на буксир предприятия региональных трестов столовых свидетельствовали скорее об общем неблагополучии, чем об успешной перестройке отрасли под углом зрения порученных ей задач.

С возникновением в стране перебоев в продовольственном снабжении домовые кухни приходили в упадок. Благополучно выжили немногие, трансформировавшиеся в магазины полуфабрикатов и кулинарии при ресторанах. Отдельные такие точки даже завоевали большую популярность среди горожан. В Ленинграде это были кулинарии при ресторане «Метрополь», при Гастрономе № 1 на Малой Садовой улице, где всегда шли нарасхват печеночный паштет и селедочное масло[34]. В Москве с 1959 года работал аналогичный магазин, снабжавшийся рестораном «Ленинград». Это предприятие было умело оформлено как снаружи, так и внутри. В оконных витринах на подставках из зеркального и оргстекла была выставлена разнообразная продукция. В стеклянных витринах в торговом зале размещалось более 40 видов полуфабрикатов с сопутствующими товарами: острыми соусами, хреном, горчицей, а также не менее 35 разновидностей кондитерских изделий. Постоянно высоким спросом у покупателей пользовались местные голубцы, блинчики с мясом, фаршированный перец, котлеты мясные домашние, свиные, натуральные, овощные наборы. В торговом зале были поставлены столики для тех, кто желал на месте перекусить и выпить кофе или чаю[35]. Безусловно, эти и некоторые другие

предприятия отвечали высоким стандартам качества продукции и обслуживания. Беда состояла в том, что таких хорошо организованных заведений было крайне мало, и в них всегда выстраивались длинющие очереди.



В кулинарном отделе столовой №2394 в Новых Черемушках. Москва, 1959 г. ЦАЭ и АДМ

Таким же воздушным замком, как массовая домовая кухня, обеспечивающая наилучшее домашнее питание, оказался и общепит по месту работы и жительства, способный удовлетворить самых разборчивых клиентов. Однако в начале 1960-х в эту светлую перспективу, если и не верили до конца, то по крайне мере ее учитывали в долгосрочном планировании. Архитектурно-проектные инстанции, разрабатывавшие новые жилые микрорайоны, не забывали о точках питания. В частности, научно-исследовательский институт общественных зданий предложил принцип гибкой планировки для сферы обслуживания: столовые и магазины должны были образовывать смежные помещения, разделенные подвижными внутренними перегородками. Ожидалось, что перегородки будут смещаться, сокращая площадь магазина, и, наоборот, расширяя площадь столовой по мере перетекания туда основных потоков потребителей[36].

Еще более тщательную проработку идея массового питания получила в рабочих чертежах типовых малоэтажных домов, составленных в 1961 году Гипроторгом (Государственным институтом по проектированию предприятий торговли и общественного питания при Министерстве торговли) совместно с Горстройпроектом ряда городов. По этим планам, в строящихся пятиэтажках впредь должно было отводиться место для столовой с диетическим залом общей вместимостью в 88 мест; либо — для закусочной на 68 мест, наряду с кафетерийной

стойкой, а также кафе-кондитерской с молочным кафетерием. Для четырехэтажных домов предусматривалось устройство столовой на 88 мест с домовой кухней на 500 обедов или с закусочной на 12 мест со стойкой кафетерия. Как варианты для этого типа домов намечались: ресторан на 104 места с магазином кондитерских изделий либо ресторан на 76 мест с кафе на 44 места и торговым залом на шесть автоматов[37].

Мощные бытовые узлы закладывались и в перспективные планы многоэтажной застройки больших городов. По замыслу Института типового и экспериментального проектирования Главного архитектурно-планировочного управления г. Москвы к 1966 году на юго-западе столицы должен был раскинуться первый жилой массив, соответствующий стандартам коммунистического «завтра». Улиц во внутреннем пространстве района не предусматривалось: все магистрали проходили по его внешним границам. Как пояснял главный архитектор института Л.К. Дюбека, это решение было продиктовано заботой о том, чтобы жителей обходили стороной шум и пыль дорожных трасс. Основной упор проектировщиков был сделан на организацию совершенного быта. Группе жилых домов с населением в 2,5—3 тыс. человек полагался первичный блок со столом заказов, автоматами по продаже различных фасованных товаров, домовой кухней, красным уголком, детской комнатой, мастерской, где жильцы своими силами могли бы произвести ремонт бытовой техники. Первичный блок был рассчитан на развитие самодеятельных форм обслуживания. Несколько групп жилых домов образовывали микрорайон с населением в 30 тыс. человек. Его бытовую инфраструктуру составляли: торговый центр, кинотеатр, плавательный бассейн, парк, стадион, детские площадки со спортивными сооружениями. В обязательном порядке для микрорайона предусматривались: комбинат бытового и коммунального обслуживания, кафе-закусочная, столовая. Все эти службы обеспечивались высокопрофессиональными специалистами[38]. Это относилось и к общепиту, прочно вписанному в жилой комплекс как на уровне первичного блока, так и на уровне микрорайонной службы быта и досуга.

Фантазии отдельных проектировочных инстанций вообще устремлялись в заоблачные выси. В Ленинградском филиале Государственного комитета по гражданскому строительству журналистам с удовольствием демонстрировали макет поселка городского типа, разработанного для Крайнего Севера. (Первым на очереди по его прак-

тическому воплощению стоял поселок Депутатский Якутской АССР.) Ядро поселка образовывали многоэтажные жилые корпуса с окнами, сконструированными по типу современных стеклопакетов, и с осветительными приборами «черное солнце», которые не только освещали жилище, но и позволяли жильцам приобрести ровный загар. Общественный центр поселка представлял собой большое здание, выстроенное в виде каре. Внутренний двор здания был перекрыт куполом из сверхтвердого прозрачного пластика: под его сводами был разбит вечнозеленый сад, которому мороз и пурга были нипочем. Привычных улиц в поселке не было: от здания к зданию тянулись крытые галереи–переходы, по которым, кроме пешеходов, двигались автокары. В летние месяцы стеклянные стены раздвигались. Первые этажи всех зданий, предусмотренных в поселке, отводились под службы быта. Здесь же должны были располагаться столовые и кафе, которые, как и повсюду, должны были обеспечивать северян полноценным питанием, высвобождая, таким образом, время для их культурного досуга[39]. Итак, обновленному общепиту предстояло завоевать доверие масс и прочно войти в жизнь всех регионов страны. Правда, к этой цели нужно было еще шагать и шагать. В печати всячески пропагандировался опыт предприятий, которые шли в авангарде курса, намеченного партией. Отчеты о деятельности некоторых точек питания легко ложились в рифмованные строки, которым не гнушался предоставлять печатные полосы популярный молодежный журнал. К примеру, источником поэтического вдохновения послужила работа одной из рабочих столовых Сахалина, где

Пар, точно знамя,
трепещет на щах
В горячем, высоком порыве!
И очередь знатно гудит натощак
в обеденном перерыве.

Если верить поэту — завсегдатаю сего обетованного места, то оно могло удовольствовать всякого: спортсмена, наращивающего мышечную массу, — кетовой икрой свежего засола, усталого учителя-корейца — громадными, как лапоть, пельменями пян-сё, а жилистого лесоруба — пудовым крабом, «с клешней чуть поменьше портового крана». О творцах всего этого пищевого раздолья поэма умалчивала, однако лучшей аттестацией их трудов был гастрономический экс-

таз, в котором сливалась вся орава усиленно работающих челюстями едоков:

Я тороплюсь.
Я обжигаю губы...
Мне здесь тепло от общего тепла.
Поэты, моряки и лесорубы
Здесь силу черпают из общего котла.[40]

О том, как прорастали коммунистические принципы труда в отраслевой организации, рассказывал и журналистский репортаж из столовой № 28 Сталинского треста столовых г. Москвы. Изначально эта столовая была на плохом счету. Через два месяца после назначения нового директора Л.А. Каминского ее стало не узнать. Если еще недавно в ее кулинарии был выставлен тот же набор продуктов, что и в соседнем гастрономе, то теперь предлагался отличный ассортимент продукции собственного производства: салаты и солянки, мясные и морковные котлеты, голубцы, пудинги, блюда из рыбы и птицы. Из обеденного зала были выдворены тяжелые мраморные столы, а вместо них установлены легкие алюминиевые. Громоздкий старый буфет без сожалений был удален, а вместо него появились новенькие охлаждаемые прилавки. За счет этих пертурбаций вместимость столовой взросла на 20 посадочных мест. Пустующие подвалы были капитально отремонтированы и превращены в цеха по производству полуфабрикатов для двух магазинов кулинарии и двух школьных столовых. В бывшем просторном кабинете директора теперь разместились автоматы по выпечке пончиков. В ближайшие планы администрации столовой входило открытие еще двух магазинов полуфабрикатов, а также шашлычной[41]. Сколько было еще таких же рачительных хозяйственников среди директоров предприятий общепита по стране, неизвестно. Следует, однако, думать, что абсолютному большинству идеи прогрессивных перемен, пусть даже в оболочке коммунистических преобразований, оставались столь же безразличны, сколь и чужды.

Пресса начала 1960-х взывала к совести тех профессионалов отрасли, которые еще не прониклись сознанием ответственности возложенной на них социальной миссии. Журнал «Крокодил» в острых очерковых материалах жалил нерадивых работников питания, которые превращали свою должность в доходную синекуру, работали из рук

вон плохо или из места отдыха делали учреждение карцерного типа. Например, персонал столовой № 1 поселка Никель Мурманской области усердствовал не столько по части качества обслуживания, сколько по части изобретения драконовских правил для посетителей. Вместо декоративных элементов стены украшали надписи, призывающие посетителей:

— не вносить в зал громоздких вещей и предметов;

— не вводить собак и других домашних животных;

— не курить, не сорить, не разбрасывать остатки пищи и не проливать жидкую пищу;

— не шуметь и вообще не отвлекать других посетителей от процесса принятия пищи;

— бережно относиться к мебели и другому инвентарю предприятия общепита[42].

Горьковское кафе с ласковым названием «Дружба» славилось совершенно ненавязчивым сервисом. После двадцати-тридцати минут ожидания к посетителю, пришедшему в свой обеденный перерыв, подходила-таки официантка и произносила заветную фразу: «Будем обедать!» Истомившийся обильным слюноотделением клиент радостно восклицал «Чудесно!» Однако фея в кружевной короне окатывала его ледяным взглядом и вносила уточнение в ситуацию: «Мы, то есть я и Фрося, будем обедать». И уходила прочь, покачивая белой короной[43]. В газеты и журналы непрерывно шли жалобы трудящихся на неудобный график работы кафе и столовых: те закрывались на санитарный час как раз тогда, когда в городских учреждениях начинался обеденный перерыв. А некоторые столовые вообще работали с 11 часов дня до 18 часов вечера. Из-за такого графика работающие люди при всем желании не могли там ни позавтракать, ни пообедать[44].

Горьковское кафе с ласковым названием «Дружба» славилось совершенно ненавязчивым сервисом. После двадцати-тридцати минут ожидания к посетителю, пришедшему в свой обеденный перерыв, подходила-таки официантка и произносила заветную фразу: «Будем обедать!» Истомившийся клиент радостно восклицал «Чудесно!» Однако фея в кружевной короне окатывала его ледяным взглядом и вносила уточнение в ситуацию: «Мы, то есть я и Фрося, будем обедать». И уходила прочь, покачивая белой короной.

Один из журналистов знакомил читателя с собственной классификацией заведений, составленной по ходу обследования сектора общепита г. Челябинска: самым верным критерием кате-

гории предприятия была степень загрязненности пола: пол почище — значит, ресторан, пол погрязнее — значит, столовая, пол средней степени загрязнения — кафе. Все остальное было примерно одинаковым[45]. А другой журналист доверительно делился тонкой технологией превращения продовольственного сырья в строительные материалы, почерпнутой из разговора с двумя «застройщиками» и по совместительству заведующими комбинатами общественного питания. Из этого поучительного разговора можно было узнать, что если пирожковый фарш делать не из натурального мяса, а из вчерашних котлет или позавчерашних биточков, то через короткое время можно построить дачный особняк из пяти комнат. Скрыть следы ежедневного преступления помогали большие количества соли, лука и перца, которые начисто отбивали вкус. А чтобы хватило на прочие дачные нужды, следовало жарить пирожки не во фритюре из говяжьего сала и 40% растительного масла, а только в растительном масле. Под конец давался еще один дельный совет: лотки с такой продукцией лучше всего ставить на вокзалах у поездов дальнего следования, которые увозили пассажиров раньше, чем они начинали ощущать на себе действие купленных пирожков[46].

Неизвестный художник. Плакат. 1940–1950-х гг. Фото репродукции

Не только провинциальные, но и многие столичные точки питания были потенциально опасны для здоровья едоков. Как сообщали корреспонденты «Огонька», из посещенных ими в ходе проверочного рейда столовых завода «Изолятор», фабрики-кухни района Марьиной Рощи, Государственной библиотеки им. В.И. Ленина и Министерства торговли РСФСР доброкачественной и первоклассной едой располагала только последняя. К ней и только к ней были бы применимы слова А. Чехова: «... человек становится сыт и впадает в сладостное затмение... В

это время и телу хорошо и на душе умилительно... в голову приходят такие мечтательные мысли, будто вы генералиссимус, или женаты на первейшей красавице в мире...» Что же касается, например, столовой главной библиотеки страны, то она и тогда и сейчас славится пищей, которую — во избежание рефлекторного отторжения — следует есть с закрытыми глазами и зажатым носом[47].

Многие директивные установки, предписанные отрасли, в практической реализации подвергались зловредным мутациям, принимали пародийно-фарсовое воплощение. Так произошло с партийно-правительственным постановлением 1958 года «Об усилении борьбы с пьянством и наведении порядка в торговле спиртным напитками». В соответствии с ним закрытию подлежала масса распивочных, «голубых дунаев», прекращалась продажа спиртных напитков в винно-водочных магазинах, а в ресторанах вводилась огромная наценка на алкоголь и, кроме того, — жесткая норма отпуска на человека (не более 100 г)[48]. В кафе и столовых продажа водки вообще была запрещена. Как же шло выполнение этих предписаний?

В больших городах открывались пивные бары — облагороженный вариант бывших «голубых дунаев», где теперь можно было не только прильнуть к кружке пенистого пива, но и почитать газету, обсудить с друзьями мировые проблемы. Здесь впервые стали торговать коктейлями, самым популярным из которых был «Белая ночь», изготавливаемый из коньяка и шампанского. Однако более востребованным напитком по-прежнему являлась водка, которая подпольно приносилась с собой. Распространенность подобных заведений и возросшая в сравнении с «голубыми дунаями» комфортность условий притягивали сюда компании начинающих писателей, художников, студентов, которые за один вечер совершали обход нескольких пивбаров, забывая порой о том, в каком именно они оставили пальто в гардеробе. Разумеется, утверждению норм трезвой жизни эти заведения не способствовали. Еще проще, практически на ходу, можно было утолить жажду в автоматизированной пивной, по логике организаторов совмещавшей в себе идеи технического прогресса и культурного быта. Однако граждане, проживавшие вблизи таких передовых заведений, похоже, не были от них в восторге: жалобы от жильцов на ругань, крик, потасовки в этих точках шли таким же нескончаемым потоком после их автоматизации, как и до этого нововведения[49].

Самые гротескные формы обслуживания рождала провинция. О них красочно рассказывали журналистские очерки, составленные

по материалам обследований мест, к которым не зарастала народная тропа. Вот, скажем, ростовская картинка. Дирекция Ростовского треста столовых и ресторанов регулярно отчитывалась о сокращении продажи спиртных напитков. По словам директора, до выхода постановления в г. Ростове выпивка продавалась в 117 точках питания, а в 1960 году — только в 17. Тем не менее, реальность сильно расходилась с этими заверениями. В 1960 году, например, через сеть общепита было реализовано алкогольных напитков не меньше, а больше, чем в 1957 году. Как выяснилось, местные работники не распространяли действующие ограничения на сухое вино, причем к нему причисляли и коньяк («Из винограда же»). А налив посетителю положенные 100 граммов водки, тут же предлагали старку, ликер, ром. Оригинально была налажена работа популярнейшего в городе кафе «Спорт», расположенного на самом оживленном проспекте, по соседству с гастрономом и напротив колбасного завода. Трудовой коллектив последнего заворачивал сюда по окончании смены — закуска выносилась с завода, водка покупалась в соседнем гастрономе. В кафе такие клиенты брали только фруктовую воду — и то ради получения заветных стаканов. Не удивительно, что в борьбе с «зеленым змием» в городе неизменно выходил победителем «змий». Точно так же трестовское начальство закрывало глаза на торговлю автоматов–закусочных. Помимо бутербродов, фруктового сока и газированной воды, в их ассортименте в обильных количествах было вино. Автоматический разлив соответствовал действующим нормам потребления (полстакана), однако никто не мешал кидать в щель медный жетончик два-три и более раз и получать сколько угодно порций. Щедрый отпуск вина заведующие такими точками объясняли планом выручки: чтобы его выполнить, к положенным шести тоннам хмеля приходилось на стороне закупать еще двенадцать[50]. Характерно, что, с ведома треста столовых, многие предприятия типа домовых кухонь, пельменных, шашлычных, приоритетные для сферы услуг, перепрофилировались в пивные. Так, житель Челябинска писал в газету о том, что в его доме-новостройке первоначально планировалось открыть домовую кухню. Однако на деле появилась пельменная, которая быстро превратилась в пивную со скудным выбором закусок, но большим выбором спиртного. В результате такой метаморфозы в доме поселились скандалы, драки, матерная ругань[51].

Не надеясь на доброхотную помощь стражей порядка по месту жительства, граждане через центральную прессу пытались достучаться до влиятельных инстанций, способных оздоровить обстановку вокруг

таких точек. Реагируя на массовую читательскую почту, в передовице «Комсомольской правды» министр охраны общественного порядка В. Тикунов корил руководящих работников общепита за снисходительное отношение к инициативам своих виночерпиев. По его сведениям, продажа крепких спиртных напитков открыто велась даже в местах, где висела табличка: «Категорически воспрещается приносить и распивать»: в столовых, буфетах, парках культуры и отдыха. Как писал министр, большинство пунктов питания, которые стремились выполнить план за счет вино-водочного ассортимента, незамедлительно превращались в пристанище пьяниц и дебоширов, а говоря народным языком, в «мордобойки». Наведению порядка, по его мнению, могли способствовать последовательные меры — сокращение продажи спиртного в вечерние часы, организация специализированных магазинов по продаже винно-водочной продукции[52]. Авторы многих писем с мест, в особенности молодежь, заостряли внимание на необходимости преобразования сферы досуга и настаивали: нужны молодежные кафе! Итак, живая практика начала 1960-х годов сама подводила к дилемме: молодежные кафе — или распивочные.

Глоток свободы: молодежные кафе времен «оттепели»

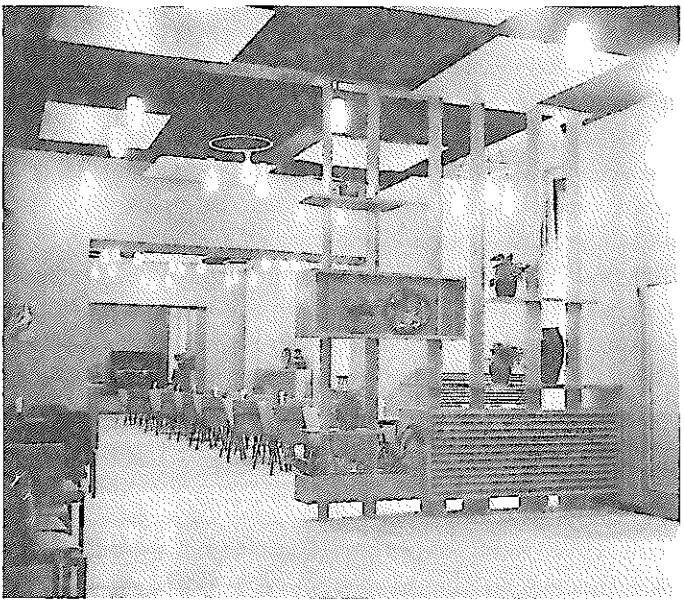
В самом деле, одним из наиболее ярких артефактов хрущевского десятилетия, выразившим его устремленность к взятию новых вершин, стало молодежное кафе. Его рождение совпало с переменами во внутренней жизни страны и в ее отношениях с внешним миром, которые отражали снятие некоторых прежних запретов.

С конца 1954 года открылся для свободного посещения иногородних туристов и москвичей Кремль. В 1955 году там состоялся первый молодежный новогодний бал. «... Сотни юношей и девушек танцевали в его залах, перебрасывались снежками у крутого спуска кремлевского вала, чувствовали себя свободно, будто бывали здесь не раз», — писал Алексей Аджубей. На территории Кремля возводился Дворец съездов, прозванный «стилягой среди бояр», отстраивался Ленинский про-

спект. В 1955 году в СССР гостеприимно встречали премьер-министра Джавахарлала Неру. В том же году в Женеве прошло совещание глав правительств четырех великих держав, закончившееся решением об усилении обмена делегациями и отдельными специалистами[53]. В 1956 году группа советских туристов впервые совершила круиз вокруг Европы на теплоходе «Победа».

Летом 1957 года в Москве разворачивалось беспрецедентное для СССР мероприятие — Всемирный фестиваль молодежи и студентов, который явился, по сути дела, первым столкновением «лоб в лоб» советской цивилизации с западной. Огромный поток информации, эстетических и вкусовых ощущений, хлынувший в страну, требовал тщательной переработки и ответного реагирования со стороны властей. Не считаться со сформировавшимся на фестивальных площадках запросом молодежи на раскрепощенный стиль общения, свободный или относительно свободный обмен мнениями о литературе, музыке, живописи, моде, стало невозможно. В 1961 году на голубом экране появилась совершенно необычная передача — соревнования молодежных команд из Клуба веселых и находчивых. В 1958 году в центре Москвы открылся памятник Маяковскому, собиравший рядом с собой поэтов и толпы любителей поэзии. А в 1962 году поэзия вырвалась на просторы стадиона «Лужники», объединив вокруг себя многотысячную аудиторию.

Выросшая активность молодых людей иногда выливалась в эксцессы, доставлявшие немалую нервотрепку высокому начальству. В мае 1956 года в общежитии МГУ на Стромынке вспыхнула стихийная студенческая забастовка. Причиной послужили просроченные сардельки, которыми студенты травились в столовой. Разбирать конфликт приехало парткомовское начальство МГУ и представители из Московского городского комитета партии. Работники комбината питания непоколебимо стояли на своем: продукты питания доброкачественные, претензии студентов надуманные. Партийные бонзы осудили действия студентов, назвав их политической ошибкой. Но зачинщики смуты сдаваться не собирались: они требовали навести порядок в университетских пунктах питания, изгнать набившихся туда жуликов. По ходу борьбы родился лозунг: «Если ты не хочешь питаться как скот, поддерживай бойкот!» Его мобилизующая сила выразилась в том, что круг забастовщиков мгновенно расширился, а университетские столовые и буфеты обезлюдели: студенты демонстративно их игнорировали. Поскольку ни одна из сторон не желала уступать, то городское и уни-



Интерьер кафе «Молодежное». Москва, 1967 г. ЦАЭ и АДМ

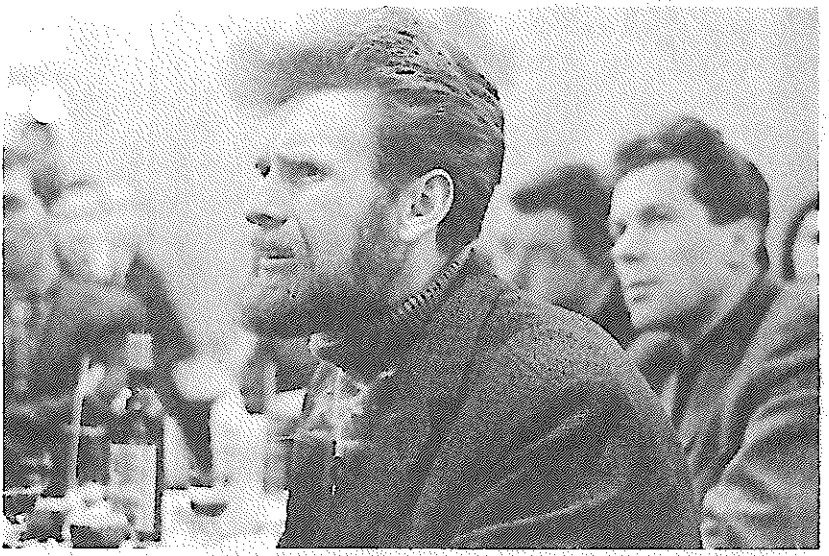
верситетское руководство почло за лучшее замять дело. Правда, некоторое время спустя жулики из комбината питания были осуждены и отправились в места, не столь отдаленные. С. Кара-Мурза, коснувшийся этого случая в нескольких своих книгах, рассматривает его как пример неразумного раскачивания лодки: молодые люди, у которых еще молоко на губах не обсохло, с упоением праздновали свою маленькую победу. Они искренно полагали, что избранные ими методы ведут советское общество к пику совершенства, не догадываясь о том, что как раз они–то своим поступком и вбивали гвоздь в крышку гроба этого самого общества[54].

Как бы то ни было, но идея создания особого заведения общепита, приспособленного к культурным запросам молодежи, оказалась своевременной. По мнению А. Козлова, работники Московского горкома комсомола, выступившие с таким почином, были людьми дальновидными и мыслящими. Такое кафе было необходимо как клапан, выпускающий избыточный пар из парового котла и предотвращающий неминуемый взрыв. Оно было полезно и как наблюдательный пункт для «бдящих» инстанций, который позволял им всегда иметь информацию об умонастроениях и увлечениях молодых людей. Наконец, оно выступало неопровержимым доказательством демократизации обстановки в стране, которое всегда могло быть предъявлено запад-

ным скептикам и критикам советской системы[55]. На совете кафе и его актива, проходившем под эгидой комсомольских работников, было принято решение о том, что оно будет работать как молодежный клуб шесть вечеров в неделю с семи до одиннадцати часов вечера. (В остальное время кафе продолжало функционировать как средняя забегаловка с традиционным меню: сосиски с горошком, яичница, мороженое, кофе с пирожным, сухое вино «Мельник».)

Необычно выглядел и интерьер «Молодежного». Оси внутреннего пространства образовывали декоративные стеллажи из неполированного дерева. Их полочки были уставлены обливной фаянсовой посудой. Серый колер стен перебивали цветные декоративные вставки. Подвесной черный потолок с белыми квадратами хорошо сочетался с полом из бело-черно-красного пластика. Новаторский дизайн был обдуманно прост: он создавал приподнятое настроение, но не отвлекал от общения. В вечерние часы здесь можно было заказать коктейль, пунш, сухое вино, кофе, пирожные. Однако угощение не было главным. Привлекательность кафе определяла развлекательная программа. За нее поочередно отвечал каждый из членов совета, опиравшийся на свою группу активистов. В его задачу входило заручиться согласием какого-либо известного человека на выступление перед молодежной аудиторией. Конечно, такое согласие было получить не так-то просто. Однако «звезды» в те времена еще не корчили из себя небожителей, а дав обещание выступить, никогда не подводили.

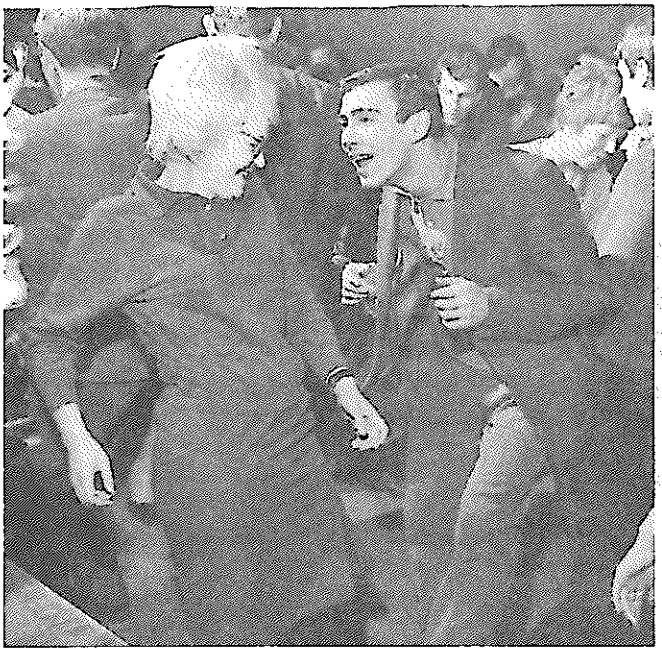
Первым номером программы шла джазовая музыка. Но и она подавалась в непривычной форме: А. Козлов выходил на сцену, объявлял пьесу и давал к ней краткие пояснения — такая маленькая просветительская лекция позволяла слушателям расширить свои познания и лучше настроиться на музыкальную волну. В джаз-банде А. Козлова играли талантливые музыканты: пианист И. Бриль, саксофонист А. Зубов. После музыкального пролога ответственный за вечер член совета представлял публике приглашенную знаменитость. А вслед за тем шли демонстрация картин, чтение стихов, пение или игра на музыкальных инструментах, рассказы о новых кинематографических работах, научных открытиях, спортивных рекордах. Словом, каждый приглашенный являл аудитории главную грань своего таланта. Частенько захаживали молодые корифеи советской поэзии — А. Вознесенский, Е. Евтушенко, Р. Рождественский, Б. Ахмадулина. А студенты консерватории вроде пианиста-виртуоза Николая Петрова по ходу выступления могли неожиданно отойти от классического репертуа-



В молодежном кафе. Москва, 1965 г. ЦАЭ и АДМ

ра и переключиться на джазовую импровизацию. Бывали, впрочем, и гости из сферы большой политики. Например, на начальном этапе работы кафе в октябре 1961 года в него частенько привозили представителей дружественных компартий, как раз собравшихся в Москве на XXII съезд КПСС. Так, кафе посетили гости с Кубы, воспринимавшиеся в СССР как провозвестники коммунизма близ берегов Америки. Здесь же прошла встреча с покорителями космоса — Ю. Гагариным, А. Леоновым[56]. После выступления почетных гостей шли танцы, незапланированные выступления самодеятельных певцов, гитаристов, поэтов. «Для того времени общение незнакомых людей между собой, да еще в общественном месте, где твои слова могут быть зафиксированы, было настолько новым и волнующим явлением, что сейчас даже невозможно оценить, — замечает А. Козлов. — Но я помню особую атмосферу приподнятости, легкости и свободы, царившую в стенах этого кафе»[57].

Понятно, что на эти вечера всегда ломились толпы. Однако большинству жаждущих так и не было суждено приобщиться к пиршеству духа, которое разворачивалось в этих стенах. Из всей длиннейшей очереди, которая выстраивалась у дверей задолго до открытия, попадали внутрь только первые очередники. Остальные упорно продолжали стоять в надежде на то, что кто-нибудь из клиентов уйдет по-



Танцы в кафе «Молодежное». Москва, 1965 г. ЦАЭ и АДМ

раньше, но эти ожидания почти никогда не оправдывались. Завсегдатаями были члены актива кафе, их друзья и «нужные люди» из мира искусства, а также «центровые», «фарцовщики», работники прилавка, которые оказывали полезные услуги устроителям вечеров[58]. Словом, и здесь складывалась своя система «блата», которой, как коростой, постепенно затягивалась вся сфера элитного обслуживания и развлечений. Конечно, возникали и другие молодежные кафе: «Ритм», «Аэлита», «Синяя птица». Однако и в них попасть случайному человеку было непросто.

Причина столь высокого ажиотажа вокруг молодежных кафе состояла в том, что они предлагали вид досуга, который радикально отличался от стандартных предложений массовиков из домов культуры и столовых. Вот как выглядел типичный вечер отдыха в столовой, подсмотренный и описанный Зиновием Паперным в статье «Мы отдохнем!» Вначале массовик Гена долго раскладывал свой профессиональный инвентарь — колечки, удочки, веревочки, картинки и другие пестрые вещи неизвестного назначения. Все это время публика сидела чинно, не решаясь без сигнала вожатого приступить к намеченному веселью. Наконец Гена подготовился и скороговор-

кой объяснил правила первой игры. По его свистку участники быстро разбивались на пары — среди шумной толчеи всегда оставался «третий лишний» — его безжалостно выбрасывали из круга. Далее раздавался новый свисток — на этот раз участникам следовало разбиться на тройки. Ротозеи, не попавшие в тройку, снова выбывали из игры. И так несколько заходов кряду, пока на ринге не оставалось несколько удачливых игроков, нашедших себе место и в двойках, и в тройках, и в четверках, и в пятерках. Под звуки туша и аплодисменты они получали призы — открытки с видами Кавказа. Тем не менее победного блеска в глазах финалистов не замечалось, скорее в них читался вопрос: стоило ли так пыхтеть ради двух карточек с кавказской природой? В том же незатейливом духе были выдержаны и прочие аттракционы — с удочками, колечками. Окончание этого натужного веселья вызывало вздох облегчения[59]. Молодежные кафе разительно отличались и от ресторанов: они были лишены помпезности и благолепия, которые заставляли посетителя принять вельможную осанку, да и того вызова кошельку, который бросала вся здешняя обстановка. «Вы входите в ресторан, — писал З. Паперный, — здесь все — торжественный, как председатель Ученого совета, метрдотель, нарядно переплетенные кожаные меню, похожие на дипломы, сверкающие рюмки и фужеры — все взывает к тебе: «Выпей!» Даже отягощенные всякими излишествами стены как будто говорят: видишь, сколько на нас ухлопали денег, а ты жмешься из–за какой-то десятки. Сделать официантке заказ без водки неудобно — все равно что просить таксиста перевезти через улицу напротив — стоит ли беспокоить из-за пустяков!»[60]. Молодежные кафе предлагали принципиально иной способ отдыха — с интеллектуальным наполнением, творческой импровизацией, иногда — с эпатажем или даже налетом нонконформизма. И всегда — без казенщины, избыточной заорганизованности, пьяных разборок. Молва о первых заведениях мгновенно разлетелась по городам и весям. У зачинателей движения появилось множество последователей. В

Молодежные кафе разительно отличались и от ресторанов: они были лишены помпезности и благолепия и предлагали принципиально иной способ отдыха — с интеллектуальным наполнением, творческой импровизацией, иногда — с эпатажем или даже налетом нонконформизма. Устраивались фотовыставки, шли мини-спектакли с участием профессиональных и самодеятельных артистов, проводились шахматные турниры, выступали поэты и играл джаз.

В одном из молодежных кафе. Москва, 1965 г. ЦАЭ и АДМ

Москве образовались менее элитные, но также довольно популярные заведения. Например, кафе «Юность Москворечья» при фабрике-кухне Москворецкого района на Павловской улице пять вечеров в неделю собирало свой круг завсегдатаев. Это были рабочие парни и девушки, учащиеся профтехучилищ и студенты, в основном технических вузов. Здесь не было великосветского лоска и притязаний на интеллектуальную фронду, зато всегда бывала неплохая закуска, легкое вино, прохладительные напитки и достаточно наполненная культурная программа. В частности, устраивались фотовыставки, шли мини–спектакли с участием профессиональных и самодеятельных артистов, проводились шахматные турниры. Студенты Текстильного института своими силами организовывали демонстрацию мод. Модельерами и одновременно моделями являлись студентки, а преподаватели института читали лекции о направлениях современной моды. И здесь появлялись свои залетные «знаменитости». В частности, время от времени своим вниманием публику одаривали известные поэты, совмещавшие в описываемое время амплуа пиитов и политических трибунов. Например, в течение нескольких вечеров на сцене царил Роберт Рождественский, который не только читал свои новые стихи, но и с удовольствием вел диалог с аудиторией по всему полю волнующих молодежь вопросов[61].

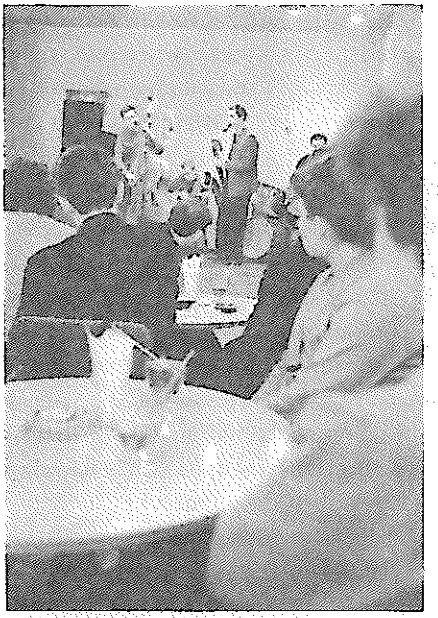
Свои аналогичные точки были и в Ленинграде. Самым популярным было кафе «Восток». Название было навеяно именем первого космического корабля, с которого начиналась отечественная космонавтика. Оно размещалось на первом этаже большого старинного особняка, служившего Домом культуры работников пищевой промышленности, на улице Правды, недалеко от «Пяти углов». В первый понедельник каждого месяца здесь проходили концерты авторской песни. Свои произведения представляли молодые ленинградские авторы — Е. Клячкин, Б. Полоскин, В. Вихорев, В. Сачковский, Ю. Кукин, В. Глазанов. Иногда в гости к питерским собратьям по жанру из Москвы приезжали М. Анчаров, А. Якушева, Ю. Визбор, С. Никитин. Возможно, что именно свободная творческая обстановка кафе способствовала его превращению в оплот движения бардов. Здесь можно было спорить, курить, разговаривать без оглядки на чопорных мэтров или строгую администрацию. Число желающих прикоснуться к первым росткам гласности на ниве художественного творчества было так велико, что дирекция вскоре стала устраивать абонементные концерты под названием «Молодость, песня, гитара» в Большом зале Дома культуры. А в 1967 году «Голос Америки» посвятил один из своих радиоочерков этому заведению. Он начинался словами: «В самом центре всегда мокрого и грустного Ленинграда примостилось кафе «Восток», в котором собираются авторы». И хотя такое сообщение «вражеского голоса» разозлило городские власти, разгонять кафе было поздно — оно успело прочно прописаться в городском ландшафте[62].

Знаковое явление ранних 1960-х — хождение служителей искусства в народ — не обошло стороной и самую глухую глубинку. Без их бескорыстной помощи вряд ли мог состояться поистине сюрреалистический проект, как отменное молодежное кафе посреди тайги, в необжитом городке строителей Красноярской ГЭС — Дивногорске. Чешский публицист Иржи Плахетка рассказывал, что на том самом месте, где выросло двухэтажное здание с вывеской над входом кафе «Вира», ровно четыре года назад он вместе с советскими друзьями — любителями экстремального отдыха — среди девственной природы разжигал костер и варил сибирскую уху из свежего улова. Теперь ему было трудно узнать этот таежный уголок — казалось, что над ним крепко поработали волшебники. По красивому оформлению «Вира» вполне могла соперничать с уютными городскими кафе европейских городов. Блестящие столики, мягкие кресла, элегантные шторы, негромкая музыка, под которую в центре зала кружились пары, и даже

настоящий бар с венгерским аппаратом «кофе-эспрессо» — свидетельствовали о высоком профессионализме дизайнеров. Но дело-то было в том, что от фундамента все это было создано руками молодых строителей ГЭС. Они были и постоянными посетителями кафе, и его обслуживающим персоналом на общественных началах. Точно так же по зову сердца безвозмездную помощь молодым энтузиастам оказывали многие известные люди страны. Так, один из культурных десантов, который здесь высадился, состоял из литераторов — Роберта Рождественского, Константина Симонова, Леонида Лиходеева, художника Ореста Верейского[63]. О столь эксклюзивном составе гостей в один вечер не могло мечтать даже суперэлитное заведение столицы. Самое удивительное, однако, заключалось в том, что нашествие именитых личностей, которое, по идее, могло бы парализовать любое веселье, на самом деле только добавляло в него огня. Чтение стихов, обсуждение новых кинолент, разговоры о жизни озарялись заинтересованной сверкой позиций зрелых и молодых людей, неподдельным желанием понять друг друга.

Такой жест доброй воли со стороны представителей столичного бомонда сегодняшние многомудрые аналитики уверенно назвали бы PR-акцией. Но это — ошибочная трактовка. В данном поведении выражался моральный императив не абстрактной, а конкретной помощи людям, которому осознанно или не очень осознанно следовала значительная часть творческой интеллигенции того времени. Это было в своем роде подвижничество. Оно ярко вырисовывается из замечания А. Вознесенского, хотя и сделанного по другому поводу. «Когда началось ташкентское землетрясение, — вспоминает Андрей Вознесенский, — я был в Крымской обсерватории. Услышав радио, я купил белую рубаху и полетел в Ташкент. Сейчас это смешно, ну чем я мог помочь? Разве своим присутствием? Я не Орфей, чтобы заговаривать стихию. Но тогда мы так жили. Поэт там, где плохо»[64]. В этом отрывке показательна каждая деталь: и импульсивность реакции, напоминающая порыв к духовному подвигу, и бросок в самое пекло несчастья, похожий на погружение в бездны мученичества, и белая рубаха, под стать белым ризам.

Но звезды, которые спускались с небес, чтобы осветить немую пустыню и темные хижины, еще и увлекали за собой вполне обычных людей. При помощи общественников опыт молодежных кафе тиражировался в красных уголках, жэках по месту проживания людей. Например, неработающая москвичка Алиса Андриановна Штоль, в



В молодежном кафе «Юность». Москва, 1962 г. ЦАЭ и АДМ

прошлом инженер-строитель, видя, как праздно слоняются, наливаются пивом и жмут девчонок по подъездам юнцы из ее дома, предложила им неожиданную альтернативу привычного времяпрепровождения — организовать свой молодежный клуб «Сверстники». Глаза у ребят загорелись: они вдохновились идеей, только засомневались в ее исполнимости. Тем не менее при содействии близлежащего Дома культуры «Красная звезда» было отремонтировано и переоборудовано под клуб подвальное помещение дома. А культурную программу — опять-таки по личной инициативе — им помогли наладить такие известные люди, как актриса И. Извицкая, кинокритик Г. Капралов, заслуженный мастер спорта В. Люляков. При помощи актеров Ленинградского театра миниатюр и студентов Литературного института «Сверстники» организовали собственную самодеятельность. Стол из легкой закуски и прохладительных напитков готовили по очереди под присмотром своей старшей наставницы. На огонек клуба потянулась даже местная шпана, которую, впрочем, постоянные «клубники» не стали отталкивать, а приняли в свои ряды под условием строжайшего соблюдения устава заведения[65]. Оказалось, что в хорошем почине заложена и большая пробивная сила!

Впрочем, подростки, создавшие клуб «Сверстники» по образу и подобию настоящих молодежных кафе, в своем увлечении не были одиноки. В почту журнала «Юность» косяками летели письма-рапорты с мест, рассказывающие о самодеятельных «домашних» кафе, которые своими силами создавали школьники и студенты. У этого поветрия были разные стороны. Оно, безусловно, отрывало молодежь от уличных променадов с бутылкой, сквернословием, задиранием прохожих и направляло ее активность на благородное дело. Но в то же время

оно подготавливало некий внутренний надлом, который позже выльется в синдром «потерянного поколения». Химеры безудержной романтики, творческой свободы, идейного плюрализма, впитываемые из воздуха таких маленьких оазисов, понижали уровень критичности в восприятии действительности. Позднее, когда ударят политические заморозки и благостная пелена спадет с глаз, те же, только повзрослевшие, молодые люди, выберут для себя путь социального отщепенства. Кстати, такой возможный поворот в их судьбе предвидели некоторые проницательные социальные наблюдатели. Леонид Лиходеев в статье «Возвращение д'Артаньяна», опубликованной журналом «Юность», осторожно вразумлял молодых мечтателей с душой мушкетеров: «Романтика — увы! — не обязательно подвиг. Это — совсем другое. Это — просто веселое чувство приподнятости над ординарным потребительским рефлексом». Писатель иронично «прохаживался» и по журнально-газетным рубрикам, которые серийно лепили романтических героев современности: «Бригантина поднимает паруса», «Зовут пути–дороги», «Мы с тобой два берега у одной реки», «Давай, геолог, валяй, геолог», «Только смелым покоряются моря», «Вперед и нет пути назад»[66].

Наконец, молодежные кафе, размножавшиеся со скоростью спорыньи, с некоторого момента стали активно раздражать органы планирования и руководства общественным питанием. Несмотря на свою многолюдность, они не приносили выручки, а только отвлекали часть состоятельной публики от дорогих ресторанов и кафе. Например, под влиянием моды на молодежные кафе зашатался даже такой оплот ресторанного сервиса, как моряки дальнего плавания. Выражая пожелания своих товарищей, молодой моряк с Сахалина Анатолий Мамотов писал в журнал «Юность»: «Мы хорошо умеем трудиться, а вот отдыхать по-настоящему не научились. Не секрет, что многие моряки, возвращаясь в порт, первым делом посещают рестораны. Какая там скука! Одно название ресторан, а так — столовая, где разрешена продажа вина и водки. А возможно ли, товарищи, построить для моряков и молодежи приморских городов несколько кафе? Но не просто кафе, а в стиле старых морских таверн, в духе Стивенсона, А. Грина, с романтическими названиями «Ржавый якорь», «Сломанное весло», «Ревущие сороковые». Ведь многие моряки истые романтики, такие, как и вся наша молодежь... В таком кафе—таверне должны быть не «музкоманды», а музыкальные записи Чайковского, Бетховена, Грига, Штрауса, Моцарта»[67]. Реагируя на опасный крен в настроениях граждан с пух-

лым бумажником, в 1964 году забил тревогу и головной журнал отрасли — «Общественное питание». Констатируя, что за какие-нибудь три-четыре года в стране образовалось свыше 300 молодежных кафе, журнал заявлял, что большинству из них предстоит еще работа над ошибками: почти все они убыточны. С тем чтобы покрыть недостачу сборов, администрация кафе списывает расходы на счет предприятий питания, филиалами которых они являются. Однако такой подход неправилен — неэффективность одного предприятия не должна компенсироваться хорошими показателями другого[68].

Свой «камень за пазухой» держали партийные и компетентные органы. В провинциальных городах они давали разрешение на открытие такого заведения только под личные гарантии секретарей или инструкторов райкомов комсомола, которые, таким образом, становились лоббистами данных культурных проектов. Впрочем, невзирая и на такую подстраховку, в глазах партийных идеологов кафе все равно оставались источником тлетворного влияния на молодежь. Интересный случай описывает Бенедикт Сарнов, работавший в начале 1960-х в Литературной газете. В 1961 году к нему обратился К.И. Чуковский с просьбой помочь его протеже, молодому литературоведу Мирону Петровскому из Киева. Суть дела состояла в том, что несколько молодых людей, в том числе и означенная персоналия, попали под «прицел» республиканской молодежной газеты, которая обвиняла их в моральном разложении. Один из опубликованных пасквилей назывался «Конец литературной забегаловки». В нем утверждалось, что вместо учебы и работы во благо коммунистического общества молодые люди собирались в некоем гнусном притоне, читали стихи Пастернака, танцевали нагишом, вели (между собой) антисоветскую пропаганду. А самые растленные личности еще и готовили побег на Запад. Как выяснил уже на месте Б. Сарнов, факты действительно имели место, но только менее шокирующие и к тому же взятые порознь. В Киеве существовали три «литературных забегаловки» (сиречь молодежных кафе): в одной, где бывал Мирон Петровский, читали стихи Пастернака, в другой — танцевали под магнитофон в артистической одежде, в третьей иногда велись политические дискуссии. Участники этих разных вечеров никогда не пересекались и знать не знали друг про друга. Просто журналисты и люди из местного КГБ не мудрствуя лукаво обобщили все компрометирующие сведения о досуге молодежи, попутно сильно их преувеличив, а собранный материал выдали за отчет о работе единого молодежного клуба[69].

Постоянное подозрение в неблагонадежности вызывали и московские точки. Газета «Советская культура» пыталась бросить тень на кафе «Молодежное», усматривая в его стилистике ноты, явно чуждые нормам советской жизни. «Без излишней скромности именуя свое кафе «седьмым чудом столицы», — заявляла газета, — активисты так формулируют требования к тематике вечеров: сочетание острой идейной направленности, современности звучания, доходчивости при особом методе — легкости в преподнесении серьезной темы ... Спору нет, и голос любимого поэта, и болтовня с киноактрисой, и ощупывание живого чемпиона — все это необычайно заманчиво. Но при чем же здесь эффективность идеологической работы?»[70] С учетом официальной неприязни к кафе участие в его сборах насыщалось сладким вкусом «запретного плода», что только подогревало тягу к нему раскованных молодых людей.

Негативное отношение руководящих инстанций к таким заведениям питалось страхом перед интервенцией представлений, привычек, ценностей, которые угрожали устоям советского общества. В глазах официальных идеологов свободное общение, модные музыка, танцы, шмотки выступали маркировкой молодежной субкультуры, всецело ориентированной на Запад. По их понятиям, эта наклонность вступала в резкое противоречие с соревновательным пафосом построения коммунизма: вместо стремления к достижению превосходства над противником она утверждала подражательный инстинкт и, по сути, означала капитуляцию.

Надо сказать, что в такой интерпретации модного движения было свое рациональное зерно. Это хорошо прослеживается на примере социальной роли культовых предметов гардероба. К примеру, советские молодые люди впервые увидели джинсы во время московского фестиваля 1957 г. Однако, как отмечает А. Козлов, впечатления на них этот вид одежды не произвел, равно как и сопутствующие ему компоненты внешнего облика — майки, кеды, спортивные шапочки и короткая стрижка «аэродром». Гораздо больше сумели заинтриговать своим имиджем «битники» — в черных облегающих свитерах, черных узких брюках, темных очках, беретах, в мягких узконосых туфлях типа «нейви»[71]. Однако уже на рубеже 1950 — 1960-х годов «голубые брюки швами наружу», по терминологии домостроевских блюстителей нравов, являлись хрустальной мечтой каждого передового молодого человека. (Правда, как замечает Н. Лебина, в реальной жизни чаще встречались не заокеанские джинсы, которые стоили баснословных денег у

фарцовщиков, а «техасы», привезенные из стран народной демократии.)[72] Примерно таким же по популярности, хотя и еще более раритетным предметом одежды являлись вельветовые штаны. Если в США эти вещи вызывали гримасы ханжей в мрачные времена маккартизма, а с конца 1950-х годов уже воспринимались как абсолютно будничная и ничем не примечательная одежда, то в СССР к ним отнеслись иначе. Здесь они вызвали долговременную бурю протестов в поколении «отцов» и столь же резкую защитную реакцию в поколении «детей».

Джинсы и даже просто сильно зауженные брюки накладывали несмываемое пятно на моральный облик владельца. Например, взятый в плотную проработку партийно-литературными кругами Иосиф Бродский обвинялся в ношении вельветовых штанов и в отсутствии головного убора зимой. А один из первых фарцовщиков превратил свое последнее слово в зале суда в маленькую лекцию о «хите» заокеанского молодежного стиля: «Тут прокурор в своей речи произнес слово «джипсы». Так вот, я хочу сказать, чтобы вы знали, — не джипсы, а «джинсы». Это такие штаны из плотного материала, который шел на паруса и палатки, и Леви Страус в 1850 году догадался шить из них брюки. Потом их стали красить в синий цвет — «блю джинсы»...Носили их ковбои». Зал выслушал эту справку в гробовом молчании».

Заклейменные презрением советских моралистов заграничные штаны органично слились с мейнстримом молодежных увлечений. После издания в 1959 году двухтомника произведений Э. Хемингуэя начался бум эпигонства: молодая поросль истово подстраивалась под героев американского писателя. Аксессуарами этого имиджа стали борода, трубка, грубый вязаный свитер и, конечно, джинсы. По совершенно справедливому замечанию П. Вайля и А. Гениса, новый стиль начинался с одежды, а его сутью являлась реабилитация мира материальных вещей, который в сталинскую эпоху скрывался в тени мира идей. Возвышение общения, дружбы, удовольствий до уровня самостоятельных ценностей, отторжение пафоса, позерства, фальши, ученой мудрости, политических прений и карьеризма — все это действительно скрывалось под грифом хэмингуэевской моды[73]. Однако в СССР эта сама по себе «травоядная» идейная смесь получила крамольно-оппозиционный оттенок. В это переосмысление в немалой степени вложились встревоженные консерваторы, взявшиеся искоренять атрибуты внешности, которые, с их точки зрения, аккумулировали идейную заразу. Как вспоминает А. Аджубей, неподобающая длина волос и густая растительность на лице если и не

делали из человека «прокаженного», то, во всяком случае, сильно портили его репутацию в глазах начальства. При этом ссылки на Маркса, Энгельса и Ленина, которыми прикрывались молодые либералы, объявлялись кощунством. По приказам руководителей министерств женщины в брюках не допускались в служебные помещения[74]. Что касается джинсов и даже просто сильно зауженных брюк, то они клали почти несмываемое пятно на моральный облик владельца. Например, взятый в плотную проработку партийно-литературными кругами Иосиф Бродский обвинялся в ношении вельветовых штанов и в отсутствии головного убора зимой[75]. В свою очередь и молодые вольнодумцы не собирались спускать враждебно-предвзятого отношения к себе. А первые осужденные валютчики вообще отважились на дерзкий демарш — один из теневых дельцов превратил свое последнее слово в зале суда в маленькую лекцию о «хите» заокеанского молодежного стиля: «Тут прокурор в своей речи произнес слово "джипсы". Так вот, я хочу сказать, чтобы вы знали, — не джипсы, а "джинсы". Это такие штаны из плотного материала, который шел на паруса и палатки, и Леви Страус в 1850 году догадался шить из них брюки. Потом их стали красить в синий цвет — "блю джинсы"... Носили их ковбои». Зал выслушал эту справку в гробовом молчании. «У вас все?» — спросил судья. «Все», — ответил валютчик и сел. Вскоре его расстреляли[76]. Так, совместными усилиями фанатов и гонителей американские штаны превращались в символ идейного противостояния системе. С одной стороны, они становились знаком принадлежности к кругу «посвященных», в котором аполитичность, ерничанье по поводу официальных деклараций уже признавалась за норму. С другой стороны, эти же вещи играли роль некоего тайного шифра общения, при помощи которого разрозненные человеческие единицы собирались в группировки. Без сомнения, обстановка молодежных кафе благоприятствовала развитию этого невербального языка: «рыбак» «рыбака» узнавал издалека по идентичным чертам внешнего вида и манеры поведения. Эти приметы позволяли им почти сразу сходиться и создавать свои неформальные объединения.

Разумеется, помимо юнцов, затянутых джинсовой тканью, на площадках молодежных кафе мелькали и более респектабельные личности, притязавшие на высокий стандарт во внешнем облике. Скажем, А. Козлов, Е. Рейн и другие «штатники» с конца 1950-х годов ориентировались на «Лигу плюща» — клуб американских студентов нескольких элитарных университетов, шедших в авангарде моды. Этот стиль

одежды строился на классических традициях, но с раскованной смелостью в деталях. Высший шик воплощал собой американский костюм стиля «континеталь»: элегантный длинный пиджак с узкими лацканами и тесные, в облипку, брюки табачного или оливково-табачного цвета, к которым прилагались остроносые ботинки из мягкой кожи. На переднем крае женской моды первой половины 1960-х годов выступали: прическа «бабетта» с пышным начесом, узконосые туфли на шпильках, прямые и короткие платья — начинался массовый психоз в стиле «мини». Тогда эти авангардистские силуэты как раз чаще всего встречались в толпе завсегдатаев кафе.

Провинциальные клубы отставали на шаг, а то и на полтора. Когда в столице уже угасала мода на синтетические дакроновые костюмы и отрезные платья с пышными юбками, в провинции они еще доминировали на всех неформальных сборах. Вот как описывает писатель Александр Кабаков себя, восемнадцатилетнего завсегдатая кафе «Юность» захолустного южного городка: «Вот он — я, сдержанный и романтический искатель радостей ночной жизни, клубмен в обдергаистом, высоко застегнутом пиджачке, а под пиджачком — белая нейлоновая рубашечка, польский галстушек в шлагбаумную полосу, а ботиночки венгерские, утконосые, с тенями, а прическа на лоб, не слишком, с остатками еще только отошедшего кока, умеренная, но уже длинноватая»[77]. Тем не менее и сюда докатилась волна страстей по Хемингуэю, породив смесь американского с нижегородским. Остатки «стиляжной» атрибутики в виде кока надо лбом, ботинок «с разговорами», блэйзеров, косополосатых галстуков причудливо соединились с бородами, курительными трубками, кубинским ромом, завезенным во все уголки советской страны в порядке бартерной сделки за размещение ракет. Самые смелые из провинциальных барышень еще не решались оголить колени, почитая мини-юбку за прямое грехопадение[78]. Тем не менее и целомудренные вольности провинциальной «тусовки» не вписывались в те идеологически выверенные клише внешнего вида, которые насаждала официальная печать. Так, по ее утверждениям, соблюдение пристойности требовало от женщин: делать нижний край юбки на 6—7 сантиметров ниже колен, шить удлиненный жакет с прямой спинкой и слегка приталенным передом или отрезное платье с поясом на талии. Для мужчин — носить пиджаки с высокими застежками на три пуговицы, брюки узкие, но не уже 23 сантиметров понизу[79].

В плане танцевальных ритмов и столичные, и провинциальные города все больше и больше охватывала твистовая «лихорадка». Этот та-

нец, не требовавший такой акробатической сноровки, как рок-н-ролл и буги-вуги, буквально смерчем ворвался на танцплощадки. Можно сказать, что именно молодежные кафе с их вольным духом дали ему путевку в большую жизнь. И опять-таки с вершин партийного олимпа последовала команда «фас!». В начале 1965 года, имея дело с непреложным фактом твистующих танцплощадок, «Комсомольская правда» предоставила целый разворот переводу статьи «The Twisted Age» из американского журнала «Look», разумеется, дополнив его собственными комментариями. Для несведущих комсомольские журналисты поясняли: to twist — по-английски означает не только «исполнять новомодный танец», но и «крутить, искажать, искривлять, изламывать!. Игра смыслов позволяла шире развернуть тему «свихнувшейся эпохи». Переводная статья настаивала на том, что эта отрыжка буржуазной моды одуряюще действует на молодежь: «понаблюдайте за танцами в дискотеке: танцоры не касаются друг друга, не разговаривают и даже не смотрят друг на друга. Кажется, что они трясутся, дрожат и подергиваются в каком–то таинственном, меланхолическом припадке... Глаза их как будто обращены внутрь. Были и раньше танцы, которые танцевали, не прижимаясь друг к другу (вспомните линдихоп и чарльстон), но они не были такими бесстыдными, как нынешние упражнения. В них чувствовалась радость, слышался смех и разговоры. Толпясь в местах развлечений, фанатики твиста выглядят абсолютно одинаково в массе. Несмотря на свои броские костюмы, они теряют всякую индивидуальность... представители искаженного века твиста предпочитают секс любви. Представители искаженного века твиста в определенном смысле являются лишними людьми»[80]. Однако чем больше стоеросовых нотаций читали строгие наставники или чем старательнее работники культурно-массового сектора навязывали нейтральные танцы типа «летки-енки», «сиртаки», «и-ха-ха» или «дружбы», тем скорее ширилась твистующая массовка. В итоге в 1967 году она получила почти официальное благословение с большого экрана: знаменитая актерская троица из кинофильма «Кавказская пленница» преподнесла всему Советскому Союзу наглядный урок по разучиванию новомодных танцевальных движений.

Несмотря на свою историческую краткосрочность, молодежные кафе оставили глубокий след в сознании «шестидесятников». Возникнув на гребне развенчания фетишей и кумиров прежней эпохи и отчасти профанации сакральных понятий сталинского социализма, они отразили именно этот негативистский уклон «оттепели». Фанфарон-

ский идейный суррогат, противопоставленный смятому идеалу, лишь довершил картину взрывом народной смеховой культуры. Распад доморощенной утопии естественно толкал к поискам «подрайской землицы» на чужой стороне. Какой бы отравленной желчью ни исходили партократы, юношеское бунтарство вместе с влечением к западному миру являлось закономерным порождением их же собственного выбора, сделанного на политическом перепутье. В этом смысле взгляд на активность молодежи, проявившуюся в деятельности кафе-клубов, как на ползучую диверсию вражеских сил, был совершенно безоснователен.

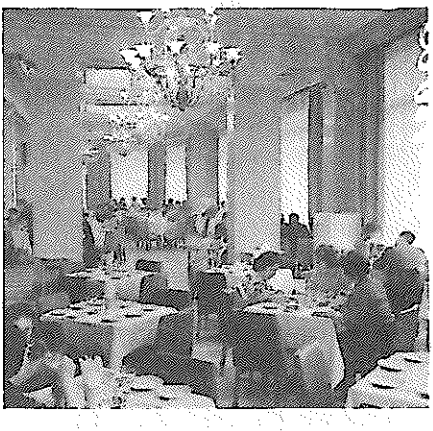
Да и не были они, эти молодые пижоны, спорщики, романтики и любители «хэппенингов», закоренелыми антисоветчиками и безродными космополитами. Западничество в их сознании пока еще совмещалось с изрядной долей патриотизма советской закваски. Яркий пример тому — эпизод, рассказанный А. Козловым. В конце 1950-х годов он, студент престижного столичного Архитектурного института летние каникулы проводил в новгородской деревне. Разумеется, здесь приходилось скидывать супермодные покровы и облачаться, по примеру аборигенов, в потрепанный ватник, кепку и резиновые сапоги. Однажды, гуляя в таком виде, он повстречал у местного магазинчика при автозаправке молодую иностранную пару, путешествовавшую по СССР на автомобиле. Как выяснилось из разговора, девушка была из США, а ее спутник из ФРГ. Решив устроить иностранной парочке эмоциональное потрясение, наш герой поинтересовался у американки, любит ли она джаз. Получив утвердительный ответ, продолжил «натиск»: а как она соотносит гармонические нововведения Телониуса Монка и Хараса Сильвера и что она думает по поводу творческой манеры популярнейшего в «штатах» Джерри Миллигана. Иностранцы оторопело смотрели на восьмое чудо света. Оно доподлинно предстало им в дикой России в образе обтерханного туземца, досконально знавшего предмет, в котором они, граждане свободного мира, были полными профанами. Оторопь не прошла и после того, как А. Козлов раскрыл карты, объяснив, что он студент из Москвы и джазмен. Чтобы окончательно сразить своих случайных знакомых, он назначил им встречу в Москве в ресторане «Арарат», что был на Неглинке, позади Малого театра. Здесь он продемонстрировал всю широту русской души. Икра, теплый лаваш, армянская бастурма, суджук, цицматы, цыпленок табака, шашлыки, которые приверженцы гамбургеров впервые отведали благодаря своему щедрому московскому «гиду»,

кажется, ошеломили их не меньше, чем рассуждения о джазе. «Наблюдая за тем, какое удовольствие получают мои гости от всего великолепия кавказско-московской кухни, — вспоминает А. Козлов, — я сказал самому себе: мне ничего от этих иностранцев не надо. Я знал, что если попрошу у них хоть что-нибудь подарить или продать, то испорчу все впечатление от этого момента, да и от страны в целом. Я почувствовал себя патриотом, а главное, понял, что отнюдь не все иностранцы умнее и культурнее нас. Так, постепенно, исподволь уходило из меня то, что наша официальная пропаганда называла низкопоклонством перед Западом»[81].

Элитный общепит: энтузиазм и коррупция

В 1964 году в стране насчитывалось две тысячи ресторанов. В знак нерушимой дружбы стран социалистического лагеря за минувшее десятилетие в Москве были открыты рестораны, носившие имена братских столиц. К концу яркого десятилетия, помимо «Пекина» и Праги», в первопрестольной действовали рестораны «София», «Берлин», «Бухарест», «Варшава». Кроме них, работали рестораны, представлявшие национальную кухню народов СССР, а также заведения, являвшие собой старые, «раскрученные» брэнды. Уже упоминавшаяся «Москва» выросла в настоящего гиганта ресторанного сервиса: в ее состав влился ресторан «Гранд-Отель», а вместимость обеденных залов возросла до 2000 мест. За 25 лет работы, прошедших с момента открытия, в этих стенах побывал 21 млн человек, в том числе делегаты всех партийных, комсомольских и профсоюзных съездов, участники международных совещаний. В дневное время в ресторанах подавались обеды по ценам, не превышавшим столовские. В комплекс гостиничного комбината питания вошли также кафе на 7-м и 15-м этажах отеля, закусочные и буфеты на всех этажах, отличный магазин кулинарии и полуфабрикатов и даже кафе-мороженое на улице Горького и кафе в Центральном выставочном зале. Заведующим всего этого многопрофильного производства был выдающийся кулинар, мастер-повар Григорий Павлович Ермилин. Его общий трудовой стаж составлял 77 (!) лет. Он представлял русскую поварскую школу еще на всемирных выставках

в Брюсселе и Монреале. Ученики Ермилина работали шефами и директорами практически всех известных ресторанов столицы.



В ресторане гостиницы «Националь». Москва, 1960 г. ЦАЭ и АДМ

Оформление новых кафе и ресторанов было, по сути, советским откликом на мировые тенденции в дизайне, пришедшие на смену стилю ар-деко. В роли основоположников новых подходов и выразительных средств с 1950-х годов выступали итальянские мастера, ставившие эстетизм выше коммерции и волю художника выше потребностей толпы. Их творения были отмечены соединениями теоретически несоединимых форм, материалов, орнаментов. Они могли бы показаться эклектикой, если бы не были пронизаны единой концепцией художника[82]. В советском инварианте этого движения архитектурно-художественной мысли приветствовались конструктивные решения, демонстрировавшие силу и мощь техники, широкую палитру искусственных материалов. Здания новых кафе и ресторанов возводились из алюминия, стекла, оснащались новейшим технологическим оборудованием. Эти тенденции хорошо иллюстрировал интерьер ресторана «Варшава», появившегося в 1961 году. Журнал «Общественное питание» с похвалой отмечал, что помещение этого предприятия «не несет на себе груза архитектурных ошибок прежних лет». Невысокий потолок, светильники из кованого железа, полы, застланные синтетическим материалом — релином, квадратные и прямоугольные зеркала на стенах, легкие шторы из искусственного шелка и лаконичная настенная панорама Варшавы — все это отражало главные стилевые тенденции современности. Хороший тон теперь требовал освобождения от громоздких вещей, дорогих бархатных и плюшевых портьер, пальм и фикусов в кадках, обилия мрамора и позолоты. Поощрялось широкое включение продукции химической промышленности в интерьер[83]. Те же дизайнерские принципы воплотились в оформлении ресторанах аэропортов «Шереметьево-1» и «Внуково», которые, собственно, и открывали собой панораму впечатлений иностранцев об

СССР. В основном зале ресторана «Внуково» стены и колонны были отделаны звукопоглощающей микрофанерой. Пол был застелен элинолитом в белую и черную полосу, а по центру из полихлорвиниловой плитки был выложен орнамент. Над столиками были укреплены абажуры из моющегося гигиенического материала. В ниши потолка были встроены лампы дневного света. Стулья были обиты павинолом (вид искусственной кожи)[84]. За давностью времени трудно определить, насколько иностранные гости были способны оценить весь этот овеществленный союз дизайнерской мысли с достижениями химической науки в СССР. Однако нет сомнений, что в сравнении с ампирной роскошью сталинских ресторанов такая обстановка все же вызывала более привычные ассоциации с интерьером западных заведений питания и досуга.

Обновление коснулось и ленинградских заведений. В 1961 году капитальной перестройке подверглось кафе «Театральное» на Невском проспекте. Известное в течение нескольких десятилетий старожилам города как кафе «Квисисана» (что означает по латыни «будь здоров»), оно было переименовано в конце 1940-х, в период борьбы с космополитизмом. Теперь же оно превратилось в мощный комплекс, куда вошли ресторан «Нева», кафе и кондитерский магазин. Ресторан был также оформлен в современном стиле, с акцентом на определенную упрощенность и в то же время оригинальность дизайнерских решений. Его стены были окрашены в цвет спелой сливы, задник сделан как большой белый парус. В ресторане был разбит зимний сад[85].

Альтернативой официально одобряемому, современному типу интерьера являлись заведения, спроектированные как уголок старины или приют усталого путника. Журналисты на все лады расписывали уют и шарм таллинских кафе. Атмосфера некоторых заведений навевала воспоминания о средневековых замках, почерпнутые из исторической романистики. Когда посетитель спускался в сводчатое подвальное помещение кафе

Альтернативой официально одобряемому, современному типу интерьера ресторанов являлись заведения, спроектированные как уголок старины или приют усталого путника. Журналисты на все лады расписывали уют и шарм таллинских кафе. Атмосфера некоторых заведений навевала воспоминания о средневековых замках, почерпнутые из исторической романистики. Когда посетитель спускался в сводчатое подвальное помещение кафе «У старого Тоомаса» на площади Ратуши, казалось, оживали картинки Вальтера Скотта.

«У старого Тоомаса» на площади Ратуши, казалось, оживали картинки Вальтера Скотта. Сосновые ставни в ложных оконных проемах были стилизованы под рыцарские щиты. Изнутри они подсвечивались люминесцентными лампами, создававшими иллюзию догорающего солнечного дня в любое время суток. Непокрытые столы из соснового дерева, паркет под сосну и даже маленькие деревянные подносы в руках официантов были как будто из трапезной некоего знатного владельца. Для всех таллинских кафе мебель делалась по спецпроектам опытных дизайнеров, тщательно следивших за тем, чтобы в интерьер не вторглась ни одна чужеродная деталь. Кафе «Энергия» отличалось неброским, но также симпатичным оформлением, вызывавшим ассоциации со старой харчевней. Керамические горшочки с кудрявой травкой висели на стенах, светильники из молочного матового стекла рассеивали равномерный неяркий свет и приносили ощущения покоя. Молочное кафе на улице Пикк являло собой образец функционального использования пространства. Над столиками были приделаны деревянные полочки, на которых были расставлены тарелки с хлебом, пирожками, специями. Под полочками стояли бутылки с молоком, кефиром, сливками. За счет такого проектировочного решения стол никогда не был загроможден посудой и бутылками, и посетители могли разложить газету, шахматную доску.

В эстонской столице даже столовые обладали индивидуальным обликом. Все они носили приятные для слуха имена: «Сыпрус» (дружба), «Лотус» (надежда), «Копли» (луч). И наоборот, нигде нельзя было увидеть вывески: «Столовая № 35». По красочности оформления и спектру предложений таллинским кафе не уступали рижские заведения с оригинальными названиями «Ницца», «Луна», «Лира», «Вецрига», «Приедес». Всего их в городе было 67, и каждое было выдержано в собственном стиле. Например, в кафе «Луна» подавался одноименный торт со взбитыми сливками, творожный кекс «Луна», пирожные из слоеного теста с яблоками, апельсинами, ананасами[86].

В Прибалтике — в отличие от других регионов страны — при создании интерьера использовались натуральные материалы: дерево, кирпич, камень, керамика. Синтетические волокна не сочетались со стремлением дизайнеров к воссозданию атмосферы старины. Вторичное обращение к натуральным материалам и стилю «ретро» оформителей помещений в российских городах произошло до известной степени уже под влиянием коллег из Прибалтики. Например, в начале

1960-х на Васильевском острове в Ленинграде открылось кафе «Фрегат». Создатели кафе постарались воспроизвести обстановку «Аустерии четырех фрегатов», которая существовала на этом месте при легендарном основателе Северной столицы. Изучив старинные поваренные книги и записки современников, рестораторы составили пять вариантов «петровских» обедов. Стилизованный под начало XVIII века интерьер, официанты, одетые в костюмы героев эпохи, необычные блюда (мясо в квасе, мясо по-стрелецки, редька с медом, сбитни и пунш) открывали посетителям мир новых ощущений. И конечно же имели оглушительный успех.

Полету дизайнерской мысли сопутствовало и стремление лучших профессионалов ресторанного дела расширить ассортимент и поднять качество услуг. В элитных ресторанах Москвы и Ленинграда проводились семинары и тренинги по обучению кадров высшей квалификации. При упомянутом ресторане «Нева» действовали «Высшие кулинарные курсы». Зачисленные на них повара (непременным условием был наличие у них 6-го, высшего, разряда и стаж работы не менее 3—5 лет) совершенствовали свое мастерство под руководством выдающихся кулинаров М.Ф. Фатова, П.С., Лебедева, А.И. Гладилина. Проходили здесь подготовку и официанты, с которыми работал известнейший представитель этой профессии Рогонков, обслуживавший еще посетителей лучших дореволюционных ресторанов[87].

Результативной формой распространения передового опыта приготовления пищи, новых приемов обслуживания и популяризации блюд национальных кухонь стал конкурс–семинар молодых поваров, кондитеров и официантов. В июле 1964 года его объявили влиятельные инстанции — Государственный комитет Совмина СССР и Центральный комитет профсоюза работников госторговли и потребкооперации. Местом проведения были назначены два московских ресторана, где в течение трех дней предстояло соревноваться командам от всех союзных республик. В каждую входило по шесть поваров, четыре кондитера, четыре официанта и два руководителя. РСФСР представляли команды из Москвы и Ленинграда. Командам-участницам полагалось приготовить обеды из шести блюд по 100 порций каждое (холодная или горячая закуска, одно первое, три вторых и десерт)[88]. Первый конкурс прошел в Москве в октябре 1964 года на площадках ресторанов «Москва» и «Прага». Призовое место было присуждено группе ленинградских профессионалов, лучше других справившейся со всеми конкурсными заданиями[89]. Результаты конкурса обобща-

Директор таллинского ресторана «Европа» на улице Виру придумал весьма эффективный способ подтягивания персонала кухни: по его распоряжению в вестибюле ресторана был установлен деревянный ящик с прорезью, а перед ним были разложены разноцветные талончики. Объявление, висевшее над ящиком, призывало посетителей опустить в прорезь красный талон, если они были вполне довольны кулинарией, синий — если не вполне, желтый — если совсем недовольны. Расчет был точным: книгу жалоб и предложений большинству клиентов просить было лень, а опустить талон в ящик — не составляло никакого труда.

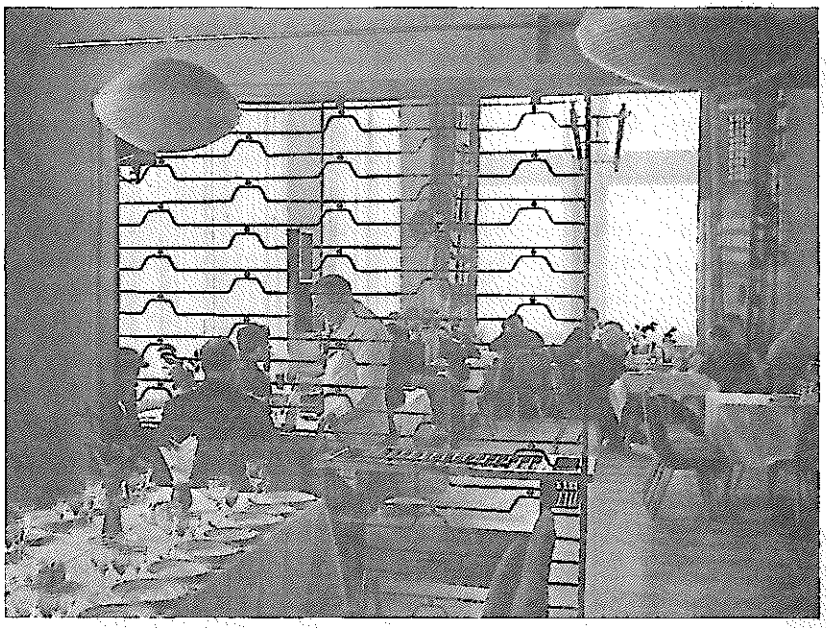
лись, а продемонстрированные на нем достижения кулинаров пропагандировались в профессиональной печати.

Одной из насущных задач являлась подготовка хороших официантов. Эта профессия также на протяжении 1950—1960-х годов набирала вес и престиж. Однако трудноразрешимой проблемой оставалась текучесть кадров. Как отмечал журнал «Общественное питание», многие рассматривали свое рабочее место как временное пристанище: если не складывались отношения с коллективом или же не оправдались надежды на быстрое обогащение, то, не колеблясь ни минуты, подавали заявление об уходе. Появилась даже армия «кочующих» официантов, с устойчивой периодичностью устраивавшихся то в одно, то в другое заведение. Из-за малочисленности постоянного ядра работников директора были вынуждены нанимать малоопытных или вовсе неопытных официантов, которые порой подмачивали репутацию заведения. Для наведения порядка на этом направлении работы журнал «Общественное питание» в 1964 году инициировал слет официантов в Ленинграде. Собравшиеся 300 делегатов образовали общественный совет, задачей которого объявлялось содействие улучшению обслуживания. В него вошли 32 официанта, 8 бригадиров, 12 метрдотелей, 4 директора ресторана и 4 повара. Родилось предложение проводить аттестацию официантов при помощи общественного совета. Кроме того, на слете был объявлен двухмесячный конкурс на звание лучшей бригады официантов. Правда, на практике большинство этих проектов оказались «потемкинскими деревнями»[90].

Большим уважением среди рестораторов и журналистов, пишущих на темы досуга и быта, опять-таки вызывала организация работы кафе и ресторанов в республиках Прибалтики. Пожалуй, именно в хрущевское десятилетие как никогда остро встал вопрос о том, чтобы прибалтийский опыт ведения общепитовского дела распространить и на другие регионы страны. Скажем, директор таллинского ресто-

рана «Европа» на улице Виру придумал весьма эффективный способ подтягивания персонала кухни: по его распоряжению в вестибюле ресторана был установлен деревянный ящик с прорезью, а перед ним были разложены разноцветные талончики. Объявление, висевшее над ящиком, призывало посетителей опустить в прорезь красный талон, если они были вполне довольны кулинарией, синий — если не вполне, желтый — если совсем недовольны. Расчет был точным: книгу жалоб и предложений большинству клиентов просить было лень, а опустить талон в ящик — не составляло никакого труда. Результаты директорского изобретения не заставили себя долго ждать. В первый же день установки ящичка в нем оказалось два красных и 79 желтых талончиков. Шеф-повар Еднашевский был морально раздавлен таким отзывом о работе своих подчиненных. Промучившись всю ночь без сна, на следующее утро, засучив рукава, он встал к плите и лично приготовил основной ассортимент блюд. На этот раз в ящике оказалось 76 красных талонов и всего два желтых. Директорский маневр вполне удался[91]. Кстати, прием с ящиком и талончиками было бы не грех и сегодня взять на вооружение администрации ресторанов. Анкетные опросы посетителей, посредством которых рестораторы пытаются установить «обратную связь» с постоянными клиентами, воспринимаются как жалобные книги в прежние времена. Анкеты заполнять хлопотно и не слишком приятно, а опустить в ящик талон на выходе из ресторана по-прежнему сущий пустяк. Так, может быть, стоит вновь обратиться к старому проверенному средству?

Еще одно важное наблюдение всех изучавших прибалтийский опыт касалось его не менявшихся традиций. В прибалтийских кафе всегда официантами работали женщины, а в ресторанах — мужчины. При этом все — и мужчины, и женщины, — старались высоко держать марку своего заведения и не испытывали никакого комплекса неполноценности относительно своей роли обслуживающего персонала. Элитные заведения без стеснения посещали не только компании и пары, но и одиночные клиенты, в том числе женщины. При входе в любое кафе бросались в глаза шерстяные женские пальто с мохнатым ворсом, развешанные на спинках стульев и кресел. Здесь было принято приходить в точки питания не только на фундаментальную трапезу, но и заглядывать на часок для того, чтобы выпить чашку кофе с пирожными и поболтать с друзьями. Такой обычай не вызывал ни у кого удивления. Этот свободный взгляд на времяпрепровождение в кафе и ресторанах контрастировал со стереотипами поведения в



В одном из залов ресторана гостиницы «Варшава». Москва, 1964 г. ЦАЭ и АДМ

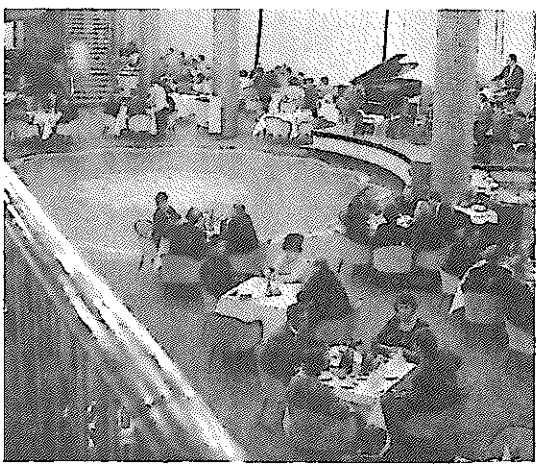
остальной части СССР. Даже в Москве сплошь и рядом встречались служители общепита, исповедовавшие поистине атавистические понятия о приличиях. Скажем, нередко важные швейцары в униформе с позументами захлопывали дверь ресторана перед двумя девушками, будучи уверены, что женщинам без мужчин являться в ресторан не положено[92].

Некоторые ресторанные кулинары успешно занимались просветительской работой среди населения. Как мы уже знаем, ресторанный сервис не отозвался на призыв партии и правительства наладить производство продукции с доставкой на дом клиенту. Тем не менее сама идея сближения ресторанного производства с бытом широких масс не была похоронена. Просто она получила иные, более облегченные формы реализации. Шеф-повара ряда известных ресторанов через газеты стали обращаться к домохозяйкам с советами о том, как лучше накрыть праздничный или воскресный стол и каким новым вкусным блюдом можно побаловать домочадцев. К примеру, газета «Московская правда» завела рубрику «К вашему столу», в которой шеф-повар ресторана «Украина» В.А. Щуклин давал рекомендации по поводу составления меню домашнего обеда в выходной день. Некоторые из из-

вестных поваров открывали школы кулинарии для желающих приобщиться к таинствам приготовления добротной пищи. Одна из первых просветительских точек открылась в Москве при магазине «Кулинария» на улице Чернышевского. Поначалу это были разовые консультации, которые давали покупателям опытные повара. Однако вскоре оказалось, что единичные встречи не удовлетворяют любознательности граждан. И тогда знатный московский кулинар В.Г. Дубов создал постоянно действующую вечернюю школу, которую с удовольствием посещали не только жильцы близлежащих домов, но и жители удаленных от центра Текстильщиков, Тушина и Кузьминок[93].

Были среди специалистов высшей квалификации и такие энтузиасты, которые отнеслись к задаче перестройки отрасли под углом зрения коммунистических приоритетов как к своему личному делу. Журнал «Огонек» рассказывал о замечательном мастере из г. Гурьева на Урале — Утепкалине Альжанове, который мог бы послужить примером для многих его собратьев по ремеслу. Он утверждал, что общепитовская кулинарная продукция может и должна выиграть конкуренцию у домашнего хозяйства, поскольку располагает большими техническими и профессиональными возможностями, и всей своей деятельностью доказывал правомерность такого подхода. Летом, в счет своего отпускного времени он ездил с мастер-классами по разным городам Союза, передавая свой опыт коллегам и сам перенимая у них полезные навыки. Он мечтал расширить географию своих командировок, включив в нее и европейские столицы, и даже приобрел туристическую поездку в Венгрию, но побывать там так и не пришлось — его срочно вызвали в Москву, где он опять-таки обучал других и учился сам. После XXII съезда КПСС он направил в горком партии заяв-

В зале ресторана «Россия». Москва, 1961 г. ЦАЭ и АДМ



ление, в котором просил направить его на самый отстающий участок работы. «Как опытный повар, как коммунист я обязуюсь поправить там положение», — пообещал Альжанов. Так он оказался заведующим чайханой на городском базаре. Первый день на новом рабочем месте мог бы обескуражить любого профессионала. Но только не Альжанова. Персонал чайханы, явившийся, как всегда, с опозданием, застал совершенно неожиданную картину: на плите жарилось мясо, на разделочном столе высилась горка аккуратно нарезанного лука, в котлах уже варилась сорпа, а на плите кипел чайник. Все это сделал один человек. Никого из подчиненных новый директор не отчитывал за лень и нерадивость — он просто показывал своим примером, как нужно работать. А через месяц, когда он покидал чайхану, это было уже одно из самых популярных мест среди городских жителей. Энергия этого человека била через край — в ресторане «Урал», где он постоянно трудился шеф-поваром, постоянно обновлялось меню, а фирменные блюда — бешбармак из севрюги, пельмени из судака, рыбный пирог и рыбный пудинг — всегда имели бешеный успех. Вечерами он еще читал лекции по кулинарии в клубе нефтяников[94].

Разумеется, люди, которые так «горели» на работе, как У. Альжанов, исчислялись единицами. Просто крепких профессионалов, болевших за свое дело и хорошо им владевших, были сотни и даже тысячи. Этот несомненный рост профессионализма среди кулинаров и обслуживающего персонала, успешное внедрение некоторых западных технологий меняло и отношение государственной власти к ресторанам. В хрущевское десятилетие приемы высоких правительственных гостей нередко устраивались в ресторанах. В особенности эта традиция прижилась в южных курортных городах. Например, в честь американского журналиста Уолтера Липпмана, направлявшегося из Адлера в Пицунду для встречи с Н.С. Хрущевым, абхазские власти устроили несколько пышных банкетов в ресторанах Гагр и Сухуми («Гагрипши», «Эшеры», «Амра»). Если бы не чрезмерное и неукротимое хлебосольство хозяев с бесконечной подачей все новых блюд и провозглашением тостов, гость увез бы с собой незабываемые впечатления. (Тем более что к этому располагал национальный колорит обстановки: прямо на глазах у посетителей на углях готовилась мамалыга, отрезались куски от подвешенного к потолку копченого мяса молодого барашка, вино «Изабелла» наливалось в конусообразные бокалы, которые можно было поставить на стол только после того, как их содержимое было выпито.)[95]

И все же, несмотря на многие позитивные явления, перестройка ресторанного дела шла не совсем в ту сторону, на которую указывали партийные документы. Вместо принципов коммунистического соревнования в нем утверждались законы черного рынка. В разгар всесоюзного обсуждения Третьей программы партии журнал «Крокодил» освещал один из состоявшихся и вполне рентабельных проектов частного общепита (!), с которым не без сожаления расставались даже доблестные служители правопорядка. А дело было так. Предприимчивая жительница курортного Ставрополя Мария Израилевна Гинзбург решила поправить свое материальное положение, а заодно и пособить курортникам-дикарям, открыв частную гостиницу и при ней ресторан. Для этой благородной цели была приобретена партия списанных больничных коек, комнаты домика оклеены веселенькими обоями, а одна даже оборудована под номер люкс. Свою гостиную она превратила в ресторанный зал, а чулан — в склад высококачественного алкоголя. Вскоре на домашней кухне засуетились две нанятые проворные поварихи, и дым пошел коромыслом. Уже в первый месяц работы передового заведения директор лучшего в городе ресторана «Эльбрус» с тревогой стал замечать утечку постоянных едоков. Так, первая ласточка капиталистической экономики дала фору налаженному государственному предприятию. Была ли кулинария у Марии Израилевны лучше, чем в «Эльбрусе», сейчас сказать трудно, а вот в развлекательной программе она явно обошла конкурентов. Настроение гостям частного ресторана поднимала концертная бригада из трех продвинутых девиц, одна из которых извлекала музыкальные звуки из аккордеона, вторая лихо отплясывала зажигательные танцы в прозрачном нейлоновом сарафане, а третья простуженным голосом шансонетки выводила романсы:

Бери от жизни все, что можешь,
Бери хоть мелочь, все равно...

На ликвидацию очага экономической преступности и нравственного растления были брошены лучшие сыщики горотдела милиции. Но операция окончилась сращиванием правоохранительной системы с частным капиталом. Каждый вечер на протяжении двух лет подполковник Храпков и старший лейтенант Зильберштейн проводили оперативно-следственные мероприятия на месте преступления, досконально изучая и меню, и репертуар. Возможно, что все так бы и

шло налаженным порядком, если бы успешной во всех отношениях предпринимательнице вдруг не пришла в голову идея усовершенствовать культурно-массовую работу. Вместо трех выработавших свой ресурс девиц она пригласила женский хореографический ансамбль «Елочка». Обиженное трио бросилось за помощью в вышестоящие органы внутренних дел, и все участники тайного экономического сговора были рассекречены. Хозяйка отправилась в места не столь отдаленные. Остальные персонажи этой истории отделались легким испугом, хотя, по совести, должны были бы составить компанию бизнес-леди[96].

Пеккорино — итальянский овечий сыр, зернистый, с желтой коркой (в Сиене с красной коркой). По центру белый, кремовый или цвета соломы, в зависимости от возраста выдержки. Производится в Южной Италии с октября по июнь. Имеет сильный вкус. Подается отдельно, либо (более длительной выдержки) как приправа наподобие сыра пармезан.

Конечно, описанный случай не был типичным: теневой капитал еще не решался вкладываться в организацию стационарных точек бытового обслуживания, выставляя тем самым себя напоказ. Зато в головных структурах отрасли полным ходом шла торговля доходными местами, дележ левых доходов и обмен полезными услугами. В печать просачивались некоторые сведения, свидетельствующие о складывании коррупционных пирамид. Например, в 1963 году журнал «Огонек» рассказывал о бурной деятельности проходимца с богатой криминальной биографией, носившего славную русскую фамилию Иванов. Неоднократно осужденный и отсидевший не один тюремный срок, Иванов всякий раз при помощи высоких покровителей возвращался в рабочий строй, причем на руководящие должности. В первый раз их заботами он прямо с нар попал на место заместителя директора треста закусочных и кафе. Во второй раз, опять-таки при протекции влиятельного чиновника — члена коллегии Министерства торговли РСФСР В.И. Захарова, — стал директором ресторана «Золотой колос». Слетев за хищения и с этого кресла, он при помощи другого благодетеля — заместителя министра торговли РСФСР А.Г. Куликова — был назначен директором комбината питания МГУ. Когда проворовался и на этом месте, то опекающая рука передвинула его на должность директора комбината питания «Лужники». Уверовав в свою звезду, здесь он развернулся во всю ширь незауряд-

ного таланта. Воровскую «лавочку» прикрыли опытные работники УБХСС, надолго упрятав Иванова и его ближайших «подельников» за решетку[97]. Ну а какая же участь постигла руководителей, которые так рьяно содействовали карьере махрового жулика? В официальном ответе, подписанном заместителем министра торговли РСФСР С. Алексеевым и начальником Главного управления общественного питания Мосгорисполкома Н. Трегубовым, сообщалось: после публикации в «Огоньке» члену коллегии министерства В.И. Захарову вынесен строгий выговор за беспринципность в подборе и расстановке кадров, и он выведен из состава коллегии[98]. Понятно, что это было минимальное жертвоприношение общественному мнению. Острая публикация разбудила притаившегося спрута, повредила несколько второстепенных щупальцев, но не лишила его главных орудий захвата и самозащиты.

О существовании непробиваемой стены кумовства и круговой поруки в отраслевом управлении можно было судить и по другим публикациям. 19 ноября 1960 года в «Московской правде» появилась статья под названием «Кадриль в ресторане». В ней приводились данные о хищениях и растратах в ресторане аэропорта «Шереметьево». После публикации, изобличавшей директора ресторана Жуковскую в творимых безобразиях, она не только не была разжалована, но была переведена из ресторана на более высокую должность в Министерство торговли. Законы печатного слова и бюрократической этики не позволяли министерству проигнорировать такую публикацию. Однако официальный ответ отличался редкостной терпимостью: замминистра торговли РСФСР Королев признавал правильность выступления газеты, соглашался с тем, что Жуковская допустила ошибку, взяв на работу зав. производством и в буфет матерых жуликов. Но, впрочем, реакция высокопоставленного чиновника и ограничивалась констатацией данного факта. Газета не сдавалась: она требовала

Фондю — швейцарский специалитет, состоящий из одного или более расплавленных сыров, сыры расплавляют в специальной емкости для фондю с белым вином и приправами. Когда смесь становится похожей на крем, блюдо подают на стол над спиртовкой, и так поддерживают его в горячем состоянии. Едят фондю сильно горячим: кусочки хлеба накалывают на длинную вилку с двумя зубцами и обмакивают их в фондю.

от чиновников не отписки, а реального наказания виновника выявленных нарушений[99]. Дальнейшие следы этой истории обрываются. Надо думать, что у министерства нашлись способы унять беспокойных журналистов.

На фоне очевидного формирования непотопляемых мафиозных кланов в отраслевой организации случаи хищений, вымогательства и мошенничества в низовом звене смотрелись уже не столь отталкивающе. Вместе с тем именно с ними чуть ли не ежедневно приходилось сталкиваться потребителю. К тому же рядовые работники не были так основательно защищены, как руководящий состав. Поэтому основной огонь публичной критики был направлен в их сторону. Предметом общественного осуждения являлось незаконное обогащение ресторанных служителей. Журнал «Крокодил» публиковал карикатуры, которые изображали конец трудового дня в предприятии общепита: из служебного выхода тянулась процессия нагруженных рюкзаками и мешками работников, глядя на которых, наивная старушка восхищенно восклицала: «Какой же дружный коллектив! Как славно — после работы всей бригадой в турпоход!»

Кое-какие попытки оздоровить обстановку шли как сверху, так и снизу. В 1961 году Главное управление общественного питания Мосгорисполкома выступило с предложением отказаться от практики назначения директоров ведомственных точек питания вышестоящими хозяйственными организациями, а вместо этого — выбирать их на собраниях трудовых коллективов[100]. Но и это предложение «не прошло» — завладевшая вскоре всеми рычагами управления «трегубовская» мафия нисколько не была заинтересована в создании такого прецедента.

В целях борьбы с «чаевыми» Московский трест ресторанов попытался внедрить метод расчета клиентов через метрдотеля, а не через официантов, как это было всегда. Как отмечал журнал «Общественное питание» в 1964 году, это новшество полностью себя оправдало: с одной стороны, ускорился процесс обслуживания, с другой, — удалось усилить контроль над официантами[101]. Однако к существенным последствиям этот эксперимент, начатый на излете хрущевской оттепели, не привел: наступившие вскоре новые времена восстановили старые порядки. Наконец в 1964 году Верховный Совет СССР принял постановление о повышении зарплаты работникам отраслей сферы обслуживания. Комментируя это постановление, журналисты объясняли, что тем самым многим труженикам отрасли выдан аванс, кото-

рый предстоит еще отработать[102]. Правда, большинство работников общепита к этому замечанию отнеслись индифферентно.

Народные дружины проводили обходы точек питания в целях выявления злостных получателей чаевых и других незаконных заработков. Порой участники таких операций чувствовали себя бойцами невидимого фронта, выполняющими задание по обезвреживанию вражеского агента. Начитавшиеся шпионских романов дружинники подолгу сидели в засаде, пытаясь с помощью фотоаппарата добыть неопровержимую улику. Так, народная дружина Свердловского района Москвы упорно пыталась заснять на фотопленку гардеробщика ресторана «Баку» в момент получения им очередной подачки. Когда же ей наконец удалось это сделать, за своего подчиненного грудью встал директор ресторана Алиев. Узнав о цели визита добровольных помощников милиции, он пришел в ярость. Чья сторона взяла верх в этом поединке добра со злом, газетный репортаж умалчивал. Однако опять-таки следует думать, что руки у директора Алиева оказались длиннее, чем у дружинников. Во всяком случае, публикация завершалась многозначительным рассуждением о том, что борьба со взяточничеством посредством патрулирования точек питания не слишком эффективна — активистам-общественникам следовало бы шире использовать такой инструмент воздействия на нечестных работников общепита, как товарищеский суд[103].

Впрочем, коррупция в элитных предприятиях зашла так далеко, что товарищеские суды были для вымогателей не более действенным средством, чем припарки для мертвого. Интересно, что среди основной массы работников вообще исчезло сознание греховности хищений, чаевых, завышения счетов. Яркое подтверждение тому следующий случай. После выявления двадцать второй по счету недостачи товаров буфетчица лучшего псковского ресторана «Аврора» Р. Осипова была наконец уволена администрацией. Самое удивительное заключалась в том, что уволенная работница посчитала себя незаслуженно обиженной и подала в суд иск на администрацию ресторана. Как и следовало ожидать, иск был отклонен. Одновременно судейская колле-

Спаржа — или аспарагус, круглогодичное растение с подземным стеблем, дающим съедобные побеги, считающиеся деликатесом. Очень богата витаминами А и С. Нежные побеги спаржи едят вилкой, а стебель допустимо брать руками.

гия направила в трест столовых и ресторанов частное определение, требуя разъяснения, почему дирекция в течение столь длительного времени покрывала растратчицу[104].

Конечно, не следует думать, что среди ресторанных служителей были одни жулики и хапуги. Многие «шестидесятники» с удовольствием вспоминают рестораны, где у них были добрые знакомые и друзья среди персонала и где они себя чувствовали как дома. В Ленинграде это были рестораны при гостиницах «Астория» и «Европейская», «Метрополь» и «Северный» на Садовой улице, «Кавказский», «Москва», «Универсаль» на Невском. Среди писательской братии был особенно популярен «Восточный»[105]. А кафе на крыше гостиницы «Европейская» («Крыша») было самым известным местом среди музыкантов. Так как напротив, через улицу, находилась филармония, то музыканты без конца забегали сюда до и после репетиций или концертов. Как считает писатель Михаил Веллер, буфетчицы «Крыши» знали о музыкальной жизни города несравненно больше директора Ленфилармонии или секретаря Союза композиторов. Постоянным посетителям они никогда не задавали вопрос, что налить, а уверенной рукой нацеживали по сто граммов коньяка, если те были до работы, и по сто пятьдесят, если после. (В те благословенные времена сто граммов коньяка стоили один рубль.)[106]

В Москве таким же «клубным» рестораном был ЦДЛ. Дом графов Олсуфьевых на Поварской после революции начали обживать литераторы, сделав местом своих формальных и неформальных встреч. Служительницы писательского ресторана были не подавальщицами или обслугой, а жрицами литературы, к мнению которых прислушивались маститые творцы. Андрей Вознесенский вспоминает, как после знаменитого столкновения с Хрущевым на совещании деятелей культуры с высшим советским руководством в Кремле в марте 1963 года на него обрушилось писательское собрание, требовавшее публичного покаяния. Первым человеком, который подставил свое плечо затравленному поэту, была официантка из ЦДЛ Тамара. Вот как он сам рассказывает об этом случае. «Я вышел из зала. В темноте за портьерой перед дверьми я почувствовал теплое плачущее существо, соленые щеки. Приходя в себя, я узнал официантку Тамару. Она хлестала в три ручья.

— Ты что, Тамарка?

— Плачу, Андрюша, от страха за тебя. Я боялась... — Она улыбалась сквозь слезы.

— Чего боялась?

Я думал, что она скажет по-бабьи: «Я хотела, чтобы тебя простили, чтобы ты повинился, чтобы все обошлось, чтобы ты снова ходил к нам в ЦДЛ».

Она ответила: «Я боялась, что ты не выдержишь и покаешься. Спасибо, что выдержал, не покорился. Ну, теперь держись, Андрюша»[107]. Люди «с чистой аурой», по словам А. Вознесенского, в этом месте чаще встречались среди персонала, чем среди титулованных служителей пера.

Новости, писательские байки, готовые сюжеты для повестей и рассказов в застольных разговорах можно было черпать полной пригоршней. Для некоторых ресторанная среда стала более реальным жизненным пространством, чем район проживания и даже собственная квартира. Один из бывших завсегдатаев писательского клуба, получивший вид на жительство в США, а заодно и издательский заказ на книгу об ужасах тоталитаризма, написал роман «ЦДЛ». По словам М. Веллера, выбор предмета изображения был предопределен тем, что все прочие аспекты советской действительности ему были простонапросто незнакомы. Но зато уж этот он знал досконально. И что же? Роман удался на славу! Соединив все услышанные за выпивкой и перекурами истории, что-то изложив достоверно, а где-то наврав с три короба, заодно поквитавшись с личными недоброжелателями, писатель состряпал ходкую вещицу. Правда, первый роман, написанный на чужбине, оказался и последним: тема советской жизни на этом была исчерпана до дна[108].

На исходе 1964 года закончилась хрущевская эпоха. Ее начинания в общественном питании, как, впрочем, и в других областях жизни, пользуясь афоризмом классика исторической науки В. Ключевского, можно было бы определить как «политику благих начал и оборванных концов». Мечты о светлом коммунистическом рае, в который войдет каждый человек, так и остались втуне. Молодежные кафе, которые санкционировала сама власть в расчете на утверждение коммунистического идеала среди молодежи, в реальности зачастую становились рассадниками идей и ценностей, мало совместимых с этим идеалом. Объявленная свыше война с пьянством и алкоголизмом закончилась капитуляцией власти. С 1963 года вновь разрешалась расширенная продажа крепких алкогольных напитков в ресторанах, кафе и специальных винных магазинах[109]. По словам А. Зиновьева, единственной новинкой хрущевского времени, которая вполне удалась, но, к сожа-

лению, была задушена постхрущевской реакцией, являлись порции водки по 50 и 100 граммов в стаканчиках, сделанных из спрессованной закуски. Купив такой «комбайн», нужно было прокусить дырочку в стакане и далее наслаждаться и выпивкой, и закуской: «Думаю, что, если бы это новаторство вошло в жизнь, оно стало бы одной из самых выдающихся вех в истории коммунизма. Но, увы! «Аппарат» оказался сильнее реформатора Хрущева», — замечает А. Зиновьев [110].

Некоторые из выдвинутых в начале 1960-х годов идей успели облечься в конкретные материальные формы. Многие москвичи и сегодня, возможно и не догадываясь об этом, живут в жилых массивах — «недостроях» светлого коммунистического будущего. Материализованные в виде кинотеатров, торговых центров, детских учреждений, комбинатов бытовых услуг, эти идеи, пусть и не «доведенные до ума» в силу многих привходящих обстоятельств, все же исправно продолжают служить жителям. Только вот хороших и, главное, общедоступных домовых кухонь, столовых, кафе, которые подменили бы собой домашнее питание, как не было, так и нет по сей день. Дорога к совершенному сервису оказалась куда более долгой и ухабистой, чем это виделось «кремлевским мечтателям».

Примечания

[1] *Аксютин Ю.* «Хрущевская оттепель» и общественные настроения в СССР в 1953—1954 гг. М., 2004. С. 55.

[2] *Зиновьев А.* Русская судьба. Исповедь отщепенца. М., 2000. С. 351.

[3] Новейшая история Отечества: в 2 т. / Под ред. А.Ф. Киселева Э.М. Шагина. М., 2002. Т. 2. С. 307.

[4] *Зиновьев А.* Указ. соч. С. 349.

[5] *Лебина Н.Б.* Энциклопедия банальностей. С. 137.

[6] *Богданов А.К. Скворцов Б.М.* Столовые, рестораны, кафе за рубежом. М., 1958. С. 20—21, 40—41.

[7] Литература и жизнь. 1958. № 92, 7 ноября. С. 1—2.

[8] *Лебина Н.Б.* Указ. соч. С. 36, 266.

[9] *Лебина Н.Б.* Меню для девушки с веслом. Изобилие по-хрущевски // Родина. 2003. №8. С. 91

[10] Московская правда. 1961. № 29, 3 февраля. С.1.

[11] *Сланская М.* Торговлю ведет автомат... // Юность. 1962. № 3. С. 87—88.

[12] Новое в общественном питании. М., 1962. С. 46—47.

[13] Там же. С. 45—46.

[14] *Суходрев В.М.* Язык мой — друг мой. От Хрущева до Горбачева. М. 1999. С. 98.

[15] Московская правда. 1961. № 30, 4 февраля. С. 2.

[16] Новое в общественном питании... С. 44.

[17] *Ершов А.* Общественное питание — на индивидуальный вкус // Московская правда. 1961. № 302, 27 декабря. С. 2.

[17] Метаморфозы в столовых // Московская правда. 1961. № 242, 11 октября. С.2.

[18] *Лебина Н.Б. Чистиков А.Н.* Обыватель и реформы. С. 238.

[19] *Коровкин Г.* Развитие общественного питания в перспективе // Советская торговля. 1962. № 11. С. 48—49.

[20] *Локшин Р.* Народное потребление и торговля в двадцатилетке // Советская торговля. 1961. № 11. С. 5—7.

[21] *Штунгин Л.* Методология планирования общественного питания. // Советская торговля. 1962. №9. С. 41.

[22] Там же. С. 40, 42.

[23] Московская правда. 1961. № 58, 9 марта. С. 2; Сланская М. Указ. соч. С. 88.

[24] Над чем работает Гипроторг // Общественное питание. 1961. № 2. С. 30.

[25] *Ершов А.* Общественное питание — на индивидуальный вкус // Московская правда. 1961. № 302, 27 декабря. С. 2.

[25] Московская правда. 1961. № 236, 3 октября. С. 3.

[26] *Герман М.* Сложное прошедшее. С. 384.

[27] Кухня для всех // Московская правда. 1961. № 37, 12 февраля. С. 3.

[30] Новое в общественном питании... С. 67.

[31] *Лебина Н.Б., Чистиков А.Н.* Указ. соч. С. 238.

[32] Новое в общественном питании... С. 188.

[33] Там же. С. 187.

[34] *Лебина Н.Б., Чистиков А.Н.* Указ. соч. С. 238.

[35] Новое в общественном питании... С. 52—53.

[36] *Сланская М.* Указ. соч. С. 88.

[37] Над чем работает Гипроторг... С. 30.

[38] Успехи коммунистического строительства несут изобильную и радостную жизнь // Московская правда. 1961. № 242, 11 октября. С.2.

[39] *Максимов Ю.* Город мечты // Юность. 1963. № 10. С. 103.

[40] *Алшутов А.* Сахалинская столовая //Юность. 1962. № 1.

[41] Арифметика помогла // Московская правда. 1961. № 30, 4 февраля. С. 3.

[42] Как обедают в Никеле // Крокодил. 1962. № 19, июль. С. 9.

[43] Бронебойная клюка // Крокодил. 1962. № 15, май. С. 4.

[44] Беспорядок дня // Огонек. 1963. № 19. С. 18.

[45] *Внуков А.* Бытовые огорчения // Крокодил. 1964. № 34, декабрь. С. 5.

[46] *Андраш М.* Застройщики //Крокодил. 1964. № 18, июль. С. 10.

[47] *Привальский В.* По дороге в рай. // Огонек. 1963. № 10. С. 28.

[48] *Лебина Н.Б.* Энциклопедия банальностей. М. 2006. С. 46.

[49] *Лебина Н.Б., Чистиков А.Н.* Указ. соч. С. 255—257.

[50] Статистика равнодушия и автоматика зла // Комсомольская правда. 1961. № 216, 12 сентября. С.4.

[51] Комсомольская правда. 1964. №184, 6 августа. С.4.

[52] *Тикунов В.* Пьянству бой! // Комсомольская правда. 1964. № 155, 3 июля. С. 2.

[53] *Аджубей А.* Те десять лет. М., 1989. С. 118—119.

[54] *Кара-Мурза С.* Советская цивилизация. Кн. 2. От Великой победы до наших дней. М., 2002. С. 60—61.

[55] *Козлов А.* Указ. соч. С. 152—153.

[56] Там же. С. 156—163.

[57] Там же. С. 158.

[58] *Шуфутинский М.* И вот стою я у черты. М., 1997. С. 18.

[59] *Паперный З.* Мы отдохнем! // Юность. 1962. № 11. С. 99.

[60] Там же. С. 102.

[61] Пять вечеров // Московская правда. 1961. № 78, 1 апреля. С. 2

[62] *Городницкий А.* Указ. соч. С. 386–389.

[63] *Плахетка И.* Кафе в тайге // Юность. 1963. № 7. С. 106—107.

[64] *Вознесенский А.* На виртуальном ветру. М., 1998. С. 124.

[65] *Разоренова М.* «Сверстники» приглашают... // Юность. 1963. № 8. С. 98–100.

[66] *Лиходеев Л.* Возвращение д'Артаньяна» // Юность. 1963. № 10. С. 83—84.

[67] Отдохнем и хорошо отдохнем! // Юность. 1963. № 6. С. 97.

[68] Насущные проблемы, важные вопросы // Общественное питание. 1964. № 2. С. 32.

[69] *Сарнов Б.* Скуки не было. Вторая книга воспоминаний. М., 2005. С. 79—81.

[70] Цит. по: Славкин В. Памятник неизвестному стиляге. М., 1996. С. 64.

[71] *Козлов А.* Указ. соч. С. 104.

[72] *Лебина Н.Б.* Указ. соч. С. 124.

[73] *Вайль П., Генис А.* 60-е. Мир советского человека. М., 2001. С. 66—67.

[74] *Аджубей А.* Указ. соч. С. 109.

[75] *Лебина Н.Б., Чистиков А.Н.* Указ. соч. С. 266.

[76] *Славкин В.* Указ. соч. С. 85.

[77] *Кабаков А.* Кафе «Юность» // «Кафе Юность». Проза разных лет. М. 1999., С. 258—259.

[78] Там же. С. 263.

[79] Что модно в этом году // Советская торговля. 1961. № 5. С. 48—50.

[80] О твисте и отчаяни. // Комсомольская правда. 1965. № 9, 13 января. С. 3.

[81] *Козлов А.* Указ. соч. С. 151.

[82] *Хиллер Б.* Стиль XX века. М., 2004. С. 141.

[83] «Варшава» в Москве // Общественное питание. 1961. № 3. С. 44.

[84] Новое в общественном питании... С. 60.

[85] *Ковалевский В.* Душа деянием жива. СПб., 1999. С. 28.

[86] 67 кафе- все разные. // Общественное питание. 1962. № 9. С. 21.

[87] *Ковалевский В.* Указ. соч. С. 29.

[88] Общественное питание. 1964. № 7. С. 7.

[89] Общественное питание. 1964. № 12. С. 6.

[90] *Коновалов К.* Общественный совет официантов // Общественное питание. 1964. № 6. С. 59.

[91] В гостях «У старого Томаса» // Московская правда. 1961. № 271, 16 ноября. С. 3.

[92] Там же. С.3.

[93] Красиво, вкусно, дешево // Огонек. 1963. № 14. С. 31.

[94] *Бакши Н.* Не кашей единой // Огонек. 1962. № 23. С. 10.

[95] *Суходрев В.М.* Указ. соч. С. 35—37.

[96] Хозяйка гостиницы //Крокодил. 1962. № 6. С. 15.

[97] *Привальский В.* По дороге в рай // Огонек. 1963. № 10. С. 28–29.

[98] Огонек. 1963. № 23. С. 31.

[99] Московская правда. 1961. № 10, 12 января. С. 2.

[100] *Ершов А.* Общественное питание на индивидуальный вкус // Московская правда. 1961. № 302, 27 декабря. С.2.

[101] Общественное питание. 1964. № 2. С. 32.

[102] Дарите хорошее настроение! // Крокодил. 1964. № 21. С. 2

[103] Вот они — дела энтузиастов! // Московская правда. 1961. № 6, 7 января. С. 2.

[104] *Шатров Е.* Затылком к суду // Крокодил. 1962. № 28. С. 11.

[105] *Лебина Н.Б., Чистиков А.Н.* Указ. соч. С. 253, 255.

[106] *Веллер М.* Легенды Невского проспекта. СПб, 2003. С. 166.

[107] *Вознесенский А.* Указ. соч. С. 118.

[108] *Веллер М.* Указ. соч. С. 174.

[109] *Лебина Н.Б., Чистиков А.Н.* Указ. соч. С. 258.

[110] *Зиновьев А.* Указ. соч. С. 349.

Глава 7

Общепит времен «застоя»: фасад и задворки

Массовый общепит: нищета и блеск

«Застой» еще резче обнажил пороки, проявившиеся в общепите в годы хрущевской «оттепели». Хищения, растраты, низкое качество продукции и обслуживания буквально затопили сферу слуг. Количественный рост предприятий питания не мог компенсировать общего падения уровня.

Одно за другим закрывались молодежные кафе, возникшие в период «оттепели». В лучшем случае на смену им приходили так называемые городские молодежные клубы (ГМК), функционировавшие под эгидой комитетов комсомола. Как строилась работа этих новообразованных точек, показывает история Куйбышевского ГМК. После долгих согласований и утрясок городские власти выделили ему помещение летней библиотеки в городском саду. Тесные помещения «времянки» были поделены между секциями и кружками, занятия в них были расписаны по часам. Иногда проводились культурно-массовые мероприятия, на которые являлись заезжие знаменитости, вроде джаз-ансамблей Гараняна, Кунсмана, Гольдштейна. Но от былой вольницы молодежных кафе с их свободным времяпрепровождением, диспутами, танцами, номерами-экспромтами под легкую закуску и вино не осталось и следа. И хотя местный профсоюз ежемесячно выделял изрядную сумму денег на поддержание нового молодежного центра, а сами активисты неплохо зарабатывали выездными концертами, печать официоза упразднила саму клубную атмосферу досуга[1]. В стремлении взять

под плотный контроль деятельность таких молодежных объединений партийное и комсомольское начальство некоторых регионов пошло еще дальше. По словам секретаря Волгоградского обкома комсомола Геннадия Ясковца, главным критерием успешности работы клуба являлась «общественно полезная направленность». А центральным условием реализации этой установки должно было стать оформление юношества в коллектив с твердыми законами, ритуалами, уставом. В этих целях при ГМК Волгограда была создана методическая группа из научных работников и педагогов[2]. Вполне очевидно, что поставленные под опеку такого представительного аппарата молодежные клубы превращались в придаток комсомольской организации.

В унисон с официальными представлениями о молодежном досуге «Комсомольская правда» наставляла юношей и девушек в хорошем вкусе в области танцевальных увлечений. Газета без обиняков заявляла, что шейк, твист и даже летка-енка — порождение загнивающего капитализма. Эти танцы не к лицу нашей молодежи. Вместо них журналисты призывали разучивать народные танцы, которые, по их словам, одинаково хорошо смотрятся как на эстраде, так и на танцплощадках в ресторанах и кафе: барыню с присядкой, казачок, лезгинку, фрейлахс, цыганочку[3].

Закрытие таких зон свободного и интересного досуга, какими были молодежные кафе, прошло бесшумно и не особенно заметно для широкой общественности. Однако радость по этому поводу заинтересованных инстанций была явно преждевременной. Образованная молодежь постепенно откочевывала во внутреннюю эмиграцию, от которой оставался всего лишь шаг к идейной конфронтации с правящим режимом. Вот как писатель Михаил Веллер описывал привычки и умонастроения своей среды в годы молодости: «Мы носим узкие брюки и снежные в голубизну нейлоновые рубашки, мы курим первые сигареты с фильтром — болгарский «Трезор» за тридцать копеек или «Фильтр за восемнадцать», мы покупаем бутылку «Московской» водки за два восемьдесят семь и белый батон за тринадцать копеек — на троих, в общаге застилаем стол газеткой и молча стоим под гимн Советского Союза, поминаем Гагарина, которого сейчас хоронят. Мы вырезаем из чужих журналов портрет Че Гевары, последнего настоящего революционера XX века, мы танцуем шейк вместо твиста, мы не ходим в кабак, даже когда есть деньги, — нам там скучно, а денежных людей мы презираем. Мы поем в общаге при свечах, поем под гитару, заводим допотопнейший магнитофон, прижимаемся, ласкаем

Компания студентов-историков в пивной Новгорода-Северского, 1984 г.

и целуем по углам и лестницам, по общежитским койкам и парковым скамейкам наших девочек»[4]. Романтический порыв юности и ее вера в светлый идеал, зажатые в тесные квадратные метры общаги и городской малогабаритки, с течением времени перерастали в диссидентское двоемыслие. Конечно, молодые максималисты порой посещали места общественного отдыха, в том числе и общепитовские точки. Но как эти посещения разительно отличались от тех светских раутов на манер XX века, которые еще недавно устраивали молодежные кафе и клубы!

Образчиком общедоступного общепита стала пельменная, описанная и даже воспетая во множестве литературных произведений. Отличную зарисовку того, что она собой представляла, дал Андрей Макаревич в книге автобиографических очерков «Сам овца»: «Вы помните, господа, что такое пельменная? ... Я — про обычную пельменную семидесятых годов, коих в нашей безбрежной тогда стране было, сколько их было? ... Помните дверь? Она облицована каким-то казенным пластиком — под дерево, и в середину вставлено оргстекло (стекло давно разбили), и оно мутное и покорябанное, и запотевшее изнутри, и красной краской на нем набито — «Часы работы с 8.00 до 20.00»... и поперек ручки намотана и уходит внутрь жуткая тряпка — чтобы дверь не так оглушительно хлопала, когда вы входите, и вы

входите с мороза, и попадаете в пар и запах. Я не берусь его описать — молодые не поймут, а остальные знают, о чем я. В общем, пахло пельменями — в основном. Слева — раздаточный прилавок, вдоль которого тянутся кривые алюминиевые рельсы — двигать подносы. Гора подносов (которые, кстати, здесь называются не подносы, а — разносы. Чувствуете — не барское — «подносить», а демократическое — «разносить». Интересно, в каком году придумали?), так вот, гора разносов высится на столике с голубой пластмассовой поверхностью, и разносы тоже пластмассовые, коричневые, с обгрызенными краями, и все они залиты липким кофе с молоком... и тут же лежит еще одна жуткая тряпка, такая же, как на ручке двери — эти разносы от этого кофе протирать, и, конечно, никто этого не делает, потому что прикоснуться к серой мокрой скрученной тряпке выше человеческих сил, и несут разнос, горделиво выставив руки вперед — чтобы не накапать на пальто». Работницами такой точки питания были толстые тетки в халатах не первой свежести, с пергидрольными прическами и нескрываемой печалью в глазах. Они никогда не улыбались. Все их движения были отработаны до автоматизма: одна периодически открывала картонные коробки с пельменями и вываливала их в бак с кипящей водой, вторая — уставляла прилавок порционными тарелками. Пельмени с уксусом и горчицей стоили 32 коп., пельмени со сметаной и маслом — 36 коп. Столики, за которыми стоя располагались посетители — круглые и высокие, грязноватые, всегда качающиеся. Кажется, трудно вообразить место гаже. Тем не менее, клиенты сюда валили валом. «Пельменная, — пишет А. Макаревич, — если угодно, — маленький очаг пассивного сопротивления советской власти, пускай неосознанного. У нас тут внутри своя жизнь и свои отношения, и никаких лозунгов и пропаганды, и приходим мы сюда делать свое мужское дело, и или ты с нами, или не мешай — иди. Втихаря проносились бутылки-бескозырки, их содержимое разливалось в стаканы из-под кофе, а дальше завязывалась отличная беседа, в которой не было никаких запретных тем».

Образчиком общедоступного общепита стала пельменная, воспетая во множестве литературных произведений. Отличную ее зарисовку дал Андрей Макаревич: «Пельменная — маленький очаг пассивного сопротивления советской власти, пускай неосознанного. У нас тут внутри своя жизнь и свои отношения, и никаких лозунгов и пропаганды, и приходим мы сюда делать свое мужское дело, и или ты с нами, или не мешай — иди. Втихаря проносились бутылки-бескозырки, их содержимое разливалось в стаканы из-под кофе, а дальше завязывалась отличная беседа, в которой не было никаких запретных тем».

кофе, а дальше завязывалась отличная беседа, в которой не было никаких запретных тем»[5].

Во всех точках питания, независимо от специализации и формального отсутствия спиртных напитков в перечне предложений, посетители поддавали. Пить в это время для большинства граждан стало так же естественно, как дышать и жить. Брежневское правительство, как, собственно, и все ему предшествующие, вело борьбу с пьянством. Сатирики, публицисты, медики и другие профессиональные сообщества вносили посильную лепту в противодействие вредной привычке. Однако все было безрезультатно. О времени, когда на улицах не будет пьяных, а вместо горячительных напитков граждане будут потреблять кефир и квас, можно было только мечтать. Известный актер Евгений Весник писал: «Я верю, что настанет тот день, когда будет открыт Музей борьбы с алкоголизмом. Я даже вижу, как он будет выглядеть. Шатающееся здание. Окна из бутылочного стекла. Пробковые полы. Лестницы штопором. В залах музыка — играет вокально-инструментальный ансамбль «Чача». Звучит «Шумел камыш». На транспаранте при входе небритый детина с синим носом указывает на вас пальцем. Внизу надпись: «Ты меня уважаешь?..» Это мечты. А в действительности приходилось сталкиваться с ситуациями, когда служители порядка, призванные оберегать граждан от пьяных эксцессов, сами впадали в этот грех. «Город Клин. Я за рулем, — вспоминает случай из своей жизни Весник. — Слегка нарушил правила движения. Сразу раздался свисток. Подошел лейтенант ГАИ, чую, явно принявший "горячительного". Обращается как положено:

— Инспектор...

— Уволю! — шутя, ответил я.

Лейтенант почти без паузы:

— Ехайте... — Отдал честь и, мило улыбаясь, ушел. Покладистый оказался...»[6]

Неудивительно, что по посещаемости пивные точки занимали первое место. В зависимости от контингента посетителей и некоторого неписаного устава они подразделялись на элитные, «с девушками» и общедоступные.

Элитные вроде «Жигулей» на Калининском проспекте посещал чиновный люд и денежные командированные. Там пиво подавалось в трехлитровых графинах стоимостью в пять рублей. Хороший тон требовал сделать к нему заказ на горячую закуску, которую разносили официанты. Однако такие заведения можно было пересчитать по

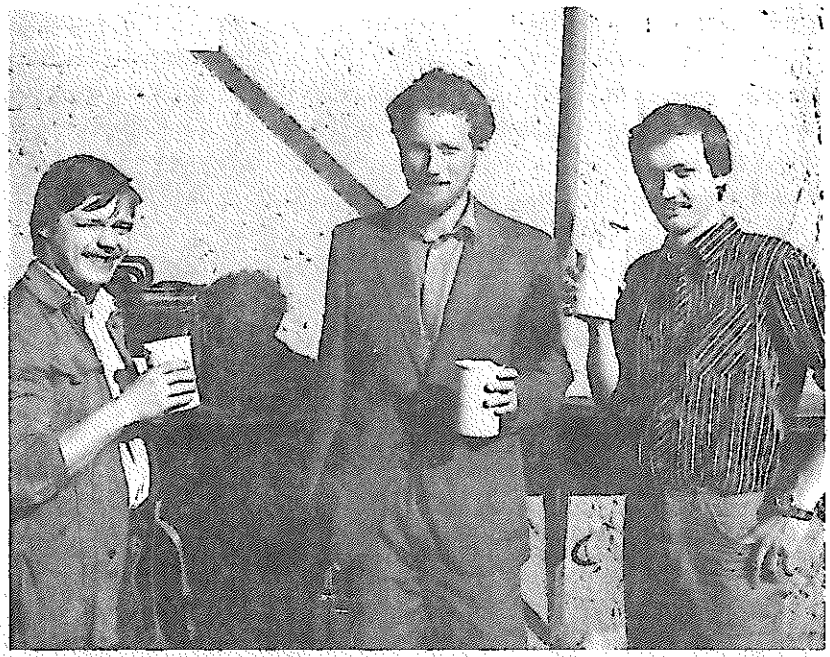
В пивной. Брянск, 1982 г.

пальцам. Пивные «с девушками» являли собой злачные заведения: в них иногда мелькали отчаянные особи женского пола, прельщенные самим фактом погружения в «вертеп разврата». Абсолютное большинство пивных принадлежало к разряду общедоступных. Сюда приходили компаниями, здесь заводились дружеские связи, и порой разгорались самые настоящие интеллектуальные баталии. Такой точкой, например, была пивная на Лесной улице около Белорусского вокзала, в просторечии именуемая «лесом». В спорах молодых структуралистов и социологов школы Бориса Грушина, которые здесь велись под немереные количества пенистого напитка, рождались идеи, которые потом войдут в золотой фонд отечественной науки. Одной из самых любимых точек среди столичной интеллигенции была «Ладья» на углу Пушкинской улицы и Столешникова переулка. Однако настоящее название не прижилось, среди завсегдатаев эта пивная именовалась «Ямой». Здесь были свои устойчивые традиции: обязательным приложением к кружке пива за пятьдесят копеек была порция креветок по рублю. Но завсегдатаи не ограничивались поглощением креветочной массы. Наиболее продвинутые личности с удовольствием экспериментировали с любимым напитком: солили его или смешивали с водкой.

Для того чтобы образовалось послойное распределение ингредиентов, водку сливали в стакан по ножу, обернутому платком. Сотрудники многочисленных научных институтов, размещавшихся поблизости от станции метро «Академическая», обожали пивную «У брата», прозванную так из-за местонахождения на улице имени младшего брата (Дмитрия Ульянова) основателя советского государства.

Еще одним бойким местом была пивная «Сосиска», расположенная около Петровских ворот. Сюда стекалось студенчество четырех престижных вузов — Историко-архивного института, ГИТИСа, Архитектурного института и МГУ. Пиво здесь разливалось в маленькие кружечки по четверть литра. Из-за столь мизерных порций кружечки громоздились на столах десятками, в придачу к ним выдавались жареные сосиски. Если бы в вузовские программы в те времена входили произведения Фромма, Фрейда, Хайдеггера, замечает журналист Дм. Губин, то лучшего места для подготовки к экзаменам было бы трудно найти — эти имена здесь не сходили с уст[7]. Студенты, аспиранты и научные работники-историки собирались в пивной с неофициальным названием «Геродотовка», размешавшейся в Старосадском переулке, в двух шагах от Исторической библиотеки. Официальная вывеска «Соки-воды» могла ввести в заблуждение только юных и неопытных. Однажды после упорных занятий за книгами сюда заглянула наивная первокурсница и попросила налить ей соку. Над этой просьбой хохотали два зала пивной. Ничем другим, кроме разбавленного водой жигулевского и соленых сушек, здесь разжиться было невозможно. Зато разговоры искупали все убожество ассортимента. О чем только здесь не спорили — о белой эмиграции, троцкизме, еврокоммунизме, «красном мае» 1968 года в Париже, польской «Солидарности», сверяли свои прогнозы на отечественное будущее. Кстати, самые прозорливые участники этих бесед предска-

Первое место по посещаемости занимали пивные. Сюда приходили компаниями, здесь заводились дружеские связи, и порой разгорались самые настоящие интеллектуальные баталии. О чем только здесь не спорили — о белой эмиграции, троцкизме, еврокоммунизме, «красном мае» 1968 года в Париже, польской «Солидарности», сверяли свои прогнозы на отечественное будущее. Особый колорит утонченным интеллектуальным разминкам придавала обычная для всех заведений такого типа обстановка с непременным замызганным полом, грязно-липкими столами. Внешнему наблюдателю, повидавшему лучшие виды, этот контраст приводил на ум метафору «пира во время чумы».



Пивная, в народе называемая «У брата» (имеется в виду у брата Ильича) на улице Дмитрия Ульянова. Москва, 1984 г.

зывали близкий распад Советского Союза еще в глухие 1970-е. Если полемический запал еще не иссякал после закрытия заведения или же слишком нестерпимо сосало под ложечкой, студенчество перемещалось в ночное кафе для таксистов в Лубянском проезде, что напротив Политехнического музея. Здесь можно было перехватить подозрительного вида и запаха котлету с липкими макаронами — благо луженый студенческий желудок принимал и не такую пищу — и продолжить дискуссию. Особый колорит утонченным интеллектуальным разминкам придавала обычная для всех заведений такого типа обстановка с непременным замызганным полом, грязно-липкими столами. Внешнему наблюдателю, повидавшему лучшие виды, этот контраст приводил на ум метафору «пира во время чумы».

С кулинарией и сервисом дела обстояли не лучше. Массовый общепит обрел то общее угрюмо-кислое выражение лица, которое так памятно городским жителям времен «застоя». Вот несколько его обычных картинок. В столовых украинского городка Воскресенска, которые обошел специальный корреспондент «Крокодила», давали суп

гороховый и рассольник, при этом они почему-то попахивали рыбой, хотя уха в меню не числилась. А на посетителя, пожелавшего заказать украинский борщ, что было вполне логично для украинского городка, персонал почему-то сильно обижался. Отвратительная организация обслуживания клиентов не мешала администрации устанавливать в каждой столовой столик с кумачовой скатертью, а над ним — вывеску: «Коллектив столовой участвует в конкурсе на приз "Наш сервис для трудящихся"»[8]. Журналисты «Комсомольской правды» делились впечатлениями, почерпнутыми из проверочного рейда по столовым и кафе г. Харькова. Ежедневно каждый член рейдовой бригады обедал в одной из столовых города. Кроме того, контролирующие инстанции два раза в месяц проверяли все 600 столовых города, делали контрольные закупки и передавали продукцию столовских кулинаров в лаборатории на предмет оценки качества. И что же? Невзирая на систематическую работу ревизоров, не менее чем в 18% блюд почти каждый раз обнаруживалась недостача положенных ингредиентов или же урезание порции. Этот факт общепитовские работники объясняли тем, что черпак, которым отмериваются сырые продукты при закладке в котел и раскладываются готовые блюда, крайне неточен. Однако при всей смехотворности предложенного объяснения ревизоры не решились передать составленные ими акты в ОБХСС. Совершенно очевидно, что подобный контроль себя не оправдывал. А вот еще один показательный случай: в один из вечеров журналисты из той же рейдовой бригады «Комсомолки» зашли в кафе «Авангард», откуда днем возвратилась очередная проверяющая комиссия. Несмотря на визит ревизоров, никакого беспокойства или хотя бы желания продемонстрировать показное рвение, работники не испытывали. Единственное блюдо, которое значилось в меню, — рубленый бифштекс с перловой кашей. Журналисты лично убедились в несъедобности этого кулинарного «шедевра» и не преминули это заметить в беседе с местным поваром. Последний, однако, отреагировал на рекламацию совершенно невозмутимо: «Не съедите вы — съедят другие». И обосновал свое твердое убеждение: «На весь район одно кафе работает до 10 вечера. В 9 часов из библиотек явятся студенты — больше некуда. Эти едоки уплетают все и не жалуются»[9]. Все условия функционирования общепита не подвигали к тому, чтобы трудиться лучше. Даже при самом отъявленном разгильдяйстве план по реализации исправно выполнялся, кафе систематически получало похвальные грамоты, а клиенты не смели жаловаться — все равно это ничего не изменило бы.

Невзыскательность абсолютного большинства завсегдатаев доступного общепита тоже конечно же расхолаживала работников. Однако главной причиной бедственного положения дел было всеобщее разложение — начиная от низового звена и заканчивая руководящими кадрами отрасли, попустительствовавшими безалаберности. Эти условия неизбежно вели к снижению критериев качества продукции и утрате эстетического вкуса. Характерно, что даже в год празднования пятидесятилетнего юбилея Октябрьской революции, отмеченный хроникой трудовых свершений по всему фронту народного хозяйства, общепит выдал ассортимент нелепо-гротескных штамповок. Например, на конкурсе фирменных и юбилейных блюд в г. Обнинске, приуроченном к славной дате, первое место было присуждено котлете с вполне подходящим для случая названием «Залп «Авроры». Членов отборочного жюри покорил заложенный в продукте спецэффект: при прокалывании котлеты вилкой из нее фонтаном изрыгалось масло. Надо, однако, сказать, что не все потребители разделили восторги авторов шедевра и экспертной комиссии. Мало того что «Залп «Авроры» подчас безнадежно портил одежду, он еще и вызывал кривые ухмылки, а иногда и серьезные нарекания в профанации священных символов советского строя[10]. А Барнаульский мясокомбинат к той же памятной дате выпустил «идеологическую» колбасу: при ее рассечении на срезе отчетливо проступали слова, выложенные из жировых кусочков — «Пятьдесят лет». Рассказ о юбилейных изысках пищевиков газетчики подытоживали следующей сакраментальной фразой: «Ослепительная показуха с выпученными от пугливого восторга глазами гипнотизирует демагогов и не дает им покоя»[11].

В общепите процветали хищения и мошенничество. Они сильно коробили людей, которые в силу случайных обстоятельств сталкивались с его изнаночной стороной. Такими невольными соглядатаями, например, были музыканты, работавшие в 1970-е годы в кафе «Печора» на Новом Арбате. Поскольку они хранили свои артистические костюмы и инструменты в комнатке рядом с директорским кабинетом, перед их глазами разворачивалась нелегальная активность персонала и дирекции. Каждый день в кафе кормились люди из милиции, разумеется, бесплатно. Взамен они закрывали глаза на систематическое присвоение продуктов и других благ, которым в строгом соответствии с табелью о рангах занимались все работники общепитовской точки. Администрация и повара пользовались неписаным правом безнаказанно изымать в свою пользу до восьми процентов масла, мяса, сахара,

овощей и всякого другого добра — именно такое количество сырья в отчетах списывалось на естественную убыль. Рядовые работники кухни забирали набор продуктов несколько попроще. А уборщицы несли домой сумки с картофелем[12].

Всерьез бороться с воровством и круговой порукой в системе в условиях застоя было все равно что сражаться с ветряными мельницами. Только на короткий миг в канун горбачевской перестройки повеяло ветром перемен. После прихода к власти в ноябре 1982 года Ю.В. Андропова началось массированное наступление на мафиозные структуры, организованное силами спецслужб. Чистки аппарата, руководившего торговлей и сферой обслуживания, подавались как необходимое звено в политике интенсификации общественного производства. Двигаться вперед без освобождения от балласта из коррумпированных ответственных работников было немыслимо. За 1983—1984 годы лишились своих постов и были отданы под суд многие из прежних воротил сектора советской экономики, обеспечивавшего удовлетворение повседневных потребностей трудящихся. После следствия и суда был расстрелян всесильный Н.П. Трегубов, являвшийся с 1970 года начальником Управления торговли Мосгорисполкома. Вслед за его арестом, последовавшим в июне 1983 года, были взяты под стражу еще 25 высокопоставленных сотрудников московского Главторга и директоров крупных магазинов. В том числе — директор гастронома при ГУМе Тверитинов, директор «Елисеевского» гастронома Соколов, директора фирмы «Океан». В процессе расследования их дел выявлялась неприглядная картина функционирования всей торговой сети, насквозь пораженной взяточничеством: директора магазинов платили систематическую дань районному управлению торговли. Из районного управления денежные потоки направлялись в Главное управление торговли Мосгорисполкома, а оттуда изрядные суммы шли на подкуп чиновников министерств и ведомств, включая и МВД[13].

В ходе скандальных разоблачений тех лет, сосредоточившихся в основном на торговой мафии, общепит выпал из поля зрения. Впрочем, пружины его деятельности ничем особенным не отличались от тех, которые были вскрыты в системе торговли. Как и коллеги из сферы торговли, общепитовские работники были вовлечены в паутину иерархических обменов деньгами и услугами. Когда в эпоху горбачевской гласности спала завеса тайны над многими скрытыми механизмами народного хозяйства, выяснилось, что, по сути дела, даже кристально честный труженик отрасли во избежание срыва плана был

вынужден ежедневно проплачивать рутинные операции, не предусмотренные никакой узаконенной сметой. Скажем, за доставленную экспедитором сметану приходилось выкладывать по рублю за бидон. Далее за вывоз тары требовалось заплатить грузчикам по два рубля, столько же кладовщику за то, что он принял тару. Трешку следовало дать шоферу якобы на бензин. На круг выходило, что прием одного из видов пищевого сырья «вытряхивал» девять рублей из кошелька директора или шефа. Повар из Харькова Ю. Магидов рассказывал, что как-то провел подсчет тех издержек, которые ежемесячно нес заведующий производством за получение продуктов. Получилась следующая раскладка: за поставку овощей приходилось выкладывать 37 рублей, за сметану — 30, за мясо — 113. Всего по 17 позициям набиралась сумма в 600 рублей. Зарплата зав. производством составляла 150 руб. Вот и получалось, что основную часть этих затрат можно было покрывать только из «левых» доходов, причем таких, которые многократно превосходили скромный легальный заработок. Разумеется, можно было и не платить всем тем прихлебателям, которые садились на шею точке питания. Только в итоге такая позиция обошлась бы еще дороже. Тот же Магидов вспоминал, что как-то он отказался оплачивать по неофициальному прейскуранту доставку с базы и разгрузку рыбы — в результате его предприятие надолго лишилось этого продукта. Можно было сэкономить и на санитарном враче, который, как правило, уходил из точки питания, нагруженный дефицитными продуктами. Только и эта попытка вышла бы боком: потом санэпидемстанция замучила бы предприятие проверками. В той же параллельной бухгалтерии приходилось учитывать и бонус местных служителей порядка — иначе постоянные придирки и штрафы посыпались бы и со стороны милиционеров[14]. Конечно, директора ресторанов, кафе и столовых отнюдь не были святыми. За счет разных хитроумных манипуляций не только покрывались неучтенные в нормативных документах расходы предприятия, но и обеспечивались личные потребности. В разной степени обогащались все — от администрации до сотрудника низового звена. Благо способов тому было множество: снижение норм закладки сырых продуктов в котел, урезание порций, использование при приготовлении пищи не свежих продуктов, непроданной вчерашней или позавчерашней продукции, замена положенных по рецептуре дорогих продуктов на более дешевые и т.п. В перестройку было подсчитано, что с каждого рубля, уплаченного посетителем в кассу точки питания, 10 копеек изымали в свою пользу ее работники[15]. Мало кто

вообще задумывался над правомерностью такого канала доходов, еще меньше было таких, кто испытывал по этому поводу угрызения совести. А большинство искренно считало подобный незаконный довесок к зарплате справедливой компенсацией за «вредность» производства. Нисколько не оправдывая данный взгляд, отметим, что условия хозяйствования в отрасли почти с неизбежностью вели к махинациям: чтобы существовать, требовалось делиться прибылью с участниками хозяйственного процесса, которые действовали в одной цепочке с рестораном, кафе или столовой.

Так что взваливать всю вину за плачевное состояние массового общепита исключительно на его работников было бы несправедливо. Кстати, у многих накипело изрядное количество претензий к государственной политике в сфере обслуживания. Когда с начала 1980-х годов в отрасли начинали применяться социологические методы обследования, выяснились многие узкие места и даже болевые точки в организации дела. Опрос, проведенный в 1981 году среди специалистов и руководителей отрасли в девяти городах Белоруссии, показал, что полную удовлетворенность своей работой испытывали только 13% опрошенных, 45% были удовлетворены частично, а 34% — совершенно не удовлетворены. Среди причин, которые вызывали негативную реакцию, называлась организация производства: 49% респондентов отметили только частичную удовлетворенность уровнем организации производства, а 10% — совершенную неудовлетворенность. Творческими возможностями профессии были довольны 32% опрошенных, 30% были довольны ими частично, а 8% — не довольны [16]. Эти данные нуждались в скрупулезном анализе. Требовался постоянный мониторинг запросов и пожеланий работников отрасли, их учет в хозяйственной практике. И не только в той ее части, которая непосредственно касалась общепита, но и в аграрной сфере.

Несмотря на 20% инвестиций, которые бросались в жерло сельского хозяйства, продовольственные товары приходилось ввозить из-за рубежа во все возрастающем объеме. В 1976—1980 годах на долю импорта в потреблении приходилось 9,9%, в 1980 году — 18,1%, в 1981 году — 28,4% [17]. Причем замороженные мясо и масло с западных ферм, овощи и фрукты с зарубежных плантаций уступали по вкусовым и питательным свойствам отечественным аналогам. Кулинары постоянно жаловались на скверное снабжение общепита, которое мешало совершенствованию профессионального мастерства. Даже шефы, приезжавшие в Москву на смотры достижений национальных ку-

хонь, не всегда могли получить затребованную провизию. Дефицитнейшим товаром была не только свежая осетрина, но и парное мясо. А из суррогатных продуктов получались совсем не те яства, которые желали создать виртуозы поваренного дела. Ветераны отрасли задавали риторический вопрос: «Почему так мало делается для того, чтобы мясом, овощами, зеленью, приправами мастера кулинарии снабжались бесперебойно?» Старейший работник — повар В. Сухаревич давал наказ молодым коллегам развивать при ресторанах подсобные хозяйства с теплицами, оранжереями, грибницами, ягодниками, хранилищами для солений и маринадов. Шефы были недовольны тем, что им приходилось выступать в роли добытчиков самого необходимого сырья, выписывать и принимать наряды. Как писал Сухаревич, на основное занятие — наблюдение за приготовлением блюд и художественное руководство рестораном — у шефа оставалось совсем ничтожное время[18].

Впрочем, нарекания профессионалов не ограничивались только нехваткой продовольственных товаров и перегруженностью работников кухни. Условия труда, которые предлагали предприятия питания, в особенности начинающим специалистам, могли оттолкнуть даже человека с луженными нервами. Порой первое приобщение студентов училищ и техникумов к избранной профессии в ходе производственной практики вызывало шоковую реакцию. Скажем, студенты Краснодарского кооперативного профтехучилища, отбывшие в 1966 году летнюю практику в столовой № 11 г. Хосты, всерьез задумались над сменой профессии. Поскольку в точке питания, куда их направило родное училище, не было ни одной из положенных по штату пяти судомоек, то девушек-студенток начальство заставило затыкать собой кадровую брешь — целыми днями они перемывали горы посуды, стоя по щиколотку в воде. Горячей воды летом не было — жировую пленку с тарелок приходилось соскабливать ногтями. Юноши занимались разгрузочно-погрузочными работами, поскольку ни грузчиков, ни кухонных рабочих в коллективе столовой также не имелось. Элементарные санитарно-гигиенические нормы труда отсутствовали, не было даже вентиляторов, без которых в кухонном жару и чаду южного города студенты периодически теряли сознание на рабочем месте. Словом, практическое знакомство с реалиями общедоступного общепита вышло практикантам боком[19].

Одна из публикаций «Комсомольской правды» рассказывала печальную историю о выпускницах ПТУ, которые начали свой профес-

сиональный путь в кондитерском цехе нового московского кафе «Хрустальное». Начальница цеха заставляла их работать по 10—16 часов в сутки, объясняя это тем, что они не выполняют норм выработки, а кроме того, удерживала из их получки по пять-десять рублей якобы для покрытия недостачи. Ни администрацию, ни старых работников такие порядки нисколько не удивляли — нарушения норм трудового законодательства в общепите вообще было делом привычным[20]. В перестройку, когда стало возможно безбоязненно писать о том, что наболело за долгие годы, редакцию журнала «Общественное питание» завалили горы писем с жалобами и предложениями из разных уголков СССР. Общим требованием было повышение зарплаты. «Я повар IV разряда, — писала читательница из г. Караганды, — заочно учусь в техникуме, мне 20 лет, работаю в общедоступной столовой, есть филиалы — словом, план у нас большой, и мы его всегда выполняем, а то и перевыполняем. Но зарплату на руки получаем — за месяц 80 руб. Голый оклад (у меня 96 руб., да с вычетами) — ни прогрессивки, ничего». «Почему я получаю 120 руб., а кто сидит в конторе, — тот 150? — спрашивала повар О. Шанина из г. Магнитогорска. — А отпуск? 15 дней плюс 3 дня «горячих» — а мы ведь всю смену стоим, целыми днями на ногах, на минуту не присядешь, покушать — и то на ходу: здесь колбаску откусил, там чаем запил». Все без исключения работники писали о профессиональных заболеваниях, «заработанных» многочасовой стоячей работой у раскаленной плиты, на сквозняках, переносом тяжестей, выполнением трудоемких операций по чистке, резке овощей вручную. Но даже самым запальчивым правдоискателям нехотя приходилось признать, что в своей основной массе люди, стекавшиеся в общепит, не были устремлены к овладению вершинами профессии[21].

Совокупным итогом всех отмеченных пороков и дефицитов, по мнению большого знатока пищи и питания В.В. Похлебкина, стала культурная деградация общепитовской кулинарии. Вот пример типичного (отнюдь не самого плохого!) столовского меню второй половины 1960 — 1970-х годов за осенне-зимний период:

Понедельник
Щи капустные со свининой
Камбала, тушенная в томатном соусе
Кисель молочный

Вторник

Борщ «Московский» с сосисками
Треска отварная с картофельным пюре и соленым помидором
Компот из консервированных персиков

Среда

Рассольник из куриных потрохов
Бифштекс рубленый с кашей
Кисель клюквенный

Четверг

Суп-харчо из баранины
Сырники со сметаной
Самбук из яблок

Пятница

Суп перловый с мясом
Курица отварная с рисом
Компот из сухофруктов

Суббота

Суп с пельменями
Яичница-глазунья с колбасой
Оладьи с повидлом сливовым

Воскресенье

Суп с фрикадельками
Эскалоп из свинины
Желе апельсиновое

Главными недостатками такого меню, по мнению В.В. Похлебкина, являлись эклектичность — механическое соединение общеевропейской и национальных кухонь — и подмена одного вида пищевого сырья другим, совершенно неравноценным. Например, суп-харчо по классической рецептуре должен был готовиться из говядины, а не из баранины. Колбаса и сосиски, которые в довоенном общепите подавались либо на завтрак, либо на ужин, теперь из-за падения уровня кулинарии и дефицита натурального мяса включались в обеденную пищу[22].

Было ли известно хозяйственному руководству страны плачевное состояние массового общепита? Безусловно. Периодически принимались решения, нацеленные на исправление ситуации. В 1967 году вышло постановление ЦК КПСС и Совета министров СССР «О мерах по дальнейшему развитию и улучшению общественного питания». За годы восьмой пятилетки предполагалось увеличить товарооборот отрасли на 45%, а выпуск продукции собственного производства на 70%. В постановлении подчеркивалось, что заботы об улучшении отрасли диктуются и переводом рабочих и служащих на пятидневную рабочую неделю — хорошо налаженный общепит поможет трудящимся полнее использовать два выходных дня. Для более широкого развертывания общепитовской сети министерствам и ведомствам, исполкомам местных Советов рекомендовалось использовать все возможности для открытия кафе и столовых в торговых помещениях, занятых не по назначению, а также в любых других зданиях, пригодных для этой цели. Намечалось также сооружение стационарных и сезонных ресторанов, кафе, закусочных в парках, садах и скверах, открытие в жилых районах домовых кухонь и магазинов кулинарии, а в крупных продовольственных и промтоварных магазинах — кафетериев.

Постановление ориентировало работников отрасли на широкое внедрение таких удобных для посетителей форм обслуживания, как отпуск питания по абонементам, приготовление комплексных завтраков, обедов, ужинов, самообслуживание, доставка пищи к рабочим местам, предварительный прием заказов на обеды. Предполагалось и развитие такой практики, как развертывание в вечерние часы ресторанов на базе столовых кафе. В целях снижения стоимости продукции предприятиям рекомендовалось заводить подсобные и свинооткормочные хозяйства, заниматься заготовкой дикорастущих плодов, ягод, меда, а также разведением и выловом рыбы в местных водоемах. Министерству автомобильной промышленности и Министерству химического и нефтяного машиностроения было поручено наладить выпуск автомобилей-рефрижераторов с холодильными установками[23]. К 1970 году предполагалось открыть дополнительно 55 тыс. ресторанов, кафе, столовых, закусочных, рассчитанных всего на 3 400 000 мест.

А «Основные правила работы предприятий общественного питания», утвержденные Министерством торговли 9 июля 1974 года, рекомендовали предприятиям: проводить предварительную продажу абонементов на питание и чеков на обеды и отдельные блюда; применять отпуск комплексных обедов, завтраков, ужинов через секционный на-

копитель и с конвейера; развивать самообслуживание с последующей оплатой, а также с расчетом после приема пищи; отпускать продукцию через буфеты и чайные столы. Ограничения были наложены и на ценовую политику предприятий: заведениям, принимающим заказы на проведение банкетов, запрещалось устанавливать минимальную стоимость заказа и предлагать заказчику обязательный ассортимент продукции. За соблюдением установленного уровня розничных цен и наценок следили государственные инспекции по качеству товаров и торговли, образованные министерствами торговли союзных республик, а также Государственный комитет цен при Совете министров СССР[24].

Объективности ради следует заметить, что твердый порядок работы отрасли, разработанный Министерством торговли, создавал благоприятные предпосылки для ее роста. Ценовые, дисциплинарные рамки, в которые тогда был поставлен общепит, выгодно отличались от сегодняшней ситуации на рынке — с ее волюнтаризмом в ценах, порядке обслуживания и фактически бесконтрольным положением «монополистов». Но порог, о который постоянно спотыкался «застойный» общепит (и который сегодня как будто бы благополучно преодолен), — слабая заинтересованность работников в результатах своего труда и убежденность в безнаказанности таких привычек, как воровство, обсчет, обвес потребителей.

Побороть жульнические замашки и непробиваемое безразличие работников общепита пытались разными способами, например рейдами комсомольских активистов. Комсомольские контролеры заходили, допустим, в «Блинную» на Семеновской площади, пользовавшуюся дурной репутацией. Оглядевшись и взяв на пробу несколько порций блинов, убедились, что претензии потребителей не были надуманными. Далее сделали контрольную закупку отбивной — ее вес оказался на 30 граммов меньше положенного. По результатам рейда был составлен акт, переданный в вышестоящую организацию. Однако, как выяснилось, даже такая сильная встряска еще не давала долговременного эффекта. Только после третьего-четвертого визита в эту точку питания комсомольские «прожектористы» добились своего — жалобы на «Блинную» прекратились.

Побороть жульнические замашки и непробиваемое безразличие работников отрасли к своему делу пытались разными способами. Некоторую результативность показывали практические акции, например рейды «Комсомольского прожектора» по предприятиям, которые периодически устраивались комсомольскими активистами под

эгидой ЦК ВЛКСМ. Задача, которую ставили перед собой общественные патрули, состояла в том, чтобы помочь 300 тыс. комсомольцев, занятых в отрасли, достичь мировых стандартов в сфере обслуживания. Однако дело оказалось не из легких. Как признавали сами участники этих рейдов, разовыми посещениями точек питания не удавалось добиться никакого улучшения. Нужно было изо дня в день упрямо «гнуть свою линию». Скажем, зашли как-то москвичи — комсомольские контролеры в «Блинную» на Семеновской площади, пользовавшуюся дурной репутацией. Оглядевшись и взяв на пробу несколько порций блинов, убедились, что претензии потребителей не были надуманными. Далее сделали контрольную закупку отбивной — ее вес оказался на 30 граммов меньше положенного. Зав. производством объяснила недовес тем, что из отбивной «выпала косточка». По результатам рейда был составлен акт, переданный в вышестоящую организацию. Однако, как выяснилось, даже такая сильная встряска еще не давала долговременного эффекта. Только после третьего-четвертого визита в эту точку питания комсомольские «прожектористы» добились своего — жалобы на «Блинную» прекратились. Аналогичная картина наблюдалась и на других объектах проверок. «Комсомольский прожектор», работавший в тесном контакте с органами народного контроля и ОБХСС, действительно способствовал оздоровлению обстановки в ряде предприятий[25]. Но, безусловно, это были капли в море.

Помимо комсомольцев-добровольцев, расчищать авгиевы конюшни общепита должны были группы общественного контроля, создание которых предусматривалось постановлением Президиума ВЦСПС от 31 июля 1964 года. Общественный контроль получил развитие с конца 1960-х годов. В 1970-е годы организация такого контроля не раз становилась предметом обсуждения на представительных собраниях. В частности, ей было уделено главенствующее внимание на совещании Совета специалистов общественного питания, прошедшем в 1974 году в Москве с участием ведущих представителей отрасли от всех республик. Делегаты совещания рапортовали о наиболее успешных формах контроля за качеством пищи. Например, на одном из кишиневских комбинатов питания в меню обязательно указывалась фамилия повара, изготовившего то или иное блюдо. Такая персональная ответственность приносила свои плоды. Претензии клиентов фиксировались в талонах качества, которые вручались каждому повару. Если набиралось три талона с замечаниями, следовала штрафная санкция — перевод на вспомогательные работы. На одном из минских

комбинатов питания поварам, у которых в течение года в талонах значились только хорошие и отличные оценки качества, предоставлялось право личного бракеража. О деятельности контролеров в МГУ имени М.В. Ломоносова рассказывал председатель комиссии общественного контроля Л.А. Евсеев. В главном вузе страны на этот момент действовало 26 групп общественного контроля по 5—10 человек в каждой. За каждой были закреплены столовая и буфет. Группы работали под руководством комиссии общественного контроля, которая проводила их инструктаж с участием ОБХСС, Госторгинспекции, работников общепита.

На некоторых предприятиях общепита группам общественного контроля действительно удавалось переломить ситуацию к пользе потребителей. На страницах журнала «Общественное питание» освещался опыт работы комиссии общественного контроля Волжского автомобильного завода. После ряда проверок, констатировавших нарушения в технологии приготовления пищи и низкое качество обслуживания посетителей в самой крупной столовой завода, комиссия потребовала от администрации комбината питания снять с должности директора неблагополучной столовой. Заводские контролеры, численность которого на автогиганте составила 500 человек, вообще действовали решительно: организовывали ежедневные дежурства во время закладки продукции и комплектации обедов, следили за качеством блюд и санитарным состоянием столовых. Результаты не замедлили проявиться. В 1974 году комбинату питания завода было присуждено переходящее Красное знамя Министерства торговли РСФСР и ЦК профсоюза работников госторговли и потребкооперации. А в мае того же года завод посетила рабочая группа Совещания министров внутренней торговли стран — членов СЭВ, занимавшаяся вопросами организации общественного питания. Высокая делегация внимательно ознакомилась с работой всех подразделений заводского комбината питания и дала ей высокую оценку[26].

Большой интерес профессионалов и общественников вызывала деятельность групп народного контроля при Вильнюсском тресте ресторанов и кафе, объединявшем 11 хозрасчетных предприятий. При каждом из них функционировала своя группа. Центральная группа насчитывала 28 человек, разделявшихся на четыре сектора: экономии и бережливости; культуры обслуживания и соблюдения правил советской торговли; охраны труда и техники безопасности; организационной работы и гласности. У вильнюсских активистов дело было

поставлено серьезно: составлялись рабочие планы проверок — при этом каждый из контролеров получал личное задание, о выполнении которого он отчитывался перед коллегами по группе. Сильной стороной деятельности была массовость проверки. Например, к изучению соблюдения рецептур и технологий в кондитерских цехах было привлечено 36 человек. Материалы проверки обсуждались на собрании директоров столовых треста с участием кондитеров, которые получили замечания[27].

Помимо общественно-добровольного контроля, с 1971 года развивался и контроль внутриведомственный. Например, после XXIV съезда КПСС Ленинградский горком партии потребовал от цеховых парторганизаций и партгрупп полнее использовать право контроля за деятельностью администрации. После этого во всех парторганизациях трестов были созданы комиссии контроля за качеством продукции, культурой обслуживания и за сокращением издержек производства. В каждом тресте насчитывалось по две-три таких комиссии. Некоторые результаты они дали: были выявлены конкретные отстающие столовые и приняты меры к их подтягиванию[28].

Еще одной попыткой одолеть халтуру являлось поощрение трудолюбивых и квалифицированных работников. Указом Президиума Верховного Совета СССР в 1966 году группа работников общепита была награждена медалями. О некоторых награжденных ударниках общепитовского фронта писала центральная печать. К примеру, среди них была повар столовой № 5 г. Калуги Н.С. Ивашина. Ее стараниями столовая стала популярным местом в городе, предлагавшим большой выбор закусок и холодных блюд. А, кроме того, здесь впервые посетители познакомились с различными кушаньями из кальмаров, о которых ранее могли узнать только из книжек и кинофильмов[29]. А за 1979—1982 год Дипломы ВЦСПС и денежные премии были выданы 287 предприятиям общепита, добившимся высоких показателей в расширении производства собственной продукции[30]. В соответствии с социальной программой, утвержденной на XXIV съезде КПСС, в декабре 1976 года ЦК КПСС, Совет министров СССР и ВЦСПС приняли решение о повышении минимальной заработной платы рабочих и служащих с одновременным увеличением ставок и окладов среднеоплачиваемых работников, занятых в непроизводительных отраслях народного хозяйства. Новые условия оплаты труда в общепите начали внедряться с 1977 года. А за 1978—1979 годы средняя зарплата работников общепита выросла на 20—22%. Расчетная месячная ставка по-

вара VI разряда поднялась с 81 до 110 руб., то есть на 36%, а у повара, работающего у горячей плиты — до 122 руб. (на 50%). Среднее повышение оклада повара III разряда составило 29% [31].

Профессиональная и массовая печать старалась поднять престиж профессий повара, кондитера, официанта и вдохновить их представителей на новые творческие искания. Молодежные газеты пытались высветить привлекательные грани этих профессий, расшатать предубеждение против них у молодых людей. В письме-исповеди, опубликованном «Комсомольской правдой», А. Брагин — официант из г. Куйбышева — рассказывал о своем выборе жизненного пути. Побудительным толчком послужил просмотр кинофильма «Дайте жалобную книгу», в которой был выведен отрицательный образ официанта. Возникло желание попробовать свои силы на этом поприще деятельности и доказать на собственном примере, что не все официанты заслуживают хулы. Проработав год в ресторане «Восток», А. Брагин убедился, что профессия ему пришлась по душе. Даже невзирая на трудности, к которым он первоначально не был готов. В частности, рабочий день официанта длился 14 часов. За это время не только передохнуть, но порой и присесть было некогда. После получения заказа у клиента следовало незамедлительно передать его на кухню, сервировать стол (при этом мытье и чистка приборов также входили в обязанность официанта). В среднем время выполнения заказа составляла 15—20 минут, но А. Брагин сумел его сократить до 8—10. Наибольшее удовлетворение приносили просьбы со стороны постоянных клиентов организовать стол по своему усмотрению с учетом суммы денег, которой они располагали. Если не удавалось уложиться в сумму, названную клиентами, официант добавлял свои деньги, а клиенты ему возвращали долг через день-другой. Автор письма обращался через газету к известному актеру и кинорежиссеру Никите Михалкову с пожеланием от своего имени и имени своих товарищей по работе создать кинофильм о ресторане и сыграть в нем роль молодого официанта [32].

Воспоминаниями о начале своей профессиональной карьеры делился с читателями «Комсомольской правды» ветеран общепита В. Сухаревич. Свои первые шаги на кулинарном поприще он начинал в 1920-е годы в санатории «Большевик» г. Пятигорска. Первый заказ, который было поручено выполнить молоденькому поваренку, — пять порций вегетарианских голубцов. Дебютант волновался, как на экзамене, и старался изо всех сил. И произошло чудо — клиентам голубцы понравились, на второй день вместо пяти было заказано уже 8 порций,

а еще через день — 12. Бывали дни, когда приходилось готовить и по 25 порций. Повара на кухне зубоскалили: «Быть нам безработными — скоро все больные будут одними голубцами питаться». Эти разговоры пресек шеф Ф.Д. Белько: «Хватит ржать! Секрет простой: старается парень. Рис разварил, заправил маслицем, зеленцой: укропом, петрушкой, капусту ошпарил, не перепустил, чтобы свежесть не ушла. Колер дал золотой. Соус сделал со сметаной, с томатом, чтоб преснятину отбить. Получился и вкус, и вид, и аромат. Есть у малого способности». Эти слова накрепко врезались в память В. Сухаревичу, и заповедь старого мастера — работать с душой, старанием, выдумкой он пронес через все годы своей трудовой деятельности[33]. Пресса призывала молодежь равняться на знаменитых шефов столичных ресторанов, имена которых были окружены культовым почитанием: Г.П. Ермилина, легендарного шефа ресторана «Москва», чей трудовой стаж равнялся 77(!) годам, шеф-повара кафе «Московское» С.Ф. Гришина, оставшегося в строю вплоть до 95-летнего возраста, а также М.Ф. Фатова из Ленинграда, который трудился сначала в «Ампире», а потом в «Баку». Это были профессионалы высочайшей пробы, которые знали на память рецепты сотен сложнейших блюд, могли приготовить изящнейший натюрморт из овощей и зелени, рыбного заливного. Фатов — ученик прославленного русского кулинара П.В. Александрова, о котором в свое время с восхищением отзывались французы, через всю трудовую биографию пронес завет своего наставника: «Повару, как и врачу, дана власть над настроением людей. От его труда зависит их работоспособность, здоровье». Главными качествами хорошего повара Фатов называл «строгость к себе» и «еще сосредоточенность». Таким же абсолютным и непререкаемым авторитетом пользовался крупный организатор ресторанного дела Н.В. Коршунов. Начав трудовой путь на первой московской фабрике-кухне простым экспедитором, он вскоре выдвинулся в руководители — был основоположником Московского треста ресторанов, занимал руководящие должности в ресторанах «Москва», «Советский», обучал подрастающую смену. У этих людей можно и нужно было учиться, но подражать им было трудно. Для этого требовались незаурядные личные способности, отношение к своей работе не как к средству заработка, а как к призванию всей жизни.

Ожидания позитивных сдвигов связывались с дальнейшим техническим оснащением отрасли. Например, за годы X пятилетки (1976—1980) было разработано и рекомендовано к серийному производству 55 новых видов оборудования, в том числе высокопроизводительное

раздаточное оборудование, аппараты для приготовления пищи. Был создан комплект оборудования из 57 наименований для предприятий, переводимых на индустриальные методы приготовления пищи. Тем не менее внедрение в практику этих машин шло медленно, причем не только в отсталых регионах вроде республик Средней Азии, но даже и в РСФСР. Узким местом союзного общепита, которое констатировали его руководители, являлось слабое развитие сети профилированных предприятий, типа шашлычных, сосисочных, чебуречных, пельменных, вареничных, блинных, пивных и молочных баров, специализированных кафе. В большинстве регионов СССР мало и бестолково использовался фонд нежилых помещений, пригодных для развертывания новых предприятий: подвальных этажей, старых зданий. Руководители отрасли призывали всех работников сделать уровень обслуживания потребителей, достигнутый во время проведения олимпиады, повседневной нормой.

Приоритетной задачей на годы XI пятилетки (1981—1985) провозглашался переход общественного питания на индустриальные методы производства продукции, превращение его в кулинарную индустрию. Уровень механизации отрасли действительно оставлял желать лучшего. Например, на кухне и на мойке посуды он составлял 13%, на погрузочно-разгрузочных работах — 6,8%, на уборке помещений — всего — 0,2%. Однако суть проблемы состояла не в том, чтобы сократить объем ручного труда в отдельных звеньях, а в том, чтобы добиться комплексной механизации, охватывающей всю цепочку — от производства продукции до ее доставки потребителю[34]. Наиболее оптимальное решение проблемы усматривалось в строительстве сети кулинарных фабрик новейшего поколения. Только Москве на XI пятилетку было намечено возведение таких фабрик в Ленинском и Гагаринском районах, а также в Орехово-Зуево. Подобные предприятия предполагалось оснастить современным оборудованием, функциональными емкостями, контейнерами, передвижными стеллажами, высоко-мощными жарочными и варочными аппаратами, цехами по комплектованию, порционированию и упаковке готовой продукции[35].

Профессиональная печать освещала типовой проект фабрики полуфабрикатов высокой степени готовности и готовых блюд, разработанный авторским коллективом Гипроторга. Здание фабрики должно было состоять из четырех примыкающих друг к другу блоков: четырехэтажного, включающего в себя производственные цеха; двухэтаж-

ного, вмещающего в себя столовую с тремя залами самообслуживания и магазин кулинарии; и одноэтажного — дебаркадера, рассчитанного на восемь машиномест. Выпускаемую продукцию предстояло укладывать в функциональные емкости и доставлять на передвижных стеллажах в экспедицию для кратковременного хранения и комплектования. Затем ее следовало развозить на автомашинах в столовые-доготовочные[36]. Следует признать, такая фабрика была бы способна вытащить с «мели» большую сеть точек питания.

В печати доказывались преимущества обеспечения населения услугами общепита посредством индустриальных методов. Так, например, утверждалось, что в Первоуральске, где за 1976—1980 годы 110 из имеющихся 114 предприятий питания были переведены на полное и комплексное обеспечение полуфабрикатами высокой степени готовности, была достигнута существенная экономия. Благодаря централизованной обработке птицы удалось высвободить 11 работников из 14, которые занимались этой операцией при старых способах работы. Опять-таки по части внедрения индустриальных методов лидировала Литва. Успехи республиканского общепита впечатляли: местная промышленность полностью удовлетворяла потребности общепита в мясных и рыбных полуфабрикатах, причем самые крупные заказы направлялись в рестораны. В Вильнюсе был введен в эксплуатацию завод по переработке овощной продукции, который выпускал очищенные и нарезанные, а также замороженные овощи, находившие самый широкий сбыт и в общепите.

В целях распространения передового опыта по всей стране отраслевое руководство заявляло о необходимости развернуть работу сразу в трех направлениях: строительство новых заготовочных предприятий; реконструкция действующих; кооперация с пище-

Восторгами полнились статьи о комбинате питания рижского завода «ВЭФ». Здесь на первом этаже размещалась диетическая столовая со своим производством, кафе, кулинарный магазин. На втором и третьем этажах были залы и основное производство комбината. Очереди были исключены благодаря восьми отлаженным раздаточным линиям. В залах не замечалось грязной посуды — она убиралась, складывалась в емкие тележки и на конвейерных лифтах поднималась на третий этаж, где работали посудомоечные машины. Влажную уборку помещения также выполняли машины. Окна и стеклянные двери в залах всегда сверкали чистотой, за которую отвечали мойщицы. Качеству и разнообразию блюд, которые ежедневно предлагались посетителям, могло бы позавидовать и хорошее столичное кафе.

вой и мясомолочной промышленностью[37]. Оценивая в исторической перспективе те меры, которые в «застойный» период намечались для достижения перелома в состоянии отраслевого хозяйства, нельзя не отметить их двойственности. С одной стороны, они несли в себе рациональное зерно. Индустриализация массового общедоступного общепита была делом необходимым. Увязка планов промышленного производства в общепите с возможностями мясомолочной отрасли тоже была вполне обоснованна. С другой стороны, обещания значительного роста товарооборота и удовлетворения запросов потребителей посредством даже хорошо проработанной целевой программы были совершенно беспочвенны. Главным тормозом являлся упадок сельскохозяйственного производства в стране, нараставшие трудности с обеспечением населения продуктами питания, олицетворением которых стали печальной памяти «колбасные» поезда в Москву и многочасовые очереди к прилавкам продуктовых магазинов. Но не будем торопиться с окончательным выводом. Некоторые из осуществленных тогда проектов по модернизации и техническому оснащению предприятий питания того времени вполне могут дать фору и сегодняшним высокотехнологичным предприятиям. Присмотримся к ним поближе.

Это прежде всего — «вэфовский стиль», о котором в свое время не писал разве только ленивый журналист. Восторги, которыми полнились статьи о комбинате питания рижского завода «ВЭФ» не были надуманными. По залам и цехам трехэтажного здания комбината питания с успехом можно было водить экскурсии. На первом этаже размещалась диетическая столовая со своим производством, кафе, кулинарный магазин. На втором и третьем этажах были залы со свободным выбором блюд и основное производство комбината. Ни в один из пунктов питания не выстраивалось очередей — они были исключены благодаря восьми отлаженным раздаточным линиям. В залах не замечалось грязной посуды — она убиралась, как только освобождался стол, складывалась в емкие тележки, изготовленные на самом заводе, и на конвейерных лифтах поднималась на третий этаж, где работали посудомоечные машины. Влажную уборку помещения на комбинате питания также выполняли машины. Окна и стеклянные двери в залах всегда сверкали чистотой, за которую отвечали мойщицы, взятые в штат комбината питания. Качеству и разнообразию блюд, которые ежедневно предлагались посетителям, могло бы позавидовать и хорошее столичное кафе. Вот, например, небольшая выборка из меню, взятая за три зимних дня:

— борщ летний с ботвой, суп рисовый с цыпленком, суп молочный овощной, щи по-уральски, суп с манными клецками, суп гороховый;

— луковый клопс, рубленое мясо в соусе, картофельная запеканка, блинчики с мясом, биточки из трески, почки в сметанном соусе, тушенный в огуречном соусе картофель, блинчики с творогом, тушенная в сметане свекла;

— молочный кисель, взбитые сливки с вареньем, творожная запеканка с киселем, компот. За одну копейку (!) всем желающим выдавался дополнительный гарнир — витаминный салат.

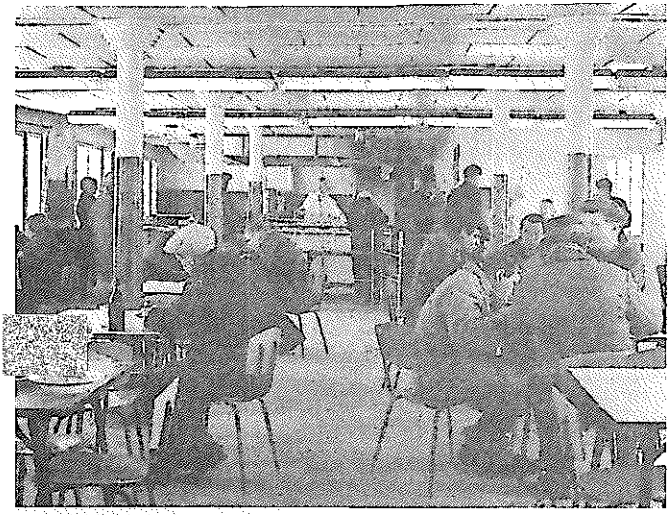
Контролем за качеством пищи здесь занимался комсомольский актив. Кроме того, все посетители были вовлечены в ежедневный мониторинг работы персонала комбината питания, заполняя «таблицы качества». В последних красным цветом фиксировалось «отличное» исполнение того или иного блюда, желтым — «хорошее» и т.д. Несмотря на абсолютную удовлетворенность потребителей кулинарами, в таких «опросах» общественного мнения превалировала оценка «хорошо». Это говорило о том, что потребители ответственно подходили к оценке качества и признавали большой нереализованный резерв возможностей за коллективом предприятия. За соблюдением санитарно-гигиенических и технологических норм приготовления пищb следила пищевая лаборатория. Между заводом и комбинатом питания существовали тесные дружественные связи: завод не забывал о своих 264 работниках питания, распределяя ведомственное жилье, путевки в санатории и дома отдыха, места в детских садах и яслях[38]. Интересно, что и в конце 1980-х годов, когда уже катилось под откос созданное за предшествующие десятилетия промышленное производство, хирели и загнивали заводские комбинаты питания, «вэфовское» объединение не сдавало своих позиций. Оно по праву пользовалось репутацией кухни XXI века. В конце 1980-х годов его питательный комплекс насчитывал 28 различных специализированных предприятий, обслуживавших за рабочий день 3100 посетителей. За счет блестящей организации труда время общего обеденного перерыва удалось сократить с 2,5 часов до полутора часов. На фоне оскудения технологического оборудования, поставляемого предприятиям питания, общего упадка производительности труда «вэфовец» держал марку высокомеханизированного кулинарного производства[39]. Специалисты, приезжавшие на комбинат питания ВЭФа по обмену опытом, не могли скрыть своего восхищения и работой новенького коптильного цеха, качеством и ассортиментом выпускаемой им про-

дукции: копченых кур, свинины, рыбы, а также богатством выбора в магазине кулинарии[40].

Конечно, и кроме ВЭФа за годы «застоя» были созданы высокотехнологичные предприятия питания. В размахе производства, уровне механизации труда и продуманной организации дела со знаменитым рижским объединением соперничал комбинат питания ВАЗа. Здесь действовала фабрика-заготовочная, рассчитанная на первичную переработку 52 тонн продовольственного сырья за сутки и изготовление полуфабрикатов.

Готовые блюда производились в столовых-доготовочных. Первые блюда готовились в электрических пищеварочных котлах емкостью 250 литров. Бульоны для супов варились в ночную смену. Вторые блюда жарились в жарочно-конвейерных печах или на сковородах с электрическим обогревом. При загрузке восьми таких сковород одновременно могли жариться 220 порций. В жарочно-конвейерных печах 2200 порций мяса или рыбы готовились за 1,7 часа. Одновременно с вторыми блюдами в больших котлах делались гарниры. Для варки риса и макаронных изделий использовались сетки-вкладыши со специальными опускающимися и поднимающимися механизмами, которые также экономили время и затраты сил персонала. При порционировании блюд было задействовано от 7 до 9 человек. А вывозом в торговый зал разложенных по тарелкам вторых блюд занимался весь персонал столовой. Ритмичность производственных операций, четкое разделение труда и сноровка персонала позволяли накормить обедом всю рабочую смену ВАЗа всего за 15 минут. Обеденные меню разрабатывались с учетом рекомендаций НИИ торговли и общественного питания Минторга СССР. В частности, обеденный прием пищи работников автомобильной промышленности предусматривал 1440 калорий. Этот норматив всегда соблюдался. В качестве закусок к комплексным обедам предлагались салаты из овощей, зелени, кореньев, гастрономические блюда. Питание на заводе предоставлялось по абонементным талонам, стоимость которых ежемесячно удерживалась из зарплаты. Помимо

Тортеллини — итальянская паста из маленьких кусочков плотно скатанного теста, с начинкой, скрученного в колечки. Тортеллини считаются специалитетом Болоньи, где их подают на Рождество, с начинкой из индейки, ветчины или колбасного фарша.



Обед рабочих в столовой «Весна» строительного управления №164. Москва, 1972 г. ЦАЭ И АДМ

обедов, в перечне предложений заводской столовой всегда были завтраки и полдники. А с 1973 года к восьми часам утра на 10 специально приспособленных автомобилях в цеха к рабочим местам стали развозиться так называемые тонизирующие завтраки. Чашка душистого кофе, какао или чая с булочкой и бутербродом перед началом рабочего дня придавала сил и способствовала хорошему настроению[41].

Пусть не столь масштабные, но зато блестяще организованные и высокомеханизированные комбинаты питания были созданы в объединении «Воркутауголь», в Минском домостроительном комбинате, на Гомельском радиозаводе имени 60-летия Октября. Навряд ли и сегодня среди отечественных компаний-гигантов отыщется хоть одна, которая может предложить своим наемным рабочим такой комфортабельный комбинат питания, который был на Гомельском заводе. В 1972 году здесь построили двухэтажную столовую на 360 мест, а в 1981 году еще одну, трехэтажную с пятью тематическими залами. Один из них обеспечивал рабочих лечебным питанием, как по льготным профсоюзным путевкам, так и за наличные деньги. Рядом с ним была оборудована комната отдыха, где к услугам посетителей были напитки из шиповника, зверобоя, тысячелистника и других лечебных трав — к ним прилагались подробные описания назначения и дозировки. В других четырех залах со звучными наименованиями «Беларусь», «Пуща», «Весна», «Богатырь» предлагались комплексные обеды стоимостью от 60 до 80 копеек, а на крыше столовского здания размещалось летнее

кафе-мороженое. Когда было завершено строительство новой столовой, старая была превращена в фабрику-заготовочную. После поездки в Ригу на комбинат питания ВЭФа руководители гомельского предприятия загорелись идеей — и у себя устроить такой же великолепный коптильный цех, какой оснастили конкуренты. И уже самое короткое время спустя при заводском комбинате питания заработало свое производство копченой свинины, птицы и рыбы, выпускавшее за сутки до 400 кг готовой продукции. В принципе налаженный заводской общепит мог существовать вполне автономно. Такое положение вещей обеспечивалось заводским подсобным хозяйством, в котором откармливались тысяча свиней, 130 коров, на 900 гектарах земли для них выращивались корма. Завод располагал прудами для разведения рыбы и теплицами, поставлявшими овощи и зелень круглый год. Массу удобств для работников завода создавал магазин полуфабрикатов, где можно было заказать самые разнообразные полуфабрикаты и готовые изделия по дисплею за считаные минуты в перерыв или до начала смены, а по окончании работы забрать в упакованном виде без всякой очереди[42]. Как видим, система идеологических и социальных приоритетов советской власти, в которой доминировала забота о человеке труда, дала уникальные всходы на ниве общепита крупных промышленных объединений. В этом плане сегодняшним сетевым ресторанам и кейтеринговым предприятиям, обслуживающим большие производственные или офисные коллективы, не мешало бы внимательнее отнестись к опыту предшественников.

На момент излета советского строя в 1990 году услугами общепита на производстве, в учреждениях, учебных заведениях на территории России ежедневно пользовались 84 млн человек, то есть более половины населения. Практически все предприятия выделяли дотации своим столовым. Часть таких дотаций составляли денежные средства, начисляемые по линии профсоюза, часть образовывали прямые поставки продуктов из подсобных хозяйств или кооперативов. По данным опросов, проведенных Госкомстатом СССР, 52,5% потребителей считали, что услуги заводского и учрежденческого общепита следует развивать еще активнее[43].

Однако было бы неверно думать, что достижения советского общепита были связаны только с заводскими столовыми. Это не так. Некоторые сегодняшние образцы общепита большого мегаполиса, стремительно преображающегося на западный манер, были заложены и «обкатаны» в советское время.

Детант, Олимпиада и уникальные проекты времен «застоя»

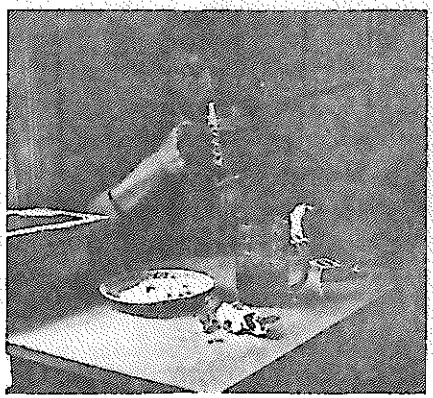
Оформлению новых идей способствовал знаменитый детант — разрядка международной напряженности, ознаменовавшаяся Хельсинкским совещанием по безопасности в Европе в 1975 году и подписанием советским руководством его Заключительного акта. А кроме того, зарубежные гастроли советских артистов, международные спортивные состязания, в которых советские спортсмены одерживали блистательные победы, содействовали росту интереса к СССР во всем мире. Свою лепту в утверждение позитивного имиджа страны вносили даже отечественные модельеры. Их дебют на международной арене состоялся в апреле 1967 года на Всемирной выставке в Монреале. Демонстрация моделей, в которой приняли участие лучшие советские манекенщицы, сопровождался показом фильма с видами столичных достопримечательностей и природы страны. Это мероприятие имело оглушительный успех. Все эти события подготавливали почву для увеличения притока иностранных гостей в СССР, а соответственно прокладывали дорогу идеям и решениям в сфере обслуживания, которые удовлетворяли бы самым взыскательным запросам.

Возросший приток в Москву иностранных гостей активизировал работу по выполнению Генерального плана развития Москвы, рассчитанного на период 1965—1990 годы. Им предусматривалось создание в столице охранных зон, а также сохранение и органическое включение памятников архитектуры во вновь строящиеся или реконструирующиеся градостроительные комплексы. В частности, помимо перестройки общегородского центра, в начале 1970-х годов было запланировано создание еще семи периферийных культурно-развлекательных центров столицы. В качестве таковых рассматривались районы ВДНХ, Химки, Застава Ильича, Борисоглебские пруды. Здесь было намечено строительство жилых и общественных зданий в 25—40 этажей. В бытовую инфраструктуру таких массивов должны были быть вписаны рестораны, кафе, крытые стадионы, большие магазины. Ожидалось, что каждый из таких зональных центров сможет удовлетворить все культурные, бытовые и досуговые потребности горожан и тем самым

разгрузить общегородской центр от избыточного скопления людей. Для отдыха и творчества молодежи был спроектирован Дворец молодежи на Комсомольском проспекте. Предполагалось, что это здание станет средоточием общественной и культурно-массовой работы. Здесь будут работать секции по интересам, на сцене — ставиться спектакли, а в фойе и коридорах — устраиваться выставки творчества молодых художников, скульпторов и фотографов. В обязательном порядке предусматривалось и открытие молодежного кафе, уютного, с большим ассортиментом недорогих закусок и приспособленного для танцев и джазовых концертов.

В планах архитекторов не была обойдена вниманием и детвора. Специально для нее было задумано построить детский парк «Страна чудес». Среди аттракционов, которые должны были привлечь и ребятню и взрослых, был задуман имитатор действующего вулкана. А кроме того, кафе «Скатерть-самобранка», где к посетителям должны были сами подкатываться или подниматься из люков сервированные по заказу столы. По словам главного архитектора Москвы, народного архитектора СССР М.В. Посохина, новейшее электронное и кибернетическое оборудование позволяло сказку сделать былью. В распоряжение детей и подростков предполагалось предоставить и много других приятных и познавательных чудес. Например, некоторые парковые сооружения должны были воссоздавать исторические события: Куликовскую битву, строительство Петербурга, штурм Зимнего дворца. Территорию парка планировалось выполнить в виде карты СССР, которую можно было бы обозревать с вертолетов, поднимающих на высоту птичьего полета. Под парковые застройки отводилась площадь в 200 гектаров в излучине Москвы-реки, в районе Нижние Мневники. Таким же крупным проектом, как и детский парк, был новый зоопарк, намеченный к постройке на юго-западе столицы в районе станции Узкое: для животных предусматривались просторные вольеры, в которых они должны были бы

Городское кафе. Новгород-Северский, 1982 г.



содержаться в условиях, приближенных к природным. Впрочем, эти два проекта предполагалось осуществить в перспективе[44]. Но, как нам сейчас хорошо известно, руки у строителей до них так и не дошли.

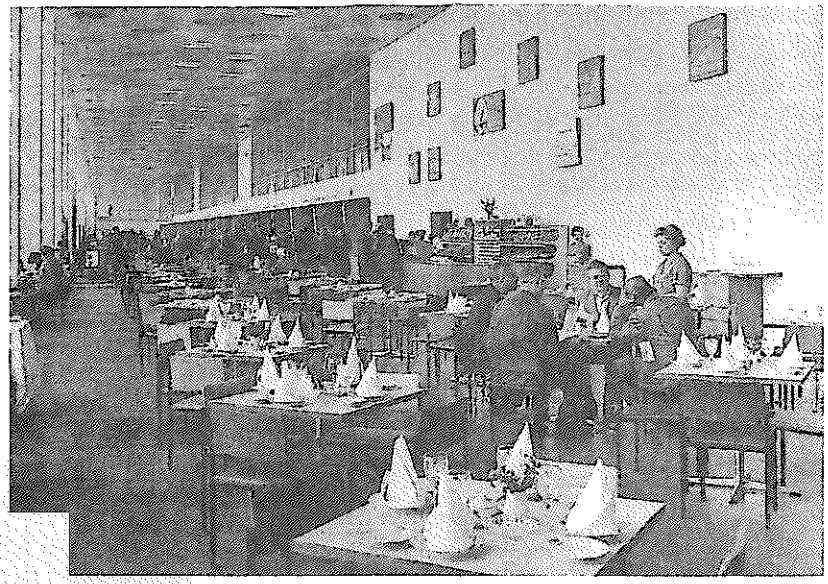
К услугам иностранных гостей были рестораны Центра международной торговли и научно-технических связей с зарубежными странами. Ресторан «Русский» был оформлен в стиле эпохи Петра I. В его интерьере доминировал красный цвет: пол, стены, обивка мебели были красного цвета. Яства, которыми потчевали посетителей, были приготовлены по рецептам первой четверти XVIII в. Ресторан «Континенталь» предлагал блюда европейской кухни, а «Сакура» — традиционный набор японской кухни, который в то время был еще незнаком рядовому советскому потребителю.

Тем не менее столица прирастала новыми культурно-бытовыми объектами и обновлялась. Своеобразной испытательным «полигоном» форм обслуживания, отвечающих высоким мировым стандартам, стал Центр международной торговли и научно-технических связей с зарубежными странами. Он был отстроен в 1974 году на Краснопресненской набережной группой архитекторов под руководством М.В. Посохина. Его коммерческая эксплуатация была доверена Всесоюзному объединению Совинцентр при Торгово-промышленной палате СССР. В главном административном здании центра были оборудованы офисы для 100 фирм. Рядом выстроена гостиница высшей категории «Международная» на 600 номеров люкс. В комплекс Центра были включены: конгресс-зал на 2 тыс. мест, техническая библиотека, плавательный бассейн, гимнастические залы, сауны, торговые и бытовые предприятия. Разумеется, к услугам иностранных гостей были и рестораны. «Русский» был оформлен в стиле эпохи Петра I. В его интерьере доминировал красный цвет: пол, стены, обивка мебели были красного цвета. Яства, которыми потчевали посетителей, были приготовлены по рецептам первой четверти XVIII в. Ресторан «Континенталь» на 200 посадочных мест предлагал блюда европейской кухни, а «Сакура» — традиционный набор японской кухни, который в то время был еще незнаком рядовому советскому потребителю. И качество кулинарии, и уровень сервиса были выдержаны в высоких традициях западного общепита. Короче говоря, рестораны Центра представляли собой маленький островок европейского ресторанного бизнеса.

Передовые технологии обслуживания внедрялись в объединении предприятий питания аэропорта «Внуково», в которое входили два ресторана при залах ожидания, один ресторан при гостинице для

пассажиров, а также три кафе, семь буфетов, цех бортового питания. Общий штат работников общепита «Внуково» составлял 1200 человек, из них 300 поваров и 160 официантов. Настоящей находкой здешних профессионалов стал «Русский стол», организованный в ресторане при зале ожидания № 2. Образцом, который навеял оригинальную идею, послужил знаменитый «репинский» стол. Как и последний, «русский стол» был круглым, а вокруг него могли разместиться 20—25 человек. На его вращающейся середине были расставлены холодные закуски не менее чем восьми наименований, салаты, напитки. Чтобы можно было быстро пополнить угощение, рядом со столом был установлен холодильник с запасом закусок. Порционные блюда двух- трех наименований разносили официанты. Организаторы продумали и еще одно удобство для посетителей, ожидающих своего рейса: стол был поставлен у входа, рядом с большим настенным информационным табло, указывавшим время начала регистрации и вылетов по всем авиалиниям. Для ускорения обслуживания в ресторанах и кафе посетителям предлагались «европейские» завтраки. При бригадно-звеньевом методе обслуживания завтрак в общей сложности занимал у пассажиров 10 минут. В обед спешащим посетителям предоставлялся «стол-экспресс», помеченный соответствующей табличкой. Официанты предлагали несколько вариантов комплексного обеда. А вся процедура обслуживания вместе с поглощением обеда укладывалась в двадцать минут. Ежедневно этими услугами пользовались около 500 пассажиров[45].

Мощный толчок к развитию ресторанного дела дала Олимпиада-80, состоявшаяся в Москве. В 1980 году был открыт международный аэропорт «Шереметьево-2». Комфорту, рациональности, суперсовременному дизайну главных воздушных ворот столицы должны были соответствовать масштаб и качество общепита. В его комплекс вошли 16 предприятий на 1600 мест. Обслуживающий их коллектив состоял из 640 человек. Основным производственным центром комплекса питания стала фабрика-кухня, выпускавшая за сутки 5 тыс. рационов питания для пассажиров. В целях повышения ответственности работников 370 единиц новейших машин и механизмов, составлявших материально-техническую базу производства, были персонально закреплены за каждым из обслуживающих их работников. Ритмичность работы обеспечивали поточные линии комплектации холодных и горячих блюд, пооперационное разделение труда, перевозка контейнеров с рационами на специальных тележках. Работа в «Ше-



Ресторан аэропорта «Шереметьево». Москва, 1964 г. ЦАЭ и АДМ

реметьево» была престижной и привлекательной. Для сотрудников комплекса были построены два жилых дома на 154 квартиры. Перед Олимпиадой коллективу были предоставлены места в двух общежитиях г. Лобни, а после блестящего проведения всей запланированной серии мероприятий — еще и 270-квартирный дом в Лобне[46].

Вообще вся столичная сфера услуг и быта подтягивалась, тщательно готовясь к приему разборчивых посланцев из всех стран мира. На Мичуринском проспекте в Москве раскинулась Олимпийская деревня, в которую были вписаны восемнадцать 16-этажных жилых корпусов, культурный центр с киноконцертным залом, танцзалом, залами для пресс-конференций, универмагом, комбинатом бытового обслуживания, телевизионными холлами, тремя плавательными бассейнами. Для участников и гостей Олимпиады были открыты столовая-ресторан на 4 тыс. мест, кафе «Русский чай», кафе «Молочное», «Московское мороженое». Меню в олимпийских заведениях было воистину интернациональным: в нем значилось 400 наименований блюд разных стран и народов. Так, гость из Туманного Альбиона всегда мог рассчитывать на типично английский завтрак из «пориджа» и яичницы с беконом, чех — на шпикачки и т.д. Но, прежде всего, кулинары стремились удивить гостей изысками русской кухни. При этом за все четырнадцать

дней игр в Москве не было случая, чтобы состав меню повторялся. На Ленинском проспекте была отстроена 22-этажная гостиница «Спорт»: в ней работал ресторан на 600 человек, было два банкетных зала и бар. Жаль, что совсем недавно решением правительства Москвы был снесен и этот вполне еще функциональный памятник олимпийского обслуживания.

Отличные точки питания были предусмотрены и в новенькой гостинице «Салют», находившейся при схождении двух проспектов — Ленинского и Вернадского. На стыке Ленинского проспекта и улицы 26 Бакинских комиссаров выросло 35-этажное здание Центрального Дома туриста с гостиничными номерами, рассчитанными на 1300 человек. В нем к услугам гостей было сразу три ресторана: 600-местный «Люкс», отделанный мрамором, бронзой, ценными породами дерева, и два других, разместившихся соответственно на 32-м и 34-м этажах гостиницы. Жемчужиной олимпийского строительства стала 26-этажная гостиница «Космос», расположившаяся прямо напротив ВДНХ. В ее комплекс вошли рестораны, кафе, банкетные залы. За три-четыре года, предшествующие Олимпиаде, московские строители сумели удвоить гостиничный фонд столицы. Количество обеденных мест в городе за этот же срок увеличилось на 65 тыс. единиц[47].

К Олимпиаде были реконструированы и многие предприятия Северной столицы. Например, кафе ресторанного типа «Тройка», открытое в 1975 году в центре города, никак не могло свести концы с концами вплоть до 1978 года. Тогда, в преддверии Олимпиады, Куйбышевский трест столовых произвел замену администрации заведения. И вот работа закипела. За полгода интерьер и уровень обслуживания кафе изменились до такой степени, что Интурист с готовностью подписал с ним договор на постоянное обслуживание зарубежных гостей. Кроме того, «Тройка» стала первым в городе кафе, организовавшим на своей площади диско-бар с еженедельной театрализованной программой варьете «Русская фантазия», показом короткометражных фильмов. Несмотря на немалую входную плату в диско-бар (3 рубля), еще задолго до его открытия на улице выстраивалась длинная очередь[48].

Подготовка к принятию гостей «свободного» мира позволила серьезно обновить технологическую базу работы многих предприятий, которые получили в свое распоряжение жарочные печи, лапшерезки, фризеры для производства мягкого мороженого, льдогенераторы, электрогрили, овощерезки для вареных овощей. И все это новейшего поколения и наилучшего качества! Данные приобретения позволили

не только увеличить объемы производства готовой продукции и полуфабрикатов высокой степени готовности, но и заметно улучшить вкусовые характеристики продуктов. Причем в выигрыше оказались не только столичные предприятия, но и периферийные, участвовавшие в программе олимпийского обслуживания.

Сорокачасовая олимпийская подготовка работников, выделенных для обслуживания олимпийских гостей, по окончании Олимпиады была принята за основу учебных планов в 161 школе кулинарного мастерства и трех школах гостеприимства. Интересный эксперимент провел Львовский облисполком, открывший десятимесячные курсы повышения квалификации для работающих официантов. Из большой массы соискателей было отобрано 15 человек, удовлетворяющих строгим критериям: рост от 170 до 190 см, правильные и приятные черты лица, сильные руки, хорошая пластика, культурная речь. Два раза в неделю учащиеся занимались профессиональной гимнастикой и раз в неделю основными предметами. В программу были включены теория и практика организации обслуживания, товароведение, кулинария и психология, художественное декорирование и аранжировка цветов, эстетика, техника речи. Преподавание имело профессионально-практическую направленность. Например, врач, читавший лекции по психологии, учил распознавать людей, страдающих психическими отклонениями и выраженными акцентуациями характера, — такие знания давали возможность найти верный подход к посетителю. Педагог-балетмейстер, проводивший занятия по профессиональной гимнастике, помог выработать красивую осанку, умение легко и непринужденно передвигаться. В итоге практических занятий и прослушанных теоретических курсов значительно повысилась культура сервиса, а работать стало легче и приятнее[49].

Существенно подняться над средним уровнем общепита благодаря Олимпиаде смогли и некоторые предприятия периферии, которым выпала честь принимать высоких гостей. Например, официанты Тульского треста ресторанов и кафе были переодеты в элегантную униформу, разработанную модельерами и сшитую объединением «Тулоблшвейбыт». К столикам, занятыми клиентами, теперь подкатывались тележки с прохладительными и смешанными напитками, свежими фруктами, кондитерскими изделиями. При Тульской филармонии было создано объединение музыкальных ансамблей (ОМА). Его силами были сформированы 11 музыкальных ансамблей и оркестров, обслуживающих рестораны и кафе. Теперь гости вечерами могли по-

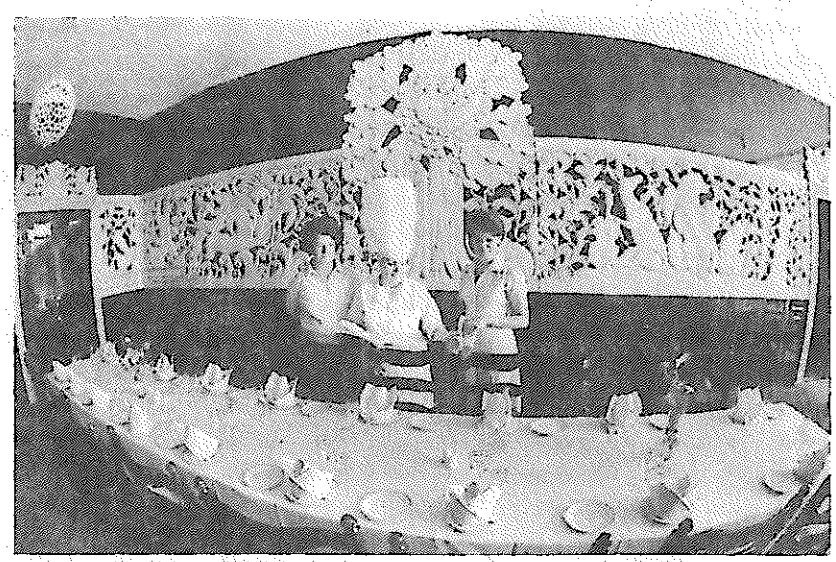
В середине 1970-х годов оформился популярный маршрут путешествий по Золотому кольцу, пролегавший через древние русские города Владимир и Суздаль, Кострому и Ярославль, Ростов и Переславль-Залесский. В каждом из мест туристских остановок возникали оригинальные предприятия общепита. Рядом с Золотыми Воротами во Владимире открылся «Трактир». Входная дверь из резного дерева, столы и стулья из мореного дуба, яркие сарафаны на официантках и косоворотки на официантах, а главное, старинная русская кухня с непременной медовухой и забористым квасом рождали полное ощущение подлинности обстановки.

слушать хороших артистов, выступления которых сопровождались светомузыкой. Магнитофонные записи стали использоваться и в коктейль-барах. Оформление интерьера было приведено в соответствие с «темой» заведения, отраженной в названии и кулинарными предложениями шефов. Например, в кафе «Куликово поле» были установлены панно с изображениями фрагментов знаменитой битвы, а меню предусматривало и блюда старинной русской кухни. В ресторане «Банска-Бистрица» обеденный зал был расписан видами словацкого города-побратима. Для этого заведения областной кулинарный совет разработал 30 наименований блюд чешской и словацкой кухни. В пивном баре, открытом при ресторане, к пиву подавался и широкий набор закусок[50].

Конечно, не все инновации были обусловлены показухой, связанной с Олимпиадой. Большую роль в подъеме сферы обслуживания играло и развитие внутреннего туризма. В частности, в середине 1970-х годов оформился популярный маршрут путешествий по Золотому кольцу, пролегавший через древние русские города Владимир и Суздаль, Кострому и Ярославль, Ростов и Переславль-Залесский. В каждом из мест туристских остановок возникали оригинальные предприятия общепита. Рядом с Золотыми Воротами во Владимире открылся «Трактир». Входная дверь из резного дерева, столы и стулья из мореного дуба, яркие сарафаны на официантках и косоворотки на официантах, а главное, старинная русская кухня с непременной медовухой и забористым квасом рождали полное ощущение подлинности обстановки. Успех первой точки питания создал основы для углубления полезного начинания: в середине 1970-х годов во Владимире была построена «Русская деревня» — торгово-развлекательный комплекс, включавший в себя рестораны, пивной бар, ларьки, летние веранды, озеро с зеркальным карпом для любителей рыбалки. В Суздале был открыт ресторан «Трапезная», оборудованный на месте бывшей насто-

ящей монастырской трапезной. Дизайнеры оставили в первозданном виде гладкие белые своды и постарались минимальными средствами украсить прекрасные стены древнего зала. Кроме того, в городе был построен ресторан с названием «Торговые ряды», который архитектор О. Гусева постаралась стилизовать под заведение XIX века. В Иванове, вблизи которого находилось промысловое село Палех, известное своими лаковыми миниатюрами, открылся ресторан «Палехская шкатулка». Его стены и мебель также расписали мастера из знаменитого села. Отменная русская кухня, хорошо организованное обслуживание, торговые точки с произведениями декоративно-прикладного искусства сразу же принесли ресторану популярность и коммерческую отдачу. Посередине дороги от Костромы до Ярославля в старом здании, ранее служившем зерновым складом и совхозной столовой, теперь было оборудовано кафе «Малые Соли». Архитекторы сумели преобразить до неузнаваемости полуразрушенное и неказистое здание — кафе манило всех проезжающих мимо экскурсантов уютным интерьером и аппетитными блюдами. В Ярославле славились ресторан «Медведь» и ресторан при гостинице «Юбилейная». Последний разместился в стандартном современном зале со стеклянными стенами. Вместе с тем дизайнеры постарались декорировать зал по образу и подобию трапезной Спасского монастыря, расположенного рядом с гостиницей, что позволяло гостям и здесь ощутить дыхание прелестной старины.

Безусловно, далеко не все воплощенные замыслы архитекторов, дизайнеров, организаторов общепита удовлетворяли запросы туристов. И даже далеко не все из них вообще дошли до потребителя. Скажем, ростовский ресторан «Теремок», полностью готовый к приему туристических групп, по большей части простаивал без дела, так как служащие местного экскурсионного бюро просто-напросто не испытывали никакой заинтересованности в том, чтобы направить туда поток экскурсантов, а последние не догадывались о существовании такого заведения. На территории костромского Ипатьевского монастыря был открыт буфет. Однако стандартный набор закусок — сосиски и бутерброды, заляпанные пластиковые столики, хмурые очереди, которые выстраивались у прилавка, были способны только убить очарование, возникшее от просмотра экспозиции музея[51]. Реорганизация буфета упиралась в то, что Управление культуры, которому подчинялся музей, не соглашалось с предложениями Управления торговли того же облисполкома, которому был подконтролен буфет. Примеров такой конфликтности ведомств и даже подразделений одного и того



Персонал ресторана «Золотое кольцо» готовится принять гостей города Загорска, ставшего туристско-экскурсионным центром всесоюзного значения. 1981 г. РГАКФД

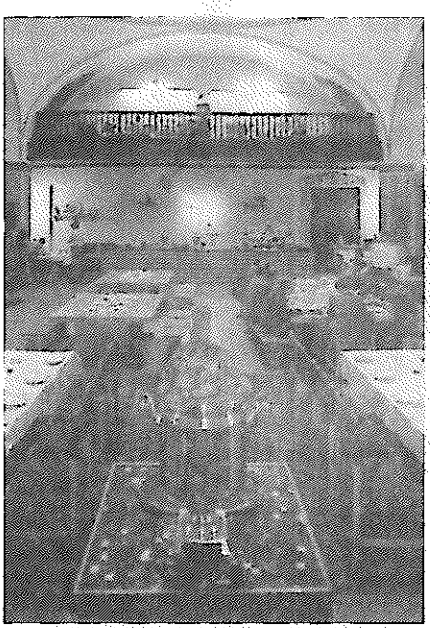
же ведомства было множество. Из-за этого заходили в тупик многие благие начинания.

Зачастую на туристических тропах путешественников ожидали и не слишком приятные открытия. Например, в бору южнее Переславля взорам проезжих открывалась чудная зона отдыха «Лесные сказки», застроенная деревянными башенками, где можно было остановиться, перекусить и отдохнуть. Но восхищение туристов резко шло на убыль, а то и вовсе переходило в раздражение, когда экскурсионный автобус выгружал их перед такими же «Лесными сказками» и под Москвой, и под Владимиром, и в других местах. Однотипными были не только постройки в местах отдыха, но и кушанья, которыми потчевали клиентов. Непременным блюдом, которое подавалось в каждой точке питания как «фирменное», было запеченное в горшочке мясо с грибами. К концу поездки оно успевало набить оскомину даже неприхотливым гражданам. Пять управлений торговли и общественного питания, пять облпотребсоюзов, которые ведали столовыми, кафе и ресторанами, расположенными вдоль Золотого кольца, никак не могли увязать работу этой общепитовской сети с потребностями туризма. Не была проработана даже сама концепция ресторана или фаст-фуда, находя-

щегося на пути к городам-музеям или на территории самих музеев-заповедников.

Но справедливости ради следует отметить, что удачные прецеденты решения многих проблем эстетического, коммерческого характера все же были созданы. В Ростове Великом был построен Международный центр молодежного туризма, разработкой которого занималась группа московских и ленинградских архитекторов под руководством Г.Н. Комиссарова. Его «изюминкой» стала Красная палата — бывший царский дворец XVII века, еще до революции превращенный в купеческий винный склад. Здание так обветшало, что его пришлось восстанавливать почти с нулевого цикла. Дизайнеры рискнули соединить современные материалы XX века — стекло, алюминий, поролон — с темным деревом и зеленым сукном, которые напоминали о старорежимном времени. В результате были возрождены все старые помещения, которые к тому же вернули и свое функциональное назначение. В трапезной теперь ели, в опочивальнях спали, а в парадной зале проводили торжества. Тяжелые массивные двери, темная мебель, приглушенные светильники, зеленое сукно на стенах воспроизводили колорит давно минувших времен, а все бытовые удобства XX века доставляли полный комфорт. С 1970 по 1974 год Ростовский музей-заповедник обслужил около 80 тыс. человек. Его деятельность показывала необходимость создания единых центров, которые сосредоточивали бы в своих руках все вопросы, связанные с обслуживанием туристических потоков: и руководство музейным комплексами, и организацию общепита, и трансфера, и службы информации[52].

Шестьдесятью так называемыми «специализированными тематическими предприятиями» обогатился и Ленинград — главный центр туристического паломничества в СССР. «Севан» и «Фрегат» на Большом проспекте Васильевского острова, «Погребок» на улице Гоголя, пивные бары «Старая застава» на площади Мира, «Пушкарь» на Петроградской, «Петрополь» на Васильевском острове, «Висла» на улице Дзержинского, дегустационный зал «Нектар» на Мало-Детскосельском — были, по сути, первыми концептуальными заведениями Северной столицы. И интерьер, и обслуживание, и меню в каждом из них было подчинено общему замыслу. Архитекторы и дизайнеры из «Ленпроекта» умело пользовались тканями с набивными рисунками, художественной керамикой, стеклом, камнем для создания иллюзии подлинности интерьера. В 1970-е годы в городе на Неве стали появляться и первые плавучие рестораны — «Парус» у Тучкова моста, «Океан» у



Интерьер «Русской чайной» в ресторане «Метрополь». Москва, 1970-е гг. РГАКФД

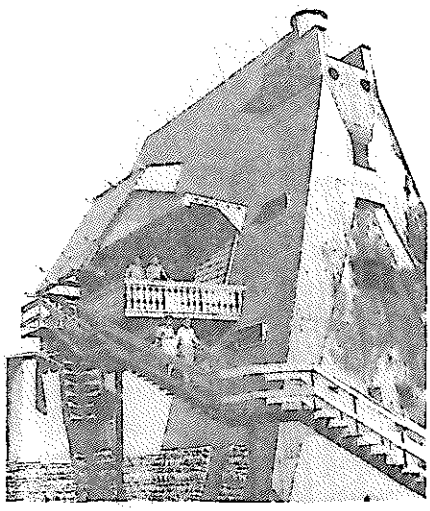
набережной Большой Невки, «Кронверк» близ Кронверкской протоки. Особенно был хорош «Кронверк» — настоящий парусник: на его палубе и кормовой надстройке было оборудовано летнее кафе, в трюме — ресторан. У гостей, спустившихся в него, возникало полное ощущение того, что вот-вот они отправятся в плавание вместе с отважными флибустьерами[53].

Постепенно под напором непреложных обстоятельств — повышения благосостояния людей, возрастающей тяги к благоустроенному отдыху — перестраивалось и ресторанное дело в курортных зонах. С 1974 года началась коренная реконструкция общепита во Всесоюзной здравнице — Ессентуках. Задача состояла в дальнейшей специализации предприятий питания, расширении торговых и производственных помещений, внедрении новых форм обслуживания. К 1980 году были налицо заметные подвижки: появилось 20 новых предприятий, объем продукции собственного производства возрос на 70%. Опыт работы в обновленных условиях объективно подводил к заключению, что современный ресторан должен быть комплексным явлением, в котором интерьер, обслуживание и кухня взаимно увязаны. Например, в 1975 году на месте маленькой «Чебуречной» в Ессентуках открылось кафе «Русский двор», оформленное как русский терем, в котором были и русская печь, и барная стойка с двумя самоварами. Под стать было и меню, в котором значились такие блюда, как похлебка тамбовская, цыплята по-русски, котлеты пожарские, борщ сибирский, сало с чесноком, пельмени, блины. Здесь даже выпекался свой хлеб, а к столу всегда подавались кулебяки, расстегаи, ватрушки, пироги с разными начинками. Форма официанток была выдержана в стиле русского народного платья. В 1980 году заработало и кафе «Ле-

генда». Здесь уже доминировали кавказские мотивы. При создании интерьера дизайнеры использовали камень, чугунные светильники, лавки, покрытые овечьими шкурами (один из банкетных залов назывался «Овечий»). В «Легенде» можно было отведать шашлыки, бастурму, осетрину на вертеле, люля-кебаб, хинкали, баранину в горшочке.

Лаваш выпекали в торне — специальной печи из огнеупорного кирпича. При городском ресторане «Олимпия» была открыта школа официантов, подготовка в которой была нацелена на воспитание обслуживающего персонала в соответствии с требованиями сервиса сегодняшнего дня[54]. Успешный запуск тематических кафе и ресторанов давал возможность обобщить накопленный опыт. Как писал Ю. Хоменко, — начальник Ессентукской архитектурно-проектной мастерской, создатели таких предприятий должны помнить несколько базовых постулатов. Первое — любая дизайнерская попытка воссоздать «подлинную» среду обречена на неудачу — посетитель «тематического» предприятия хорошо осознает искусственность, декоративность обстановки, в которую он попадает, и не воспринимает ее как достоверную. Наилучшим решением может быть условная трактовка темы. Примером такого подхода является «аттракционная архитектура» кафе болгарских курортов: обстановка среды там сформирована только по известной аналогии с оригиналом, с использованием элементов гротеска и юмора. Именно такая дизайнерская модель создает максимальный комфорт для посетителя, вовлекая его в определенную игровую ситуацию. Второе — проектировщики здания должны отталкиваться от концепции психологической среды. При ее разработке следует учесть особенности участка (обзорность, достопримечательности природы вроде скалы, родника и т.д.), а также декоративные и зрелищные элементы, которые предполагаются к включению в интерьер. Все элементы здания

Внешний вид нового ресторана «Мельница». Гагры, 1982 г. ЦАЭ и АДМ



должны образовывать систему концентрации и последовательного переключения внимания посетителей. Третье: все атрибуты — банкетные залы, освещение, сервировка столов, кухня и одежда официантов должны быть связаны общей темой[55]. Думается, что эти рекомендации профессионалов 1970-х годов не лишены практической пользы и для сегодняшних рестораторов, которым, увы, не всегда достает знаний и стратегического мышления в оформлении тематических заведений.

Большое внимание привлек к себе метод обслуживания по «самозаказу». Метрдотель клал перед гостем, занявшим столик, меню и бланк счета-заказа. В счете-заказе были представлены графы с названием блюд и указанием стоимости одной порции, цена 100 граммов всех напитков. Сверху было помещено пожелание: «Приятного аппетита!» и указана фамилия официанта. Посетитель заполнял счет и передавал его бригадиру официантов, а тот уже — официанту, обслуживавшему данного клиента. Обслуживающий официант выбивал чеки, получал заказ и относил его клиенту. Подсчитали, что при обычном методе обслуживания официант тратил на прием заказа от 1—2 минуты, а на подсчет заказа тратилось еще 1—3 минуты. Теперь же прием заказа обходился официанту в 10—20 секунд.

Наконец, пройденный к 1980-м годам путь элитного рестораностроения позволял наметить некоторые контуры предприятия будущего. Для того чтобы опытные профессионалы могли поделиться своими соображениями на этот счет, журнал «Общественное питание» открыл рубрику: «Ресторан высшей категории: каким я его вижу». Сегодня особенно интересно понять, насколько специалисты из прошлого смогли угадать мейнстрим нашего времени. Прислушаемся к их суждениям. Согласно их представлениям, такой ресторан должен был располагать строго заданной планировкой. Первое впечатление о ресторане у посетителя складывалось уже в вестибюле — поэтому его оформление следовало особенно тщательно продумывать. Если площадь вестибюля позволяет, то в нем имеет смысл поставить мягкую мебель, журнальные столики, витрины для сувениров, цветы. С вестибюлем соседствуют туалетные комнаты и курительные помещения. Преддверием к торговому залу служит аванзал — это место, где гости ожидают приглашения метрдотеля пройти к свободному столику. Для того чтобы даже минутное ожидание не портило настроения, в аванзале к услугам гостей должны быть предоставлены телевизор и трансляция легкой музыки. Каждый ресторан оформляется по специальному проекту. Что касается технического оснащения, то

здесь следует исходить из расчета, что на двух официантов приходится два холодильника-бара, мармит для подогрева тарелок, две тележки, передвижной мармит для горячих блюд и одна-две передвижные витрины-холодильника для кондитерских изделий и сладких блюд. При расстановке мебели в зале необходимо помнить, что интервал между двухместными столами должен быть не менее 1 метра, а между четырех и более местными столами — от 2 метров.

В ресторане высшей категории, как считали тогдашние профессионалы, должны применяться способы подачи блюд и напитков, которые полностью исключают самообслуживание. Официанты обязаны в совершенстве овладеть обслуживанием в обнос, то есть с перекладыванием пищи из общей посуды в тарелку гостя, а также с приставного столика. Относительно новым способом являлось обслуживание гостя с тележки-мармита, тележки-витрины и тележки-холодильника. При этом от официанта требовались четкость, отработанность движений, быстрота реакции и хорошая память. Практика показывала, что лучше всего с манипуляциями обноса и подачи с приставного столика справлялись официанты, рост которых колеблется в пределах 170—190 см[56].

Предметом размышлений специалистов являлись и методы обслуживания, которые позволяли увеличить пропускную способность предприятий и заслужить благодарность вечно спешащих клиентов. Большое внимание привлек к себе метод обслуживания по «самозаказу». Суть его состояла в том, что метрдотель клал перед гостем, занявшим столик, меню и бланк счета-заказа (в двух экземплярах под копирку). В счете-заказе были представлены графы с названием блюд и указанием стоимости одной порции, цена 100 граммов всех напитков. Сверху было помещено пожелание: «Приятного аппетита!» и указана фамилия официанта. Далее посетитель заполнял счет и передавал его бригадиру официантов, а тот уже — официанту, обслуживавшему данного клиента. Один из двух экземпляров отдавался на проверку марочнику (кассиру-контролеру), который проверял правильность вычисленной суммы заказа. Обслуживающий официант выбивал чеки, получал заказ и относил его клиенту. Было подсчитано, что при обычном методе обслуживания официант тратил на прием заказа от одиночки — 1—2 минуты, от пары — 2—3 минуты, а от компании — 3—5 минут. На подсчет заказа тратилось 1—3 минуты. Теперь же прием заказа от одиночки обходился официанту в 10 секунд, от пары — 15, а от компании — 25 секунд.

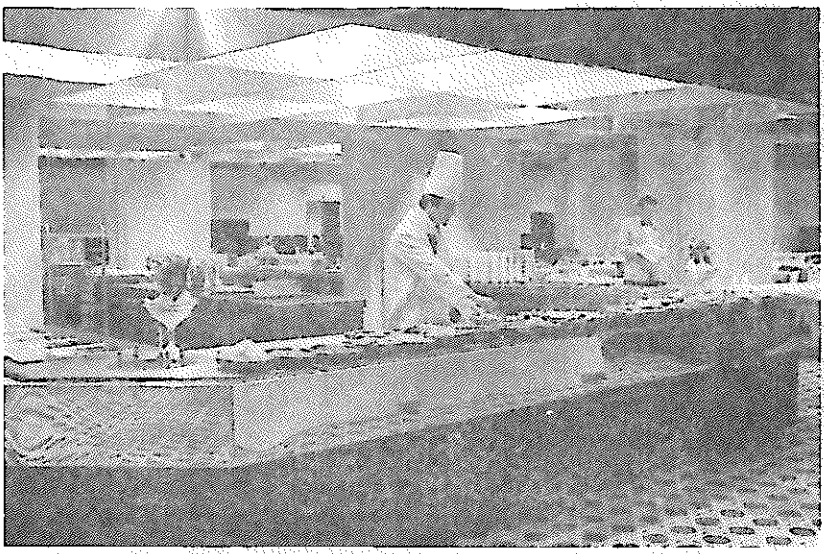
Подсчет заказа выполнялся самим посетителем и марочником, а официант был вообще освобожден от этой операции. Экономия времени за рабочий день в среднем составляла 78 минут. При этом точность расчета была безукоризненной[57]. Другим способом ускорить процесс подачи заказа был метод оперативного обслуживания. Официант заранее, под расписку, получал холодные закуски, графинчики с водкой, белые вина, пиво, шампанское, воду и все это размещал в холодильнике. В сервант также заранее помещались несколько графинчиков с коньяком, красные вина, нарезанный и уложенный в хлебницы хлеб. После того как посетители занимали столик и получали счет-заказ от метрдотеля, бригадир официантов уже готовил для них поднос с закусками и напитками. Такой поднос вполне можно было бы рассматривать как образец наглядной агитации: красиво и аппетитно оформленные закуски обязательно привлекали внимание клиентов, и они всегда выбирали что-либо из предложенного на подносе сверх сделанного заказа. В выигрыше оказывались все: и клиенты, которые еще до поступления заказа начинали пировать, и ресторан, который таким образом увеличивал объем реализованной продукции[58].

Как можно убедиться из нашего рассказа, в рамках сугубо планово-государственной экономики советского времени были намечены и апробированы основные подходы мерчендайзинга — искусства продаж, которые совершенно не устарели и в наши дни. Но и это еще не главное. Методы самозаказа, оперативного обслуживания вполне могли бы быть взяты на вооружение и сегодняшними популярными точками питания. Загвоздка состоит только в том, что овладение этими методами не дает сиюминутного эффекта: для того чтобы ощутить их преимущества, необходима выучка персонала и терпение администрации. А именно эти-то качества плохо сочетаются с коммерческим расчетом на быструю окупаемость вложенных средств и со ставкой на незамысловатые схемы обслуживания, к которым можно «приставить» первого встречного, принятого на работу. Да и в рациональной и комфортной планировке помещения нынешние рестораторы явно проигрывают «зубрам» прежних лет. Аванзалы, где посетители могут дождаться своей очереди и настроиться на предстоящее удовольствие, — редкость даже для «раскрученных» ресторанных брендов. Что же касается интервалов при расстановке столов и минимально необходимых проходов между рядами, то, похоже, в некоторых популярных сетевых ресторанах вроде «Му-Му», «Елок-палок», о них просто-напросто предпочитают не помнить: количество столов в тор-

говых залах определяется исключительно ежедневным наплывом посетителей и ничем другим. Из тех же соображений экономии места и максимальной коммерческой выгоды вход в туалетные комнаты размещается непосредственно в зале. Как видно, чувство элементарной брезгливости у нынешних организаторов ресторанного бизнеса также, очевидно, блокируется стремлением к утилизации всего арендованного пространства.

Требовать же использования тележек-мармитов, тележек-холодильников и витрин от современных официантов при существующей текучести кадров на ресторанном рынке и неудовлетворенном спросе на персонал равносильно намеренному развалу дела. Ресторан, расположенный по соседству, всегда с распростертыми объятиями встретит тех «страдальцев», которым пытался навязать все эти ухищрения работодатель по прежнему месту службы. Вот и получается, что рыночная эффективность предприятия далеко не всегда — родная сестра профессионализма персонала! Выходит, что нынешней элите ресторанного бизнеса предстоит еще вложить много сил и изобретательности, чтобы приблизиться к тем высоким критериям, которые были разработаны их далекими предшественниками!

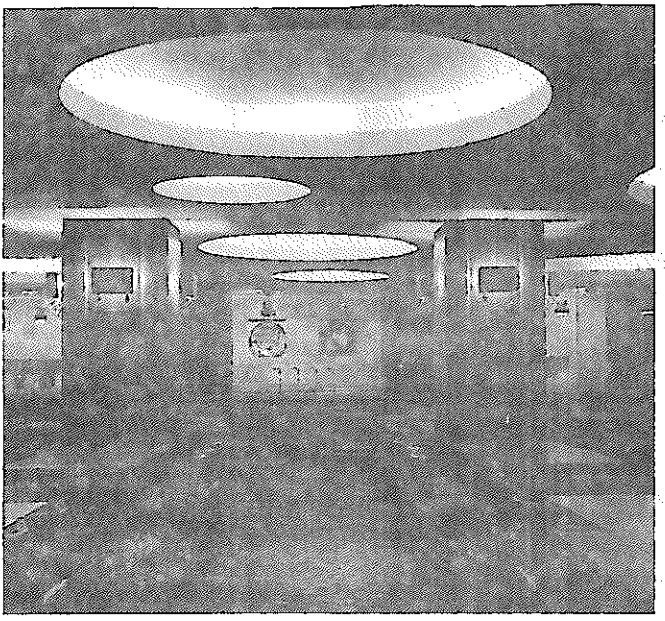
А вот как, например, было поставлено дело в Литве 1970—1980-х годов. Там действовала Вильнюсская профессиональная торговая школа, которая ежегодно выпускала 60 официантов. После ее окончания выпускника направляли в кафе или ресторан, где еще некоторое время он работал под наблюдением старшего наставника. Таким путем человек пополнял свой багаж профессиональных знаний и становился настоящим специалистом. А кроме того, каждые три—пять лет вильнюсские официанты в той же школе проходили курсы повышения квалификации с отрывом от производства. Во всех объединениях города поочередно проводились вечера профессионального мастерства, которые содействовали обмену полезным опытом между предприятиями. А перед началом каждой смены в любой точке питания устраивались собрания-пятиминутки, на которых старшие работники инструктировали своих младших и малоопытных коллег по сложным прецедентам обслуживания. Самым же важным смотром профессионализма являлись конкурсы, в которые были вовлечены все без исключения предприятия питания. Первой ступенью в демонстрации знаний и умений являлся конкурс специалистов в рамках одного предприятия. Следующей ступенью — конкурс объединения, а затем — конкурс в масштабах всего городского треста[59].



Официант за сервировкой стола в ресторане гостиницы «Космос». Москва, 1979 г. ЦАЭ и АДМ

В вильнюсском ресторане «Дайнава» регулярно проводились республиканские соревнования поваров и официантов, кондитеров. Главными судьями были потребители, которые оценивали качество каждого конкурсного блюда по специальной системе баллов в карточках, разложенных на столах. В печати конца 1960-х годов освещался опыт работы молодежного кафе при Вильнюсском университете. В недавнем прошлом на его месте находился склад инвентаря. По инициативе комитета комсомола университета он был переоборудован в студенческое кафе, где стали проводиться запоминающиеся встречи, диспуты, церемонии посвящения в первокурсники. Кроме того, девушки-студентки здесь проходили у опытных мастеров обучение сервировке стола, оформлению праздничного или свадебного застолья. Комсомольско-молодежная бригада студенческого кафе устраивала выставки-продажи кулинарных изделий, участвовала в конкурсах молодых поваров и официантов.

Соревнования, призванные выявить лучших представителей профессии, проводились и на республиканском и всесоюзном уровне. Местом проведения таких мероприятий становились поочередно крупные города СССР. Например, финальные состязания в рамках Третьего Всероссийского конкурса в мае 1981 года проходили в Крас-



Интерьер пивного бара «Жигули» на проспекте Калинина. Москва, 1970 г. ЦАЭ и АДМ

ноярске, в лучшем одноименном ресторане города. В них приняло участие 200 молодых специалистов, отобранных по итогам региональных состязаний из 70 областей, краев и автономных республик. Средний возраст конкурсантов составлял 24 года. Тем не менее это были уже квалифицированные специалисты — 87% поваров имели пятый и шестой разряды. Обязательная программа соревнований включала в себя сложные блюда: витаминный салат, сибирский борщ, тельное, заливную рыбу, бульон с пельменями, свинину в соусе, ягодный крем. Конкурсное жюри обращало внимание и на соблюдение технологии, и на вкусовые качества приготовленных блюд, и на умение повара правильно организовать свое рабочее место, и на экономное использование сырья, и на красивое оформление блюда. Конкурсные испытания были организованы и для официантов. Каждый участник получал свой «экзаменационный» билет, в котором были указаны задания. Например, подготовить меню и сервировать стол по случаю серебряной свадьбы. Или: какой соус можно предложить к цыплятам табака? Что такое кофе по-восточному? Официантам также предстояло продемонстрировать умение создать атмосферу уюта и доброжелательности. Призовые места присуждались «За высокую культуру обслуживания и элегантность в работе». Кроме того, в рамках конкурса

проходили семинарские занятия, на которых разрабатывалась новая рецептура, разбирались передовые элементы в организации производства, рассматривались новейшие технические приспособления для приготовления пищи[60]. Конечно, конкурсов и сейчас хоть отбавляй. Только вот непраздный вопрос: всегда ли лавры на многочисленных нынешних состязаниях кулинаров достаются лучшим из лучших? Быть может, стоит вернуться к старому, испытанному принципу: пусть конкурсов будет числом поменьше, но победы в них будут цениться «подороже»?

С конца 1960-х годов в городах стали появляться бары. Пик популярности баров разных типов пришелся на конец 1970 — начало 1980-х годов. Уже тогда в журналистике отмечалось, что они растут как грибы после дождя. Только за 1979—1980 годы их количество в столице возросло вдвое. К началу 1980-х по самым скромным подсчетам действовало около 50 баров. Взрыв моды на эти заведения обусловливался встречными устремлениями потребителей и организаторов общепита. С одной стороны, организация бара требовала минимальных капиталовложений, а по прибыльности раскрученный бар оставлял далеко позади себя даже фешенебельный ресторан. А для потребителей ассоциировавшийся с западным шиком и лоском, притом недорогое и демократичное заведение, бар быстро стал любимейшим местом дружеских встреч, знакомств и приятного времяпрепровождения. Если в 1960-е годы создавались пивные бары, которые в общем-то ничего кроме пенистого хмельного напитка не предлагали, то теперь возникали коктейль-бары, которые поражали неискушенных клиентов набором изысканных напитков и закусок. Кстати, под влиянием моды многие из прежних пивных баров быстро меняли профиль. Например, в Тушинском районе Москвы при кафе «Пилот» существовал ничем не примечательный пивной бар. В зале нового заведения появился камин, окна украсились цветными витражами, стены были отделаны каменной кладкой, потолок был оформлен цветными декоративными панелями, расположенными на разных уровнях по системе «ритм». Центром торгового зала стала барная стойка, окруженная композицией из гипсовых раскрашенных масок и подносов. Словом, декорация сменилась полностью. Вместо звона кружек и пьяного гомона атмосферу задавала негромкая и ненавязчивая музыка в современных ритмах, записанная в студии звукозаписи. А про напитки и говорить нечего — от красочных названий в винной карте порой просто перехватывало дыхание[61]. Вслед за столицей в движение по

переделке отсталых и убыточных точек питания включались и национальные республики. Даже такие, в которых подобная инициатива в силу исторических традиций и менталитета коренного населения должна была бы встретить настороженное отношение. Например, в 1979 году в центре Душанбе на месте невзрачного кафе был открыт первый великолепный бар «Сиявуш». Оказалось, что новомодное заведение западного образца вполне может обрести национальный колорит. Название бара подсказала поэма гениального персидско-таджикского поэта Фирдоуси. Стены заведения были расписаны иллюстрациями к литературному произведению. Портрет самого поэта был размещен в обрамлении бейты (двустишия поэмы). Стойку бара украшали резные деревянные колонны и старинные кувшины, воссоздававшие образ старины. Другая убыточная забегаловка была превращена в бар «Восточный». Ее стены были выложены камнем, украшены национальной чеканкой и таджикскими ковриками сузани. Для посетителей, желающих отдохнуть в приватной обстановке, в зале были устроены кабины, отделенные от зала ажурными металлическими решетками. При этом обивка диванов в каждой кабине была разной, занавеси на окнах выполнены из тканей традиционных для Средней Азии расцветок. Нечего и говорить о том, что бар «Восточный» мгновенно завоевал признание душанбинской молодежи. Здесь можно было и попробовать изысканных напитков, и вкусно закусить, и потанцевать. В стоимость входного билета (три рубля) входил коктейль, фирменное мороженое и кофе по-восточному. При желании можно было заказать ассорти из овощей, мяса, рыбы и птицы, горячие блюда национальной кухни, восточные сладости. Обстановкой и организацией обслуживания в баре «Восточный» был приятно удивлен министр торговли Эстонии, заглянувший сюда во время служебной командировки в Душанбе[62].

Интенсивное развитие коктейль-баров по всей стране требовало регламентации их работы, составления и издания общесоюзного сборника рецептур коктейлей и смешанных напитков, определения единого порядка их реализации. «Симфония» вкусов, образующих коктейль, — тонкое дело. Слабая информированность по этой части порождала «самодеятельность», порой небезопасную для здоровья потребителей. Истинный плюрализм подходов царил в технологии приготовления даже одинаковых по названию напитков. Да и санкционированные «свыше» рецептуры подчас грешили недоработками. Даже после утверждения головными организациями общепита

рецептур наиболее спрашиваемых коктейлей руководство отрасли было вынуждено признать, что их все же «пересластили»[63]. В конце концов головной журнал общепита предложил высказаться специалистам из института повышения квалификации Главинтуриста, которые имели более фундаментальную подготовку в этом вопросе. Последние предложили в качестве эталона соотношения ингредиентов коктейль «Водка сауэр»:

Водка — 50 мл
Сахарный сироп — 5 мл
Лимонный сок — 15 мл
Выход: 70 мл
Сахарная пудра 5 мл. Ломтик лимона.

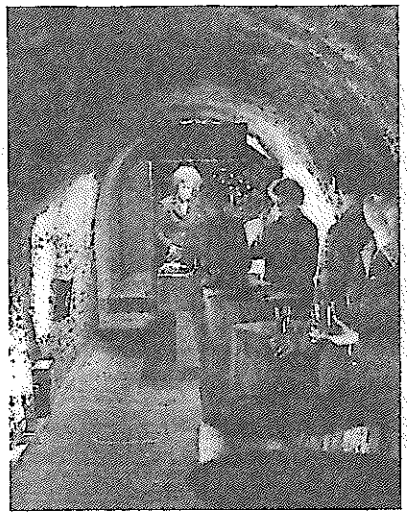
Для начинающих барменов пояснялось, что коктейли приготовляют в шейкере и отпускают в тюльпанообразной рюмке на длинной ножке, декорируют ломтиком лимона, а по краям бокала наносят сахарную пудру[64].

Неясными оставались и многие другие параметры устройства бара: какой длины следует делать стойку, какие формы обслуживания требует бар, каким должен быть ассортимент напитков в барах различной категории, наконец, какая музыка должна была бы звучать в его стенах, и стоило ли в число «удовольствий» включать танцы. Кое-какие указания на этот счет давали официальные инструкции, изданные Министерством торговли СССР. В них разъяснялось, что бар — специализированное предприятие быстрого обслуживания, где реализуются смешанные напитки, натуральные ликеро-водочные изделия, вина, слабоалкогольные и безалкогольные напитки самого широкого ассортимента, а также блюда, закуски и кондитерские изделия узкого ассортимента. Кроме того, в обязанности работников бара входила и организация отдыха посетителей.

Барную стойку в фешенебельных заведениях следовало делать из расчета, что за ней одновременно могла бы разместиться половина от общего числа посетителей. При этом на каждое место должно было приходиться минимум 0,8 метра. Так, например, бар, рассчитанный на 100 клиентов, должен был располагать стойкой длиной в 40 метров, которую в одну смену должны были обслуживать от четырех до шести барменов. Помимо подачи барменом напитков за стойкой и доставки официантами заказа к столику, допускалось применение и специальных форм обслуживания: проведение банкетов-коктейлей, дегустаций вин и пр. В закусочный ассортимент рекомендовалось

включать разнообразные канапе, тарталетки, сырные палочки, маслины, оливки, фисташки, соленый миндаль. А из кондитерских изделий — мелкие пирожные, шоколад, конфеты, цукаты и т.п. Бары высшей категории и категории люкс пользовались правом организации концертно-эстрадных представлений, дискотек. Для заведений, рассчитанных на обслуживание 50 и более человек, полагалось оборудование танцплощадки и мест для оркестра и артистов варьете. Все бары должны были быть оснащены стереофонической звуковоспроизводящей аппаратурой, а предприятиям высшей категории уже в начале 1980-х годов вменялась в обязанность установка телевизоров, видеомагнитофонов и игровых автоматов. Барам высшей категории и категории люкс полагалось иметь минимальный ассортимент коктейлей из 5—7 наименований, а тонизирующих и прохладительно-смешанных напитков — 10—13[65]. Не все из перечисленных рекомендаций вызывали согласие практиков. Скажем, танцы. Против них ничего не имели руководящие инстанции, да и клиенты голосовали ногами «за». Но у практиков находились возражения: танцы вытесняли из зала минимум два-три столика, а соответственно и лишали предприятие ощутимой части выручки. Оптимальный выход из положения, который удовлетворил бы обе стороны, мог состоять в устройстве двух-, трехразовых танцевальных вечеров еженедельно[66]. Впрочем, и такое здравое решение не вызывало единодушного одобрения всех организаторов барного дела. Другой острый вопрос состоял в том, продавать или не продавать пиво в коктейль-барах. В конце 1970-х годов он был решен в отрицательном плане. Однако уже в начале 1980-х годов многие практики высказывались в пользу возобновления продажи пива. С одной только оговоркой: в барах следовало торговать не бутылочным, а бочковым пивом и разливать его в фирменные кружки. Иначе говоря, культура потребления пива должна была бы быть приведена в соответствие со статусом барного заведения[67]. Как видим, многие вопросы деятельности баров находили свое решение в итоге проб и признания ошибок. Впрочем, дело было новое, неизведанное и требовало долговременной отладки.

Вместе с тем в «застой» медленно, но верно отрабатывались эффективные схемы обслуживания, и пробивала себе дорогу продуманная и грамотная организация дела. Дальнейший прогресс требовал подготовки квалифицированных кадров. И именно в этом деле был совершен настоящий прорыв. В конце 1980 года при содействии давнего торгового партнера Советского Союза итальянского объединения



Таллиннское кафе. 1980-е гг.

ТЕКНО в Москве открылась школа метрдотелей и официантов (МШМО), при которой были организованы курсы барменов. Для них было выделено два учебных класса. И здесь было на что посмотреть! Один из классов представлял собой полностью оборудованный бар, а в другом был представлен полный комплект техники, применяемой в баре, включая кофеварки, льдогенераторы, малогабаритную посудомоечную машину и т.п. Фирма ТЕКНО брала на себя обязательство в течение пяти лет обновить материально-техническую базу, заменяя устаревшие образцы техники на новейшие. Первый прием слушателей прошел весной 1981 года. Для учебы отбирали лучших соискателей — из барменов, метрдотелей и официантов высшего разряда. Набралось 64 человека, которые за три месяца обучения стали высококлассными специалистами барного дела. Уже в первый учебный день каждый получил брошюру «Коктейли МАРТИНИ». Она открывалась замечательным пассажем об искусстве приготовления коктейлей: «Сколько коктейлей было приготовлено во всем мире? Сто тысяч? Миллион? Как из семи нот человек тысячелетиями создавал и будет создавать музыку, так и из комбинации разных напитков могут рождаться бесчисленные рецепты. Семь нот дали нам великолепные симфонии и простые песни; музыку бессмертную, хорошую, среднюю и плохую. То же самое можно сказать и о коктейлях: некоторые из них пьют во всем мире, другие получают признание в узком кругу, третьи сразу же забываются». Такой зачин хорошо характеризовал направленность обучения — овладение навыками приготовления сложных напитков, изучение сочетаемости различных ингредиентов должно было соединяться с развитием творческих способностей учащихся[68]. Из этой «кузницы» кадров в сеть городских предприятий стали поступать отличные знатоки своего дела. В дальнейшем на основе МШМО были развернуты двухнедельные курсы переподготовки барменов.

Растущая год от года популярность баров получила отражение и в официальной классификации предприятий общепита, подразделявшей их на пять наценочных категорий (люкс, высшая, I, II, III). Бары включались только в две первых категории, что подчеркивало их элитное положение среди прочих заведений[69].

Неотвратимое движение в русле общемировых тенденций потребления меняло не только структуру общепита, но и досугово-развлекательную часть работы ресторанов и баров. О ней есть что вспомнить и рассказать грядущим поколениям.

На память внукам: как «гуляли» в ресторанах застойных времен

Сейчас верится с трудом: в те времена гуляли так, как никогда ни до, ни после. На то было несколько причин. Главная — дешевизна ресторанного сервиса. В те благословенные времена, по словам журналиста Э. Дорожкина, даже простой советский инженер мог прийти в ресторан «Центральный», заказать салат «Столичный», грибы, запеченные в сметане, свинину по-деревенски, от души запить это благолепие «Московской» водкой, да еще в завершение вечера вызвать такси и фон-бароном подкатить к подъезду собственного дома. Для работающего человека, даже не слишком обеспеченного, рестораны были доступны если не в будни, то по меньшей мере в праздники.

Впрочем, попасть в кафе или бар можно было и, не имея гроша в кармане. На этот случай действовала система «ask». Денег можно было «настрелять» у сердобольных прохожих, стоя, например, у магазина «Российские вина» на улице Горького, или, на слэнге тогдашней передовой молодежи, Стрите[70]. Поза просителя с протянутой рукой тогда, когда нищенство еще не было поставлено на профессиональную основу, приносила гарантированный хрустяще-звенящий результат.

Если путь в ресторан был заказан по причине полнейшего отсутствия денег и неспособности их раздобыть, то прорваться в приличное заведение и даже там оставить свой короткий след все равно было возможно. Как герой бессмертной поэмы Венички Ерофеева.

В ожидании своего поезда он закатывался в ресторан Курского вокзала. Наметанным взглядом вышибала у дверей сразу распознавал в нем наихудшую разновидность гостя, от которого прибыли никакой, а неприятностей полный короб, и строго предупреждал: «Спиртного ничего нет». Но, получив заверение, что тот пришел вовсе не за этим, нехотя впускал. Времена, когда face-control был всего лишь словом из буржуазного лексикона и все были равны перед законом, еще не наступили, и отказать было нельзя. Прижав заветный чемоданчик с горячительными напитками к сердцу, Веничка шел в зал и усаживался. Ему здесь все было не мило: и арии в исполнении И. Козловского, которые звучали в магнитофонной записи, и тяжелая люстра над головой, и отсутствие хереса, которого по странной прихоти вдруг возжаждал его организм. И хотя ему было твердо указано, что хереса нет, он продолжал упорно ждать, сидя на своем стуле. Неизвестно чего. До тех пор, пока над головой не грянул гром: «Кому здесь херес?» Над ним нависла группа людей — их выражение лиц не предвещало ничего хорошего. Почуяв близость расправы, наш герой сник: «Я ведь ... из Сибири, я сирота. А просто чтобы не так тошнило... хереса хочу». Новое упоминание хереса прозвучало как сигнал к атаке, и несколькими минутами позже исторгнутый из ресторана гастролер подбирал на асфальте свои скромные пожитки[71].

Однако описанный случай все же не был типичным. В условиях «неуклонного повышения благосостояния» трудящихся, о котором рапортовала пресса, на руках у граждан скапливалась большая масса неотоваренных денег. Причем обладателями пачек денежных знаков были отнюдь не только представители элитных слоев, а также спекулянты и фарцовщики, но и рядовые работники сферы быта, культуры и даже простые труженики молотка и кувалды. Вот как в изображении Сергея Довлатова выглядел ресторан «Витязь» в Пушкинских горах, куда, как магнитом, тянуло местный «бомонд»: «У буфетной стойки толпилось человек восемь. На прилавок беззвучно опускались мятые рубли... Две-три компании расположились в зале у стены. Там возбужденно жестикулировали, кашляли и смеялись. Это были рабочие турбазы, санитары психбольницы и конюхи леспромхоза. По отдельности выпивала местная интеллигенция — киномеханик, реставратор, затейник». Самой колоритной личностью в этом углу был фотограф Валера. Это был непросыхающий алкоголик, объяснявший свое пагубное пристрастие безальтернативным выбором: «Зарабатываю много... Выйду после запоя, и сразу — ка-

пусты навалом. Каждая фотка — рубль. .. За утро три червонца... К вечеру — сотня...И никакого финансового контроля... Что остается делать?.. Пить... Возникает курская магнитная аномалия. День работаешь, неделю пьешь... Другим водяра — праздник. А для меня — суровые будни...То вытрезвитель, то милиция»[72]. Выронив денежную купюру, Валера, не утруждал себя нагнуться за ней — в его черном конверте из-под фотоснимков этого добра всегда было навалом. Куролесил он так, что приводил в смущение шпану, — с опрокидыванием столов, срыванием портьер, громкими несуразными монологами. Убожество и безысходность провинциальной жизни в сочетании с «шальными» деньгами превращали ресторанный загул в единственную форму разрядки, которая была доступна свихнувшимся особям вроде Валеры.

Конечно, в рестораны, и столичные и провинциальные, наведывалась отнюдь не только забубенная публика. За некоторой пряной добавкой к пресному вкусу будней шли сюда и смиренные труженики. Поводом могло стать любое событие — премия, надбавка к жалованию, повышение по службе, рождение наследника, пусть даже не слишком желанного. Вот как тот же Довлатов описывал один из своих походов в ресторан в бытность корреспондентом эстонской газеты. От редакции им был получен заказ — подготовить очерк по случаю рождения 400-тысячного жителя города Таллина. Таковым стал новорожденный сын супругов — работников местного судостроительного завода. Чтобы получить материал из первых рук, журналист повел Кузина — отца юбилейного младенца в таллинский ресторан «Космос». Герой очерка сразу же предупредил его о весьма скромных финансовых возможностях, в пределах, которых он мог себе позволить отпраздновать событие:

— Денег — восемь рублей, — сказал Кузин, — плюс живая бутылка отравы. Он достал из портфеля бутылку кубинского рома. Замаскировал оконной портьерой.

— Возьмем для понта граммов триста?

— И пива, — говорю, — если холодное...

Мы заказали триста граммов водки, два салата и по котлете.

— Нарезик копченый желаете? — спросил официант.

— Отдохнешь! — реагировал Кузин.

Зал, в котором обосновались наши герои, еще не был заполнен. На сцене готовились к началу программы оркестранты: рояль, гитара, контрабас и ударные. Гитарист украдкой протер ботинки носовым

платком, а потом объявил в микрофон: «По заказу наших друзей, вернувшихся из курортного местечка Азалемма...» Он выждал многозначительную паузу. — Исполняется лирическая песня «Дождик каплет на рыло!..»[73].

После первых аккордов на середину зала вышли две пары и закружились в танце. Между столиками деловито порхали официанты в черно-белой униформе, похожие на пингвинов. Заметно повеселевший Кузин объяснил журналисту, что объявленное курортное местечко Азалемма на самом деле является самым большим лагерным поселком в Эстонии.

По мере того как повышался градус опьянения, все больше расходился и новоиспеченный отец. Общий итог торжества, который подвел официант со скорбно поджатыми губами, помимо счета, состоял из разбитой тарелки и лужи, оставленной в ресторанном туалете. Впрочем, такие мелкие неприятности в ресторане быстро улаживались. Достаточно было просто уплатить отступную сумму денег, что и сделал журналист:

«Я сунул официанту деньги.

—Извините, — говорю, — у моего друга сын родился. Вот он и переживает.

— Поддали, так и ведите себя культурно, — уступил официант»[74].

Как видим, ресторан в известной степени представлял собой некоторый провал в сплошном пространстве действия уголовного и административного права. Не то, чтобы в нем отменялись соответствующие статьи закона. Просто к угловатостям в поведении клиентов, которые в других общественных местах были бы чреваты санкциями органов правопорядка, здесь относились терпимо. И конечно же никто и никогда ни взглядом ни жестом не намекал клиенту, вернувшемуся из Азалеммы либо других подобных «курортных» зон, на его второсортность.

Можно сказать больше. Изгой, от которого, как от прокаженного, шарахались люди с «положением», на свои кровные в ресторане мог позволить себе почти диктаторские замашки. И это воспринималось как норма. Вот как просто в элитный московский «Националь» проникал известный старатель, а в далекой молодости моряк, боксер и любитель поэзии Есенина Вадим Туманов. Осужденный в сталинскую эпоху, неоднократно устраивавший побеги из лагеря, а потом снова туда попадавший, пережив все изломы судьбы благодаря своему бойцовскому характеру и воли к жизни, Туманов все же сумел обрести настоящую

независимость. После реабилитации в 1956 году он возглавил старательскую артель на прииске «Широкий». Деньги, притом абсолютно честно заработанные, потекли к нему рекой. Теперь он уже стал вызывать раздражение не как бывший зэк, а как первый советский миллионер в «законе». Но все неудобства, сопутствовавшие его прочим публичным появлениям, отменялись в ресторане. Он подходил к массивным дверям с бронзовыми ручками. Вход в здание охраняли осанистые швейцары в ливреях с золотыми галунами. Всем своим видом они демонстрировали неприступность. Вместе с тем бывалому человеку было понятно, что эта важность не более как флер. Туманов быстро просовывал в щель сиреневую купюру (двадцать пять рублей, составлявшие четверть месячной зарплаты инженера) и «сезам» открывался. По иронии судьбы однажды на такой прием попался бывший лагерный охранник Туманова, который теперь нес вахту у дверей «Националя»[75].

Ресторан был хорош и тем, что даже из сравнительно небольшого набора своих гастрономических и развлекательных предложений позволял сформировать микросреду, сообразную со вкусами и наклонностями клиента, притом в самом широком диапазоне — от экзотически-прихотливых до плебейски-невзыскательных. В приличном заведении общепита простой смертный мог отведать яств, которые в обычное время советский народ ел устами своих руководителей. Поэтому ресторан до известной степени действовал и как некий противовес всем известным привилегиям номенклатуры, иначе говоря, частично нивелировал те социальные различия, которые вроде бы и не признавались официально, но в реальной жизни ощущались достаточно остро. Даже тогда, когда в стране возникали трудности с продовольственным снабжением, рестораны, бары и кафе продолжали радовать изобилием гастрономических предложений. Например, в конце 1960-х годов одной из самых роскошных и недорогих точек питания в Ленинграде, доступной для всех представителей журналистского цеха — от матерых собкоров центральных изданий до незаметных работяг из многотиражек и внештатных корреспондентов, — был буфет Дома прессы на Фонтанке. В нем всегда имелись в наличии говяжьи сосиски, разнообразные консервы, языки, икра, мармелад, деликатесные сорта рыбы. Правда, в 1970-е по мере того как множилась слава этого райского уголка и нарастал поток прожорливых журналистов, ассортимент дефицитных продуктов редел. Вместе с тем и тогда здесь не переводилось свежее жигулевское пиво и приличный набор закусок к нему[76].

Аккредитацию на празднике жизни, который предлагал ресторан, давала только платежеспособность. Эта способность ресторанного сервиса отвечать практически на любой спрос клиентуры особенно рельефно прорисовывалась на северных оконечностях нашей родины. Там гости гуляли особенно широко, а услуги обеспечивал отменный интернациональный персонал, приехавший за «длинным рублем». Известный актер Евгений Весник описывал шашлычную города Норильска:

«Директор — армянин из Одессы.

Официант — еврей из Одессы.

Повар — грузин из Одессы.

Швейцар на вешалке — кореец из Одессы.

Уборщица — якутка из Одессы.

Водка — польская.

Пиво — чешское.

Минеральная вода — украинская.

Шашлык — из оленя, медведя или рыбы.

Сыр — голландский.

Колбаса — финская.

Маслины — греческие.

Сельдь — исландская.

Спирт — американский.

Мебель — скамьи, столы из досок — наша родная!»[77].

Однажды два народных артиста — Евгений Весник и Борис Андреев, возвращаясь с гастролей из Мурманска, в ожидании своего рейсового самолета, заглянули в ресторан местного аэропорта. Уселись за столик, погрузились в чтение меню. Тут же перед ними выросла официантка с блокнотиком. Диалог повел Борис Андреев:

— Солянка мясная есть?

— Есть, пожалуйста.

— И рыбная?

— Пожалуйста...

— Не надо... А рассольничек с солененьким огурчиком, с каперсами и куриными потрохами есть?

— Есть, есть... Придется минут двадцать пять подождать — блюдо заказное... Записать?

— Нет-нет! Не надо, не надо! А вот тут написано: «Филе по-суворовски с кровью и жареным луком». Неужели есть?

— Да, это наше фирменное блюдо. Пожалуйста...

— Не нужно!.. А блины с маслом, сметаной, с селедкой, с икрой черной и красной? Неужели все это есть?

— Обязательно... Эти блюда подаются через пять минут. Все наготове...

— Не надо, красавица, не надо! А вот ухи из стерлядки наверняка нет?

— Из свежей есть. Есть жареная, на пару, есть даже строганина из замороженной стерляди...

— Подождите! Не надо! Не сердись, русалочка моя, и дай мне в одну глубокую тарелку три порции винегрета. Но только без соли, без уксуса, без селедки и свежего лука. Вот тебе деньги и купи себе три большие плитки шоколада в подарок от меня. Не сердись! И заранее тебе за все спасибо. Извини! Только что от врача... Запретили мне теперь категорически что-нибудь, кроме отварных овощей... Повару привет. Вот еще денег возьми и купи ему бутылку водки, скажи — от народного артиста СССР Бориса Федоровича Андреева[78].

А в Донбассе, где всенародно любимые артисты, в том числе Б. Андреев, Н. Крючков, П. Алейников, снимали очередной фильм, шахтеры закатили им такой праздник в ресторане, что повидавшие на своем веку всякие пышные застолья актеры несколько подрастерялись. Украшением стола были жареные целиком поросята — как выяснилось, традиционное шахтерское блюдо. При виде количества и разнообразия выпивки, выставленной хозяевами вечера, актеры вообще лишились дара речи[79].

Даже тогда, когда в стране возникали трудности с продовольственным снабжением, рестораны, бары и кафе продолжали радовать изобилием гастрономических предложений. В Донбассе, где всенародно любимые артисты Б. Андреев, Н. Крючков, П. Алейников снимали очередной фильм, шахтеры закатили им такой праздник в ресторане, что повидавшие на своем веку всякие пышные застолья актеры несколько подрастерялись. Украшением стола были жареные целиком поросята — как выяснилось, традиционное шахтерское блюдо. При виде количества и разнообразия выпивки, выставленной хозяевами вечера, актеры вообще лишились дара речи.

Не менее яркие впечатления оставлял Магадан. В этом городе скапливалась горючая масса людей, имевших личные счеты с Уголовным кодексом. Притом в местных заведениях они чувствовали себя вполне вольготно. И даже могли наслаждаться благами, которые в других населенных пунктах Советского Союза отсутствовали. К примеру, в городе было множество пивных точек — магаданское пиво вывозилось даже

на экспорт. По одной версии, его производство наладили потомственные немецкие пивовары, высланные из Поволжья в начале Великой Отечественной войны. По другой версии, заслуга в сотворении этой неофициальной визитной карточки города принадлежала рачительной директрисе пивного завода А. Брускиной. А местная родниковочистая вода была и в самом деле пригодна для изготовления напитка превосходного качества[80].

Что касается ресторанов, то и в них магаданцы не испытывали недостатка. Самым популярным был «Приморский», где собирались «сливки» местного общества. Там же проводила время молодежь. Приезжие веселились в ресторанах при гостиницах — «Магадан» и «Березка». Таксисты, артельщики и рыбаки облюбовали «Северный». Ресторан «Вечерний» в основном устраивал банкеты по предварительным заказам. Граждане, не рассчитывавшие найти место в лучших заведениях, шли в «Астру». В городе было еще несколько кафе — от ресторанов их отличало только музыкальное сопровождение под магнитофон. Все остальное — меню, обслуживание — было под стать ресторанам. Но жители и гости Магадана рвались в рестораны, где звучала живая музыка, а постоянный клиент был другом, товарищем и братом всему персоналу. Старатели, заработавшие за сезон баснословные по советским меркам деньги — около восьми — десяти тысяч рублей, — с таким же баснословным размахом просаживали их в ресторанной гульбе. Так, известный всему городу старатель Володя Дураков заявлялся в «Северный» в первый же день своего отпуска, проездом на «материк». Зная его пристрастие, официантки уже стояли наготове у входа с бутылками шампанского. Володя брал бутылки под мышки и орошал свой путь к столику пенистыми брызгами. Музыканты приветствовали его песней: «К нам приехал наш любимый, наш Володя Дураков». Вместо запланированного денька на магаданской земле Володя застревал здесь на весь отпускной период.

Между залом и сценой в ресторане пролегает условная грань. А в Магадане она вообще стиралась. Заплатив червонец оркестрантам, бичи, старатели, моряки и рыболовы взбирались на сцену и сполна удовлетворяли свою тягу к прекрасному. Бывали выступления, надолго запоминавшиеся оригинальностью подачи «материала». Однажды к музыкантам в «Северном» подошел здоровенный моряк и изъявил желание спеть «Журавлей». Правда, не тех «Журавлей», которые были известны широкой публике, — со словами «Летит, летит по небу клин усталый» или со словами «Здесь под небом чужим». В заказанной

песне была фраза «Лишь оставила стая средь бурь и метель одного с перебитым крылом журавля». Отсутствие слуха и голоса исполнитель постарался возместить образностью. Дойдя до кульминационных слов с «перебитым крылом», рухнул на пол и неподвижно застыл. Зал всполошился, вообразив, что на пике эмоционального напряжения морячка хватил «кондратий». Но тот внезапно ожил и по микрофону объявил, что он хотел показать зрителям, каково это быть с «перебитым крылом». Другой певун затребовал песню «Мама», но опять-таки не всем известную «Помнишь, мама моя, как девчонку чужую я привел к тебе в дом, у тебя не спросив». Музыкантам он велел играть танго и под его звуки начал трагический речитатив: «Мама, выслушай меня. Я здесь пропадаю в этой дыре! Я качусь по наклонной плоскости. Я связался с бичами и стал пить водку, мама! Я больше не могу так! Вышли мне сто пятьдесят на дорогу, мама, иначе я тут загнусь...» Зал в немом изумлении слушал эту надрывную исповедь. Попытки ее остановить исполнитель решительно пресек и довел до финала свой крик души.

Через ресторан можно было решить любые житейские проблемы. Артельщики, приезжавшие с прииска с толстыми пачками денег, заказывали себе ресторанное обслуживание, а заодно и любовные утехи — прямо на снятую квартиру. И вот к денежному тузу тянулась процессия официанток с блюдами, отчаянно виляя широкими бедрами, затянутыми в узкую юбчонку. Говорили, что среди официанток устанавливалась даже своя очередность на спецобслуживание[81].

Репертуар ресторанных музыкантов на дальней периферии отличался от того, который был в столичных городах. Проработавший несколько лет в московских кабаках М. Шуфутинский обнаружил, что самые ходовые шлягеры москвичей не находят отклика у магаданцев. Пришлось осваивать местную специфику. В качестве музыкального привета от одного стола другому столу заказывались песни: «Корабли постоят», «Трасса, колымская трасса», «Ванинский порт», «Моряк вразвалочку». Неизменным успехом пользовались песни Вертинского, Лещенко, лагерная, блатная и хулиганская лирика. Однако непревзойденным хитом, который исполнялся всегда и везде, была песня «Завяли вишни». Кстати, с магаданской земли она полетела на материк и произвела там не меньший фурор, чем по месту рождения:

«Поспели вишни в саду у дяди Вани,
Поспели вишни, поспели вишни.

А дядя Ваня с тетей Груней нынче в бане,
А мы с друзьями погулять немного вышли.
А ты, Григорий, не ругайся,
А ты, Петька, не кричи,
Эй, там, с кошелками, не лезь поперед всех.
Поспели вишни в саду у дяди Вани,
А вместо вишен теперь веселый смех.
Пусть дядя Ваня купает тетю Груню
В колхозной бане на Мерчекане.
Мы скажем дружно: «Спасибо, тетя Груня,
И дядя Ваня, и дядя Ваня».

Правда, неизвестное в других городах название поселка на Охотском море — Мерчекан — заменялось словами: «навар считают»[82].

Посещение ресторанов, кафе, баров и пивных было ритуальным действием для интеллектуальной и художественной элиты в Москве и Ленинграде. Поэт и переводчик Анатолий Найман вспоминал, как после первого гонорара он отправился с другом в низок «Коньяк — шампанское» на Невском. В ассортименте были коктейли «Белая ночь I», «Белая ночь II», «Белая ночь III», различавшиеся только соотношением коньяка и шампанского. Уже после дегустации «Белой ночи II» к ним потянулись соседи с предложением выпить вместе: завязалась теплая дружеская беседа, способная увенчаться установлением тесных товарищеских отношений. Беда заключалась только в том, что в низок редко залетали интеллектуалы. Увы, и на это раз новыми знакомыми наших героев оказались всего лишь обычные городские обыватели, не вызвавшие желания сойтись ближе. Приятным заведением, но также не слишком тароватым на интересное общение был погребок «Кавказский»: там собирались офицеры и кавказцы — дельцы теневой экономики. С людьми светскими там могли происходить и курьезные случаи. Однажды интеллигентную даму привел сюда сын — «обмыть» первую получку. К ней подошел грузин и предложил потанцевать. Услышав, что она не танцует, очень обиделся и изрек: «Зачем же так синично?»[83]

Утолить жажду пенистым напитком и одновременно приобщиться к интеллектуальному пиршеству культурный человек мог в кафе «Щель», что было в здании гостиницы «Астория» на Исаакиевской площади или в забегаловке «У Петьки- кабатчика» на улице Печатников. Туда можно было завернуть после работы или зайти экспромтом

во время променада с друзьями. Об этой укоренившейся среди питерских «свободных художников» привычке были сложены шуточные куплеты Виктора Сосноры:

Летел Литейный в сторону вокзала.
Я шел без денег и без башмаков,
И мне моя любимая сказала.
Что я окончусь между кабаков.
Пошел я круто — пока, пока,
Прямым маршрутом по кабакам.
Сижу и пиво желтое солю.
Официант, полбанки и салют![84]

Самым знаменитым из «тусовочных» заведений было кафе «Сайгон» на углу Невского и Владимирского проспектов. Оно размещалось на первом этаже помпезного ресторана «Москва», за что посетители иногда именовали его «Подмосковьем». Помещение его при всем желании нельзя было назвать благоустроенным. Длинные прилавки, круглые столики, облепленные завсегдатаями, даже подоконники, на которых сидели посетители, вряд ли бы пришлись по вкусу любителям ресторанного шика. Преимущества кафе состояли в другом. Во-первых, здесь варили душистый кофе, а к нему подавали рожки с заварным кремом и другие изумительные пирожные, которых даже в Москве было не найти днем с огнем. Во-вторых, в «Сайгоне» мелькали знаменитые личности — Б. Гребенщиков, К. Кинчев, с которыми запросто можно было обменяться горячими новостями из музыкальной жизни[85]. К посещению ресторанов — «Метрополь» или «Кавказский» — следовало готовиться более тщательно, желательно с предварительным заказом столика и подбором соответствующего случаю предметов одежды из

Самым знаменитым из «тусовочных» заведений было кафе «Сайгон» в Ленинграде. Оно размещалось на первом этаже помпезного ресторана «Москва», за что посетители иногда именовали его «Подмосковьем». Помещение его при всем желании нельзя было назвать благоустроенным. Преимущества кафе состояли в другом. Во-первых, здесь варили душистый кофе, а к нему подавали рожки с заварным кремом и другие изумительные пирожные, которых даже в Москве было не найти днем с огнем. Во-вторых, в «Сайгоне» мелькали знаменитые личности — Б. Гребенщиков, К. Кинчев, с которыми запросто можно было обменяться горячими новостями из музыкальной жизни.

своего гардероба. Открытие нового ресторана было всегда значительным событием. В ленинградский ресторан «Восточный», именуемый на условном языке Средним залом филармонии (из-за местонахождения между Большим и Малым залами), сразу после открытия потянулась изысканная публика. Для одних это было место, где вполне естественно смотрелись новомодные предметы одежды, вроде белых фирменных джинсов. Для других — место, где можно было узнать последние новости, о которых не писали в газетах, или почерпнуть нужную информацию для книг, статей и эссе из первых рук и даже завести ценные знакомства.

Отдельные рестораны предлагали феерию удовольствий. Ресторан «Невский» на одноименном проспекте завсегдатаи посещали как своего рода элитный клуб. Здесь выступало лучшее в городе варьете, давали сольные концерты Игорь Кио, Иосиф Кобзон, Алла Баянова, Валентина Пономарева, Владимир Винокур и многие другие. За белым роялем пианист-виртуоз самозабвенно исполнял музыку Шопена, Листа, Паулса, Дунаевского. Здесь устраивались показы моды, проводились литературные диспуты.

Для пишущей братии в ресторанной атмосфере была сокрыта еще одна важнейшая приманка. Сочинительство, как писал А. Найман, обрекает на видимое бездействие, а ресторанная жизнь предлагала свой суррогат жизни, действия. В этой суррогатной жизни можно было подсмотреть улыбку, жест, тайную страсть, которые художественное воображение превращало в нетленные образы. Там где обычный взгляд видел только перья страуса, поэт усматривал очарованную даль. Но и это еще не исчерпывало притягательной силы ресторана для людей творческих, склонных к нервным срывам и депрессии. Он позволял на время выпасть из регулярной череды серых будней, которые вгоняли в тоску даже непробиваемых оптимистов. Возможность провести несколько вечерних часов в сиянии люстры и отблесках хрусталя, под заботливым присмотром персонала, с законным правом на прихоть, которую в пределах своих возможностей готовы были выполнить и повар, и официант, наполняла сознанием собственной значительности. Отчасти это заменяло общественное признание. Тем более что официальная иерархия чинов и должностей в ресторане как бы упразднялась. Подчиненный мог дать фору своему начальнику и по части щедрого заказа, умения красиво приударить за дамой, способности блеснуть на танцплощадке. И мог на время затмить сановного вельможу[86].

Отдельные рестораны вообще предлагали феерию удовольствий. Ресторан «Невский» на одноименном проспекте завсегдатаи посещали как своего рода элитный клуб. Концерты, которые давали лучшие концертные залы страны, порой бледнели перед досуговой программой этого ресторана. Здесь выступало лучшее в городе варьете, давали сольные концерты Игорь Кио, Иосиф Кобзон, Алла Баянова, Валентина Пономарева, Владимир Винокур и многие другие. Старинные романсы исполняла солистка Малого оперного театра Инесса Просаловская. Поначалу некоторых посетителей столь высокий профессиональный уровень ресторанной эстрады обескураживал: было непонятно, с чего это вдруг именитые артисты двинулись в кабак. Однако достаточно было провести пару часов в одном из залов ресторана, где за белым роялем пианист-виртуоз самозабвенно исполнял музыку Шопена, Листа, Паулса, Дунаевского, чтобы все сомнения улетучились: ресторан такого класса вполне мог позволить себе вступить в состязание с филармонией. Еще здесь устраивались показы моды, проводились литературные диспуты с участием питерских писателей. А во время «дней Франции в СССР» служащие ресторана оборудовали уголок французского бистро: по стенам развесили плакаты и картинки с видами Франции, поставили стол из толстого стекла, разместив на нем керамическую посуду. Рядом организовали выставку блюд французской кухни, а столики для гостей покрыли красно-бело-голубыми скатертями, в цвет национального флага. Желающим предлагалось посмотреть 20-минутный фильм о Франции, предоставленный управлением кинофикации.

Но и этими мероприятиями еще не исчерпывалась просветительская миссия ресторана. Филиалом «Невского» было «Литературное кафе» на углу Невского проспекта и Набережной реки Мойки. То самое кафе, которое с 1835 года было известно каждому петербуржцу как кондитерская С. Вольфа и Т. Беранже. То самое, где накануне рокового выезда на Черную речку Пушкин ожидал своего секунданта Данзаса. И то самое, где любили вести литературные разговоры под чашку кофе с вкуснейшими пирожными И.И. Панаев, В.Г. Белинский, Ф.М. Достоевский, М.Е. Салтыков-Щедрин, Ф.М. Достоевский. Поддержать марку подобного культурного мемориала совсем непросто. Требовалась особая продуманность обстановки, выверенная точность интонации, жеста, слова всех, кто обслуживал это заведение, чтобы не разрушить его историческую ауру. И эта цель была достигнута. Второй этаж кафе был искусно стилизован под литературный салон XIX века.

В нем совершенно естественно звучали литературно-музыкальные композиции, посвященные творчеству Н. Гумилева, А. Ахматовой, С. Есенина. А по вторникам и четвергам устраивались Пушкинские вечера. Постоянной ведущей таких вечеров была артистка Ленконцерта Ю.М. Кострица. Ей удавалось многое на грани невозможного. Во-первых, сделать так, чтобы гости ощущали причастность к великой литературе, которая некогда цвела в этих стенах. В этом смысле даже невольные оговорки во время ее монолога, обращенного к залу, укрепляли впечатление подлинности: «Александр Сергеевич живет ведь совсем рядом, на Мойке». Во-вторых, ненавязчиво руководить поведением гостей, которые не отличались врожденной деликатностью. Например, можно было попросить на время отвлечься от еды и таким способом: «Наверное, вам не захочется во время выступления певицы отведать даже нашу очень вкусную еду». Под влиянием вечеров в «Невском» и «Литературном кафе» многие заново открывали для себя русскую классику, да и вообще — нравственно и культурно вырастали[87].

Что касается московских ресторанов, то они предлагали еще более широкий спектр возможностей, чем провинциальные. В сравнении с последними они были лучше отделаны, да и отличались роскошеством кулинарии. Элитные заведения поражали особой торжественной парадностью. Это были своего рода святилища, овеянные славой своих известных основателей и бывавших в их стенах именитых гостей. В 1966 году в Москве после реконструкции вновь открылся «Славянский базар». На втором этаже были оборудованы Уральский, Загорский, Хохломской, Палехский залы и зал «Русский сувенир», стилизованный под крестьянскую горницу. Кулинары «Славянского базара» всегда могли удовлетворить самые изощренные пожелания любителей русской кухни. Для дегустации кушаний французской, итальянской, английской, японской кухонь, а также изучения кухонь народов СССР следовало идти в «Метрополь». Роскошный зал с мраморным фонтаном, колоннами, торшерами и хрустальными люстрами создавал ощущение театральности. Желающие провести вечер в более камерной обстановке могли подняться на антресоли, где вечерами работала чайная с самоварами и оркестром русских народных инструментов. Из старых брендов отменной кухней славилась «Прага», прошедшая капитальный ремонт еще в 1955 году. Лучшие кулинары из Праги, Брно, Братиславы помогли персоналу ресторана обогатить меню оригинальными рецептами чешских национальных блюд[88].

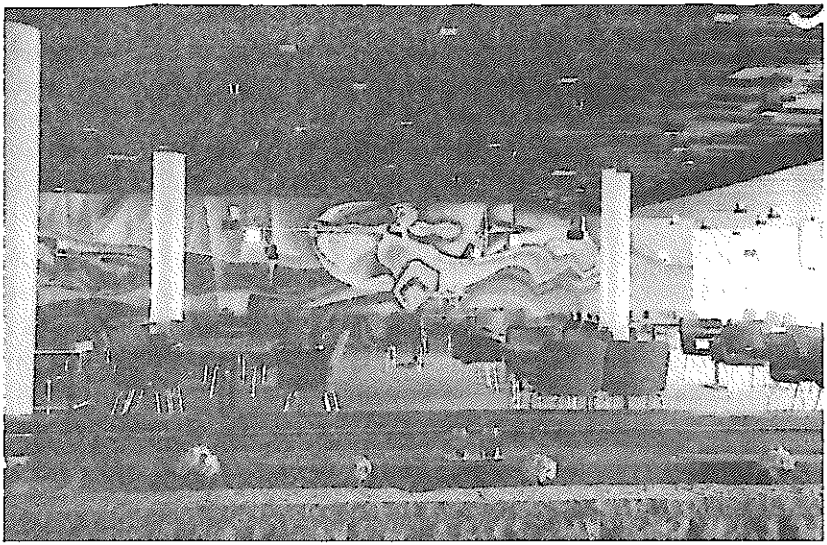
В зале ресторана «Седьмое небо». Москва, 1968 г. ЦАЭ и АДМ

Помимо предприятий, известных всей стране еще с незапамятных времен, среди москвичей и гостей столицы завоевали популярность и сравнительно новые. Например, рестораны при гостинице «Россия», отстроенной в Зарядье в 1969 году и ныне благополучно снесенной. Рассчитанные на 3200 мест рестораны никогда не пустовали. Гостей привлекала настоящая русская кухня, возрожденная местными кулинарами, — борщи, рассольники, щи, похлебки, расстегаи с мясом и рыбой, блины, котлеты. Впрочем, в меню не были обойдены вниманием и блюда народов СССР и зарубежных стран[89]. Фешенебельными заведениями считались и рестораны гостиницы «Интурист» — 22-этажного здания из бетона, стекла и алюминия, отстроенной в 1970 году в самом начале улицы Горького и также сегодня исчезнувшей с лица московской земли. Там располагались рестораны «Русская сказка», «Центральный», включавший в себя Синий, Серебряный и Золотой залы. Самым красивым был ресторан «Звездное небо», украшенный изображениями звезд. Как и в «России», здесь подавались в основном блюда русской кухни[90]. Одним из чудес столицы стал ресторан «Седьмое небо», расположенный на 320-метровой высоте внутри Останкинской телебашни. Занявший три этажа ресторан разделился на три зала: Золотой, Серебряный и Бронзовый. Одновременно они вмещали 300 человек. Повара ресторана разработали специальные «космические» блюда, которые запивались осо-

бым напитком «Высота». Залы вместе с верхом телебашни медленно вращались, позволяя гостям из разных ракурсов обозревать столицу, которая открывалась перед ними как на ладони. Конечно, сюда попасть было трудно — пригласительные билеты выдавались на производстве и в учреждениях в порядке поощрения передовых работников. С «улицы» вот так прямо подняться в эту поднебесную обитель было практически нереально[91].

Хорошие рестораны были при всех больших московских гостиницах. Кроме того, в столице были сосредоточены рестораны, представлявшие кухню братских стран народной демократии: «Белград», «Будапешт», «Прага», «Бухарест», «Варшава», «Гавана», «София», «Пекин», «Берлин» (бывший «Савой»). Национальные кухни республик СССР во всем их блеске раскрывались гостям в ресторанах «Арагви», «Баку», «Минск», «Украина», «Узбекистан», «Вильнюс».

Отменной кухней и своими оригинальными устойчивыми традициями по-прежнему славился общепит ЦДЛ на улице Воровского. Кафе и ресторан литераторов, принимавшие в свои стены только обладателей заветной членской книжечки Союза советских писателей, поражали неискушенного новичка. Цветные стены, украшенные писательскими граффити, густой настой алкогольных паров и табачного дыма, громкие выяснения литературных отношений возрождали в памяти картинки «Бродячей собаки». Знаменитые завсегдатаи вроде М. Светлова и Д. Самойлова в ресторане имели неограниченный питейный кредит. Компании, складывавшиеся по жанрам и иерархическим позициям внутри писательского круга, никогда не смешивались. «Это разделение по столикам и компаниям задолго до нынешних баталий заложило основы неизбежного раскола писательского союза», — пишет поэт и бард А. Городницкий. С этими же порядками было связано много курьезных случаев. Однажды где-то в начале 1980-х годов в ресторан зашел пообедать писатель Б. Ласкин. Посетителей было немного. Однако сильный шум и гомон создавала большая компания за соседним столиком. Особенно покоробила писателя ненормативная лексика, которая раздавалась вперемежку с тостами. Как выяснилось впоследствии, это коллеги провожали за рубеж Ю. Алешковского. Разозлившийся на соседей Ласкин подозвал метрдотеля и высказал ему претензии: «Послушайте, что происходит? Я, писатель Ласкин, пришел в свой клуб отдохнуть и пообедать после напряженной творческой работы. Я устал, почему я должен терпеть этот пьяный мат?» Однако увещевания метрдотеля не возымели успеха. Более того, из-за



Интерьер кафе «Метелица» на проспекте Калинина. Москва, 1969 г. ЦАЭ и АДМ

шумного столика встал сам виновник инцидента — маленького роста, не доходивший даже до плеча Ласкину, и презрительно его разглядывая, с издевкой произнес: «И что это ты такое написал, что так устал?»[92]

Бывало, в советские рестораны залетали и звезды мировой политики. В 1971 году с официальным визитом в СССР прибыл один из самых эксцентричных и непосредственных политиков — премьер-министр Канады Пьер Трюдо. Канадский гость выразил желание отдохнуть вдвоем с женой в каком-нибудь ресторане в приватной обстановке и послушать пение цыган. В Кремле переполошились: в ресторан «Архангельское» завезли продукты, нагнали кремлевских официантов и артистов из театра «Ромэн». Короче, устроили очередной банкет с официальными речами, нудной лекцией о первом в мире цыганском театре. И только под конец торжества выступили обещанные цыгане. Однако артистам было запрещено подходить к столу ближе чем на три метра и петь величальную песню, предлагая «дорогому Пьеру» выпить до дна. Разумеется, канадский гость воздержался от каких-либо комментариев по поводу устроенного вечера. Однако мрачное выражение его лица в продолжение всего мероприятия было красноречивее всяких слов. Поэтому, когда в Киеве он выразил желание без охраны и сопровождающих посетить дискотеку, советские организа-

торы решили не повторять печального опыта. На этот раз все было, как того хотел гость. В клубе-дискотеке на Крещатике чету Трюдо подвели к накрытому на двоих столику. Было все, что положено в хорошем ночном клубе: хороший стол, светомузыка, ансамбль музыкантов, элегантные пары танцоров, среди которых веселились Трюдо с женой. Канадским гостям было невдомек, что все это великолепие, включая нарядную публику, было тщательно подготовлено украинским КГБ. Аналогичный вечер отдыха с «массовиками-затейниками» все из того же ведомства прошел в ленинградском ресторане «Кавказ»[93]. Случай с Трюдо отлично иллюстрировал элемент непредсказуемости, которым была заряжена ресторанная атмосфера в глазах властей. Раскованное поведение гостей, потенциальная возможность пьяного выяснения отношений или живого общения с музыкантами не вписывалась в рамки официального протокола — для предотвращения этих побочных продуктов ресторанного веселья и были выведены на авансцену люди с Лубянки. Словом, высокие руководители недолюбливали ресторан как раз за то, за что его любила широкая публика.

Конечно, кутили и развлекались в столице не только в ресторанах. В центре города открылись и уютные, оформленные в русском стиле кафе: «Русский чай» на Мясницкой, тогдашней улице Кирова; «Маросейка» на одноименной улице, в те времена носившей имя малороссийского гетмана Богдана Хмельницкого. «Золотая» молодежь проводила время в кафе «Лира» на Пушкинской площади, там, где ныне находится самый знаменитый столичный «Макдоналдс». Любимым местом многих москвичей было кафе на Петровке, называвшееся в народе «Крючки» из-за того, что стены его были унизаны крючками, на которых посетители развешивали свои вещи. Здесь было уютно и безопасно. Пристойность гарантировало присутствие за многими столиками крепких парней из МУРа, которые, пользуясь близостью, заскакивали сюда выпить портвейна после тяжкого трудового дня. Любители экзотических вкусовых ощущений ходили в индийский ресторан «Джалторанг» на Чистых прудах, где можно было выпить чашку кофе с кардамоном и попробовать необычные сладости, например из свеклы[94].

В ресторанах начинали, а порой и заканчивали свой творческий путь многие мастера эстрады. Например, в московском ресторане «Варшава», где изначально работал М. Шуфутинский, играл большой оркестр под руководством А.Е. Стрельца. В «Метрополе» оркестром руководил известный саксофонист В. Смагин. Для некоторых профессионалов работа в кафе и ресторанах предоставляла единственный в

своем роде шанс пробиться к публике. В конце 1960-х годов, несмотря на похолодание политического климата в стране, группе музыкантов во главе с Алексеем Козловым удалось создать джазовый клуб на базе «Шашлычной», располагавшейся на первом этаже того же здания на улице Готвальда, где размещался и Союз композиторов. Этому проекту позволили состояться опыт работы Козлова в кафе «Молодежное» да еще некоторые связи с горкомом комсомола. Преобразованное при помощи музыкантов кафе получило название «Ритм». Поочередно в нем работали джаз-ансамбль Алексея Козлова и квартет Алексея Зубова. Исполнялись пьесы из репертуара Хараса Сильвера, Джона Колтрейна, Орнета Коулмэна. После исполнения запланированной программы к музыкантам на сцене присоединялись любители музыки из зрительного зала и начинался джем-сэйшн. Вскоре заурядная точка общепита стала популярным местом, куда потянулась московская интеллигенция — кафе ежевечерне заполнялось до отказа. Однако надолго удержаться в этих обетованных стенах музыкантам-джазистам было не суждено. Отнюдь не все жильцы дома, в котором размещалось кафе, разделяли восторги от джазовых гармоний, усиливаемых динамиками и микрофонами. Как ни печально, но правда была на их стороне. Ровно год спустя кафе вернулось к своему исходному образу «Шашлычной». А музыканты- новаторы переместились в кафе «Печора» на Новом Арбате[95].

Бесспорным средоточием модных заведений с конца 1960 — начала 1970-х годов стал проспект Калинина, или Новый Арбат, основная часть которого была проложена в 1962—1967 годах. Над проектом зданий, выросших вдоль широкой магистрали, трудился большой коллектив во главе с народным архитектором СССР М.В. Посохиным. Четыре 26-этажных административных здания по левой стороне, похожие на раскрытые книги, и пять 24-этажных жилых домов в виде сдвоенных прямоугольных башен по правой стороне придали проспекту Калинина сверхсовременный облик. Сюда толпами повалили москвичи и гости столицы, благо все условия для отдыха и развлечений были предусмотрены. По левой стороне проспекта непрерывной 800-метровой линией тянулись магазины и кафе. По правой они были встроены либо в цокольные этажи домов, либо установлены в виде двухэтажных зданий, чередующихся с высотками[96]. Самыми посещаемыми общепитовскими точками Нового Арбата стали рестораны «Арбат» и «Мир», кафе «Ивушка», «Метелица». Сюда с улицы Горького переместилась и модная молодежная тусовка. В толпе замелька-

ли первые хиппи — длинноволосые юноши в джинсах и девушки в мини-юбках, украшенные цепочками и самодельной бижутерией из бисера и бус. Свободные от таких условностей современного мира, как деньги, они бесплатно проникали в кафе «Метелица», где выступали любезные их сердцу рок-группы «Сокол» и «Красные дьяволята». Для этого требовалось проскользнуть через черный ход на кухню и, представляясь ошалелым поварихам инструкторами райкома комсомола, далее можно было попасть в зал.

Элитным заведением, в которое шли любители джаза, стало кафе «Печора». Публика там была отборной. Отстояв очередь в кафе, гости чинно проходили в зал, занимали столики и делали заказ официантам или брали выпивку в баре. Концертное представление начиналось в семь часов вечера и занимало три отделения. В антрактах официанты принимали дополнительные заказы от посетителей. Кафе пользовалось оглушительным успехом. Публика приходила в экстаз от импровизации музыкантов. Однажды, когда трубач Герман Лукьянов исполнял соло в пьесе Телониуса Монка «Straight, no Chanser», в его сторону из зрительного зала полетела запечатанная бутылка шампанского. Мгновенно сцена покрылась густой пахучей пеной. А трубач, который чудом избежал серьезной травмы, подхватил инструмент и сбежал со сцены. Как выяснилось, таким экстравагантным способом артистам решил выразить свое одобрение темпераментный гость из Дагестана, по странной случайности оказавшийся депутатом Верховного Совета СССР. Дюжие дружинники быстро доставили его в отделение милиции, впрочем, благодаря депутатской неприкосновенности злостный нарушитель общественного порядка был почти сразу же и отпущен. Этот случай заставил музыкантов более внимательно отслеживать реакцию зала.

Невзирая на длинные очереди, выстраивавшиеся у дверей кафе, и восхищение зрителей музыкальной программой, администрация не слишком приветливо смотрела на музыкантов. Как оказалось, гости, которые просиживали все три концертных отделения и поглощали изрядное количество буфетной продукции, все-равно давали меньше прибыли, чем посетители, которые быстро бы проглатывали пищу и уходили. Нехитрая коммерческая арифметика показывала, что, даже занимая всего два-три столика вместо битком набитого зала меломанов, такие едоки, заказывавшие еду из кухни, приносили бы более весомый доход кафе — ведь по отчетности засчитывалась только продажа продукции собственного производства. Столкнувшись с

гримасами советского планового хозяйства, музыканты предложили дирекции соломоново решение: торговать в нагрузку к входному билету горячим блюдом из кухни. После этого ситуация начала потихоньку выправляться — у входа в заведение был посажен кассир, продававший билеты стоимостью в 4 руб. 50 коп. — по тем временам немалые деньги. В эту сумму был включен и обязательный цыпленок табака. Однако, увлекшись представлением, гости как-то забывали об оплаченном угощении, и заготовленные жареные цыплята оставались невостребованными. Потом их с удовольствием разбирали работники кафе. Впрочем, эта изнанка ресторанного дела посетителям была неведома, и они благословляли возможность приобщиться к полузапрещенной музыке и в такой форме[97]. Хорошее музыкальное сопровождение, которому порой уступали и столичные заведения, предлагали рестораны Эстонии. К формированию местных традиций, что называется, приложили руку большие мастера. В частности, главный дирижер эстрадного оркестра радио и телевидения народный артист Эстонии П.В. Сауль, который сам начинал свою карьеру пианистом в ресторанах «Вана Тоомас», «Глория», «Пирита». Как свидетельствовал известный артист, в смысле профессионального роста работа в ресторане дала ему не меньше, чем консерватория. Эталоном исполнительского искусства, на который он равнялся в дальнейшей своей деятельности, был «венский струнный квинтет» из скрипки, альта, виолончели, выступавший в одном из старых кафе. Другой популярный ансамбль, работавший в «Глории», играл свинговые мелодии, да так, что в двух метрах от оркестра люди могли свободно разговаривать, и в то же время музыка была слышна в самых дальних углах помещения. Вообще эстонские исполнители держались твердого правила — не оглушать слушателя звуками, подаваемыми через усилители. Здесь считалось, что таким способом плохо выученные исполнители скрывают недостаток профессиональных навыков. Сдержанное отношение вызывали и многочисленные ВИА, заполонившие собой советскую эстраду и ресторанную сцену. Элементарные аккорды, примитивное соло, которыми отличалось абсолютное большинство подобных коллективов, по оценкам знатоков, не годились для уважающего себя ресторана. К тому же инструмент, включенный в электророзетку, разрушал контакт музыканта с залом. Невозможно вообразить электрогитариста, который спускался бы со сцены и играл среди столиков наподобие скрипачей-виртуозов, которым удавалось расшевелить даже самых твердокаменных слушателей.

По мнению эстонских музыкантов, дилетантам и недоучкам на ресторанной сцене было не место. Например, ресторанному пианисту полагалось овладеть огромным репертуаром. В нем должны были присутствовать и классика, и популярные мелодии, включая модные шлягеры, и танцевальная музыка. От пианиста требовалось умение импровизировать сообразно настроению аудитории, способность держать ее в напряжении, не нарушая в то же время легкой раскрепощенной атмосферы досугового заведения. Притом чем более камерным было помещение, тем более искусным должно было бы быть исполнение. По словам П.В. Сауля, «бар-пианист должен играть два-три часа, не теряя при этом ни обаяния, ни творческого импульса». Лучшая музыкальная программа ресторана, как считали эстонские специалисты, должна была бы строиться следующим образом: первое отделение следовало делать спокойным — ведь люди приходят после работы, они хотят расслабиться, перекусить, отдохнуть. А второе отделение могло состоять из бодрой и темпераментной музыки, подходящей не только для слушания, но и для танцев. Что касается направлений и жанров, то каждый хороший ресторан должен был бы по этой части обладать индивидуальным лицом: в одном мог бы играть «венский» квинтет, в другом — рок-группа, в третьем — диксиленд. Музыка, как и кухня, позволяла формировать свой собственный контингент почитателей и помогала ресторану обрести собственный стиль[98]. Эти соображения и сегодня остаются актуальными: средства, вложенные в музыкальное сопровождение многими современными ресторанами, оборачиваются пустыми тратами: вроде бы и выступают с эстрады или среди зала артисты, а ничего кроме скуки или раздражения эти выступления не вызывают.

Сегодня нет ни тех кафе, ни тех ресторанов. Зато есть много новых заведений, рассчитанных на любой вкус и кошелек. Только вот в отличие от прежних в них не всегда хочется зайти. Даже при наличии денег и желании развеяться. Думается, что главная причина заключается в том, что добрые старые заведения не только кормили, но и служили клубами по интересам, центрами общения. Новые еще не утвердились в этом качестве.

Примечания

[1] Становление. О судьбе молодежного клуба // Комсомольская правда. 1967. № 159, 9 июля. С.2.

[2] С кем мальчишке интересно // Комсомольская правда. 1967. № 192, 17 августа. С.1.

[3] *Орлов В.* Два прихлопа, три притопа... // Комсомольская правда. 1967. № 93, 20 апреля. С. 2.

[4] *Веллер М.* Ножик Сережи Довлатова. СПб., 1999. С. 24.

[5] *Макаревич А.* Сам овца. Автобиографическая проза. М., 2005. С. 255—257.

[6] *Весник Е.* Хмельные страницы для непьющих. Из записных книжек народного артиста. М., 2001. С. 197—198.

[7] *Губин Д.* Мы пили пиво в «Яме» // Огонек. 1994. № 15—16. С. 25—28.

[8] *Голуб А.* Гороховый сервис //Крокодил. 1970. № 16. С.7.

[9] Почему мы не обедаем в столовой? // Комсомольская правда. 1967. № 267, 15 ноября. С. 2.

[10] Комсомольская правда. 1967. № 62, 15 марта. С. 2.

[11] Комсомольская правда. 1967. № 135, 11 июня. С. 4.

[12] *Козлов А.* Указ. соч. С. 227—229

[13] *Пихоя Р.Г.* Советский Союз: история власти. 1945—1991. М., 2000. С. 378—379

[14] Общественное питание. 1987. № 8. С. 20.

[15] *Владимиров А.* Кузнецов С. Как уйти с «кривой дорожки»? // Общественное питание. 1990. № 1. С. 7.

[16] *Кривеня И., Поникарова Т.* Выявить резервы и разработать эффективные мероприятия // Общественное питание. 1981. № 12. С. 11—13.

[17] *Шубин А.В.* От «застоя» к реформам. СССР в 1917—1985 гг. М., 2001. С. 113.

[18] *Сухаревич В.* «Так дальше есть нельзя!» Кулинария — тоже искусство // Комсомольская правда. 1966. № 169, 22 июля. С. 2.

[19] «Ожоги» на практике // Комсомольская правда. 1966. № 175, 29 июля. С. 2.

[20] Несладкая жизнь кондитера // Комсомольская правда. 1967. № 65, 18 марта. С. 2.

[21] Общественное питание. 1987. № 8. С. 20—21.

[22] *Похлебкин В.В.* Указ. соч. С. 100—103.

[23] Комсомольская правда. 1967. № 58, 10 марта. С.2.

[24] Общественное питание. 1974. № 12. С. 38—40.

[25] *Гарибов В.* Что сегодня в «Блинной»? // Комсомольская правда. 1966. № 208, 7 сентября. С. 2.

[26] Осмолкин М. Действует общественный контроль // Общественное питание. 1974. № 9. С. 14.

[27] *Иванаускене Д.* Массовость, деловитость, инициатива // Общественное питание. 1974. № 12. С. 15—16.

[28] Общественное питание. 1974. № 1. С.5—6.

[29] Комсомольская правда, 1966, № 154, 3 июля, с.2.

[30] *Викторов А.* Во имя человека // Общественное питание. 1982. №12. С. 4—5.

[31] *Данилов Е.* Оплата труда: новые условия и новые возможности // Общественное питание. 1980. № 1. С. 22.

[32] *Брагин А.* Я — официант // Комсомольская правда. 1967. № 192, 17 августа. С. 1.

[33] *Сухаревич В.* Указ. соч. С. 2.

[34] Курс — индустриализация. Начало

положено. Главная работа впереди // Общественное питание. 1981. № 2. С. 14—15.

[35] *Бычков В.* Общественное питание в одиннадцатой пятилетке // Общественное питание. 1981. № 4. С. 3—7.

[36] *Кокурин В. Галочкина Г.* Типовой проект фабрики полуфабрикатов высокой степени готовности и готовых блюд // Общественное питание. 1981. №6. С. 5—8.

[37] Курс — индустриализация. Начало положено. Главная работа впереди // Общественное питание. 1981. № 2. С. 14—15.

[38] *Эпштейн М.* «Вэфовский» стиль // Общественное питание.1974. № 6. С.5—8.

[39] *Разин А.* Заводская столовая в новых условиях // Торговое и бытовое обслуживание. 1989. № 9. Перестройка в общественном питании. С. 5—6.

[40] *Лидина М.* По примеру «Вэфовца» // Общественное питание. 1986. № 2. С. 18

[41] *Сапрыкин Б.И.* Цех питания Волжского автомобильного завода // Торговля и бытовое обслуживание. 1982. № 4. Организация общественного питания. Проблемы и опыт. С. 14—23.

[42] *Лидина М.* По примеру «Вэфовца» // Общественное питание. 1986. № 2. С. 18—19; Разин А. Указ. соч. С. 4—14.

[43] *Карп-Мурза С.* Указ. соч. С. 100—101.

[44] Юность. 1972. № 2. С. 82—85.

[45] *Соколов Г.* Ваш выигрыш — время // Общественное питание. 1981. № 10. С. 60—62.

[46] *Соколов Г.* Шереметьево-2: рациональность и комфорт // Общественное питание. 1981. № 8. С. 54—55.

[47] *Ковченков В.* Московская кухня. М., 1981. С. 4—7

[48] *Измерли Ю.* Становление // Общественное питание. 1981. № 2. С. 34—35.

[49] *Сало Я.* Ресторан высшей категории: подготовка официантов // Общественное питание. 1982. № 3. С.4.

[50] *Самохвалов М.* Наше общее достояние — опыт. // Общественное питание. 1981. №10. С. 10-11.

[51] *Эпштейн М. Юровский С.* Золотое кольцо России // Общественное питание. 1974. № 1. С. 57—60.

[52] *Эпштейн М. Юровский С.* Золотое кольцо России // Общественное питание. 1974. № 3. С. 58—60.

[53] *Ковалевский В.* Указ. соч. С. 38, 42

[54] *Лобжанидзе Н.* Ессентуки: плоды реконструкции // Общественное питание. 1981. № 3. С. 14—15.

[55] Хоменко Ю. Каким должен быть ресторан на курорте // Общественное питание. 1984. № 7. С. 59.

[56] *Сало Я.* Ресторан высшей категории: каким я его вижу // Общественное питание. 1982. № 1. С 36—38;Общественное питание. 1982. № 2. С. 38—40.

[57] Так работает «Днепровский» // Общественное питание. 1974. № 1. С. 61—62.

[58] Так работает «Днепровский» // Общественное питание. 1974. № 2. С. 60—61.

[59] *Шадявичюс Я.* Профессия — официант, или Заметки о тех, кто должен работать элегантно // Общественное питание. 1982. № 3. С. 42.

[60] *Борисов Ю.* Третий Всероссийский // Общественное питание. 1981. № 9. С. 16—21.

[61] *Мулриков Ю.* Под музыку Вивальди // Общественное питание. 1981. № 9. С. 56—57.

[62] *Максилов М.* «Сиявуш» и другие // Общественное питание. 1981. № 1. С. 58—59.

[63] *Эшкинд М.* Курсы барменов в Москве // Общественное питание. 1981. № 9. С. 55.

[64] *Бабин И.* Нужна единая методика // Общественное питание. 1982. № 3. С.44.

[65] *Бабин И.* Что же такое бар? // Общественное питание. 1982. № 1. С. 41-42.

[66] *Мумриков Ю.* Указ. соч. С. 57.

[67] Общественное питание. 1981. №6. С. 45.

[68] *Эшкинд М.* Курсы барменов в Москве // Общественное питание. 1981. №9. С. 54—55.

[69] Экономика общественного питания. Учебник для технологических факультетов торговых вузов / Под ред. А.М. Менделевича. М., 1983. С. 178.

[70] *Дорожкин Э.* Сорок сороков кабаков // Столица. 1993. № 45. С. 43; *Макаревич А.* Указ. соч. С. 91—92.

[71] *Ерофеев В.* Москва — Петушки / Коммент. Э. Власова. М., 2000. С. 2—23.

[72] *Довлатов С.* Заповедник // С. Довлатов. Собрание прозы в трех томах. Т. 1. СПб., 1995. С. 398.

[73] *Довлатов С.* Компромисс четвертый // Там же. С. 206—207.

[74] Там же. С. 210.

[75] *Евтушенко Е.* Указ. соч. С. 220—223.

[76] *Довлатов С.* Чемодан // С. Довлатов. Указ. соч. Т. 2.СПб., 1995. С. 330—331.

[77] Весник Е. Указ. соч. С. 91—92.

[78] Там же. С. 154—155.

[79] Там же. С.155.

[80] *Городницкий А.* Указ. соч. С. 226—227.

[81] *Шуфутинский М.* Указ. соч. С. 53—58, 63—64.

[82] Там же. С. 54—55.

[83] *Найман А.* Поэзия и неправда // *А. Найман.* Славный конец бесславных поколений. М., 2001. С. 387.

[84] *Городницкий А.* Указ. соч. М., 2001. С. 123, 160.

[85] *Марочкин В.* Повседневная жизнь российского рок-музыканта. М., 2003. С. 53; Богданов И. Указ. соч. С. 58—59.

[86] *Найман А.* Указ. соч. С. 360.

[87] *Измерли Ю.* Пожалуйста, не более четырех человек // Общественное питание. 1987. № 6. С. 37—38; Свойский М. В «Невском работают». // Общественное питание. 1990. № 7. С. 8—9.

[88] *Ковченков В.* Указ. соч. С. 27.

[89] Там же. С. 54.

[90] Там же. С. 17-18.

[91] Там же. С. 44.

[92] *Городницкий А.* Указ. соч. С. 304—305.

[93] *Суходрев В.М.* Указ. соч. С. 222—224.

[94] *Марочкин В.* Указ. соч. С. 51.

[95] *Козлов А.* Указ. соч. С. 217—218.

[96] *Федосюк Ю.* Лучи от Кремля. М., 1978. С. 77—79.

[97] *Козлов А.* Указ. соч. С. 225—228.

[98] Хорошая музыка — хорошее настроение // Общественное питание. 1986. № 1. С. 33—35.

Глава 8

Первые ростки рынка, или крах советской системы общепита

Испытание на прочность: антиалкогольная кампания и Чернобыль

С весны 1985 года все граждане Советского Союза почувствовали: пришла пора перемен. В начале мая 1985 года вышло знаменитое постановление ЦК КПСС и Совета министров «О мерах по преодолению пьянства и алкоголизма, искоренению самогоноварения». Линия на искоренение злостных общественных пороков была закреплена в решениях XXVII съезда КПСС, состоявшегося в феврале—марте 1986 года. Отныне водка и другие алкогольные напитки подлежали продаже только с 14 часов лицам, достигшим 21 года. Спиртное изымалось из торгового ассортимента в неспециализированных магазинах. Категорически запрещалось вести его реализацию вблизи общественных учреждений и мест отдыха и массового гуляния трудящихся. Для того чтобы еще больше затруднить потребителю доступ к заветной бутылке, на нее повышалась цена: вначале она была установлена в размере 7 руб. 20 коп., а затем поднялась до 9 руб. 80 коп.[1]. И хотя в официальных документах было указано, что сокращение производства и потребления водки должно сопровождаться увеличением объема продажи сухих виноградных вин, в пылу яростной кампании был нанесен удар и по виноградарству. Площадь виноградников в 1985—1988 годах уменьшилась на 30%. Дело дошло до курьезов: некоторые особенно старательные проводники правительственных решений потребовали

запрещения продажи кефира на том основании, что он содержал небольшой градус алкоголя. Слава богу, эта идея все же не встретила поддержки[2].

Общепит со скрипом приспосабливался к насаждаемым сверху нормам трезвой жизни. Руководящие органы отрасли лихорадочно продумывали способы компенсации убытков, которые сразу же образовались от резкого сокращения продаж спиртных напитков. Главное управление общественного питания Мосгорисполкома и Московское объединение Госкоминтуризма СССР инициировали экстренные заседания кулинарных советов, посвященные отработке рецептур безалкогольных коктейлей и сладких блюд. В течение нескольких дней в конце 1985 года в залах московских кафе «Метелица» и «Сказка» наблюдалось столпотворение: обступив столики с образцами продукции, директора и заведующие производством строчили в блокнотики рецептуру приготовления идеологически санкционированной продукции. Надо было успеть записать и запомнить максимальное количество полезной информации, поскольку издание сборника рецептур безалкогольных коктейлей запаздывало, а руководящие инстанции подгоняли с перестройкой в организации обслуживания. Равным образом задерживался и предназначенный для выполнения тех же установок учебник для барменов, а программа переподготовки в школе барменов и официантов тоже еще не была запущена.

Что же показал слет встревоженных профессионалов? А то, что, казалось бы, пустяковое дело — увеличение выпуска безалкогольной продукции — не было обеспечено ресурсами. Никакими. В большинстве точек и столичных, и тем более периферийных, недоставало льдогенераторов, а без льда нельзя было изготовить многие коктейли. Устройства для измельчения шоколада как не было до знаменитого постановления, так не появилось оно и после его выхода. Соломки нужного диаметра отсутствовали. Катастрофически недоставало и посуды для бара. Дятьковский и Гусевский хрустальные заводы вроде бы и выпускали фужеры, подносы, вилочки и шейкеры, только до потребителя в нужном количестве они не доходили. Даже ресторан «Калинка» при гостинице «Космос», который первым откликнулся на новые веяния, не мог похвастаться наличием специального оборудования для молочного бара. Вместо особой стойки молочного бара светлых или кофейных тонов в нем по-прежнему использовалась стойка винного бара, для смешивания напитков применялся обычный миксер, а не тот, который требовался для молочных коктейлей. Но и это

еще полбеды. Главным же предметом головоломки для специалистов стало изобретение большой палитры напитков, с помощью которых предстояло побороть в стране пьянство. Дело было в том, что практически все известные неалкогольные напитки — крюшоны, аперитивы, молочные и сливочные коктейли — изготовлялись на сладкой основе и совсем не сочетались с традиционными блюдами русской кухни, не говоря уже о европейской или восточной. Как ни бились изобретательные специалисты, ничего лучше для подачи к русским блинам с маслом и горячему жюльену, чем ананасовый крюшон, измыслить не могли. Конечно, были еще томатный и морковный соки. Но шанс на то, что такое сопровождение горячих блюд закрепится в общепите, вызывало большие сомнения. Единственный несладкий напиток, вымученный кулинарами, назывался «Зеленый огурчик». Да и способен ли он был вообще прижиться в карте напитков, тоже было непонятно[3].

В тяжелые раздумья специалистов погрузила проблема: как организовать без горячительных напитков свадебное застолье? Для отработки сценария праздничного приема гостей по случаю бракосочетания в Ореховом зале московского ресторана «Прага» была даже проведена ролевая игра. В День метрдотеля, отмечавшегося в стенах ресторана, при большом стечении специалистов от всех предприятий Мосресторантреста два работника «Праги» изображали жениха и невесту, а остальной персонал им старательно ассистировал. В результате «мозгового штурма» всего коллектива родился новый ритуал свадебного веселья. При входе в зал молодоженам преподносили бокалы с аперитивом, составленным из черноплодной рябины с лимонным соком. По словам работников, этот напиток неплохо возбуждал аппетит. Затем молодых усаживали на стулья, украшенные лентами с надписями «муж» и «жена», а далее им вручались пригласительные билеты на их серебряную свадьбу в тот же ресторан. Гостям официанты предлагали соки и аперитивы — вишневый, брусничный, черносмородиновый. Потом вся честная

В 1985 году в СССР началась антиалкогольная кампания. На родине виноделия — в Грузии пытались внедрить новый ритуал безалкогольной свадьбы. Дело дошло до абсурда, например, всем семи предприятиям питания тбилисского Дворца торжеств пришлось заменить в карте меню виноградные вина и коньяки на лимонад, соки и безалкогольные коктейли. Теперь вместо рога с вином тамаде вручался хрустальный кубок с благоухающим фруктовым коктейлем. А вместо «Горько!» гостям полагалось кричать «Сладко!»

компания приглашалась к обеденному столу. По расчетам организаторов, застолье могло обойтись и без подогрева спиртными напитками. Однако здравый смысл все же подсказывал, что супы, жаркое, да еще дополненные русской выпечкой — курниками, караваями, расстегаями, — желудок вряд ли бы переварил без крепких напитков, которыми испокон века отличалась русская свадьба. В облегченном варианте свадебное торжество могло бы быть организовано по типу банкета-фуршета. На таком мероприятии официанты обносили гостей соками, к которым прилагались жареные орешки, печенье, соломка, фрукты, а в конце вечера метрдотель вносил свадебный торт и помогал невесте его разрезать. Промежуток между подачами угощения заполнялся музыкальной программой с танцами[4]. Почти издевательски выглядели попытки внедрить новый ритуал безалкогольной свадьбы на родине виноделия и культурного потребления вина — в Грузии. Дело дошло до абсурда, например, всем семи предприятиям питания тбилисского Дворца торжеств пришлось заменить в карте меню виноградные вина и коньяки на лимонад, соки и безалкогольные коктейли. Теперь вместо рога с вином тамаде вручался хрустальный кубок с благоухающим фруктовым коктейлем. А вместо «Горько!» гостям полагалось кричать «Сладко!»[5]

Несмотря на всю несуразность запущенной кампании, связанные с нею поиски новых способов культурного времяпрепровождения продолжались. В некоторых городах страны стали возрождаться уже полузабытые молодежные кафе. Правда, в отличие от аналогичных заведений 1960-х годов в них не водилось ни вина, ни пива. Самое интересное, что такие формы досуга на этот раз попытались внедрить тресты ресторанов и даже райкомы комсомола. То есть все те должностные лица, которые в прежние времена вставляли палки в колеса подобным начинаниям. Так, при помощи калининградского треста ресторанов, райкома комсомола и Дворца культуры местного тарного комбината было организовано заседание клуба «Товарищ» в новом кафе, открытом при комбинате. Поводом для сбора стало девяностолетие со дня рождения С. Есенина. Молодые работники комбината со сцены читали и обсуждали стихи поэта и, казалось, нисколько не нуждались для поддержания настроения в алкогольном допинге — ничего другого, кроме соков, лимонада, мороженого с шоколадом и пирожных на столах не было. А в маленьком городе Советске в ресторане «Огни Советска» с благословения горкома партии каждый вторник стали проводить молодежные вечера. Директор комбината

питания и представитель горкома, консультируясь с преподавателями городского культпросветучилища, составляли сценарий, продумывали цветомузыку, повара в изрядных количествах готовили муссы, кремы, желе, коктейль–салаты, соки. Если верить анкетам, которые по окончании вечера заполняли гости, то уходили они неразочарованными. Возможно, конкурсы и викторины, танцевальная музыка и даже угощение им и впрямь нравились[6]. Возможно и другое объяснение — зная о том, какие инстанции составляли программу, респонденты сознательно подыгрывали высокому начальству.

Несколько лучше, чем в других регионах страны, поначалу шло дело перестройки общепита в Литве. Если в начале 1985 года там действовало 517 предприятий, торгующих алкоголем, то в 1986 году — 190. При этом прибыль ресторанов, кафе и закусочных росла. Из 327 предприятий, прекративших продажу спиртного, 256 были перепрофилированы. Вместо винно-водочных изделий в них стали продавать соки, прохладительные напитки, воды, десерты, мороженое. Одновременно за счет блюд литовской национальной кухни расширили ассортимент обеденной продукции. Как показал опыт литовского общепита, в перепрофилированных точках питания изменился контингент постоянных клиентов — стали чаще захаживать родители с детьми, приезжие командированные. А 120-местный ресторан «Билдукас» в Клайпеде превратился в молодежное кафе. И не проиграл от такой метаморфозы, так как рост реализации продукции за полгода составил 25,8%. Правда, удерживать эти показатели было нелегко. Работники отрасли требовали от республиканского руководства и городских управлений торговли предоставить им преимущественное право на получение рыбных и мясных деликатесов, овощных и плодоовощных консервов и некоторых других продуктов, запасы которых вообще были ограниченны. Что же касается шоколадной глазури, эссенций, ореха, изюма, мака, гвоздики, то их настоятельно просили предоставлять только предприятиям общественного питания. Для увеличения объема и разнообразия выпуска сладких блюд, которые могли бы содействовать дополнительному привлечению клиентов, литовские кулинары заключили с пищевыми и кондитерскими фабриками прямой договор о поставках жировой глазури и грильяжной крошки[7].

Однако и эта благостность оказалась кратковременной. К началу 1987 года коллегия Министерства торговли Литовской ССР констатировала отчаянное положение дел в отрасли. Большинство некогда процветающих предприятий оказалось в убытке. Министерство

разработало ряд экстренных мер по повышению их рентабельности. Во-первых, призвало кулинаров шире использовать продукты, на которые предоставлялась большая торговая скидка. Например, на рыбу она составляла 30%, а в общем объеме продаж собственной продукции ресторанов рыбные блюда составляли всего лишь 1,4%. То же замечание относилось и к мороженому, которое отпускалось промышленностью со скидкой 20—24%, а в товарной структуре общепита занимало всего только 3,7%. Во-вторых, министерские чиновники считали, что выполнять план можно было бы за счет увеличения продаж некоторых дорогих порционных блюд, которые изготавливались из полуфабрикатов. Например, в рестораны исправно поступал крупнокусковой полуфабрикат свиная корейка. Между тем в кулинарном деле он использовался меньше чем наполовину. В-третьих, министерство предлагало снизить расходы на содержание музыкальных ансамблей, приобретение дорогих картин, люстр, панно, приборов. Чрезвычайный режим экономии предполагалось дополнить организацией продажи цветов посетителям[8]. Трудно сказать, насколько сами чиновники, разрабатывавшие эти предписания, верили в их эффективность. Мало-мальски здравомыслящему человеку было ясно — руководящие указания загоняли ресторанное хозяйствование в тупик, и никакая торговля живыми цветами или отказ от покупки мебели и найма музыкантов не могли помочь делу. Выход для профессионала, стремящегося удержать клиентскую сеть, сохранить кадровый костяк работников и не провалить план выручки, был только один — игнорировать, насколько это позволяли обстоятельства, установки высших инстанций. Что, кстати, и делали многие, с риском для своей карьеры. Вот, например, как Евгений Евтушенко описывает свое свидание с будущей четвертой женой в стенах петрозаводского ресторана, которое происходило как раз в разгар антиалкогольной кампании. Влюбленной паре отвели отдельный кабинет — то было крохотное помещение с низкими сводами, похожее на монашескую келью. Его единственная привлекательность состояла в приватности обстановки. Весь остальной ресторан шумно гулял, и сюда долетали отзвуки этого веселья: «... плескалось море разливанной водки, которую за стенами ресторана продавали только по горбачевским талонам, и центральный танцевальный зал был похож на дымящуюся кастрюлю, в которой бурлила переливающаяся через край сборная солянка торгового, приблатненного и комсомольско-городского высшего света, приправленная «Ягодой-малиной», «Кудрявой рябиной», «Миллионом алых роз»,

а заодно и фрейлехсом, который в России с удовольствием танцуют даже те, кто всегда готов при случае засучить рукава и «набить морды жидам»[9].

Такими же тщетными оказались потуги работников общепита заложить традицию безвредного свадебного торжества. Над ними иронизировали потребители. Родился даже лозунг, указывающий на перспективу этих стараний: «От безалкогольной свадьбы к непорочному зачатию!». Персонал многих ресторанов и кафе, в которых играли свадьбу, наблюдал странную картину: гости вставали из-за стола косыми, хотя ничего, кроме самоваров, пирогов и тортов, на нем не было. Загадка объяснялась просто: заказчики торжества заблаговременно заливали самовары водкой и угощали ею приглашенных вместо чая. Ну а служители предпочитали закрывать глаза на эти маленькие ухищрения.

И все же, несмотря на административный натиск во внедрении вредной утопии, советский общепит «держал» удар. Меру его прочности и приспособляемости к чрезвычайным ситуациям показала чернобыльская катастрофа апреля 1986 года. О случившемся 26 апреля взрыве атомного реактора общественность узнала только несколько дней спустя из невразумительного скупого сообщения Совета министров, размещенного в прессе. Размер разрушений и жертв был многократно занижен. Горбачев выступил с докладом о Чернобыле по телевидению лишь 14 мая 1986 года. Распоряжением Третьего главного управления Министерства здравоохранения СССР предписывалось засекретить сведения о степени радиоактивного поражения персонала, участвовавшего в ликвидации последствий аварии, а также о результатах лечения болезней, полученных при работах в зараженной зоне[10]. Заложниками этой «страусиной позиции» высшего руководства стали десятки тысяч жителей из районов, прилежащих к очагу аварии, а также все те, кто был брошен на борьбу с бедствием. Например, сотрудникам ГАИ, которые регулировали потоки машин при выселении жителей Припяти и Чернобыля, было запрещено надевать противогазы. По ущербной логике высокого начальства, давшего это распоряжение, вид милиционера в противогазе мог бы посеять панику и породить нежелательные настроения среди гражданского населения. Киевлян почти силком гнали на первомайскую демонстрацию, хотя уровень радиации в городе в это время поднялся с 50 микрорентген до 30 тыс. в час. Только несколько дней спустя власти удосужились наконец дать простейшую рекомендацию по защи-

те от радиации: плотно закрывать окна и двери в жилых помещениях и ежечасно мыть полы [11].

В район бедствия беспрерывно двигались потоки техники и людей, которым предстояло побороть смертоносную стихию. То были военные подразделения радиационной защиты, сотрудники МВД, водители из Молдавии, Украины, Узбекистана, строители из России, шахтеры из Донбасса, которые шахтным способом подводили бетонную подушку под ядерный реактор. Вместе со спасателями в очаг радиационного заражения — Чернобыль и Припять — стали прибывать работники общественного питания. Они развертывали походные кухни и перепрофилировали столовые и рестораны в точки питания. Гастроном, расположенный на главной улице Чернобыля, был превращен в войсковой магазин, а ресторан — в столовую. В День Победы 9 мая в помещении ресторана провели дезактивацию и приготовили первый завтрак. Здесь питались военнослужащие. Снабжал эту точку питания Военторг, а организовывал ее Юрий Чеграхчи, работавший до этого времени зав. производством одной из киевских столовых. Под его началом трудился коллектив из 11 поваров, в числе которых был и мастер-повар А. Киричек. Среди мужчин оказалась и одна женщина — Н.Т. Алексеенко, работавшая до аварии в холодном цехе чернобыльской столовой. Она была эвакуирована вместе с первой волной переселенцев, но вскоре по собственному желанию вернулась в город для продолжения работы по специальности. Вообще людей, которые в эти страшные недели и месяцы стояли на трудовой вахте, как на боевом посту, было множество. Повар из Киева Олег Арсентьев, отбыв один положенный срок, решил остаться на второй. На вопрос журналиста, трудно ли выдерживать авральные нагрузки, ответил по-мужски коротко: «Надо».

Работников Чернобыльской АЭС, которые после смены приезжали на отдых и ночевку в пионерлагерь «Сказочный», обслуживала бригада молодых поваров из Донецкой области. Шестеро были девушки-комсомолки, только недавно закончившие ПТУ. Приготовленная ими еда в термосах также отвозилась и в Чернобыль сотрудникам станции. Интересно, что обязанность по доставке еды добровольно взяли на себя женщины старшего возраста, объяснив это просто: у них уже есть дети, а молодым работницам еще предстоит рожать. В условиях апокалипсиса, наступившего в одном отдельно взятом регионе страны, проверялись самые главные человеческие качества: доброта, порядочность, самоотверженность.

В Дитятках — на границе тридцатикилометровой зоны от эпицентра катастрофы — был развернут пункт перегрузки и дезактивации. В этом месте скапливалось большое количество техники и людей, направлявшихся по служебным делам в зону. С 15 мая областное управление общественного питания здесь организовало горячее питание для всех работающих. Каждую декаду сюда прибывала очередная бригада поваров и кондитеров из городов Киевской области. Журналисты, побывавшие в Дитятках, подробно описывали условия, к которым пришлось быстро, на месте приспосабливаться поварам, привыкшим к стационарным кухням со всем необходимым техническим оснащением. Под тентом были на скорую руку оборудованы походные кухни, вокруг них разбиты палатки с табличками «Склад», «Холодный цех». Между ними — расставлены бочки на колесах, из которых обычно в городах торгуют квасом. Только здесь они служили для хранения воды. В середине мая этот комплекс питания под открытым небом обслуживала бригада поваров из города Белая Церковь, которую возглавлял заместитель директора городского объединения ресторанов и кафе Н.Е. Шпорт. Спали в палатках, работали на износ: подъем в пять часов утра, отбой около полуночи. За день нужно было обеспечить трехразовым питанием сотни, а то и тысячи людей. Нередко, чтобы успеть к семи часам утра приготовить завтрак, приходилось разжигать костер вместо долго растапливаемых печей и на нем в котле варить кашу. Тем не менее питание было разнообразным — на каждый день недели планировалось свое, особое меню. Столовавшиеся у украинских поваров дозиметристы в стенгазете разместили даже благодарность в стихотворной форме: «Девчата нас кормят и вкусно, и чисто. Здоровья желают вам дозиметристы» [12].

Профессиональные повара занимались организацией питания переселенцев из зараженных областей, а также строителей, которые возводили для них дома на новом месте жительства. Столовые для большого контингента ежедневных посетителей создавались на базе школьных пунктов питания, либо возводились от нулевого цикла в виде щитовых финских домиков. Но даже в этих авральных условиях соблюдались жесткие санитарные и технологические нормативы приготовления пищи.

У нас сохранилось не так много отзывов о работе точек питания в зоне бедствия. Тем ценнее каждое из них. К примеру, сотрудник ГАИ Украины В.Н. Цыганский, прибывший в Чернобыль в составе оперативной группы штаба МВД Украины, в письмах домой с места со-

бытий подробно описывал рацион питания спасателей: «Пища очень разнообразная и высокого качества. На обед — 200 граммов сметаны, суп гороховый, гуляш, какао, булочка с присыпкой. О витаминах: лук, морковь, свекла, перец болгарский, сливы, яблоки, капуста, можно сказать, валом, бери что хочешь и сколько хочешь. На отдельных столах стоят большие подносы с витаминами, здесь же чистые тарелки. Подходишь к витаминному столу, берешь чистую тарелку и накладываешь себе приглянувшиеся фрукты и овощи». Основной выбор потребителей падал на болгарский перец и редьку, которые способствовали выводу радионуклидов из организма. На ужин давали: рыбный суп, гуляш, чай, варенье, ватрушку с повидлом и тот же набор витаминов[13]. В этом коротком отчете интересна каждая деталь. Во-первых, высокая калорийность не только обеда, но и ужина. Во-вторых, отличный ассортимент свежих овощей и фруктов, предлагавшийся в варианте «шведского стола», который не был типичным для столовского обслуживания. И вот что еще бросалось в глаза: все было высшей категории — и доставляемые продукты, и качество приготовленной пищи, и скорость обслуживания.

Конечно, на фоне массового проявления профессионального и гражданского долга происходили отдельные крайне неприятные эксцессы. Сотрудниками УБХСС МВД Украины были выявлены случаи отказа от выполнения своих должностных обязанностей, а то и мародерства и хищений. Например, товарные склады, базы в Припяти остались заполненными товарами на многие миллионы рублей только потому, что приставленные к ним материально ответственные лица, проявив малодушие, ударились в бега. Руководители Иванковского молочного комбината намеренно припрятали 25 ящиков масла, желая его выгоднее продать, в то время как эвакуированные жители Припяти остро нуждались в этом продукте. В кафе «Кринички» было обнаружено излишков продовольствия на несколько тысяч рублей, в

Каперсы — почки вечнозеленого кустарника, растущего на побережье Средиземного моря. Слегка подвяленные почки солят и консервируют в уксусе и растительном масле. Именно в соли каперсы наиболее полно раскрывают свой терпко-пряный, иногда острый вкус. Крупные каперсы — более пряные, мелкие — самые нежные. Используются как острая приправа к солянкам, мясным блюдам и салатам.

то время как эвакуированные люди остро нуждались в продуктах питания. Буфетчик в Страхолесье получил тысячу банок консервов для бесплатной раздачи людям, а вместо того он их продавал. Некоторые жулики из торговли скрывали муку от покупателей с тем, чтобы при случае ее продать по завышенным ценам[14]. Однако это были все же не показательные случаи. К тому же мерзавцы, которые пытались нажиться на людском горе, получали по заслугам: по выявленным фактам были возбуждены уголовные дела.

В подавляющей массе чернобыльцы не подвели. Вопросы любой степени сложности решались в рабочем порядке, а каждый начальник был доступен и готов на всяческое содействие в удовлетворении любых — и бытовых, и производственных нужд людей, собравшихся в этом месте. Словом, на исходе советского периода истории пресловутый «совок», о котором слагалось столько анекдотов, демонстрировал свои лучшие человеческие, профессиональные и гражданские качества.

Советский потребитель и пробные бизнес-проекты: кооперативы, ТОО и совместные предприятия

К концу 1980-х годов стало понятно, что перестройка в экономике провалилась. Уровень жизни населения упал почти до нулевой отметки. К 1990 году из продажи исчезли продукты первой необходимости. Даже в Москве, являвшейся во все времена витриной советского изобилия, стремительно ухудшалось положение. Из 1270 мясных магазинов столицы 500 закрылись из-за отсутствия товара. Остальные хотя и работали, однако стояли пустыми. В винно-водочных магазинах выстраивались длиннющие очереди, но бутылок с заветной влагой хватало только на первые полсотни очередников, а все прочие через полчаса после открытия разочарованно расходились. В довершение всего новые столичные власти распорядились отпускать продовольственные товары только жителям Москвы — по городу рыскали тол-

пы отчаявшихся приезжих. На периферии ситуация развивалась по катастрофическому сценарию. Так, например, в Мурманске, самом большом северном городе, находившемся в 1200 км от Северного полюса, весной 1990 года вообще не стало государственных магазинов. Вместе с их исчезновением жители лишились даже таких продуктов первой необходимости, как манная крупа, яйца, макароны, мясо, птица. В результате до небес взметнулись цены на городском рынке[15]. Подытоживая эти печальные перемены, 3 января 1991 года газета «Куранты» с прискорбием извещала москвичей и весь советский народ о том, что в новогоднюю ночь с 31 декабря 1990 года на 1 января 1991 года ровно в 00 часов после тяжелой продолжительной болезни в возрасте 8 лет 6 месяцев и 7 дней скончалась выдающаяся дочь экономической стратегии и аграрной политики КПСС — историческая Продовольственная программа[16]. Отсутствие продуктов в магазинах, к сожалению, не возмещалось, как это было в прежние периоды лихолетья, приемлемой для большинства советских граждан системой общепита.

К концу 1980-х годов стало понятно, что перестройка в экономике провалилась. Из продажи исчезли продукты первой необходимости. Бывшие блистательные рестораны и кафе столицы впервые столкнулись с нищетой и невостребованностью. Посещаемость московских ресторанов в центральной части города упала в три раза, а на окраинах их работникам, по сути, стало уже нечего делать. Как рассказывали официанты некогда знаменитого ресторана «Останкино», в нем за день «гуляло» от силы десять человек. На вопрос одного из журналистов, что же делать в таких условиях, один из официантов хмуро буркнул: «Вешаться!»

Бывшие блистательные рестораны и кафе столицы впервые столкнулись с нищетой и невостребованностью. Посещаемость московских ресторанов в центральной части города упала в три раза, а на окраинах их работникам, по сути, стало уже нечего делать. Как рассказывали официанты некогда знаменитого ресторана «Останкино», в нем за день «гуляло» от силы десять человек. На вопрос корреспондента, что же делать в таких условиях, один из официантов хмуро буркнул: «Вешаться!» Мало-помалу разбегался персонал, а оставшиеся на боевом посту труженики отрасли привыкали к новым реалиям. Впрочем, привыкнуть к ним было нелегко и людям с крепкой нервной системой. Сплошь и рядом встречались такие ситуации. В ресторан зашел жених — он собирался отпраздновать самый торжественный день своей жизни, пусть не с размахом, но достойно. На это мероприятие отложе-

ны деньги, но он опасался, что из-за многочисленных заказов на банкеты до него не скоро дойдет очередь. Его удивлению не было конца, когда служители ресторана предлагали организовать свадебный банкет хоть в день обращения. Правда, цена вопроса настолько превышала скромные сбережения заказчика, что он, вжав голову в плечи, быстро удалялся[17].

В зале ресторана Центрального дома литераторов. Москва, 1990 г. ЦАЭ и АДМ

Аналогичная картина наблюдалась и в других городах с той только разницей, что даже при наличии денег на периферии было проблематично получить пищу. Вот как, например, джазмен А. Козлов описывал свои ежедневные мытарства с питанием на гастролях по городам и весям СССР: «Каждый день приходилось решать проблему с обедом, поскольку к 1990-му году во многих городах СССР днем в ресторанах практически не кормили, оставляя запасы продуктов на вечер. Я вынужден был иногда прибегать к разыгрыванию небольших интермедий, чтобы пообедать в ресторане. Я брал на гастроли свою книжку члена Союза композиторов СССР ярко-красного цвета, как у оперативника или кэгэбэшника. Приходя днем в ресторан, я обычно наталкивался на следующую картину. Пустой зал, столы не накрыты. Все официантки сидят за одним столом где-нибудь в углу, обслуживать и даже разговаривать не желают. В этой ситуации единственно правильным было идти прямо на кухню, в кабинет заведующего производством, предварительно узнав его имя. Зав. производством оказывалась чаще всего миловидной полной женщиной средних лет, по имени либо Зина, либо Тоня. Я, пытаясь источать обаяние, говорил, что прибыл с заданием из Москвы с бригадой, показывая издалека красную книжечку. Так как работа мне предстоит вечерняя, то у меня просьба накормить нас сейчас. Как ни странно, я никогда не встречал ни отказа, ни даже сомнения в том, что я оперативник. Зина спрашивала, сколько нас, я говорил — пять человек. Она давала указание повару достать из холодильника и зажарить пять антрекотов и кричала стар-

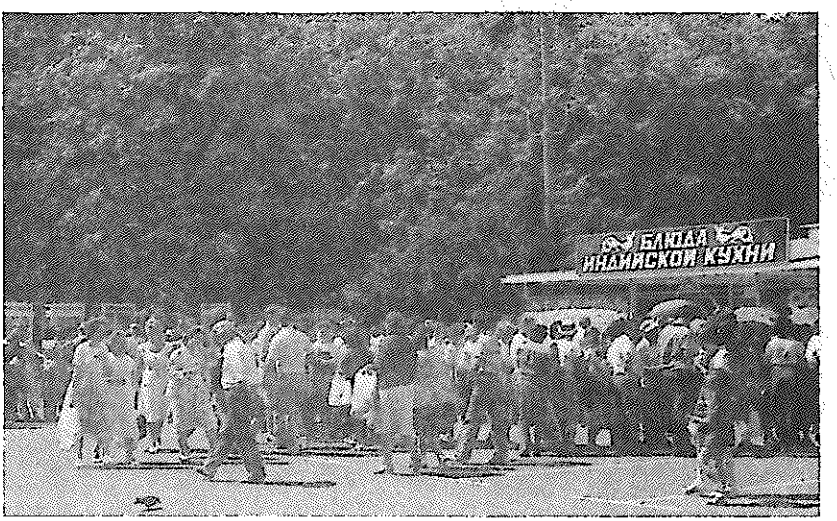
Ресторан «Дели». Москва, 1980-е гг. ЦАЭ и АДМ

шей официантке: «Таня, обслужи товарищей!» После этого мы нормально обедали в пустом зале, после чего можно было играть концерт. И так каждый день»[18].

Вечернее обслуживание в ресторанах теперь также разительно отличалось от прежнего. Например, по мотивам работы персонала столичного ресторана «Севастополь» можно было писать севастопольские рассказы, так как теперь людям приходилось работать практически в боевых условиях. Орехово-борисовская бандитская группировка, сделавшая из этого ресторана свое место явки, живо навела тут собственный порядок. Для начала главарь банды затащил дирижера оркестра в репетиционную комнату и заявил, что с этого дня оркестранты облагаются побором в пять тысяч рублей. Для вящей убедительности он сунул в рот музыканту ствол пистолета. Музыканты дрогнули и уплатили. Время от времени бандиты наводили шорох среди случайных посетителей ресторана: грабили и избивали до полусмерти иностранных туристов, имевших неосторожность завернуть сюда на ужин. Не только помочь такому пострадавшему, но даже и вызвать милицию персонал ресторана не решался — последовала бы неотвратимая кара со стороны бандитов. Официанты, обслуживавшие кутежи новых фактических хозяев заведения, находились в постоянном страхе: один косой взгляд на босса, его охранников, шоферов или шестерок мог в лучшем случае стоить выбитого зуба[19].

Многие кафе и рестораны, пользовавшиеся заслуженной популярностью у горожан, закрывались — на их месте обустраивались точки питания, которые были либо не по карману бывшим завсегдатаям, либо их не устраивали кухней, обслуживанием. Расширяющаяся сеть совместных предприятий захватывала именно те точки, которые хорошо работали в условиях государственного общепита и могли бы справляться со своими обязанностями и дальше. И это при том, что пустующих помещений в городском нежилом фонде было предостаточно. Например, первый в столице «Макдональдс» занял помещение кафе «Лира» на Пушкинской. Советско-индийский ресторан «Дели» разместился в бывшей диетической столовой на Пресне — в результате большая торговая зона осталась без общедоступной точки питания. Советско-филиппинскому ресторану «Манила» на улице Вавилова отдали помещение кафе «Тигрис», которое пользовалось успехом у жителей микрорайона, советско-американский ресторан на Комсомольском проспекте поселился в помещении кафе «Лада», а советско-итальянское предприятие «Пицца–хат» развернуло свое производство в бывшем магазине минеральных вод на улице Горького. Под снос вместе с гостиницей Академии наук, в здании которой он располагался, отправился знаменитый на всю столицу рыбный ресторан «Якорь», к тому же незадолго перед тем прошедший реконструкцию. Интересно, что в 1990 году, когда происходили эти события, центральная магистраль столицы — улица Горького — располагала 9 книжными магазинами, несколькими театрами, а кафе и рестораны можно было пересчитать по пальцам[20].

По словам генерального директора Мособщепита В.И. Малышкова, на момент появления первых ростков рынка в 9-миллионном мегаполисе было всего 122 ресторана. Это количество было ничтожно даже в сравнении с показателями начала XX века, когда на 1 миллион столичных жителей приходилось 900 ресторанов и 2 тыс. кабаков[21]. Не говоря о том, что Москва конца 1980-х годов по степени обеспеченности точками питания на порядки отставала от других столиц мира. Казалось бы, для организаторов частного общепита открывалось необъятное поле деятельности. Но не все устраивалось так просто. Опыт российских реформ показывал, что цивилизованная сфера обслуживания возводится только на прочном экономическом фундаменте, краеугольным камнем которого является достаточное благосостояние подавляющей массы граждан. Перестроечный да и весь постсоветский период реформаторства доказывал эту нехитрую истину от обратного.



У павильона «Блюда индийской кухни» на ярмарке в Лужниках в день проведения фестиваля Советско-индийской дружбы. Москва, 1987 г. ЦАЭ и АДМ

С 1987 года в столице начали появляться совместные предприятия, среди которых доминировали рестораны национальной — европейской и восточной — кухни. Ожидалось, что они явят собой образец невиданного доселе высочайшего сервиса и роскошной кулинарии. В 1987 году появился и советско-индийский ресторан «Дели», имевший четвертый порядковый номер в союзном реестре совместных предприятий. В 1990 году — первый ресторан итальянской кухни Pescatore–90. Благодаря ему понятия пенне, карпаччо, феттучини впервые зазвучали на русском языке. При этом было даже не важно, что морской коктейль здесь заправляли кетчупом напополам с майонезом, а томатным соусом разводили все блюда, включая даже пасту карбонаре. В том же году компания «Росинтер», вообще-то специализировавшаяся на продаже фотоаппаратуры, основала ресторан «Испанский дворик». Как оказалось, этот проект стал самым выигрышным тактическим ходом компании, так как вслед за тем, наращивая успех, она создала сеть ресторанов. В 1991 году был учрежден швейцарский ресторан высокой кухни «Ле Шале», который познакомил нашего потребителя с фондю. В 1991 году в Москве действовало 16 совместных предприятий.

Большинство из них не сумело добиться долгосрочного успеха: они либо закрылись, либо трансформировались. Несмотря на заверения

Малышкова в том, что совместным предприятиям принадлежит будущее, они приживались на российском рынке с большими трудностями. Например, на ВДНХ, недалеко от Хованских ворот, был открыт мексиканский ресторанчик, где в числе прочей экзотики можно было попробовать водку из кактусов. Какую же картину застал там корреспондент, пришедший освещать работу маленького оазиса Мексики? Красиво накрытые столики простаивали пустыми. Только в одном углу зала под негромкую латиноамериканскую музыку веселилась блатная компания, запивая кукурузные лепешки с сыром, острые салаты, рис по-мексикански пивом «Корона». Заведующий производством кубинец Висенте Лопес, как и прочие служители, пребывали в состоянии растерянности: по их словам, дело с привлечением клиентов шло из рук вон плохо. Мексиканская фирма-учредитель «Продукты питания в СССР» раздумывала над тем, окупятся ли вообще затраты по созданию ресторана и стоит ли дальше продолжать бизнес в России. За время пребывания на гостеприимной московской земле мексиканские рестораторы всего только один раз видели толпу москвичей у своих дверей — это тогда, когда среди жителей окрестностей распространился ложный слух о бесплатном пиве, раздаваемом всем желающим. Увы, информация оказалась сильно преувеличенной — маленькая партия божественного напитка, привезенная в рекламных целях, разошлась в мгновение ока, а интерес неотоваренных горожан к ресторану угас так же быстро, как и вспыхнул [22].

Новые фешенебельные заведения, под стать тем, которые составляли достопримечательности западных столиц, на российской земле смотрелись как парчовые заплатки на стареньком сатиновом одеяле. Они производили гнетущее впечатление на людей, повидавших на своем веку и прежние советские, и заграничные рестораны. Этой теме был посвящен очерк «Еду по Москве» народной артистки Людмилы Гурченко, опубликованный в газете «Московские новости». Она описывала свое посещение итальянского ресторана, разместившегося в гостинице «Россия». Там отдыхали звезды мирового кинематографа, приехавшие в 1989 году на кинофестиваль в Москву. «У меня лично от посещения в ПРОКе итальянского ресторана на душе осадок, эйфория и восторги Пятого съезда улетучились совсем. Представьте себе, уважаемые, такую сцену: советская "звезда", отсветившая уже не одному поколению, приходит в ресторан с итальянской кухней, расположенный в здании киноцентра. Здесь профессиональный клуб готовил кинематографистам встречи, дискуссии, просмотры, развле-

чения, а в перерывах, конечно, обеды и чай. Да, так заходит "звезда" в ресторан... Все официанты, узнав ее, опускают головы и быстро, как шары, в бильярде, раскатываются в разные углы. Она еще не понимает, дура, что она здесь такое, если у нее нет валюты. За границей она в ресторан не ходит, там она умная, но здесь, у себя...

И предупреждающей таблички «Обслуживание только на иностранную валюту" — нет. Она бросается с улыбкой к главному, но он с каменным лицом, на котором стали проступать красные пятна, — ведь он ее узнал! — выслушивает и подходит к импозантному черному мужчине. Что-то говорит ему на итальянском, и по тому, как перевоплощается каменное лицо, я понимаю (ведь это была я), что главная фигура здесь не он, а тот черный мужчина. Итальянец меряет меня с ног до головы — тяну ли я на "звезду", и мне стоит немалого внутреннего напряжения суметь расслабиться, когда мы встречаемся глазами. Он кивает и ведет меня к свободному столику. Сижу 5, 10, 15 минут... Зал полупустой, но ко мне никто не подходит. Напротив в зале шумит компания, весело расположившись за роскошным столом с разноцветными пузатыми бутылками. В дверях появляется высокая красивая девушка. К ней подходит итальянец и, разговаривая с ней по-английски, усаживает ее недалеко от меня. У нее на груди висит такая же, как и моя, карта «гостя». Девушка кладет на стол сигареты "Мальборо" и в поисках спичек оглядывается по сторонам. Я к ней ближе всех и потому развожу руками: я не курю, к сожалению. «О, — восклицает девушка, — я вас по голосу узнала. В жизни вы совсем-совсем другая». В это время официант ставит перед ней кофе и высокое мороженое. Прикуривая от его зажигалки, она незаметно поворачивает карту гостя другой стороной, где нет фотографии. Мне, конечно, пора уходить. И шумный столик притих — спорят: она или не она? Знакомый момент. Спорят, наверное, на коньяк. Что ж, встала я из-за того столика, а очутившись на

В 1989 году в Москве открылось первое в Советском Союзе казино. Три покерных и два рулеточных зала приютил на своей площади ресторан-отель «Савой» (бывший «Берлин») на Пушечной улице, прошедший реконструкцию при участии финской фирмы «Инфа-отель». Самое интересное, что распоряжение об устройстве игорных залов дал Совет министров СССР, решивший, что именно рулетка приблизит нас к международным стандартам гостеприимства. Но, в отличие от Америки, где вход в казино был свободным, и в отличие от Европы, где требовалось предъявить удостоверение личности, в отечественные казино путь был открыт только иностранцам.

лестнице, побежала по свежевыкрашенным пролетам, не встретив на пути ни одного ну хоть бы отдаленно знакомого кинематографического профиля.... Очень хотелось плакать. И при этом я видела, как модная женщина вышла из машины, не спеша, направилась к входу. Как показала милиционерам пропуск. И как навстречу ей, улыбаясь, бросился мужчина с седыми висками»[23]. Здесь все правда: нарождающийся «дикий» российский капитализм обнажал худшее, что прежде скрывалось под личиной вынужденной благопристойности в людях, занятых в сфере обслуживания. Угодливость обслуживающего персонала к клиенту, который в эпоху бесконкурентных позиций «деревянного» рубля был желанным гостем, в период натиска зеленой валюты сменилась на равнодушие и хамство, если тот же гость не был держателем интернациональных денег. И наоборот, на лакейство перед новыми хозяевами жизни, которые без счета сорили иностранной валютой.

В том же достопамятном 1989 году в Москве открылось первое в Советском Союзе казино. Три покерных и два рулеточных зала приютил на своей площади ресторан-отель «Савой» (бывший «Берлин») на Пушечной улице, прошедший реконструкцию при участии финской фирмы «Инфа-отель». Самое интересное, что распоряжение об устройстве игорных залов дал Совет министров СССР, решивший, что именно рулетка приблизит нас к международным стандартам гостеприимства. Но, в отличие от Америки, где вход в казино был свободным, и в отличие от Европы, где требовалось предъявить удостоверение личности, в отечественные казино путь был открыт только иностранцам. Да и то после предъявления банковской кредитной карточки или туристских чеков. К тому же и выигрыш, если он вдруг выпал бы на долю счастливца, можно было получить только за границей по чеку, выписанному московским казино. Сколько иностранцев готово было идти на эти заморочки ради призрачной удачи, нам неизвестно[24]. Москвичи же довольствовались игровыми автоматами, которые «Союзаттракцион» внедрял в учреждениях досуга. Ящики с окошком и ручкой, которой можно было настрелять дичи или сбить самолет, устанавливались в фойе кинотеатров, клубов и ресторанов. Конечно, это была не рулетка, но по количеству выделяемого адреналина она вполне могла соперничать с ней, а благодаря стоимости — всего-то 15—50 копеек — способна охватить чуть не все население СССР, склонное к азартным развлечениям.

Вообще перестройка сильно ударила по воображению советского человека, усилив его тягу к ранее запретным и недосягаемым удо-

Табаско – американский соус, популярный во всем мире – перец чили маринуют в заспиртованном уксусе с солью. Т. продают в небольших бутылочках, им приправляют (среди прочего) мясо, яйца и красную фасоль, соусы, коктейли.

вольствиям. Историк Н. Козлова, изучившая богатейшую читательскую почту, которая косяками шла на адрес популярных СМИ того времени, выделила главные требования читателей: «больше мистики и зрелищ», «больше сенсационных материалов», «и не надо бояться рассказывать о фильмах ужасов... Мы хотим смеяться, ужасаться, задумываться, узнавать интересное...» Многие мужчины солидного возраста не стеснялись признаваться: «Я не имею ничего против красивых женщин, позирующих непринужденно при хорошем воспитании»[25]. Страсти-мордасти, скандальные разоблачения бывших кумиров, культ телесности, ранее отождествлявшиеся с «загнивающим» Западом, теперь поглощались с жадностью новообращенных. Кстати, некоторые рестораторы быстро сообразили, что на этой наклонности потребителей можно неплохо подзаработать. В банкетном зале ресторана гостиницы «Украина» всем желающим предлагалось посмотреть порнографический мини-балет «Из жизни кошек» в исполнении музыкально-драматического театра «Какаду». Входной билет стоил 55 рублей. Сверх того полагалось сделать заказ на закуску и выпивку. Все было бы хорошо, и, наверное, многие москвичи, особенно мужского пола, туже затянув пояса, раскошелились бы на дорогостоящий культпоход, если бы не пессимистическое наблюдение служителей ресторана: эротическая постановка так захватывала зрителей, что им было уже не до еды[26]. Поэтому плодотворная в досуговом отношении идея не принесла ожидаемых коммерческих результатов.

Ну а где же граждане страны Советов могли, как в былые времена, посидеть за празднично убранным столиком, под хорошую закуску, приятную музыку и притом так, чтобы такое развлечение не подрывало бы основ их жизнеобеспечения? Были ли вообще такие места? Оказывается, были. Например, в ресторане гостиницы «Октябрьская» на завтрак предлагалось 16 блюд, столько же на обед, а на ужин — 12. К основному меню прилагалось дополнение из икры, семги и свежих огурцов. Без спиртного все это утреннее и вечернее благолепие обходилось в очень смешную сумму — от трех до пяти рублей, а в обеден-

ные часы — 10 рублей. Однако воспользоваться этим райским уголком мешало одно небольшое препятствие — гостиница «Октябрьская» состояла на балансе ЦК КПСС, и вход простым смертным туда был строго воспрещен[27].

И все же время от времени возникали маленькие островки реально доступного общепита. Например, советско-германская компания ресторанов «Чайка» открыла в центре Ленинграда торговый павильон, в котором гражданам предлагали немецкое пиво и сосиски по вполне сходной цене. Мгновенно около павильона выросла многокилометровая очередь. Прибывшие на место сотрудники милиции и представители исполнительной власти города очередь разогнали, а павильон закрыли под предлогом того, что столь массовое скопление оголодавших горожан портит вид города[28]. На несколько дней в столице была развернута палатка, в которой торговали японским блюдом «Ромэн» — лапшой с приправами. Эту акцию проводило японское телевидение, которое до того апробировало торговлю данным блюдом во всех странах мира. Удивительно, но факт: в голодной Москве особенного фурора оно не произвело. Как глубокомысленно замечала газета «Куранты», москвичи за время перестройки успели объесться лапшой[29]. С конца 1991 года советско-швейцарское предприятие Профкомплексим стало создавать в Москве сеть салонов-кафе «Пингвин», где можно было полакомиться мороженым на любой вкус — от земляничного до бананового и фисташкового. Тогда же в некоторых районах появились и первые кафе «Бистро», которые предлагали меню из овощных салатов, холодных и горячих колбасок, равиоли и спагетти[30].

И был еще «Макдоналдс». Без натяжки можно сказать, что после полета человека в космос это было самое сильное потрясение для советских граждан. В 1988 году городские власти подписали договор о создании совместного предприятия «Москва — Макдоналдс». После этого начались строительные работы по возведению его индустриальной базы — перерабатывающе-распределительного комплекса (ПРК) площадью в 10 тыс. кв. метров, которые с успехом

Сильное впечатление на советских граждан произвело открытие в Москве «Макдоналдса». В первый день работы — 31 января 1990 года — американская забегаловка на углу Большой Бронной и улицы Горького, рассчитанная на обслуживание 15 тысяч посетителей в день, приняла 30 тысяч. Хитом кулинарной программы сразу же стал Биг Мак. Пообедать в «Макдоналдсе» тогда можно было за шесть-семь рублей, что было вполне сносно даже по суровым временам 1990-х годов.

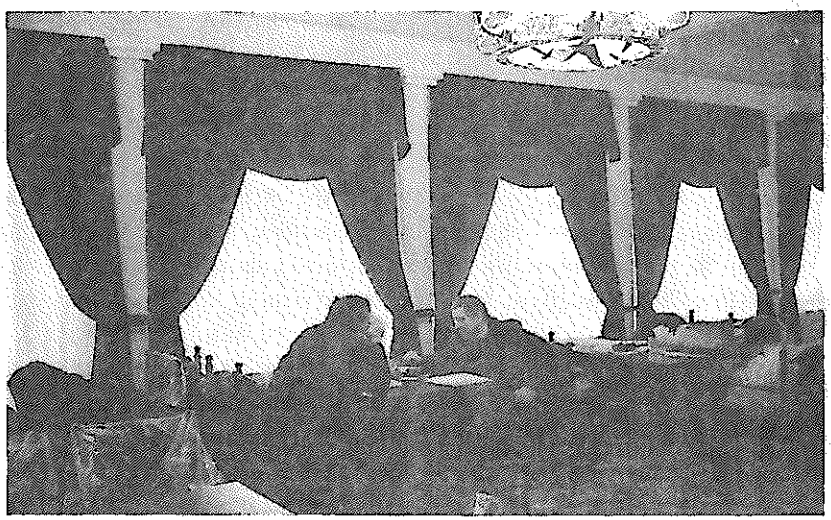
завершились в 1990 году. Заморская техника поразила советских специалистов своей мощью: за неделю она была способна переработать 32 265 кг натуральной говядины, 72 тыс. кг картофеля, 90 тыс. литров молока, 9800 кг свежих овощей. По силам ей было и изготавливать по 14 тыс. булочек в час, а пирожков с яблочной начинкой — по 5 тыс. «Вот она, истинная индустриализация», — изрек подавленный всем увиденным в ПРК В.И. Малышков. Но и конвейерные линии, нагруженные всевозможной заграничной снедью, не исчерпывали всей совокупности чудес, явленных советским коллегам. При ПРК был организован отдел технического контроля, имевший аж целых три лаборатории: химико-аналитическую, качества продукции и микробиологическую. По ходу приготовления мясных полуфабрикатов, картофеля фри и выпечки производилось 73 анализа. Один только мясной фарш проходил через 40 всевозможных тестовых проверок. Комплекс, расположенный в Солнцеве, обслуживало 360 человек, имевших сказочные по понятиям москвичей условия труда: бесшумное и чистое производство, три обеденных перерыва за смену, два из которых полностью оплачивала фирма.

Но еще больше и кулинаров, и первых потребителей «Макдоналдса» потрясли заповеди фирмы, которых не на словах, а на деле придерживались абсолютно все ее работники: качество, культура обслуживания, чистота и доступность. После объявления о наборе персонала конкурс среди соискателей рабочего места в «Макдоналдсе» оказался выше, чем в самых престижных вузах столицы: на одно место претендовало 28 человек. Председатель правления «Макдоналдс ресторантс оф канада лимитед» Джордж А. Кохон, приехавший в Москву за тем, чтобы лично проследить за запуском нового филиала, выдвинул два главных критерия отбора. Во-первых, правом работать в его фирме будет тот соискатель, который хорошо смотрится в форме за прилавком, во-вторых, тот, кто, глядя в глаза покупателю, сможет естественно произнести сакраментальную фразу: «Мы очень рады, что вы пришли. Спасибо, приходите еще»[31].

В первый день работы — 31 января 1990 года — американская забегаловка на углу Большой Бронной и улицы Горького, рассчитанная на обслуживание 15 тыс. посетителей в день, приняла 30 тыс. И это был еще не предел — в последующие дни через нее проходило и по 40 тыс. посетителей. Хитом кулинарной программы сразу же стал Биг Мак. Эту разрезанную на три части булочку, проложенную двумя бифштексами, ломтиками сыра и кусочками маринованного огурца,

москвичи полюбили всей душой. Пообедать в «Макдоналдсе» тогда можно было за шесть-семь рублей, что было вполне сносно даже по тем суровым временам[32]. Впрочем, казалось бы, обреченное на неуклонно нарастающий приток посетителей американское предприятие однажды едва не оказалось перед угрозой банкротства. В конце 1991 года цена Биг Мака поднялась до 13,95 руб., гамбургера — до 8,45 руб., картофеля фри — до 4,95 руб. Персонал предприятия объяснял эти изменения в ценовой политике ростом закупочных цен на мясо, молоко, картофель. Среднестатистический потребитель охотно в это верил, но платить за удовольствие по таким расценкам был не готов. Газеты сообщали, что впервые за два года около «Макдоналдса» исчезли очереди[33]. Правда, некоторое время спустя ситуация вернулась на круги своя. Надо сказать, что для поддержания бизнеса американские бизнесмены умело использовали PR-технологии, пока еще мало известные советской общественности. В частности, благотворительность, которая с большой помпой подавалась в СМИ. Например, в 1991 года одному из московских домов престарелых была оказана помощь продовольствием, а к одной детской поликлинике в Черемушках был доставлен грузовик с красочной надписью «Биг Мак». Из него были торжественно выгружены и преподнесены в дар поликлинике партия одноразовых шприцов и два аппарата ультразвуковой диагностики[34]. Подобные широкие жесты несколько примиряли москвичей с растущими ценами на полюбившуюся им продукцию предприятия. И они безропотно шли сдавать последние рубли в обмен на Биг Мак, чизбургер и кока-колу. Еще очень долгое время пригласить девушку на ужин в «Макдоналдс» считалось проявлением особого шика и признаком серьезных намерений со стороны молодого человека.

Первоначально радужные надежды горожан связывались с кооперативными кафе. Андрей Федоров, открывший в Москве в начале 1987 года первое кооперативное кафе «Кропоткинская, 36» стал едва ли не национальным героем. А предыстория была такой. Федоров вот уже 24 года работал в общепите, дорос до директора ресторана мотеля «Солнечный». Однажды в 1986 году он случайно услышал от начальника Главного управления общественного питания в Москве В. Родичева о том, что вскоре в стране будет разрешена деятельность кооператоров. И немедля воспользовался этой информацией. К моменту выхода знаменитого постановления у него был уже готовый устав предприятия и набран штат. Дело задалось с ходу. Здесь все было в диковинку неизбалованному потребителю: и изящная мебель в чехлах, и накрахмален-



Вид одного из залов первого кооперативного кафе на Кропоткинской ул., 36. Москва, 1987 г. ЦАЭ и АДМ

ные салфетки, и сверкавшие чистотой столовые приборы, и бокалы из тонкого стекла, и любезность обслуживающего персонала. Цены были «кусачими»: хороший ужин — и это, заметим, без запрещенного спиртного, — стоил почти столько же, сколько рядовой инженер мог заработать за месяц! Но, как ни странно, сюда являлись не только одни короли нарождающегося бизнеса и криминальные авторитеты. За яркими впечатлениями — чтобы испытать на себе преимущества настоящего капиталистического сервиса — порой заходили и простые труженики. Заведение Федорова на глазах превращалось почти в такую же эмблему Москвы, как Кремль и Большой театр. Об этом свидетельствовало и посещение его экс-президентом США Джимми Картером. С этим визитом был связан и забавный случай. Американец, хотя и слышал об антиалкогольной кампании советских властей, но не предполагал, что она распространялась на рестораны. Поэтому смело заказал себе водки и вина. Этот момент мог окончательно и бесповоротно испортить международную репутацию первого частного предприятия питания. Выручила советская закалка Федорова: в толпе сопровождающих лиц он наметанным взглядом безошибочно отыскал нужного человека из девятого управления КГБ: «Слышь, полковник, выручай!». Спецслужбы не подкачали: уже через десять минут в подсобке стояла батарея бутылок водки, виски и вина.

У Федорова появилось множество последователей. Вслед за «Кропоткинской, 36» открылись грузинский ресторан «У Пиросмани», кафе рядом со станцией метро «Алексеевская» «Зайди — попробуй!» В 1991 году в столице насчитывалось 150 кооперативных точек питания.

Кто же они были, первые кооператоры? Иногда люди с криминальным прошлым. Как, например, Фархад Гасимов, открывший вскоре после Федорова кафе собственного же имени («Фархад») на месте убыточной шашлычной. Человеком он оказался оборотистым. Едва заключив с трестом столовых Кировского района договор об аренде, моментально наладил поставку продуктов из Подмосковья. Из деревеньки Подмалинки и села Петровское Щелковского района к нему везли свежую зелень, картошку, птицу, свинину, а взамен получали кое-какие продукты из Москвы. Вряд ли сельские жители, сдававшие продукцию личного подворья по бросовым ценам, ощущали себя деловыми партнерами кооператора. Но в эпоху великих перемен было не до жиру: и крохи, перепадавшие от такого сотрудничества, были весьма кстати. «Фархад» трижды снижал расценки на свои блюда, а иногда устраивал еще и благотворительные обеды для старушек. Казалось, все были довольны. Однако по мере того как ширилась деятельность заведения, к нему росли претензии со стороны треста столовых. Ссылаясь на текучесть кадров, отсутствие в штате предприятия специалистов кулинарного дела, обвес покупателей и даже на уголовное прошлое владельца, трест расторг договор об аренде и потребовал освобождения помещения[35].

Двигались в кооператоры и «товарищи» с большим стажем партийной работы. В Хабаровске в здании бывшего Дома политпросвещения ректор и заместитель ректора Дальневосточной партийной школы Д. Попов и Г. Хохлюк открыли ресторан «Алмазная гора». На «голубом глазу» партийные мужи заявляли, что их начинание нацелено на улучшение качества духовной жизни земляков, так как кухня, по их мнению, относилась к сфере духовности. Обустройством ресторана партийные функционеры занимались главным образом в вечерние часы, а

Шатобриан — очень нежный стейк около 3 см. толщиной. Шатобриан готовят на гриле (огне) или жарят и подают с традиционным соусом беарнез. В ресторанах часто предлагают похожее блюдо под именем шато, с теми же гарнирами, что и шатобриан, например, с картофелем.

днем по-прежнему принимали экзамены в своей школе, которая теперь называлась институтом политологии и социального управления, по неизменной программе. (Последняя, в частности, предусматривала и такие экзаменационные вопросы, как «Стратегия и тактика большевиков в 1917 году», «Современная национальная политика КПСС — залог дружбы народов».)[36]

В «кооперативное» плавание пускались и профессионалы общественного питания. Например, силами студентов-технологов Московского института народного хозяйства им. Г.В. Плеханова было создано кафе «Каисса» на Гоголевском бульваре. Приютивший его шахматный клуб решил провести эксперимент и дать шанс молодым специалистам попробовать свои силы. После того как студенческая бригада во главе со студентом 5-го курса В. Михайловым блистательно организовала банкет для голландских шахматистов, стало ясно — эта команда не подведет. Правление шахматного клуба закупило оборудование для кафе и освободило его от арендной платы на год. Кооператоры полностью оправдали надежды: они работали до глубокого вечера, безотказно обслуживая и членов клуба, и всех остальных посетителей. Цены в «Каиссе» были примерно на 20% ниже, чем в городском общепите[37].

В принципе большинство молодых, энергичных и деловых предпринимателей доказывали на практике свою способность быстро и качественно наладить рентабельное производство. Да и отнюдь не все они отличались рваческими наклонностями. Однако проявить себя с лучшей стороны мешали бюрократические препоны и социальные пороги. Вот один из самых типичных примеров. Николай Микрюков, владелец кафе в тульской глубинке рассказывал: «Мы не могли открыться больше двух месяцев. Сначала пришли милиционеры, говорят: "Поставьте решетки". Поставили. Приходят пожарные: "Снимите". Потом приходит бабушка из санэпиднадзора: "О! У вас один разделочный столик, а должно быть два: для рыбы и мяса. Непорядок". А куда я второй стол впихну? Подумал-подумал, а потом нагрузил бабушке авоську колбасы, положил туда две бутылки портвейна. Бабушка заторопилась и говорит: "Я буду приходить каждый месяц"»[38].

Сверхъестественные цены в кооперативных кафе и ресторанах, которые сильно раздражали потребителей, складывались на базе вполне естественных факторов. Во-первых, рыночные закупки продовольственного сырья стоили много дороже, чем получение его с госу-

дарственных баз. Во-вторых, арендная плата, ремонт и переоборудование предоставляемых помещений требовали огромных вложений. В-третьих, значительную часть доходов съедали налоги. В-четвертых, российский бизнес стартовал в условиях почти полного правового вакуума и разложения правоохранительных структур, вследствие чего единственным способом его самозащиты была мзда. Она раздавалась всем подряд — милиции, СЭС, пожарникам, налоговикам, рэкетирам. Все эти неизбежные для предпринимателя расходы в конечном итоге оплачивал потребитель. Разорвать такой порочный круг не было никакой возможности. Отказ кооператоров платить вымогателям был равносилен смертному приговору. Именно поэтому первые ласточки рынка — кооперативные кафе — не выживали. К началу нового века на Кропоткинской улице, переименованной в Пречистенку, уже было не найти знаменитого ресторана — он был демонтирован, владелец уехал за рубеж, а помещение было выставлено на торги за 11 млн. рублей. За отказ платить рэкетирам из орехово-борисовской преступной группировки было сожжено кафе «Зайди — попробуй!». Аналитики ресторанного дела выдвигали ряд дельных, и главное, вполне осуществимых предложений, позволявших поправить положение вещей. Требовалось освободить от налога (или сделать его минимальным) ту часть средств, которая предназначалась для развития производства; уменьшить число налогов, начисляемых на кооперативы; предусмотреть судебный, а не административный порядок закрытия кафе или ресторана, который бы исключал чиновничий произвол; обеспечить защиту от рэкета[39]. Однако сломить порочный механизм не удалось ни тогда, ни позже.

Пусть менее драматично, но также трудно складывалась судьба государственных предприятий, пытавшихся встроиться в рыночные отношения. Летом 1990 года в Моссовет пришли демократы, заявившие о своем намерении быстро осуществить приватизацию сферы обслуживания. Для многих общепитовских точек появилась надежда подняться с колен. Одним из первых мечтой стать владельцем своего предприятия загорелся коллектив московского кафе «Россиянка», расположенного на проспекте Мира. Задача состояла в том, чтобы поэтапно выкупить его у государства. А для того чтобы получить кредит и другие ресурсы, договорились с известной российской фирмой «Бутэк», которая обеспечила кафе статус малого предприятия «Бутэк-клуб» и помогала с получением продовольственного сырья. Коллектив принял свой устав, разработал малую социальную программу — от-

крыть бесплатную столовую для малоимущих и магазин кулинарии, где полуфабрикаты продавались бы по государственным ценам. Однако на пути этих грандиозных планов встал трест столовых и ресторанов Дзержинского района. Не желая выпускать из-под своей власти «Россиянку», трест распорядился о его закрытии для реконструкции и перепрофилирования в столовую второй категории. Конфликт вылился в затяжную войну — с превращением кафе в осажденную крепость, обращениями в прокуратуру и районный Совет народных депутатов, взаимным обменом компроматами через СМИ[40]. По близким сценариям осуществлялся и переход на новые рельсы хозяйствования кафе «Юность» и ресторана «Звездный», относившихся к ведению того же треста[41].

Сложившаяся за десятилетия командно-административная система с боем уступала свои позиции. Чиновники, часто путавшие личные средства с казенными, не желали отпускать кафе и рестораны на вольные хлеба, которые перекрывали прежние источники их благополучия. Но это была одна сторона медали. Другая состояла в том, что зачастую и суетившиеся кандидаты во владельцы отнюдь не были рыцарями без страха и упрека. Каждый претендент нацеливался ухватить жирный кусок государственной собственности, ну за очень смешные деньги. Скажем, весной 1991 года ресторан «София» провел собрание трудового коллектива. Было решено просить разрешения у треста выкупить родное заведение за 450 тыс. рублей: 136 тыс. вносились единовременно, а остальная сумма — поквартально до марта 1992 года. Директор ресторана признался, что хочет выкупить ресторан по остаточной стоимости, но опасается, что Моссовет запросит сумму, равную балансовой стоимости, то есть как за новый объект. Аналогичные проблемы стояли и перед другими ресторанами. Заниженная оценка стоимости фондов, из которой исходили общепитовские работники, к тому же помноженная на галопирующую инфляцию рубля, не могла удовлетворить государственные структуры. Амплитуду притязаний

Минестроне *— итальянский овощной суп с рисом или пастой. Итальянцы часто начинают обед с minestra (овощной суп), minestrina (легкий супчик) или minestrone, который претендует на звание основного блюда, поскольку в нем присутствуют рис и паста, часто одновременно, как любят в Милане. Овощи для минестроне варьируются от региона к региону.*

трудовых коллективов сбил заместитель премьер-министра В. Щербаков, который категорически отверг бесплатную или практически бесплатную раздачу госсобственности. Тем не менее в надежде на лучшее, за два весенних месяца 1991 г. 700 трудовых коллективов подали в Мособщепит заявления о желании стать собственниками своих предприятий[42]. Не все соискатели тогда получили на это «добро» от управляющих органов, однако быстро меняющаяся обстановка в стране делала возможными ранее несбыточные мечты. К осени 1991 года 630 предприятий Мособщепита работали на условиях аренды с правом выкупа, 40 — предполагали двигаться к рынку в форме акционерных обществ, пять кафе было уже продано с аукциона[43]. В сентябре 1991 года распоряжением Мособщепита всем хозяйствующим субъектам предписывалось срочно определиться в сроках и характере предстоящей приватизации. Страна стремительно двигалась к рынку.

Примечания

[1] *Курукин И., Никулина Е.* Указ. соч. С. 460—461.

[2] *Пихоя Р.Г.* Указ. соч. С. 410.

[3] *Мумрикова Г.* Какого вкуса радуга? // Общественное питание. 1986. № 1. С. 16—18.

[4] *Мумрикова Г.* Чтобы весело было на свадьбе... // Общественное питание. 1986. № 5. С.22—23.

[5] *Клебанский Г.* «Горько!» отменяется // Общественное питание. 1987. № 1. С. 32.

[6] *Мумриков Ю.* Привлечь, чтобы увлечь // Общественное питание.1986. № 2. С. 32—33.

[7] *Палюлене Н.* Перестройка — по всем направлениям // Общественное питание. 1986. № 6. С. 6–7.

[8] Глубокий анализ. Конкретные решения. // Общественное питание. 1987. № 2. С. 20–21.

[9] *Евтушенко Е.* Указ. соч. С. 130.

[10] Новые известия. 2006. 26 апреля.

[11] Там же.

[12] *Эпштейн М.* Чернобыльская вахта // Общественное питание. 1986. № 9. С. 12—13; № 10. С. 8—9.

[13] Ракурс. 2006. 26 апреля.

[14] Чернобыль. Неизвестные подробности катастрофы. Автор-составитель Н.Н. Непомнящий М., 2006. С. 51—52.

[15] *Фелиу Р.П.* Эпоха перемен. Россия глазами испанского корреспондента. М., 2005. С.295—296.

[16] Куранты. 1991. № 1, 3 января. С. 4.

[17] *Рязанов Ю.* Рестораны: места есть // Куранты. 1991. № 68, 11 апреля. С. 2.

[18] *Козлов А.* Указ. соч. С. 412.

[19] *Кабаков А., Кассин П.* Приятный вечер с шампанским и стрельбой // Московские новости. 1989. № 28, 9 июля. С. 5.

[20] *Мумрикова Г.* Где «Якорю» бросить свой якорь? // Общественное питание. 1990. 310. С. 38—39.

[21] *Малышков В.* «Я был и остаюсь энтузиастом частной собственности» // Куранты.1991. № 189, 9 октября. С. 5.

[22] *Ильин А.* Водку из кактуса пили? // Куранты. 1991. № 139, 25 июля. С. 2.

[23] *Гурченко Л.* Еду по Москве // Московские новости. 1989. № 44, 29 октября. С. 16.

[24] *Мартынов А.* Ва-банк в Москве // Московские новости. 1989. № 36, 3 сентября. С. 28.

[25] *Козлова Н.Н.* Горизонты повседневности советской эпохи (голоса из хора). М. 1996. С. 52.

[26] *Крупин А.* Ужин вприкуску с эротикой // Куранты. 1991. № 192, 12 октября. С. 3.

[27] А-х. Кушать подано // Куранты. 1991, № 84, 5 мая. С. 3.

[28] Ни сосисок тебе, ни пива // Куранты. 1991. № 150, 9 августа. С.2.

[29] *Петрова Ю.* Лапша японского телевидения // Куранты. 1991. № 175, 18 сентября. С. 3.

[30] *Михайлова С.* На Ленинском проспекте «Пингвин» открылся // Куранты. 1991. № 224, 16 ноября. С. 3.

[31] *Давыдова Н.* Наши люди в Макдональдсе» // Московские новости. 1989. № 49, 3 декабря. С. 14.

[32] *Эшкинд М.* Общепит по-американски // Общественное питание. 1990. № 5. С. 47—48.

[33] *Баринов Д.* В Макдоналдс без очереди // Куранты. 1991. № 195, 17 октября. С. 3.

[34] Макдоналдс + Моссовет = помощь

// Куранты. 1991. № 65, 6 апреля. С. 3.

[35] Приступить к ликвидации // Московские новости. 1989. № 30, 23 июля. С. 12.

[36] ВПШ при ресторане // Куранты. 1991. № 139, 25 июля. С. 2.

[37] Комсомольская правда. 1987. № 177, 1 августа. С. 2.

[38] *Башкин В.* С удавкой на шее в светлое будущее // Парламентская газета. 2002. № 241, 21 декабря.

[39] *Владимиров А., Кузнецов С.* Как уйти с кривой дорожки // Общественное питание. 1990. № 1. С. 8.

[40] *Сенина С.* Очаг войны на проспекте Мира // Куранты. 1991. № 5, 10 января. С. 5.

[41] *Светлова С.* Административная система была, есть и будет // Куранты. 1991. № 140, 26 июля. С. 2.

[42] *Сенина С.* Не Али-Баба, а сорок разбойников // Куранты. 1991. № 77, 24 апреля. С. 4.

[43] *Малышков В.* Указ. соч. С. 5.

Глава 9

Ресторанный мир России сегодня

Приключения иностранцев в России

Российский ресторанный бизнес стартовал в конце 1991 года, когда была запущена приватизация предприятий общественного питания. Это была беспрецедентная перестройка всей системы хозяйствования отрасли — ее перехода из рук государства в руки частного собственника. Ее ход — тема отдельного и совершенно самостоятельного экономического исследования. Нам важно отметить, что она активно направляла и стимулировала предпринимательскую деятельность и в целом не противоречила принципам рыночной экономики, несмотря на то что порой походила на «прихватизацию».

Однако разгосударствление, приватизация одних объектов и возведение других далеко не сразу привели к появлению эффективного и социально востребованного бизнеса. Он создавался с нуля. Как и при Петре I, приходилось идти на выучку к иностранцам. Без преувеличения можно сказать, что в ресторанном деле России революцию произвел первый десант иностранных предпринимателей, высадившийся на гостеприимной московской земле как раз в начале 1990-х.

Первыми в столицу проникли западные гостиничные сети, которые привезли с собой новое понимание ресторана, новый менеджмент, новые возможности. Первое время наши специалисты ходили по сверкающим кухням, с любопытством первооткрывателей осматривали

*Глава написана Г.М. Мулриковой при участии И.В. Волковой

современное кухонное оборудование, знакомились с отлаженной до мелочей системой разделения труда среди персонала. Иностранцам, которые нанимали на работу россиян, предстояло обучить их основам менеджмента, правилам закупок, обслуживания словом, ведению дела по западному образцу. Вместе с западными рестораторами к нам пришли и новые продукты — экологически чистые и всегда первой свежести! Отечественные кулинары вплоть до 1990-х годов работали в основном в условиях дефицита, когда приходилось хорошие продукты доставать, выбивать. А здесь не требовалось ничего выбивать. Любой продукт следовало просто заказать поставщику, который был рад угодить ресторанному шефу. (Промедление или неточности доставки на Западе наказывались не занесением выговора в трудовую книжку или взысканием по партийной линии, а отказом от сотрудничества с недобросовестным партнером.) Это вызывало удивление и даже поначалу пугало наших кулинаров. Организация труда на иностранных кухнях тоже поначалу поражала. Шефы сидели за компьютерами и заносили туда, что, сколько, куда и в каком количестве положить, сосчитать, направить и т.д. Наши-то не знали тогда, с какого боку к этим самым компьютерам и подойти.

Но особенно изумляли иностранные постояльцы новых отелей: деловые, раскованные в поведении, предупредительные, спокойные. Они жили в отелях, работали, пили-ели и даже завтракали в ресторанах по месту проживания. Например, в «Савое», стоящем в самом центре столицы, на Рождественке. Этот отель был отреставрирован финнами и стал одним из самых фешенебельных в Москве. Ресторан «Савоя» являлся составной частью созданного акционерного общества «Инфа-отель». В его оформлении соединились самые разнообразные стили: от барокко до ампира. Фотография фонтана, расположенного на стыке двух залов, на повороте, обошла тогда все западные журналы.

Работать в «Савое» было одно удовольствие. Финское оборудование, разнообразный, какой только можно было вообразить, инвентарь, импортная посуда и продукты. Здесь

Первыми в Москву проникли западные гостиничные сети, которые привезли с собой новое понимание ресторана, новый менеджмент, новые возможности. Например, был отреставрирована гостиница «Савой», которая стала одной из самых фешенебельных в Москве. В оформлении ресторана «Савоя» соединились самые разнообразные стили: от барокко до ампира. Фотография фонтана, расположенного на стыке двух залов, на повороте, обошла тогда все западные журналы.

шла кропотливая цивилизованная работа над меню, начавшаяся под руководством финна с русскими корнями Харитона Ивановича Туукканена. Он хотел, по его собственному выражению, «помочь России возродить былую славу своей кулинарии и показать, как надо работать на современном уровне». Но уехал Туукканен домой, в Финляндию, его сменил другой шеф-повар Сеппо Корхинен. Русского он не знал, и нашим приходилось изъясняться с ним на английском. Он был снова один финн среди тридцати наших московских поваров, метрдотелей, официантов. Однако к тому времени и у нас стали подрастать отличные кадры. Вторым шеф-поваром стал Сергей Бинявский (сейчас работает в кафе «Пушкинъ»), который даже завоевал приз на международном конкурсе поваров и удостоился похвалы повара всех времен и народов Пьера Бокюза. Отель и ресторан «Савой» и до сих пор славятся своим первоклассным обслуживанием. Здесь приятно отдохнуть, расслабиться, не спеша вкусить самых изысканных яств.

Для деловых встреч в то время наилучшей считалась гостиница «Славянская». Ее история такова. Предполагалось, что около Киевского вокзала будет комфортабельный отель для туристов. Но на завершающем этапе строительства отель «перехватили» американцы, создав здесь российско-американское СП «Рэдиссон Славянская» и американский деловой центр. Запланированные ранее 650 гостиничных номеров на 1300 мест в срочном порядке переделывали на свой, американский, лад с полной компьютеризацией, спутниковой связью, безукоризненным сервисом.

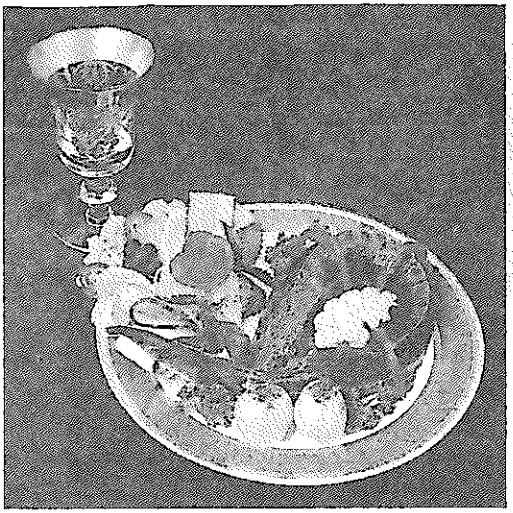
Вся работа предприятий питания в «Славянской» «подстроилась» под стремительный деловой ритм проживающих здесь сотрудников различных фирм. Ресторан «Скандия» кормил всех по принципу шведского стола. Для тех кто более или менее располагал временем, предназначался ресторан «Эксчейндж». Ведущий шеф-повар этого ресторана был француз Мишель Азема (сейчас он работает в «Новотеле» в Шереметьево-2). В коллективе «Славянской» не было никакой дискриминации — нашим поварам платили хорошие деньги. Азема признавался, что учить русских очень приятно (все схватывают на лету). Но вот беда — от больших денег многие в то время просто шалели и... запивали. И, невзирая на хорошее отношение к русским, Азема с такими сотрудниками расставался и набирал новых. Принцип «работа не волк — в лес не убежит» здесь никак не годился. Перед кабинетом Аземы висел огромный стенд с фотографиями всех работников кухни. И в этом чувствовалось уважительное отношение к тем, кто

добросовестно работал и хорошо зарабатывал — к российским поварам, официантам, менеджерам. Без рангов и регалий. Этот стенд был одним из примеров цивилизованной работы.

Было еще в «Славянской» кафе «Амадеус», манившее кофейными ароматами и запахом дорогого шоколада. Здесь никогда не было слышно звона посуды, официанты бесшумно скользили по мягким коврам. Несмотря на уютность (венские стульчики, фонарики, сладкие деликатесы), кафе не располагало к долгому сидению. Тем более что и расположено оно у самого входа как бы на улице. В меню — кофе, много сладкого, от витрин с превосходными пирожными, тортами и десертами было глаз не оторвать. В общем, меню вдохновляло, почти как музыка Моцарта и Штрауса. Напротив «Амадеуса» располагался бар с напитками на любой вкус. И все в том же деловом спокойном стиле хорошо обученный бармен обслуживал по высшему разряду. Он был рад всех обслуживать. Его благополучие, его зарплата зависели от посетителей. Это четко знали все работники «Славянской». Новый сервис зарождался именно в таких отелях, как «Славянская».

В 1992 году компания Marco Polo Hotel AG открыла в самом центре Москвы в Спиридоньевском переулке, недалеко от Пушкинской площади одноименный отель. Для гостя-бизнесмена здесь, как считали австрийцы, «объемное и очень привлекательное обслуживание». Если говорить о ресторане, то он здесь был один-единственный. Без названия. Добротный, маленький, без ярко выраженного национального колорита. Дизайн в мягких коричневых тонах. Цветы, икебана, панно — все со вкусом и неброско. Шеф-повар, уроженец Ниццы Мишель Балбарани всем кухням предпочитал французскую. Впрочем, он знал и все остальные европейские кухни. Были бы продукты. С продуктами, конечно, здесь в то время были свои проблемы. Наши продукты, к сожалению, не всегда отвечали международным стандартам. Мясо, например, приходилось закупать в компании «Макдоналдс» в Солнцеве. Овощи и фрукты доставляли из Франции. Муку и сахар здесь сначала закупали в России, но вскоре и от этого отказались: мука, как правило, была с комками, сахар тоже не годился. Так что здесь работали в основном на западном сырье. С понедельника по четверг гостям в «Марко Поло» предлагался бизнес-ланч — тот самый комплексный обед по высшему разряду, который русским визитерам был еще в диковинку. На выбор три закуски, три горячих блюда и три десерта. Для бара кухня делала канапе, пироги и сандвичи. На кухне работали наши московские повара и кондитеры. Здесь же впервые появился тот самый пресловутый сомелье, которого в

«Марко Поло» называли по-русски — виночерпий. У нас в России эта профессия еще только зарождалась. Первый сомелье России Александр Потехин развозил тележку с шикарным набором вин и коньяков. На груди у него красовался значок с изображением виноградной лозы. Его подарил Александру представитель итальянской лиги сомелье.

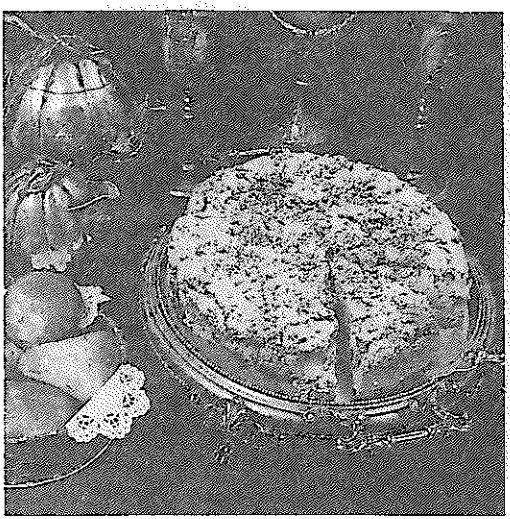


Горячее в московском ресторане. Москва, 2000-е гг.

К сожалению, даже тогда отель «Марко Поло» не мог похвастаться постоянством своих кадров: подучившись в образцовом предприятии питания, наши профессионалы уходили в другие отели, где больше платили. Здесь же, как многие считали, платили недостаточно. А работы было много. И отелей тоже много. Так что выбор, где работать, был уже и тогда. Мишель это все понимал и никого не осуждал. Ему было трудно судить со стороны и даже изнутри.

Оазисом высокой экономической культуры, сервиса, кухни являлся и французско-российский отель «Софитель-Ирис», который открылся на Коровинском шоссе рядом с центром Микрохирургия глаза С.Н. Федорова. Сотни и тысячи людей, приезжавших к российскому чудо-врачу за исцелением, останавливались в отеле и захаживали в рестораны при нем. Кстати, правильно делали. Там был прекрасный холл-атриум с Французским кафе и, разумеется, французским луковым супом в меню и прочими удовольствиями. Был и ресторан «Елисейские поля». Его дизайн в бело-голубых тонах располагал к изысканному и аристократическому ужину. Ресторан мог принять 90 гостей, но создавалось такое впечатление, что каждый гость здесь — один. Все — для него. А кухня...

Конечно, паштет из молодого кролика с гусиной печенью, бок ягненка с чесноком и зеленью или, например, лангусты в соусе с овощами стоили недешево. Но ведь такой ресторан — праздник души



Выпечка в московском ресторане. Москва, 2000-е гг.

гурмана. Сходить в такой ресторан сродни поездке в Париж. Официанты в «Елисейских полях» были сплошь молодыми. Их стиль обслуживания — уважительный, элегантный, профессиональный. Кому что: кому улыбка, кому дружеский совет.

В «Софителе» периодически проходили интересные фестивали и конференции. По воскресеньям, например, был Sunday Brunch Musette — этакий вкусный праздник со множеством сюрпризов: от ярких шариков до клоунов (детей до 6 лет обслуживали бесплатно). Однажды здесь целую неделю «царствовал» повар из провинции Савуа Антуан Иглесиас. А как-то прошел бельгийский кулинарный, экономический и культурный фестиваль. Подобные мероприятия, да еще проводившиеся при большом стечении народа, с чествованием лучших кулинаров, для россиян были непривычными. Профессия российского повара была не публичной — он в основном обитал за дверью своей кухни, а клиентам показывался, главным образом, чтобы выслушать жалобу на качество пищи.

Шеф-поваром тогда в «Софителе» был Патрик Фери. Тот не терпел никакого сборника рецептур, который в свое время так сковывал инициативу наших кулинаров. Хотя кулинарной литературы в отеле много. Патрик сам собирал книги по кулинарии, да и тогдашний генеральный менеджер отеля месье Кюнен тоже коллекционировал кулинарные книги.

Патрик так же, как и многие другие шефы, был доволен нашими поварами и кондитерами и говорил, что работать с ними — одно удовольствие. Нашим и в самом деле было интересно. Но в то же время очень трудно соответствовать требованиям французского шефа. Требовалась, помимо профессионализма, фантазия, а ее не всем хватало.

Многие уходили не из-за зарплаты, как из «Марко Поло», а из-за того, что не могли понять Патрика: что же он, в конце концов, хочет? А он хотел полета души. А где его взять, если в течение десятилетий не то что взлететь, а оторваться от земли мешали жесткие нормативы технологии и рецептуры!

В начале 1990-х появилось много и других отелей. «Импортные» отели привнесли в нашу жизнь истинный западный колорит и направленность, когда все — для гостя, а не гость — для отеля с пресловутой «совковой» вывеской «Мест нет!» Места есть всегда и для всех! И клиент всегда прав!

Для зарождающегося ресторанного бизнеса России они стали настоящими школами мастерства. Однако нельзя сказать, чтобы это обучение да и само сотрудничество русских с иностранцами шло гладко, невзирая на высокие взаимные оценки сторон. К сожалению, родимые пятна советской сферы обслуживания долгое время не удавалось выжечь и каленым железом. Да и иностранцы не всегда могли вписаться в местный социокультурный контекст. Это взаимонепонимание давало о себе знать в самых неожиданных ситуациях.

В 1993 году в Центре международной торговли открылся первый в России ресторан выездного обслуживания — французский «Потель Шабо» (Potel & Cabot) — престижное предприятие, испокон веков устраивающее приемы, завтраки и фуршеты для королевской фамилии. Так началось победоносное шествие кейтеринга по российской земле. Однако первоначально у нас не сразу поняли, что ресторан выездной и предоставили французским коллегам большое стационарное помещение, которое им было совсем не нужно. Ему были нужны помещения под склад, и практически на этом потребности «Потель Шабо» были исчерпаны. Шеф-поваром там был некий Патрик, который очень долгое время занимался, помимо прямого обслуживания, тем, что... запирал от наших поваров, кондитеров и официантов продукты, напитки, приборы, кухонную утварь, поскольку наш брат нередко занимался самым натуральным воровством. Тем более что и продукты, и напитки, равно как и все остальное, выглядели уж очень заманчиво, и застарелые привычки времен тотального дефицита постоянно брали верх над стремлениями работать честно и добросовестно. Кроме того, для продвижения на российском рынке требовался особый, напористый пиар, который сродни действиям захватчика на чужой, неосвоенной территории. Иностранцы не были готовы к агрессивной рекламе. Поэтому многие сдавались и уходили с рынка.

Музыкальное сопровождение в ресторане «Гранд-Империаль». Москва, 2000-е гг.

В результате проигрывали все — и иностранные предприниматели, и российские потребители. Приведем один пример.

В 1995 году с официальным визитом в Москву прибыла английская королева Елизавета II. К этому событию были приурочены и гастроли английского театра «Глобус», который давал представления в помещении Малого театра. После показа коронного шекспировского «Гамлета» в фойе театра был устроен фуршет. Обслуживала какая-то безвестная второсортная американская фирма, нанявшая наших официанток. Когда угловатые девочки разносили на подносиках аперитив, все вроде было хорошо. Но потом они начали разносить канапе, грибы-кокот, тарталетки, десерты, напитки — все подряд и... явно не справлялись со своими обязанностями, потому что на очередную выходящую из-за импровизированного занавеса девочку, вернее, на поднос с едой, моментально набрасывались оголодавшие гости (в основном русские) и мгновенно все сметали. А потом ждали еще чего-нибудь. Вдобавок выяснилось, что девочки по-английски совсем не понимали. Все их дальнейшие выходы в зал напоминали театр мимики и жеста, а не устроенный по всем правилам фуршет, проведение которого требует большого искусства, такта и, конечно, минимального владения английским языком. Реакцию английской королевы скрыли безукоризненные манеры и непоколебимая монаршая любезность. Однако

нашим организаторам было стыдно. Скорее всего, конфуза удалось бы избежать, если бы обслуживание банкета было заказано «Потель Шабо». Но о нем попросту не знали.

К дезориентированности иностранцев в российских реалиях добавлялась и их явная неготовность вести конкурентную борьбу криминальными способами, с наездами рэкетиров и привлечением «крышующих» группировок. Эти традиции раннего российского рынка выбивали из обоймы опытных иностранных предпринимателей.

В 1992 году на Красной Пресне в помещении перестроенной диетической столовой открылся российско-индийский ресторан «Дели». Это был воистину один из красивейших ресторанов столицы, с роскошным интерьером. Все материалы — от ковровых покрытий до металлических вазочек — были привезены из Индии. В отделке доминировал белый и голубой цвета, а из материалов — белый металл (так индийцы называют мельхиор с примесью серебра). Были даже элементы храмового убранства. Например, небольшой кованый сундучок. В храме такой сундучок предназначался для пожертвований, в ресторане — для красоты и уюта. Здесь была уйма неповторимых, истинных произведений искусства, которые принесли в ресторан дыхание далекой Индии. Среди белого мельхиора, сказочных верблюдов и танцовщиц в позолоте, картин, писанных растительными красками из штата Раджастан, — каждый чувствовал себя аристократом и снобом. Роскошь здесь не подавляла и не унижала, а, напротив, умиротворяла, приводила в удивительное состояние сопричастности к высокому искусству, в том числе и к кулинарному.

Карта меню здесь предлагала для начала «приятный напиток из обыкновенного взбитого кефира». А на второй странице — очень заманчивый «Мург Тика — нежные сочные кусочки курицы без костей, маринованные в чесноке и кефире с редкими китайскими специями, приготовленными в тандуре». Кстати, именно здесь, в «Дели», наши московские рестораторы впервые увидели, как можно составить меню с красивым «вкусным» кратким описанием технологии блюда.

В «Дели», как и положено в совместном предприятии, было два директора — индийский и русский. Индию представлял господин Сахани, который закончил в Дели колледж гостиничного хозяйства. Нашу сторону представлял господин Медакин, закончивший Московский Институт народного хозяйства имени Г.В. Плеханова и постигавший азы ресторанного дела в Москве. Казалось бы, ресторану обеспечено процветание на долгое время. Но, затратив огромные деньги и запу-

стив технологически сложное производство, индийские бизнесмены вскоре категорически отказались не только от получения прибыли, но даже и от элементарной компенсации вложенных средств. И поспешили убраться подобру-поздорову из Москвы, которая оказалась для них совсем недружественной. Официально причины, конечно, не оглашались, однако было очевидно, что в дилемме «кошелек или жизнь» индусы выбрали последнее.

Быстро свернулся и ресторан «Токио», образовавшийся в июле 1992 года в южном корпусе гостиницы «Россия». Тогдашнее «Токио» «родили» два соучредителя: комбинат питания «Россия» и японская фирма «Нисо Боэки», что в дословном переводе означает японско-советская торговля. Реконструкцией занималась итальянская фирма, проект японский, воплощали в жизнь все вместе. Продукты тогда доставляли из Страны восходящего солнца. Шефом-менеджером был Кацуи Убуката. В интерьере ресторана не было «чистой Японии» (циновки, еда практически на полу, низенькие столики), а был почти что европеизированный вариант, не считая только «теппана» — особой плиты, на которой жарили мраморное мясо на глазах у посетителей. Теппан тогда был только в этом ресторане. За день в «Токио» проходило от 30 до 50 человек, не более. Обед стоил от 18 до 50 долларов, что по тем временам довольно дорого. Тем не менее и такой дорогой деловой ресторан мог бы еще долго успешно функционировать, если бы не пресловутая борьба за квадратные метры в гостинице «Россия», которая всегда влекла к себе фирмы и компании. Вот в войне арендаторов «за квадраты» «Токио» проиграл и закрылся.

Но не только криминал и нахрапистый конкурент вытеснял иностранных инвесторов и учредителей. Бывало и так, что закаленный, можно сказать, одетый в мощную «защитную броню» иностранный предприниматель разорялся из-за ошибочной коммерческой стратегии. Кстати, именно такой случай приключился с одной заграничной дамой с русским именем Наталья Шарымова. Эмигрантка из США приехала в начале 1990-х годов в Москву налаживать русскую кухню. Она категорично и на всех уровнях заявляла тогда, что русской кухни в Москве нет и что русская кулинария вообще как бы выродилась. В текстах Натальи, прошедшей огонь и воду в США, сквозило жуткое неприятие всего русского, национального, небрежение к нам, бедным россиянам, потерявшим свое лицо, в том числе и кухню. При зверской конкуренции ей удалось «раскрутить» целый комплекс ресторанов. В том числе ресторан «ПИР-Р-Р» в Доме медика, совсем

рядом с консерваторией. На открытии «ПИР-Р-Ра» был большой наплыв московской богемы. Шарымова устроила некий антикризисный грезофарс. Официанты стояли навытяжку, стены, чем-то отдаленно напоминающие полуразрушенный греческий храм, излучали холод и некую витающую в воздухе причастность к древней истории. Между тем, холодные стены весьма способствовали аппетиту. Шеф-повар «ПИР-Р-Ра» когда-то работал на кухне администрации российского президента. Его фирменные блюда «Катюшина рыбка» (любимое блюдо Екатерины Великой), салат «Черноморская роза», популярный в Византии, а также старинные русские напитки «Клюковка» и «Хреновуха» создали «ПИР-Р-Р» славу в среде московского бомонда.

Широта мышления, смелость, связи с общественностью на первых порах принесли предпринимательнице успех. Но ненадолго. Нет теперь и в помине детища Шарымовой. Она ворвалась на рынок стремительно, но не учла нарастающей день ото дня конкуренции со стороны серых и убогих, как ей казалось, «аборигенов», которые на самом деле быстро учились себя «пиарить», да и вообще держать руку на пульсе общественного спроса.

Шарымова сошла с дистанции именно потому, что не была настроена на систематическую работу каждый день, каждый час. Без всяких грезофарсов. Появились рестораны, далеко превосходящие ее «ПИР-Р-Р». Как раз в то время началось победоносное (и тут по-другому не скажешь) нашествие японской кухни, которая стремительно наращивала темпы и в какой-то момент даже перещеголяла по популярности кухню итальянскую, русскую, французскую, фьюжн и т.д. И потом: у нас не любят этаких непререкаемых авторитетов от кухни. Ресторанное дело требует уважения к другим. Рынок маленький, все друг друга знают, знают, что происходит, и столь резкое неприятие той среды, в которой крутишься и делаешь бизнес, — это неприятие в конце концов все равно губит и приводит к краху.

На ресторанном рынке России в 1990-е происходили резкие взлеты и столь же резкие падения. Для иностранцев это было порой непостижимо. Всем, кто присутствовал на открытии пафосного ресторана «Планета Голливуд» в сентябре 1996-го, казалось, что на него должен безотказно работать «бренд». Пять лет одних только переговоров. 2000 квадратных метров. 526 мест. На открытие в Москву приехали Арнольд Шварценеггер, Жерар Депардье, Люк Перси. В сентябрьский вечер открытия ресторан буквально брали штурмом. Но Москве хотелось чего-то другого и ресторан «Планета Голливуд» закрылся.

На ресторанном рынке и тогда, и сейчас происходили резкие взлеты и столь же резкие падения. Для иностранцев это было порой непостижимо. Всем, кто присутствовал на открытии пафосного ресторана «Планета Голливуд» в сентябре 1996-го, казалось, что на него должен безотказно работать «бренд». Пять лет одних только переговоров. 2000 квадратных метров, 526 мест. Москва стала в то время 37-м по счету городом, в котором обосновался сетевой американский ресторан. Бизнесу предсказывали удачу. Звездная россыпь, которая с 1991 года пошла в Европе, Азии, Лондоне, Чикаго, Париже, Гонконге и т.д., убеждала в том же. В Москву приехали Арнольд Шварценеггер, Жерар Депардье, Люк Перси. Это было событие «планетарного» масштаба. В сентябрьский вечер открытия ресторан буквально брали штурмом. Московская молодежь, простоявшая в ожидании четыре часа, с обожанием скандировала: «Арнольд! Арнольд!». Но увидела лишь точечку в желто-фиолетовой куртке.

В основе меню были классические блюда Калифорнии. Например, десерты и пирожные по рецепту матери Арнольда Шварценеггера, салаты Деми Мур, коктейли Сильвестра Сталлоне. Все блюда носили названия голливудских кинофильмов. Например, «Крепкий орешек». Далее: коктейли «Терминатор», «Тигровый глаз» и т.д. К коктейлям полагались куриные грудки, сандвичи, бургеры, цыплята и филе гриль, свиные ребрышки. Здесь можно было увидеть отрывки из фильмов, которых еще не было в прокате. Во всех залах транслировалась музыка из кинофильмов. Предполагалось, что ресторан должен быть клубом, киноклубом со стеной, на которой находились отпечатки ладоней популярных кино- и телезвезд.

Залы «Небесный» и «Приключения» были весьма популярны в то время. Музыка — без перерыва и пощады для ушей. На стенах под стеклом были развешаны: черное блестящее платье Мэрилин Монро, календарь 1954 года с ее полуобнаженным изображением, знаменитые перчатки Фредди Крюгера с лезвиями, пресловутый нож для колки льда из фильма «Основной инстинкт», дьявольский головной убор («Бэтмэн»), египетский головной убор, в котором снималась Элизабет Тейлор («Клеопатра»), стрела из фильма «Рэмбо», костюм Шварценеггера («Бегущий человек»), рубашка Жан-Клода Ван Дамма и многое другое.

Но Москве хотелось чего-то другого, видимо. Не такого большого и пафосного. Не Голливуда. Рестораны «Планета Голливуд» закрылись в России. К тому времени иностранцы уже уяснили для себя, что рынок России коварен, а ее потребитель капризен и непостоянен в своих

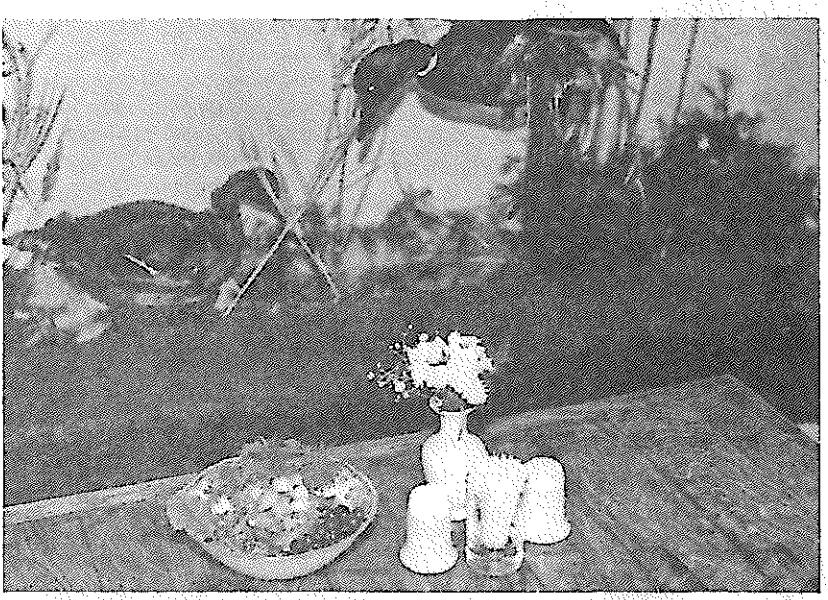
гастрономических и развлекательных пристрастиях. Здесь можно и молниеносно разориться, но и так же молниеносно при грамотном ведении дела разбогатеть. Надо только уловить конъюнктуру и тщательно разработать экономическую стратегию. Ну а как же эти подводные рифы обходили отечественные рестораторы?

Короли и империи отечественного ресторанного бизнеса

В 1990-е на ресторанном рынке, как, собственно, и на остальных, постоянно рождались новые бизнес-проекты и появлялись новые громкие имена. Однако мало кому из них удалось преодолеть рубикон, разделявший XX и XXI века. Одни прогорели, другие ушли искать удачи на иных поприщах, где было меньше риска и конкуренции. Опыт российского ресторанного дела показал, что критерием успешности может считаться только длительность и устойчивость бизнеса. Критерием сверх-успешности — его расширение и диверсификация. Однако такое оказалось по плечу лишь единицам. Их условно можно назвать олигархами либо некоронованными королями ресторанных империй. Кому как больше нравится. Их деятельность заслуживает отдельного рассказа.

АРКАДИЙ НОВИКОВ не нуждается в представлении. Тем не менее приведем вехи его биографическо-послужного списка. Аркадий Анатольевич Новиков родился 25 июля 1962 года в Москве. После школы окончил кулинарное училище № 174, позже — факультет экономики общественного питания Академии народного хозяйства им. Плеханова. Прошел службу в армии, где занимался дрессировкой служебных собак. С 1979 по 1988 год работал поваром в ресторане «Университетский». В 1988—1990 годах — повар, шеф-повар в ресторанах «Гавана», «Националь», «Олимпийские огни». В 1990—1992 годах работал шеф-поваром «Хард-рок кафе», открытом Стасом Наминым в Зеленом театре ЦПКиО им. Горького.

Репутацию «первого ресторатора города» ему принесло создание в начале 1990-х годов многочисленных оригинальных и успешных про-



В ресторане «Русский охотничий клуб». Москва, 2000-е гг.

ектов. В 1992 году он открыл свой первый ресторан «Сирена» — первый рыбный ресторан столицы, познакомивший москвичей с самыми экзотическими для того времени рыбными продуктами. В 1994 году был открыт ресторан французской кухни — «Клуб Т», в течение многих лет являющийся лучшим рестораном французской кухни в Москве.

В 1996 году Аркадий Новиков открыл первый ресторан «Елки-палки», который стал основой самой крупной российской сети демократичных ресторанов русской кухни.

В 1997 году был создан ресторан «Белое солнце пустыни», положивший начало новой ресторанной моде на тематические и ностальгические рестораны. В 2002 году с открытием ресторана «Бисквит» получило популярность новое направление: модные рестораны-lounge. Далее следуют «Vogue café», «Галерея», «Весна».

В 2002 году Аркадий Новиков организовал собственное тепличное хозяйство «Агроном» в Горках-10 (Рублевское шоссе). В 2004 году он запустил несколько проектов в сфере гастрономической розницы вместе с бизнесменом Львом Хасисом, а также открыл российское отделение известной французской сети гастрономических бутиков Fauchon.

Через год стартовал еще один проект — сеть продуктовых гастрономов класса «премиум» «Глобус Гурмэ». Параллельно с развитием

гастрономических магазинов Группа компаний А. Новикова начинает деятельность в сегменте soft-discount retail, открыв универсам «Елки-палки» (он работает в формате «у дома» в среднеценовом сегменте).

С 2005 года началось создание и продвижение экологически чистой продукции под брендом NOVIKOV. В то же время были запущены и другие проекты: вторая точка сети японских ресторанов «Япона Мама», ресторан современной провансальской французской кухни Casual, ресторан Shore House (совместный проект с «Группой Крокус»), совместный проект с компанией Ligne Roset — мебельный бутик и ресторан Cafe Roset, казино «Ангара», ресторан «Аист».

Все проекты короля российского ресторанного бизнеса Аркадия Новикова были и остаются оригинальными и новаторскими. В Группу компаний Новикова входит сегодня более 20 концептуальных ресторанов («Царская охота», «Сирена», «Белое солнце пустыни», «Сыр» и т.д.), семь сетевых проектов в демократичном сегменте («Елки-палки», «Маленькая Япония», «Пять звезд», «Суши весла», «Киш-миш», «Делис-кафе»), казино «Ангара», развлекательный комплекс «Атриленд», компания NRG product (поставщик рыбы и морепродуктов), тепличное хозяйство «Агроном», салон эксклюзивного интерьера «Truggelmann», студия цветов «55». Всего в компании Новикова работает около 10 000 человек.

Летом 2005 года Новиков участвовал в качестве ведущего в новом интеллектуальном реалити-шоу «Кандидат», совместном проекте телеканала ТНТ и телекомпании Junior TV. Он — один из основателей и член координационного совета Федерации Рестораторов и Отельеров. Лауреат Национальной премии «Гостеприимство'2004» в номинации «За личный вклад в развитие индустрии гостеприимства». Лауреат премии «Человек года GQ-2004» в номинации «Ресторатор года».

В Группу компаний Новикова входит более 20 концептуальных ресторанов («Царская охота», «Сирена», «Узбекистан», «Белое солнце пустыни», «Весна», «Веранда у дачи», «Маркет», «Ваниль», Vogue-cafe, «Галерея», Cantinetta Antinori, «Бисквит», China Club, «Барашка», «Джусто», «Кавказская пленница», «Пирамида», «Причал», «Сыр», «Япона Мама», караоке-бар «Крик», Casual, Shore House), семь сетевых проектов в демократичном сегменте («Елки-палки», «Маленькая Япония», «Пять звезд», «Суши весла», «Киш-миш», «Делис-кафе»), казино «Ангара», развлекательный комплекс «Атриленд», компания NRG product (поставщик рыбы и морепродуктов), тепличное хозяйство «Агроном», салон эксклюзивного интерьера «Truggelmann», студия цветов «55».

В компании Новикова работает около 10 000 человек. Всего с 1992 года в партнерстве с различными рестораторами и инвесторами Аркадий Новиков создал более 30 различных ресторанных проектов.

Необходимо отметить знаковые заведения Новикова. Премиальным был с самого начала уникальный первый ресторан Аркадия Новикова «Царская охота». В сентябре 2006 году этому заведению исполнилось 10 лет — срок по нынешним временам огромнейший. Газета «Ведомости» в статье «Новые сказки о царской охоте» не поскупилась на комплименты создателю ресторана, который, по словам автора статьи, «успешно играет на великодержавной ностальгии».

По поводу ностальгии можно, конечно, поспорить, но что касается удачно выбранной концепции и четкого ее соблюдения — здесь возражений нет. Здесь с самого начала взяли ориентир на охотничью экзотику, к которой до сих пор неравнодушен русский человек, и вкусную простую домашнюю еду. Во время юбилейных торжеств здесь составили праздничное меню из «Блюд дровяной печи» и «Трофеев царской охоты». «Дичь, запеченная на костре или в дровяной печи, гарниры из солений, пирожки, за которыми в знаменитую Жуковку специально приезжают из соседних поселков, и поныне считаются визитной карточкой ресторана. А еще — русские каши, похлебки (то бишь супы), сибирские пельмени и главное ноу-хау — телега с закусками, являющая собой не просто экзотику, но интерпретированный для ресторана традиционный русский способ подачи закусок «в стол».

В интерьере, конечно, не обошлось без медвежьих шкур, всяческой утвари в стиле «а ля рюс», — в общем, этакого русского лубка. Но это как раз до сих пор нравится гостям. Нравится такое постоянство и приверженность традициям. Создатели ресторана до сих пор не без гордости рассказывают о состоявшейся здесь восемь лет назад встрече Бориса Ельцина и Жака Ширака. После этой встречи в гостевой книге появилась запись: «Обе семьи довольны и благодарны всем "охотникам"! Спасибо!» «Удивительны и традиционные для "Царской охоты", — пишут далее "Ведомости", — осенние "охотничьи трофеи": нежная спинка косули с печеными овощами, перепелки, запеченные на костре с соусом из лесных слив, корейка дикого кабана с подливкой из зерен спелого граната, стерлядь, запеченная в ржаном тесте по старинному русскому рецепту...» Кстати, охотники, живущие неподалеку от Рублевского шоссе, нередко приносят в ресторан собственную добычу.

Когда на Тверском бульваре открылся ресторан «Недальний Восток», то он также претендовал на возрождение отечественной кухни.

О нем много писали, впрочем, как и обо всех проектах Аркадия Новикова. «В "Недальнем Востоке", — писал "Буржуазный журнал", — Аркадий представил сразу несколько новых для Москвы составляющих: новое видение отечественной гастрономии с паназиатским уклоном, продвинутый интерьер от японских дизайнеров, традиционные, но незаслуженно забытые отечественные продукты и концепцию открытой кухни, столь популярной в Лондоне, Париже, Милане и других гастрономических столицах мира». Действительно ли интерьер и кухня этого ресторана выдержаны в отечественных традициях, пусть даже с паназиатским уклоном, вопрос спорный. Также может вызывать споры меню — дорогое, с лобстерами и камчатскими крабами, и элитарно-снобисткий уклон этого заведения. Сочетаются ли они вообще с известной широтой русской души да и с традиционными гастрономическими приоритетами россиян? Однозначного ответа нет.

Самый крупный из основанных Новиковым сетевых проектов — это, безусловно, «Елки-палки», в который входят 32 кафе в Москве и одно кафе в Ростове-на-Дону. Управляющая компания — ЗАО «Ланч», развивающая программу франчайзинга. Сейчас 17 кафе работают по этой программе: одно в Москве, по одному в Иваново, Нижнем Новгороде, Казани, Туле, Перми, Мытищах, Одинцове, по два трактира «Елки-палки» в Челябинске и т.д.

До сих пор в столице действует тот, самый первый отечественный фаст-фуд, появившийся в 1996 году на старой Тишинке. Когда перестал существовать допотопный рынок с бесконечными мясными и молочными рядами, на его месте появился торговый центр «Тишинка» с многочисленными бутиками. Там на втором этаже и открылись первые «Елки-палки». Это была настоящая русская изба: дощатые полы, которые слегка поскрипывали, деревенский плетень, низенькие окошки и даже кошка на подоконнике. Каждые четверть часа на заборе исправно кукарекал петушок. Тогда «Елки-палки» расценивалось как своеобразное трактирное продолжение ресторана «Царская охота».

Атрибутику для «Елки-палки» собирали исподволь, и получилась своеобразная деревенская фантазия с плетеными корзинами, коробами, камином, буфетами, самоваром, чугунками, петухами и т.д. Выискивали же утварь не в магазинах, конечно, а в деревнях, селах, у бабушек-дедушек, поэтому здесь все было настоящее, никаких подделок «под». И посуду потом приобрели настоящую гжельскую с очень простеньким рисунком. Речь идет о Речицком заводе (бывший завод трактирной посуды). Что ж, неприхотливая расписная гжельская по-

Ресторан «Елки-палки» на Большой Дрогомиловской улице. Москва, 2000 г. ЦАЭ и АДМ

суда, безусловно, украсила деревянные столы трактира, «вписалась» в интерьер.

При входе здесь стояла напольная реклама, на которой тогда было написано следующее: «Полтинник лишь у нас и шведский стол, и русский квас». И это правда. Пятьдесят тысяч рублей (то же, что пятьдесят сейчас) стоил обед. В самом дальнем углу трактира стояла телега с разнообразными закусками в русском стиле «под водочку» в очень оригинальных блюдах, на которые сразу же «положили глаз» некоторые постоянно завтракающие здесь иностранцы. Так вот шведский стол приспособился к нашему русскому угощенью. Отдельно можно было заказать пельмени, украинский борщ, уху, запеченную на углях осетрину, форель, а также цевки куриные, жаренные на углях, баранину на ребрах, жаренную на решетке, охотничьи колбаски и другие блюда русской кухни.

Оладьи с вареньем и оладьи с семгой подавали, как говорится, с пылу-жару, ибо жаровня стояла прямо в торговом зале, и тогда это все выглядело как истинное ноу-хау. Пирожки и торты, уже порционно нарезанные получали из ресторана «Сирена», в котором большой кондитерский цех. Производство в «Елках-палках» почти символическое, крохотное. Пришлось каждую кухонную деталь располагать с мак-

симальной точностью, чтобы все было удобно и под рукой. И все же самым экзотическим явлением в тогдашних первых «Елках-палках» был метрдотель Лай, негр, по профессии врач-хирург. У него в Москве была семья. На докторскую зарплату кормить семью было сложно, вот Лай и подрабатывал.

Торговая марка «Елки-палки» какое-то время на самом деле была своеобразным русским символом, можно сказать, синонимом высокого качества, здорового питания, здорового образа жизни, отражая в своей основе именно российские особенности кухни. Эту марку узнавали, ее любили сотни, тысячи, десятки тысяч... Сеть развивалась по принципу франчайзинга, стараясь сохранить свои лучшие традиции, жесткие современные требования к технологии. В меню — «всегда широкий набор блюд традиционной русской кухни, рассчитанных на различные гастрономические предпочтения. Во всех трактирах нашей сети мы обеспечиваем одинаково высокий уровень обслуживания».

Жаль, что с течением времени «Елки-палки» постепенно сдавали свои позиции, уступая и в кухне, и в сервисе другим предприятиям, которые работали пусть не по франшизе, но более ярко и более качественно, предлагая интересный ассортимент, новые формы обслуживания и т.д.

Но как бы то ни было, все проекты Новикова были и остаются оригинальными и новаторскими. Правда, следует отметить и такую особенность делового почерка Новикова: у него нет ни одного проекта, который бы был рассчитан на человека со средним достатком, причем не по западным, а по российским меркам. Все по-максималистски: или пей до дна или становись к стенке. То есть или для очень богатых, или вроде бы как для бедных. Но если вникнуть глубже, то получается все равно для людей выше среднего класса. Ведь даже в «Елки-палки» каждый день ходить не будешь, тем более качество и сервис сейчас там отнюдь не блещут.

Другой российский ресторатор — АНДРЕЙ ДЕЛЛОС — окончил Художественное училище 1905 года, затем строительный факультет МАДИ, иняз и, наконец, курсы переводчиков при ООН. В 1989 году он иммигрировал во Францию — родину своих предков (его прадед по материнской линии был французским кутюрье).

В 1993-м Деллос возвратился в Россию и вместе с Антоном Табаковым открыл два нашумевших в свое время клуба — «Пилот» и «Сохо». В 1997 году появился ресторан «Бочка», сразу же ставший легендой. «Бочка» моментально задвинула всех потенциальных конкурентов.

Ничего похожего доселе в столице не было, и потому «явление толпы», желающей туда попасть — это обычное явление конца 1990-х в тихом и скромном местечке напротив Центра Международной торговли. После «Бочки» появились «Шинок», «Ле Дюк». Если в «Бочке» только-только намечалась развлекательная концепция, то в «Шинке» она была доведена до совершенства. Обеденный зал превратился в сцену, где был оборудован «сельский дворик», с живыми лошадями, козами, петухами и присматривающей за ними пастушкой. В ресторане «Ле Дюк» всегда играет живая классическая музыка, на стенах копии старинных готических гравюр, а в меню — блюда французской кухни, приготовленные шеф-поваром французом из настоящих французских продуктов.

В 1999-м году открылось «Кафе Пушкинъ». В 2000 году — первый сетевой «Му-Му», вскоре обросший сетью аналогичных ресторанов эконом-класса и быстро завоевавший популярность (средний чек — около 8—10 долларов). Сейчас фри-фло «Му-Му» ждет своих последователей в регионах. Но в них с неизбежностью придется сокращать меню. В Москве же будет открыто еще с полсотни этих демократичных кафе.

В 2005 году заработал ресторан «Турандот». В настоящее время Деллосу принадлежит около 20 заведений — от «Кафе Пушкинъ» (средний чек — около 60 долларов) до фаст-фудов «Му-Му» Финансовые показатели империи Деллоса не раскрываются, но эксперты оценивают ее годовой оборот в 30—40 млн долларов. Все рестораны Деллоса объединены в Ресторанный дом.

Самым известным и самым успешным проектом российского ресторатора Андрея Деллоса является «Кафе Пушкинъ» на Тверском бульваре – единственное московское заведение, вошедшее в список 25 лучших ресторанов Европы. В «Кафе Пушкинъ» есть многое от тех, пушкинских времен. Старинные книги, которыми, возможно, и заинтересовался бы поэт, изысканные блюда, ощущение сопричастности истории. Завсегдатаями кафе стали богатые иностранцы, а также обеспеченная российская бизнес-элита, в среде которой считается модным посещать «Пушкинъ» с женами и детьми.

Пожалуй, самым известным и самым успешным проектом Андрея Деллоса является «Кафе Пушкинъ» на Тверском бульваре, единственное московское заведение, вошедшее в список 25 лучших ресторанов Европы. Выглядящий как особняк XIX века «Пушкинъ» был построен с нуля: от стоявшего на месте ресторана здания оставалась одна фасадная

стена. Библиотеку кафе тут же начали копировать другие московские рестораторы, создавая и у себя нечто подобное. Новые, но как бы старые, вернее, состаренные стены, слегка скрипучие лестницы, интимное освещение. И тут же современный лифт, ажурное литье, другие милые мелочи, например газета «Гастрономический вестникъ». И шикарное, выдержанное в старинном стиле меню. И цены, которые вдохновляют на финансовые подвиги. И приветливые хостес при входе. Они действительно строем стоят у дверей и тут же провожают каждого гостя на место. И вот тут-то невольно спотыкаешься. Нет, не вписываются они в этот старый новый дом, не идет им ни форма, ни искусственная приветливость, ни стояние по стойке «смирно». Якобы приветливость, которой ни на секунду не веришь, выработалась, видимо, вследствие специфики гостей, ибо у «Кафе Пушкинъ» завсегдатаи весьма специфичны: это так называемые богатые гости столицы и иностранцы, а также «новые русские», в среде которых считается модным посещать «Пушкинъ» с женами и детьми. Перед ними угодливо гнут спину быстро снующие вдоль узкого и тесного Тверского специальные мальчики, которые обязаны следить за дорогими иномарками и перегонять их на стоянку, а потом подавать в нужное время. Постояльцы в это время вкушают блюда из «Гастрономического вестника». А по лестницам то и дело снуют официанты, которые очень торопятся. Ну очень. Слишком. Как в трактире. Атмосфера суетливости так не вяжется с чудесно выстроенным домом «a la Pushkin». Пушкин, возможно, и зашел бы сюда... К счастью, он-то не зайдет. А ведь по изначальной концепции и по названию (кафе все же) в такое обычное приятное заведение, как бы то ни было, надо заходить, а не приезжать. В «Кафе Пушкинъ» есть многое от тех, пушкинских времен. Старинные книги, которыми, возможно, и заинтересовался бы поэт, изысканные блюда, ощущение сопричастности истории. Но сюда невозможно зайти как к себе домой, потому что это холодный дом, лишенный тепла и света, неодухотворенный дом, неуютный дом. Это в чистом виде ярко выраженная воплощенная концепция, лишенная конкретного адреса. Как в золотом переплете томик Пушкина, открыв который вдруг видишь, что стихов-то в ней, а так, чистые белые листы. Розыгрыш. Как неудавшееся счастье. Ведь бывает же так: все есть, а счастья нет.

Вообще в ресторане «Кафе Пушкинъ» существует некая парадоксальность. Кому-то он нравится, кому-то нет. Но это заведение все равно впечатляет. Даже просто названием. Ценами. Газетой. Библиотекой. Всем. Еще более роскошным является ресторан «Турандот».

Но и этот свой рекорд ресторатор решил перекрыть, задумав супермасштабный проект «Русская старина». Речь идет о трехуровневом торгово-развлекательном комплексе (ТРК) между «Кафе Пушкинъ» и МХАТом. Это восемь залов на площади более четырех тысяч кв. метров.

По оценкам консультантов, осведомленных о проекте, в комплекс вложено около 50 млн долларов. У многих консультантов и рестораторов проект вызвал неоднозначную реакцию: Тверской бульвар — вроде бы не торговое место, это с одной стороны, а с другой — именно Тверскому как раз не хватает чего-нибудь масштабного. От Андрея Деллоса всегда ждут сенсации. Похоже, и на этот раз он не обманул ожиданий. В комплексе открыты рестораны азиатской кухни на 500 мест и итальянской на 400 мест. Полностью же ресторанная часть комплекса может считаться законченной с открытием третьего, русского ресторана. Помимо ресторанов, в комплексе запланировано открытие и других объектов, принадлежащих Деллосу — бутиков, выставочных площадок, книжного салона, антикварной галереи.

Если же говорить о проектах с демократичными ценами, то и они удаются ресторатору, тем более что строить и тиражировать их легче, чем открывать и содержать дорогой гастрономический ресторан. По словам самого Андрея Деллоса, в дальнейшем он собирается создавать рестораны строго в двух ценовых категориях: гастрономической — с чеком в 60—70 долларов и демократичной (исключительно сетевые проекты) — с чеком до 10 долларов.

С коммерческой точки зрения, демократичные проекты привлекательнее элитных. В демократичном сегменте крутится гораздо больше денег. Однако дешевый ресторан создается непросто. Существует любопытная закономерность. Ресторатор, начавший бизнес в демократичном сегменте, никогда не станет открывать гастрономические рестораны. Мировая практика не знает подобных прецедентов. Обратный же путь возможен и, более того, — логичен. Но он труден. Например, от разработки до практической реализации концепции «Му-Му» у Деллоса прошло пять лет...

На вопрос, как происходит управление в «империи Деллоса» он сам отвечает: «Я стараюсь быть максимально гибким менеджером, но честно скажу, что получается это у меня не очень хорошо. Предпочитаю авторитарный стиль управления, который, по словам коллег, каким-то образом уживается во мне с артистичностью. Моя команда — это люди, которые смотрят в одном направлении. Среди них есть мои

школьные и институтские однокашники. Мне не свойственно желание контролировать все и вся, вплоть до состояния салфеток на столе, иначе я остался бы владельцем хорошего, но одного ресторана. Моя задача заключается в том, чтобы создать такую жесткую структуру, поломать которую нельзя, как ни старайся...»

В 1984 году глава компании Rostik International (Венесуэла) РОСТИСЛАВ ОРДОВСКИЙ-ТАНАЕВСКИЙ БЛАНКО впервые приехал в Москву с деловым визитом. За ним последовали другие. Он внимательно присматривался к меняющемуся экономическому пространству СССР и решил здесь начать бизнес. Ордовский выбрал два направления деятельности. В 1988-м он начал фотобизнес, развивая вместе с компанией Kodak сеть фотопредприятий. А в 1990-м Ростислав открыл в центре Москвы ресторан «Испанский Уголок». В начале 1990-х основанная им компания «Росинтер Ресторантс Холдинг» приступила к массированному продвижению своих проектов в Москве и в регионах. В 1994 году в Краснопресненском парке заработал ресторан «Санта Фе». Многое в нем было внове и непривычно для москвичей. Вход — как в храм. Перегородки, высокие солнечные двери и что-то похожее на фрески по кромке высокой стены. На первом этаже бара а ля модерн с высокими табуретами, обитыми милой полосатой тканью и чем-то неуловимо напоминающими западноукраинские покрывала — лижняки. На втором — этакая кажущаяся теснота из мягкой мебели и пуфиков, собранных, наверное, из всех стран Латинской Америки. Цветные пуфики и подушки — тоже для интерьеров наших ресторанов были новшеством. В кухне ресторана превалировали, естественно, блюда латиноамериканской кухни, «пьяный цыпленок», например (запеченный цыпленок с косточками, пропитанный сладким перцем, вином, текилой и луком, который подавался с рисом и фасолью).

Менеджером ресторана работал тогда Аркадий Цимблер, по профессии человек театра. И это было здорово, ведь ресторан по большому счету — театр, хотя без сценария и режиссера, но зато с актерами. И никто не мог прошептать из суфлерской будки спасительные слова, как надо работать и как украшать ресторан. Но вскоре «Санта Фе» стал уступать другим концептуальным ресторанам: сохранить лидерство он не смог. В чем причина? Каждый компонент в ресторане был как бы сам по себе. Не было какого-то ансамбля. Не было дирижера. Или хороших исполнителей.

Однако это отнюдь не остановило триумфального шествия «Росинтер Ресторантс Холдинг» по российским городам. Компания по-

стоянно находилась и находится в движении, неуклонно расширяя и географию своего присутствия на российском рынке, и спектр предложения потребителю. В 2000 году в связи с расширением ресторанного бизнеса была проведена очередная реструктуризация холдинга. Для управления ресторанами была создана компания «Росинтер Ресторантс», в которую входят подразделения, отвечающие за развитие и строительство сетей ресторанов. Росинтер Ресторантс также работает и по франчайзингу, для чего сама компания выработала очень четкие и весьма жесткие условия работы. Но, возможно, как раз эта жесткость и помогла холдингу столь победоносно развивать именно франчайзинговую составляющую своего бизнеса. Создав свой бизнес-алгоритм, четкий и абсолютно прозрачный, Росинтер дал возможность зарабатывать и в Москве, и в регионах.

В настоящее время в управлении холдинга находятся предприятия под такими торговыми марками, как «РОСТИК'С-KFC», «IL Патио», «Планета Суши», «1-2-3 кафе», «Friday's», «Американский Бар и Гриль», «Мока Лока», «Сибирская Корона», «Санта Фе», «Печки-Лавочки». По итогам 2006 года холдинг остается лидером среди ресторанных компаний России. Только за этот год был открыт 61 ресторан (37 — в Москве, 24 — в регионах). Общее количество ресторанов к концу года достигло 230, из них 154 расположены в Москве и Московской области. Темпы роста составили около 25% в год. Холдинг вошел в такие новые города как Тула, Калуга, Новокузнецк, Барнаул, Сургут, Тольятти. Компания «Росинтер Ресторантс» вошла в рейтинг 200 крупнейших частных компаний России по версии журнала Forbes. Корпорация «Ростик Групп» вошла в рейтинг «Финанс-500» (список 500 крупнейших компаний России, по версии журнала «Финанс»). В январе 2007 года ФГУП «Аэропорт «Пулково» и корпорация «Ростик Групп» заключили соглашение о сотрудничестве, которое дает право корпорации «Ростик Групп» открывать точки общественного питания под своими торговыми марками на территории пассажирских терминалов «Пулково-1» и «Пулково-2».

В чем формула успеха корпорации? Ростислав Ордовский-Танаевский определяет ее так: «...Наши ресторанные торговые марки знакомят людей с традициями разных кухонь мира. Однако мы свято бережем и поддерживаем традиции стран, на территории которых работаем. Приходя на другой рынок, мы адаптируемся согласно местным предпочтениям и традициям. Передовые технологии и современные методы управления — двигатель бизнеса корпорации.

Инвестиции в обучение и повышение квалификации наших сотрудников — непременное условие для того, чтобы этот двигатель работал безотказно...».

Фаст-фуд, фри-фло, сетевые кофейни: доступно, качественно, удобно!

Фаст-фуд пришел к нам с Запада. Прародительница фаст-фуда — Англия — насадила свои «питательные принципы» во всех своих колониях, но и сама не ушла в сторону. В Туманном Альбионе фаст-фуд уважают все, а особенно молодые люди, которые любят засиживаться в пабах и прочих заведениях, где главное блюдо какой-нибудь бургер, который все равно бутерброд, а значит, он дешев и демократичен. А вот во Франции фаст-фуд не особо популярен, потому что там другая культура. Французы предпочитают свои кафе и кофейни, ресторанчики и кондитерские, и, даже если они практически едят на ходу и быстро, все равно лучше, если их будет обслуживать официант. Французы предпочитают Casual dining. Но эти самые демократичные Casual dining с таким же успехом можно отнести к фаст-фуд, поскольку там обслуживают быстро: быстро можно отобедать и быстро уйти. По данным западных информационных и консалтинговых агентств, самые рьяные потребители фаст-фуда — американцы.

Первым настоящим фаст-фудом истинно западного образца у нас, в России, конечно же был ресторан «МАКДОНАЛДС», который открылся 31 января 1989 года в ранге российско-канадского совместного предприятия СП «Москва-Макдоналдс». Правда, на Западе сразу же начали недоумевать: а при чем здесь ресторан? Ведь по сути это все же закусочная.

Его первым президентом был Владимир Иванович Малышков (сейчас генеральный директор Департамента потребительского рынка и услуг), благодаря которому и открылся ресторан на Пушкинской площади вместо потерявшего актуальность и морально устаревшего кафе «Лира». А первым директором ресторана был Хамзат Хазбулатов, который прошел предварительную стажировку в Институте гамбурге-

рологии в Канаде. Не так давно Хазбулатов стал президентом корпорации в Восточной Европе.

McDonald's — крупнейшая в мире сеть ресторанов фаст-фуд по размеру выручки. Под этим брэндом работает более 30 000 ресторанов в 118 странах. Штаб-квартира расположена в г. Оук-Брук, штат Иллинойс, США. По данным компании, выручка в 2005 году составила $20,5 млрд (в 2004-м — $19 млрд), чистая прибыль — $2,6 млрд (в 2004-м — $2,3 млрд). Рыночная капитализация на 6 февраля 2006 года — около $45,3 млрд. В России работают 169 ресторанов «Макдоналдс» (данные на апрель 2007 года).

Это одна из немногих «съестных империй», которая работает только «белым налом». И это очень важно: выплачиваются налоги, зарплата только по ведомости, социальный пакет и возможность учиться, карьерный рост.

Темпы роста компании в целом просто-таки впечатляют и наводят на размышления. В 2006 году они составляли 26%, а всего за год рестораны «Макдоналдс» обслужили почти 200 миллионов посетителей в разных странах мира. Во всей Восточной Европе, где проживает почти 300 миллионов, продажи ресторанов тоже выросли в среднем на 15%.

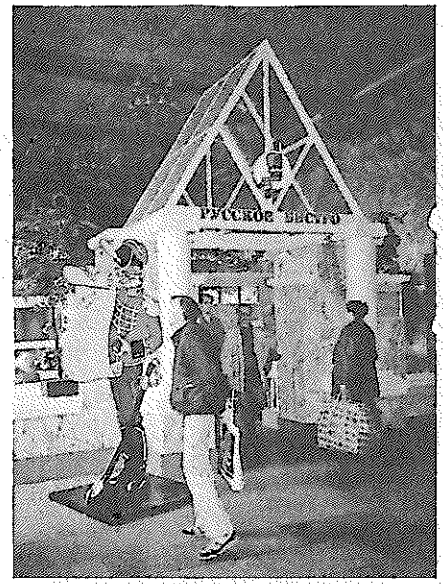
И все же Россия по темпам роста на первом месте. Успех компании на российском рынке заключается не только в ее изначально сильном брэнде. Большое значение имеет и хорошо организованная работа фабрики в Солнцеве, которая снабжает полуфабрикатами все рестораны. Нынешняя стратегия компании заключается в расширении базы местных поставщиков. Сейчас доля местных поставщиков составляет 80%, а в самом ближайшем будущем это будут все 100%. Так, в 2006 году была увеличена мощность пекарни, переработкой молочной продукции занимается фирма «Эрманн», в этом году производство соусов передается компании Heinz.

Расширение меню — тоже одна из стратегических линий компании. Фаст-фуд всегда упрекали в недостаточном разнообразии блюд. И если в Америке и Европе под влиянием кампаний за здоровое питание рестораны «Макдоналдс» стали предлагать больше салатов из свежих овощей, а также фруктов, то в России решили пойти по иному пути. Три года назад в интервью «Ведомостям» президент и старший управляющий корпорации McDonald's Майкл Робертс говорил, что «в России любят рыбу: лосось, осетрину, поэтому у «Макдоналдса» здесь появилась идея создать рыбное меню — наггетсы из лосося». Они появлялись в меню в 2006 году как сезонное блюдо. В ответ на моду на

азиатскую кухню рестораны «Макдоналдс» предлагают креветки в панировке с нежным соусом. Относительно недавно запущенной программой стали утренние завтраки. Потребители ее сразу оценили. За время ее действия, по словам Хамзата Хазбулатова, «доля выручки в утренние часы увеличилась с 4% от дневного оборота до 6%. То есть рост составил 35%. По нашим данным, около 85% людей, которые хотели бы завтракать вне дома, в удобном месте и недорого, лишены такой возможности. Мы сейчас эту совершенно свободную нишу начинаем разрабатывать. Надеюсь, завтраки помогут нам привлечь посетителей в те часы, когда рестораны мало загружены. В США и Канаде, где завтраки входят в меню "Макдоналдса" уже много лет, их доля в дневном обороте составляет 15—20%. Так что нам есть к чему стремиться...».

Конечно, и у этой компании периодически возникают проблемы. К примеру, сейчас она, впрочем, как и все предприятия общепита, испытывает трудности с набором персонала. По словам менеджера «Макдоналдса» по национальному маркетингу Андрея Любезнова, до последнего времени работа в заведениях компании не казалась привлекательной. Соискатели считали ее тяжелой, неквалифицированной, неперспективной. В компании были недовольны и своей коммуникацией с рынком труда. «Она (коммуникация) была достаточно скучна и однообразна, что вообще характерно для этой отрасли: во всех объявлениях упоминаются зарплата, бесплатные обеды, гибкое расписание, отпуска. Все это так, но такая подача не вызывает энтузиазма у целевой аудитории, которая на 80% состоит из студентов», — говорит Любезнов.

Для того чтобы привлечь новых сотрудников, в «Макдоналдсе» решили изменить имидж и работодателя, и работника. В ходе рассчитанной на три ближайших года кампании «Макдоналдс» планирует доказать целевой аудитории, что работа у них дает возможность приобрести новые навыки, новых друзей и просто хорошо проводить время. Здесь решили обратить взор молодежи на материальные ценности. «Мы перешли от плакатов с улыбающимися лицами в стиле остальной рекламной продукции к коммуникации, которая стилистически и визуально другая, — ближе к целевой аудитории», — говорят в компании. — Соответственно каналы коммуникации подбирались из тех же соображений: помимо телевидения компания собирается активно задействовать Интернет». «Что такое работа в McDonald's? Железный конь за полтора месяца! С нас — гибкий график, будет когда



«Русское бистро». Москва, 1997 г.
ЦАЭ и АДМ

колесить по городу» — таким обещанием компания с 20 августа привлекает на работу сотрудников. Другой ролик обещает возможность обновить гардероб и сулит вечеринки, на которых можно появляться в обновках. Новая рекламная программа компании наверняка привлечет незанятую молодежь на работу. Посетив обновленную первую страницу сайта компании, также можно узнать: чтобы купить ту или иную вещь, нужно проработать в «Макдоналдсе» от трех часов (футбольный мяч) до шести недель (компьютер).

«Большой Мак» был и остается на сегодняшний день лидером на рынке фаст-фуда. Конечно, и кроме него, действовали и действуют другие компании. Например, в 1990-е правительством Москвы продвигалась городская программа возрождения русских национальных традиций и культуры в организации питания. Одной из первых ласточек отечественного фаст-фуда стала компания «РУССКОЕ БИСТРО», рассматривавшаяся московским правительством как альтернатива и конкурент американскому «Макдоналдсу». Они кормят быстро и качественно? А мы будем кормить тоже быстро да притом нашими отечественными блюдами, пирожками, а не вредными гамбургерами. Начали, что называется, за здравие. Русское бистро быстро узнавали по башенкам-теремам и фигурным столбикам, фотографиями старой Москвы, униформе под солдат 1812 года. Меню вначале действительно было классное. Пирожки со всевозможными начинками, булочки, расстегаи, шаньги, супы (навары), квасы, позже появились салаты и винегреты. И спиртное, то есть можно было и шкалик сообразить. Как говорится, на ходу. Поначалу в «Русское бистро» выстраивались очереди, и людям нравилось, что здесь действительно в еде превалирует национальный русский колорит. Однако с первых же дней этот колорит начали безбожно портить. Например, продавать вчерашние пирожки.

В «Макдоналдсе» это просто немыслимо. Что касается сервиса, то плохо обученные мальчики и девочки явно не успевали за потоком и в этом тоже проигрывали западному монстру. Меню в течение дня здесь удержать не могли. То одно кончалось, то другое. Со всей очевидностью, хромал маркетинг: компания просто не удосужилась выяснить, какие позиции ее ассортимента конкретно будут пользоваться наибольшим спросом, — готовили всего в одинаковом количестве.

Планировалось построить более трехсот бистро и тем самым создать серьезную конкуренцию «Макдоналдсу». Не получилось ни конкуренции, ни качественного воплощения прекрасной идеи.

Вторым после Макдоналдса мощным сетевым проектом в России стал «СБАРРО», появившийся в 1997 году благодаря компании «Бразерс и компани» и выживший в условиях дефолта только благодаря тому, что эта сеть начала развиваться по франчайзингу. «Бразерс и компани» обладала эксклюзивным правом на развитие сети по франчайзингу в России, странах СНГ, Балтии и Восточной Европы.

Истории «Сбарро» в мире уже почти полвека. Семья Сбарро родом из итальянского города Неаполь. В 1956 году Дженнаро и Кармела Сбарро покинули родину, иммигрировав в Соединенные Штаты. Там, в районе Бруклина, в Нью-Йорке, они вскоре открыли итальянский продуктовый магазин «Салюмерия». «Будучи маленькими детьми, я и мои два брата Джозеф и Энтони работали вместе с нашими родителями, — говорит продолжатель традиций, сын Марио Сбарро. — Поскольку качество еды и обслуживания были очень высокими, "Салюмерия" вскоре стала самой популярной в округе».

Семья Сбарро предлагала посетителям свежий сыр «Моцарелла», изысканные сорта импортных сыров, домашние сосиски, пикантную салями и многие другие традиционные итальянские деликатесы и десерты, приготовленные по семейным рецептам. Но что самое важное, помимо приготавления вкусной еды, Сбарро стремились привить людям вкус к настоящей итальянской пище, высококачественным продуктам и искусству потребления итальянских блюд. Успех «Салюмерии» на заставил себя ждать. Популярность и спрос на блюда Сбарро росли, поэтому семья потомственных кулинаров решила открыть еще два магазина: один — в Бруклине и другой — в Манхеттене. Каждым из магазинов управлял один из братьев под общим руководством отца Дженнаро. В это же время Кармела Сбарро заложила фундамент для нового направления бизнеса — открыла доставку готовой еды по случаю дней рождения, выпускных вечеров и семейных праздников.

Направление по доставке готовой еды (сегодняшний «кейтеринг») получило масштабное развитие, став неотъемлемой частью бизнеса Сбарро. Итальянские блюда для трех магазинов ежедневно готовились на центральной кухне. В 1971 году семья Сбарро открыла ресторан самообслуживания на углу Лексингтон Авеню и 57-й улицы. Широкий выбор изысканных блюд, наряду с традиционным семейным качеством, принесли заведению быстрый успех.

Стремясь к развитию бизнеса за пределами Нью-Йорк Сити и делая акцент на свежей еде, семья перестроила свой бизнес так, чтобы приготовление всех блюд происходило в самих ресторанах. Открытая на всеобщее обозрение кухня с привлекательным ассортиментом блюд и пространством, обеспечивающим быстрое и эффективное самообслуживание гостей, стали характерной особенностью «Сбарро».

К 1985 году компания «Сбарро», имея уже 60 ресторанов и 30 млн долларов дохода, стала настолько успешной, что осуществила публичное размещение ценных бумаг. В следующем году, после вторичного размещения своих ценных бумаг, компания профинансировала из собственных средств быстрый транснациональный рост. В 1994 году акции компании котировались на нью-йоркской фондовой бирже. Журнал Forbes неоднократно называл «Сбарро» одной из 200 лучших компаний малого бизнеса. К 1999 году сеть выросла до 900 ресторанов с доходом свыше 500 млн долларов в год, а благоприятные обстоятельства позволили семье Сбарро приобрести компанию в свою собственность. Это позволило вернуться к традиционному способу управления — семейному бизнесу, корни успеха которого кроются в преданности высочайшему качеству, превосходному обслуживанию и стремлению к совершенству, пронесенных через целых три поколения.

В наши дни «Сбарро» крупнейшая в мире сеть итальянских ресторанов быстрого обслуживания, суммарные продажи которой превосходят 600 млн долларов в год. Рестораны «Сбарро» можно найти повсюду: в торговых и бизнес-центрах, отдельно стоящих зданиях, университетах, больницах, вокзалах, железнодорожных станциях и аэропортах по всему миру. Компания управляет более чем 1000 ресторанами в 48 штатах США и 30 зарубежных странах, включая Великобританию, Канаду, Россию, Израиль, Новую Зеландию, Австралию, Японию, Корею и многие другие.

Более 600 ресторанов «Сбарро» являются франчайзинговыми. Широко известная торговая марка и единые стандарты ведения бизнеса

являют собой пример превосходной экономической модели, стабильной и выгодной как для предпринимателей, так и для государства.

Компания рассматривает в качестве потенциальных обладателей франшизы только опытных представителей ресторанного бизнеса, которые должны демонстрировать отличное знание специфики ресторанной индустрии, иметь опыт в коммерческом лизинге или в области сделок с недвижимостью. Обязательно, чтобы кандидаты сами были заинтересованы в развитии сети ресторанов, стремились продолжать семейные традиции «Сбарро», соблюдая высокое качество блюд и сервиса. Франчайзинг ресторанов «Сбарро» по всему миру является ключевым элементом стратегии будущего роста компаний.

«"Сбарро" ждет яркое будущее, — говорит Марио Сбарро. — У нас есть богатая и достойная история и будущее, полное надежд и колоссальных возможностей. У нас есть все для успеха: продукт непревзойденного качества, талантливая команда менеджеров, оригинальная идея, испытанная модель бизнеса и три поколения приверженности семейным традициям, рецептам и ценностям. Мы много вкладываем в наше завтра за счет методов ведения бизнеса, наших рецептов, дизайна ресторанов и планов развития. Мы обязаны быть первыми. Это просто. Каждый из наших сотрудников свыше чем в 30 странах мира является популяризатором нашей идеи, послужившей истоком вечного успеха "Сбарро", — страсти к совершенству, качеству и исключительной важности наших гостей».

Отношение москвичей к «Сбарро» неоднозначно. Многие любят эти предприятия, потому что любят пиццу, тем более к пицце в ресторанах сети можно подобрать множество других блюд. Качество здесь выше, чем в «Елках-палках», — тут не спорит никто. Цены тоже выше. С этим тоже не поспоришь. А главное, что бренд сильнее. И не потому, что иностранный и раскрученный. Просто есть что совершенствовать и оттачивать.

Появление в «Сбарро» симпатичных салат-баров со свободным выбором разнообразных салатов только прибавило сети уверенности и солидности. Салат-бар позволяет экспериментировать и узнавать предпочтения покупателей, а также приносит большую выгоду — почти 30%. И хотя салат-бары тут же появились и в других сетях, в «Сбарро» они устроены самым лучшим образом

Появятся ли у нас в ближайшем будущем такие свои, доморощенные фаст-фудовские империи, как «Макдоналдс» и «Сбарро»? Трудно сказать, Однако некоторые предпосылки к тому имеются. Созда-

нию новых фаст-фудовских сетей на российском рынке помогают промышленно-финансовые корпорации, для которых торговля зачастую не является основным направлением бизнеса. Однако именно за счет подобных организаций идет активное строительство торговых центров и открытие новых магазинов и точек общественного питания. Пример — ПФК «Ташир», названная в честь небольшого армянского города с населением чуть больше 10 000 человек, где родился ее основатель Самвел Карапетян.

Группа компаний «Ташир» вкладывает средства и в развитие точек доступного общественного питания. Первый ресторан «Ташир» был открыт в Калуге в 1998 году. Собственно, вначале это была сеть пиццерий, и сейчас их на территории СНГ более полусотни. В начале 2005 года для управления сетью пиццерий была создана корпорация «МК «Гранд-Фуд». Решение о создании было продиктовано требованиями рынка. Сегодня корпорация объединяет более 45 предприятий общественного питания. В масштабах Российского рынка корпорация «МК «Гранд Фуд» занимает четвертое место по количеству своих филиалов, после таких компаний как «Макдоналдс», «Ростикс», «Сбарро», а в регионах первое место. В этом же году открылись девять точек быстрого четырех форматного питания («Ташир-Пицца», «Кебаб-Тун», «Чикен-Хаус», бар, суши-бар), которые расположились на фуд-кортах в торговых центрах. В компании считают, что российский цивилизованный рынок быстрого питания заполнен лишь на 15%, а крупных компаний на нем не более 10. Дополнительный интерес у руководства компании к организации единой корпорации «Гранд-Фуд» было вызвано новым вариантом развития сети, рекламы и продвижения компании на российский, а в перспективе и на мировой рынок. Действуют в компании и предприятия японской кухни «Асахи» — сеть кафе, где гостям предлагается попробовать суши, полюбившиеся российскому потребителю, как в столице, так и в регионах, и «Кебаб-Тун», в меню которого превалируют блюда арабской кухни.

Большое будущее явно и за таким направлением, как фри-фло. Это нечто среднее между недорогим рестораном и фаст-фудом. В таких ресторанах посетитель чувствует себя значительно раскованнее, чем в ресторанах с доставкой заказа к столу. На это и рассчитана концепция фри-фло, которой придерживаются «Грабли» и «Му-Му». При выборе блюд посетитель не ждет официанта, а перемещается вдоль витрин с едой, где она либо уже разложена по тарелкам, либо ее можно положить самому, либо это поможет сделать повар. Некоторые ресторато-

ры возражают против того, чтобы их ставили в один ряд с фаст-фудом. По мнению Р. Рожниковского, единственное, что их сближает — это возможность поесть за 30 минут, но при этом домашнюю хорошую еду, имея не меньший выбор, чем в стандартных ресторанах. Именно Роман Рожниковский в 2003 году создал у нас в стране блестящий образец фри-фло. Это — сеть «Грабли». На проспект Мира, где открылись первые «Грабли», специально приезжали поесть и просто посидеть. Не меньшую популярность сразу же завоевала и вторая точка на Пятницкой улице. Принципы самообслуживания нам, россиянам, знакомы давно. Правда, мы помним незабвенную линию «Эффект», которая предполагала быстрый сервис по скромной цене. Мы — по одну сторону, общепит — по другую. Минимум общения, максимум экономии времени. В общем, то, что в советское время называлось «столовая».

Теперешние «Грабли» никоим образом столовую не напоминают... в то же время — это самая настоящая столовая с современной линией раздачи, когда есть полная свобода выбора. Интерьер же предприятия больше похож на ресторанный, и потому в «Граблях» в принципе можно отдыхать, как и в любом другом заведении, благо, что тут есть и пивной зал, и кофейня также со свободным выбором кофе и кондитерских изделий.

Как стало известно РБК daily, столичный ресторатор Роман Рожниковский намерен вывести сеть ресторанов «Грабли» даже в регионы, продавая франшизу. По мнению экспертов, франчайзинг позволит сети быстро занять место на свободных региональных рынках, но в то же время является рискованным способом развития: в случае ошибки в выборе партнера может пострадать имидж сети на новых рынках.

По словам владельца сети, сейчас в компании «Гастрономическая академия Рожниковского» разрабатывается франчайзинговый проект. Предполагается, что открытие одного ресторана «Грабли» в регионах обойдется потенциальным партнерам «Академии» в 2 млн долларов (инвестиции в «Грабли» в Москве — в среднем 3—4 млн долларов. — РБК daily), еще в 200 тыс. долларов обойдется покупка франшизы и сопроводительные услуги, в том числе и обучение персонала. Ежемесячное роялти составит 5—6% от оборота.

Специально для франчайзингового проекта в «Академии» разделили «Грабли» на два формата — современный и концептуальный. «Сейчас в Москве работают "концептуальные" "Грабли" — синтез элитного интерьера, ресторанной атмосферы и обслуживания фри-фло. По франчайзингу же мы планируем развивать более унифицированный,

современный формат ресторанов», — говорит Роман Рожниковский. По его словам, для обкатки проекта в этом году будут запущены два ресторана «Грабли» облегченного формата в столице, после чего компания начнет продавать франшизу.

Исполнительный директор консалтинговой компании Restcon Андрей Петраков отмечает, что создание «облегченного франчайзингового» варианта «Граблей» для регионов вполне логично. «Главное в работе по франчайзингу массового ресторана — это технология, которая должна обеспечить высокую оборачиваемость столиков, следовательно, и эффективность заведения», — говорит Петраков. Опрошенные РБК daily эксперты считают, что франчайзинг позволит «Граблям» быстро занять место на свободных региональных площадках.

Кипучая жизнь мегаполиса все время ставит перед рестораторами новые задачи. Люди торопятся жить, получать разнообразные впечатления. Отдых в ресторане по полной программе доступен отнюдь не каждому и не каждый день. А вот небольшая пауза между делами за чашкой кофе с пирожным никак не выбивает из графика да и из бюджета тоже. Кофейни ведь, по сути, тот же фаст-фуд, только с шармом и в основном со сладким содержанием.

Московская сладкая жизнь давно уже стала практически многопрофильной. Начавшийся в конце 1990-х кофейный бум вынудил столичных кондитеров встать по стойке смирно и внести свои коррективы в сладко-кофейную жизнь города. Стало уже не модным просто нарезать торты и продавать, как говорится, «покусочно», что наблюдалось в 1960, 1970, 1980-х...

«КОФЕ БИН» — первая сеть кофеен, которая появилась в Москве в 1996 году в проходной арке на Пушкинскую улицу, рядом со станцией метро «Кузнецкий Мост», а открыл ее американец Джерри Рудицер. «Конек» новоиспеченной кофейни — зерна кофе, самые всевозможные сорта. Хорошо обученные молодые девочки и мальчики посвящали всех покупателей в святая святых приготовления кофе. После «Пушки» следующая кофейня открылась у Покровских ворот (бывшая пельменная), с удобными столиками и венскими стульями, на стенах — купюры разных стран и времен. Она сразу стала очень популярной. В этой кофейне довольно быстро появились и постоянные посетители, которые просто сидели за чашкой кофе и вели свои интеллектуальные беседы.

Еще один «конек» «Кофе Бин» — это доброжелательный выносливый и трудолюбивый персонал, который тщательно отбирали и

хорошо обучали. Вскоре была открыта третья кофейня «Кофе Бин» в здании бывшей «Филипповской булочной» на Тверской. Сеть кофеен «Кофе Бин» будет расширяться и дальше в том же темпе — одна кофейня в два года. Джерри Рудицер считает, что «кофеен пока не может быть много, поскольку, во-первых, пока еще не сложилась соответствующая культура потребления кофе, да и вообще пищи вне дома, во-вторых, из-за той денежной массы, которая находится у населения. Если каждый американец может по три-четыре раза в день заходить в кофейни и выпивать по чашечке кофе, то в России это не каждому по карману. Хотя при этом он отмечает, что за последние годы кофейная индустрия стала развиваться очень активно, многие решились взяться за этот бизнес. В общем, это хорошая тенденция, потому что все больше и больше людей приучаются посещать кофейни, общаться с друзьями вне дома. Конкуренция заставляет тех, кто умеет работать, работать еще лучше, и вытесняет тех, кто не умеет работать.

После «Кофе Бин» в столице появились несколько кофеен «КОФЕ ХАУЗ». Идея их создания появилась в Милане, когда благодаря помощи одного из лучших баристов Италии Джузеппе Грассе несколько молодых людей из России получили возможность постичь все тонкости искусства приготовления настоящего кофе. После обучения они вернулись в Москву, а в конце сентября 1999 года в Торговом центре «Галерея Актер» открылась первая кофейня «Кофе Хауз». Сегодня эта сеть — крупнейшая в России с кофейнями в Казани, Киеве и Санкт-Петербурге. Сюда можно прийти и просто сидеть и читать. И пить капучино, и есть, и наслаждаться общением.

Сети «Шоколадница» и «Кофемания» появились на рынке почти одновременно, а подготовка к их выходу началась как раз в конце 1990-х.

«ШОКОЛАДНИЦУ» советских времен, конечно же, знали все. И это здорово, что название осталось, а «начинка» поменялась в лучшую сторону. Сохранился брэнд, который действительно был популярен. В «Шоколадницу» водили детей, потом повзрослевшие дети водили своих детей. Новая «Шоколадница», ставшая сетью, открылась в феврале 2001 года и считается одним из наиболее динамично развивающихся предприятий. В меню разнообразные чизкейки с наполнителями из ягод и шоколада, суфле, бисквиты, тирамису, пирожные, блинчики, пироги типа пай, штрудели и кексы.

Отдельная позиция — десерты. Это малина и клубника со сливками, горячая вишня с мороженым, желе, творожный крем, шоколадное

фондю и гурьевская каша, которая, конечно, совсем не та гурьевская каша, которую изобрел знаменитый министр. Что касается чизкейков, пирожных и блинчиков, — это все на хорошем уровне. Правда, иногда блинчики подают холодными. Но в этом тоже есть своя прелесть.

Облик каждой кофейни неповторим. Неизменными остались лишь традиции искреннего гостеприимства, которые в сочетании с высокими стандартами европейских кофеен, превратили «Шоколадницу» в любимое место встреч москвичей.

Московская сеть кофеен «КОФЕМАНИЯ» появилась в столице также в 2001 году. Сейчас это популярный бренд, объединяющий 10 кофеен. Шесть кофеен располагаются в центре города в пределах Садового кольца, четыре — в аэропорту Домодедово. Название кофеен ко многому обязывает — в «Кофемании» работают люди, которым важно абсолютно все, что так или иначе связано с качественным и вкусным кофе. Смесь эспрессо для «Кофемании» специально обжаривают датские ростеры (компания-поставщик основана двумя чемпионами мира WBC).

В кофейном меню «Кофемании»: капучино, лунго, латте и многие другие кофейные коктейли, которые придумали бариста (специалисты по приготавлению кофе) сети — «Бамбл», «Капучино крим», «Эг-ног». Помимо более двух десятков кофейных рецептов меню «Кофемании» предлагает посетителям попробовать «Сладкую коллекцию» — большой выбор эксклюзивных тортов, пирожных, выпечки и десертов, разработанных и приготовленных в собственном кондитерском цехе. Команда профессионалов-кондитеров круглосуточно выпекает более 40 видов кондитерских изделий, которые каждое утро развозятся по кофейням. Кондитерская продукция «Кофемании» настолько популярна, что многие московские рестораны и кафе предпочитают покупать для своих клиентов здесь торты и пирожные.

Сладкие блюда в сети кофеен «Кофемания» несильно отличаются от выпечки в «Шоколаднице», здесь также присутствуют штрудели, песочные пироги-пай, тирамису, чизкейки и торт «Эстерхази». А вот десерты весьма интересные. Например, «Касабланка» (абрикосы в карамели, миндаль-грильяж, крем-мусс «амаретто» и абрикосовый соус), «Панна Котта» (традиционный итальянский десерт со сливочным вкусом «земляника—клубника» или «манго—ананас»), сабайон с малиной в вафельной корзиночке, а из пирожных «Ягодный маскарад» (сливочное пюре из плодов личи и ягодный микс из ежевики, малины и красной смородины под глазурью из белого шоколада).

У каждой кофейни «Кофемании» существует и собственная кухня, где прямо на месте готовятся все блюда, представленные в меню: салаты, сэндвичи, супы, горячие и холодные закуски, омлеты и каши, горячие блюда и пасты. Для компаний, находящихся в непосредственной близости от кофеен, «Кофемания» осуществляет доставку блюд и напитков.

С 2001 года «Кофемания» является членом Европейской Ассоциации Спешиэлти Кофе (SCAE). В сеть постоянно приходят новости с мирового рынка элитных сортов кофе, приглашения на самые важные выставки и конференции SCAE. Одно из таких событий — мировой чемпионат бариста. Впрочем, в России соревнования баристов проходят тоже во время выставки ПИР и «Мир ресторана».

Кондитерская «ДОННА МАРИЯ» нового поколения расположена в районе Таганки и хорошо известна многим столичным кофейням и ресторанам. Именно здесь заказывают торты и пирожные заведения, которые не могут себе позволить собственный кондитерский цех. Заказы на доставку нежных сладостей принимаются круглосуточно, а экспедиторские услуги в пределах МКАД бесплатны. В кондитерской готовят прекрасные чизкейки и тирамису, легкие фруктово-йогуртовые пирожные и сложносочиненные многоярусные торты — на любой вкус и кошелек.

Посетители приходят один за другим, устраиваются за столиком перекусить, а потом берут десерты с собой — угостить сослуживцев или домашних. Даже бабушки могут позволить себе маленькие радости: достать из коробок старые шляпки и прийти сюда отметить день получения пенсии — эклер и чашечка чая обойдутся всего в 110 руб.

Главная гордость кондитерской — замечательные, восьми сортов, штрудели — от традиционных до самых экзотических. Продолжая «сладкое» дело, «Донна Мария» открыла сеть маленьких кондитерских-кафетериев «Венский штрудель», которые стали довольно модными, если не сказать гламурными заведениями Москвы.

Собственно, в разных кондитерских и прочих кафе, где предлагают сладкие блюда, выпечки и десертов предостаточно, и отличаются они качеством, дизайном и ценой. При том многообразии продуктов, которые хлынули на рынок, немудрено изобретать разнообразные десерты и называть их в соответствии с собственной фантазией. Бум кофеен и кондитерских уже прошел, но они до сих пор остаются популярными. Прошел и тот самый «естественный отбор» в среде сладкого бизнеса, и не выдержавшие конкуренции продали свое дело

или перепрофилировались. Сейчас спроси любого москвича, куда можно зайти отведать сладенького или выпить кофе, и многие без запинки назовут «Кофе Бин», «Шоколадницу», «Кофе Хауз», «Мока Лока» (сеть Росинтер Ресторантс), а также макдоналдское MacCafe. На фуд-кортах в торговых центрах появляются «Кофеточки» — своеобразные островки с облегченным набором и напитков, и выпечки. Эта концепция сети «Кофе Бин» была создана специально для торговых центров.

Еще одно набирающее обороты направление развития фаст-фуда связано с торговыми центрами. В заведениях быстрого питания прибыль растет пропорционально количеству посетителей. Предприятие фаст-фуда не может быть успешным, если оно находится в месте, где пассажиропотоки не превышают хотя бы 700 человек в час. Именно поэтому предприятия открывают на проходных местах: у метро, на автомагистралях (обычно на АЗС), в торговых центрах и других проходных местах. Самое выгодное размещение — в крупном торговом центре, ибо здесь колоссальная проходимость.

Совокупность точек питания, располагающихся в торговом центре, называется фуд-кортом. Фуд-корт — это понятие сегодня почти философское. Ходить по магазинам и бутикам — занятие хлопотное и трудоемкое. Непременно захочется отдохнуть и перекусить. Так что фуд-корты никогда не пустуют. И простор для творчества, поскольку никаких ограничений для устроителей фаст-фуда, кроме общих санитарных норм, практически не существует. Вопрос только в одном — где выгоднее встать. «Необходимо найти "вкусных" и хороших арендаторов, — рассказывает Ян Брудный, управляющий компании комплекса "Атриум". — Еще совсем недавно рынок фуд-кортов был в зачаточном состоянии, сегодня многие компании активно развивают это направление. Сейчас у нас на фуд-корте 4 арендатора. Среди именитых сетей — "Сбарро" и "Пицца Соле Мио". При наполнении фуд-корта нам хотелось, чтобы посетители могли попробовать

***Вашерин** — холодный десерт, сделанный из меренговых коржей и миндального крема, с начинкой из мороженого или взбитых сливок, или того и другого. Вашерин называется так, поскольку цветом и формой напоминает одноименный сыр. Вашерин иногда обозначает простые меренговые коржи, чередующиеся слоями крема или мороженого.*

что-то новое». Так, здесь впервые в Москве представлен настоящий тайский фаст-фуд «Тук-Тук», а также тоже настоящий, мексиканский «Эль Тако» — аналогичный по концепции мировой сети «Тако Белл». В «Атриуме» также расположились мини-ресторанчики, их ассортимент — попкорн, салаты и «быстрые» блюда.

«Наполнение торговых комплексов пунктами питания зависит от очень многих факторов — от места расположения, от общего количества посетителей в день, от концепции комплекса в целом, — писали "Ведомости". — Так, при ориентировании торговли в основном на известные дорогие марки одежды, обуви, парфюмерии и косметики, как правило, и предприятия питания должны соответствовать этому уровню. Вряд ли владельцы такого комплекса ограничатся созданием только "ресторанного дворика" — фуд-корта, составляющего из разных ресторанчиков и кафе быстрого питания единую линию с общим залом. При доминирующем в комплексе недорогом супермаркете — наоборот».

Характерный пример работы торгового комплекса сегодня, пожалуй, представляют такие популярные компании, как «Рамэнка» (сеть «Рамстор») и «Манежная площадь» (ТЦ «Охотный ряд»). Во всех «Рамсторах» представлены разные точки питания. Однако для них наличие в первую очередь фаст-фудов, образующих фуд-корт, обязательно. Фуд-корт в «Охотном Ряду» находится на самом нижнем уровне. Здесь выстроились в ряд 11 компаний, включая различные пиццерии, «Ростикс», «Русское бистро» и т.д. В Смоленском пассаже, Петровском пассаже, ГУМе — другой отличительный набор кафе и ресторанов. Например, 1-ю линию первого этажа ГУМа частично формируют бутики от «Боско ди Чильеджи», эта же компания представляет здесь и кафе — «Боско». В одном из самых модных мест Москвы — Смоленском пассаже — работают три необычных ресторана, — ресторан «Шампур» (индийская кухня) и «Дим-Сам» (китайская кухня), ресторан «Шенген» (представляет кулинарный союз европейских стран).

В новом крупнейшем комплексе МЕГА, который открылся 12 декабря 2002 года, несколько фуд-кортов. Одна из «фишек» «Меги» — это ресторан в магазине ИКЕА, в котором представлены шведские блюда, местные и некоторые профильные. Правда, по правилам ИКЕА отечественные рестораторы подключиться к этой системе питания не могут. Зато для российских профессионалов дела, в самых разнообразных его формах, есть широкий простор в других отделах и отсеках торгового комплекса.

Прочно обосновались в МЕГЕ и любители Востока. Например, «Восточный базар» — действительно настоящее раздолье традиционных восточных блюд, среди которых конечно же шашлык, самса, шаурма, которую в Париже называют «греческий бутерброд». Но сказать, чтобы публика ломилась на восточную кухню, нельзя. Все-таки большинство посетителей предпочитают абсолютно раскрученные брэнды «Макдоналдс» или «Ростикс» хотя бы потому, что у них гарантированное качество, а также есть что предложить и детям, тем более что шопинг в крупных центрах становится делом семейным. Если гость видит на «Восточном базаре» объявление «У нас есть суфра-буфет», в котором любое блюдо стоит 44 рубля, то подобная дешевизна, к сожалению, не вызывает доверия. Конечно, это не какая-то «Wokie-Dokie» с девизом «Твоя здоровая альтернатива» и с сомнительными салатами «Цезарь» или, например, таким блюдом, как «колд слоу».

В МЕГЕ в Химках фуд-корт напоминает большое поле, на котором, что называется, каждому игроку нашлось место под солнцем. Самый сильный игрок по-прежнему «Макдоналдс» с традиционной и нескончаемой очередью. Кофейни только-только обживаются в ТЦ, у них есть определенное будущее, но согласитесь, любителей сладкого все же меньше, чем всего остального. Пока что кофейни тихо скучают и ждут своих посетителей. И «Восточный базар» с шикарным интерьером и запахами теряется в масштабах торгового комплекса.

Гораздо лучше, почти по-семейному, восточная кухня смотрится в небольшом торговом центре, например в «Метромаркете». Он изначально был ориентирован на активное население в возрасте от 18 до 45 лет с уровнем доходов средним и ниже среднего. Идеология сети «Метромаркета» основывается на четырех принципах: функциональность, простота (понятность, ясность), практичность, доступность. Пока «Метромаркет» функционирует только в Москве: на Соколе, на Тимирязевской, Пролетарской и Шаболовке. Из экзотических кухонь на Соколе работает «Караван из...» и «Сушитория». Сказать, что именно эти предприятия посещают большее количество людей, трудно. Просто «Караван из...» хотя и похож на ресторан — есть там и салат-бар, и блюда на заказ — но на ресторан явно не тянет. Сервис хромает. Девочки-официантки не успевают подавать, принимать заказы и рассчитывать.

Хорошо развивается восточная кухня и на фуд-кортах в небольших городах. Именно там бросила свой первый якорь сеть кафе-баров «Якитория», которой управляет компания-ассоциация «Веста-Центр

Интернешнл». В принципе «Якитория» рассчитана на посетителей среднего и чуть ниже среднего класса. «Якитория» отнюдь не тот фастфуд, в приготовлении которого используются полуфабрикаты высокой степени готовности, как это принято, например, в «Макдоналдс». Здесь мы имеем дело с «живым продуктом», ибо «Веста-Центр Интернешнл» еще и компания-поставщик японских продуктов — рыбы, лапши, ингредиентов и т.д. Что касается проникновения брэнда в торговые центры, то в самой компании считают, что открывать «Якитории» в Москве нерентабельно. Другое дело — небольшие периферийные города, в которых торговый центр — единственный, просто-таки местная достопримечательность, посещать которую престижно. Туда приходит весь город, чтобы купить, посмотреть, развлечься, вкусно поесть, себя показать. Так, поначалу «Якитории» и появились в торговых центрах в Пушкино, Мытищах, Балашихе, Одинцове — городах ближнего Подмосковья. И все же два года назад компания рискнула и открыла «Якиторию» в торговом центре «Арфа» в районе метро «Планерная». Инна Исмайлова, менеджер отдела рекламы и PR-компании, объясняет: «В торговых центрах высокая рентабельность получается за счет большого оборота, хотя именно там, на одном пятачке, конкурентность достаточно высока, ибо мы не одни на рынке».

«Якиторию» можно открыть и по франчайзингу, причем приоритетными городами считаются те, население которых составляет 500 тыс. человек. «Якитории», открытые по франчайзингу, уже работают (цена франшизы 300 тыс. долларов) в Санкт-Петербурге, Самаре, Новосибирске, Волгограде, Киеве, Донецке, Одессе, Татарстане.

Конечно, «Якитория» не единственное заведение японской кухни, которое можно увидеть именно в торговых центрах. Известный ресторатор, гуру ресторанного бизнеса Аркадий Новиков сравнительно недавно открыл под брендом «Суши весла» 4 ресторана именно в торговых центрах. «Сушить весла», а значит, отдыхать и наслаждаться суши, сашими, роллами можно в «Меге» в Теплом Стане, в торговых центрах «Наутилус», «Галерея Аэропорт» и «Пятая авеню». В «Галерее Аэропорт» заведение «Суши весла» расположено аккурат за «Ростиксом», а поскольку посетители торговых центров не любят стоять в очередях, то, как только у «Ростикса» появляется некое скопление желающих перекусить, вновь прибывшие тут же начинают искать места, где мало народу. «Суши весла» еще значит «Остановись!». Ну что ж, останавливаемся. «Сушим весла» и наблюдаем. Странная ситуация. Блюда, пока ресторанный раздатчик сам при полном равнодушии не довезет их до

кассы, вы можете всего лишь есть глазами: их вам почему-то не доверяют (а вдруг унесете, не заплатив). Впрочем, по информации группы компаний Аркадия Новикова, «это целый суши-конвейер, у которого можно наблюдать, как готовятся суши и роллы». На сайте компании вообще все написано просто и демократично: «...это «остров, на котором сушисты готовят свои блюда, окружает стойка-стол, за которым располагаются посетители. Над островом весит (!) настоящая лодка с веслами, из-за чего изначальный вполне себе хайтечный (!?) декор приобретает черты вполне уютные».

Да, с русским языком в компании явные нелады. Нелады здесь и с угрюмыми мальчиками в белых перчатках, которые целый день у вас на глазах заворачивают, заворачивают, заворачивают... Им не до улыбок. Не до шуток. Не до сервиса. И, понаблюдав за ними даже с полчаса, не хочется ни суши, ни супов со скидкой, ни десертов — ничего. Ощущение такое, что здесь все ненастоящее. На вопросы, где руководитель, какие роллы самые популярные, как работает оборудование, — здесь отвечали также вопросом: «А зачем это вам?» А и вправду — зачем? Хотя есть еще и «верхнее» руководство. Но там, на самом «верху», ответили веско и лаконично: Новиков с прессой не общается. Заходите на сайт. Спасибо за приглашение на сайт, где «весит настоящая лодка». Так что сушите весла!

Если «Якитория» и «Суши весла», расположенные в торговых центрах, это истинный фаст-фуд, под которым подразумевается некий конвейер, то, например, «Планета Суши», брэнд компании «Росинтер Ресторантс», стоит здесь особняком. Антон Березкин, менеджер отдела маркетинга компании, очень долго и строго дистанцировался от слова «фаст-фуд», как будто в нем есть что-то стыдное. Он все время повторял: «Мы — настоящий ресторан и никакого отношения к быстрой еде не имеем». Пока «Планета Суши» (их в столице 39) «внедрилась» только в единичных торговых центрах. По мнению большинства москвичей, особенно молодежи, «Планета Суши» — обычное кафе чуть выше средней ценовой категории, и задирать нос пока еще рановато. Конкурентов у бренда, как говорится, «вагон и маленькая тележка», а то, что в мае 2007 года «Планета Суши» стала победителем V Всероссийского конкурса «Золотые сети» в номинации «Лучшая ресторанная сеть», так об этом знают только специалисты. Однако и для них вряд ли этот конкурс интересен. На нем, как и на сотнях остальных, вручают призы на основаниях, не имеющих отношения к реальным качественным и количественным показателям. Покупатели и посетители смотрят на

цены, очереди, сервис и качество. Ну и конечно, брэнд должен быть узнаваемым.

Создание точки питания на фуд-корте требует больших инвестиций, ведь самая низкая арендная ставка в любом торгово-развлекательном комплексе всегда выше тех, что есть на рынке вообще. Как правило, она доходит от 1,5 до 2 тыс. долларов за квадратный метр в год. По данным консалтинговых агентств, для открытия ресторана на фуд-корте требуются инвестиции от 250 000 долларов до миллиона. Инвестиции в открытие одного концептуального ресторана сети «Планета Суши» составляют от 500 000 долларов до 700 000 долларов. Сумма, необходимая на открытие ресторана с изысканной кухней, зависит от фантазий его устроителей и может превышать 1 миллион. Однако прибыль точки питания на фуд-корте может быть выше, чем в любом другом месте. Поэтому игра стоит свеч. По данным управления коммерческой недвижимости «Миэль», в течение 9 месяцев 2006 года количество заявок от арендаторов для открытия точки общественного питания, поступивших в управление, в среднем превышает предложения в 6 раз.

Уличный фаст-фуд. Москва, 2000-е гг. ЦАЭ и АДМ

Фуд-корты в российских ТРК имеют большой, пока лишь частично задействованный ресурс развития. По своей плотности и размерам они еще не сопоставимы с западными аналогами. Например, в торговом центре США «Молл оф Америка» торговля занимает только половину площади, все остальное принадлежит точкам питания. В московских ТЦ МЕГА общественное питание занимает около 9% общей площади комплексов. В ТК «Сенная» (Санкт-Петербург) фуд-корт и кафе вместе с боулингом занимают 18% общей площади.

Равным образом огромные перспективы и у фаст-фуда в России. Согласно данным международной компании TGI, проводящей исследования в более чем 50 странах мира, в 2006 году наибольшее число

потребителей быстрого питания приходилось на США и Австралию. В этих странах примерно девять человек из десяти делают выбор в пользу «быстрой еды». Самыми ярыми поклонниками такого питания в обеих странах являются мужчины в возрасте от 18 до 24 лет. Третье место занимает Израиль, где 85% населения потребляют фаст-фуд. На четвертом месте — Канада (83%).

Россия по потреблению фаст-фуда в рейтинге 16 стран пока стоит на последнем месте. У нас регулярно посещает предприятия быстрого обслуживания только треть населения (33%). По мнению большинства рестораторов, сравнительно низкий уровень потребления «быстрой еды» в первую очередь объясняется тем, что российский рынок фаст-фуда еще молод, и у России еще все впереди. Социальными факторами, способствовавшими развитию фаст-фуда, стало появление большого числа мобильных, активно работающих людей. Формируется новое отношение к питанию: все больше людей готовы питаться вне дома. Наиболее ярко эта тенденция заметна в Москве, Санкт-Петербурге и других крупных городах.

По результатам соцопроса, проведенного недавно компанией «Комкон», 92 % москвичей хотя бы раз в месяц обращаются к услугам ресторанов быстрого питания — фаст-фудам. Однако это количество с каждым годом будет расти.

Как правило, фаст-фуды работают с использованием полуфабрикатов, окончательная обработка или разогрев которых производятся непосредственно перед выдачей клиенту. Сама заготовка полуфабрикатов высокой степени готовности происходит, как правило, не на кухне фаст-фуда, а в собственном или арендованном производственном цеху. В связи с этим такие предприятия отличает узкое меню — количество позиций блюд в меню в редких случаях превышает 30. Но именно по этой причине средний чек в заведениях фаст-фуда редко превышает 10 долларов. Посетитель фаст-фуда не будет спорить из-за мелкого недостатка или погрешности в продукте — недочеты скрасит демократичная цена. Потребители дают «молчаливое» согласие на эту цену и, соответственно, на это качество.

Очень важная особенность фаст-фудов — время обслуживания (2—3 минуты) и время пребывания потребителей в таком заведении (в среднем 30 минут). У каждого предприятия фаст-фуда должно быть разработано детальное описание что, как и в каких ситуациях сотрудник должен делать, изложенное в директивной форме (стандарт обслуживания).

Для увеличения числа постоянных клиентов предприятия фаст-фуда разрабатывают дисконтные программы: карты постоянных посетителей, бонусы, единую систему скидок для группы заведений (например, пиццерия и боулинг) и др. Некоторые предприятия фаст-фуда применяют такую косвенную форму повышения лояльности, как развитие системы детского обслуживания, например организация детских обедов с игрушкой, как в «Макдоналдсе». В качестве основной дополнительной услуги, активно используемой ресторанами быстрого обслуживания, можно назвать бесплатную доставку, предлагающую заказчику быстро доставить высококачественный продукт на дом или в офис. Также возможна online доставка через Интернет и доставка при организации праздничных столов.

Включение в ассортимент новых продуктов почти всегда сопровождается рекламой, которая зачастую является собственной дизайнерской разработкой компании. В некоторых предприятиях быстрого обслуживания продвижение новых товаров осуществляется при помощи демонстраций на плазменных панелях. Еще один часто используемый инструмент рекламы — промоакции, как отдельных для каждого ресторана, так и совместных с другими предприятиями или компаниями. Это может быть как обширная промоакция с большим рекламным бюджетом, так и локальная, с привлечением местных СМИ и программ лояльности.

Однако главным дифференцирующим элементом посетительских предпочтений фаст-фудов по-прежнему является ассортимент предлагаемых блюд. Ведь до сих пор тот же «Макдоналдс», а заодно с ним и весь фаст-фуд, упрекают в недостаточном разнообразии блюд. Но и на этот упрек у предприятий фаст-фуда находятся конкретные ответы. Например, в летнем меню «Грабли» появились овощи по-восточному с ростками сои, а также зеленый салат с ростками сои. Для людей, занимающихся спортом или предпочитающих щадящий режим питания, здесь стали предлагать вареные и паровые блюда. Лидеры продаж — холодные сэндвичи и свежевыжатые соки, включая сельдерейный, морковный. В «Му-Му» внедрили в меню салат из курицы и ананасов с острой заправкой. Большой выбор блюд азиатской кухни есть в «Пяти звездах»: сет из роллов и суши с дайконом, роллы «Филадельфия», «Калифорния», суши с угрем, лососем, салат «Сычуаньский».

С учетом перемен в ближайшие годы фастфуд имеет шансы прийти в каждый московский дом или офис. Причем не в виде подостывшей

пиццы, привезенной курьером. Это будут полноценные рестораны с большим выбором вкусной и здоровой пищи. А вредную, если что, мы найдем по старым адресам.

Среднедорогие и элитные рестораны в борьбе за клиента

Количество заведений общественного питания в столице оценивается примерно в 10 000 точек, включая точки таких крупных сетей, как «Ростикс», «Макдоналдс» и «колесный фаст-фуд». Классические рестораны составляют примерно 2550 точек, то есть 25% всех заведений города. По сравнению с другими европейскими столицами эти цифры отнюдь не кажутся огромными. По количеству точек общественного питания Москва значительно уступает Парижу, в котором по оценкам насчитывается более 14 тыс. кафе-ресторанов, Нью-Йорку (более 35 тыс. предприятий общественного питания, 17 тыс. из которых — рестораны и примерно 10 тыс. — кафе) и другим крупным городам.

По оценкам экспертов, ресторанный рынок Москвы ежегодно может принять 400 новых ресторанов. И эта тенденция сохранится еще в течение 3—5 лет. Ресторанный бизнес крайне привлекателен, причем не только для предпринимателей, которые специализируются исключительно в этой области деятельности, но и для деловых людей из других сфер бизнеса. В настоящее время в Москве ресторанные группы контролируют 35—40% ресторанного рынка. Причем до 30% таких групп создавались не рестораторами, а инвесторами из других сфер бизнеса.

Однако несмотря на привлекательность и незаполненность ресторанного рынка, он представляет собой рискованное поле деятельности. Около 70% столичных ресторанов закрываются, не проработав и двух лет. Так, в 2005 году в столице на продажу было выставлено около 300 ресторанов (по данным «Магазина готового бизнеса»). С одной стороны, это связано с малой востребованностью предлагаемых услуг, с другой, неумением привлечь и удержать клиентуру.

В отличие от фаст-фуда, посещение ресторанов пока еще не стало образом жизни наших соотечественников. По данным опроса компании «Точка роста», проведенного недавно специально для журна-

ла «Компания», ежедневно рестораны и кафе посещают всего 2,1% москвичей. Несколько раз в неделю питаются вне дома 7,54%, раз в неделю — 16,8%, несколько раз в месяц — 22,6%, а один раз в месяц — 27,14%. Большая часть респондентов (51,76%) заходит в кафе или ресторан затем, чтобы просто перекусить. С друзьями за столиком кафе встречаются 28,14%. А еще 13,57% едят вне дома потому, что надо в выходной день выбраться куда-то с семьей. Наибольшей популярностью пользуются заведения фаст-фуда, которые посещают свыше 90% респондентов. Рестораны с официантами, где средний чек не превышает 50 долларов, предпочитают 75%, в основном это — «Елки-палки» (50%). По установившейся к 2005 году негласной сегментации рынка эти заведения относятся к типу среднедорогих. Заведения, где счет (без спиртного) выше 50 долларов, составляют элитный сегмент. Любопытно, что 33% москвичей захаживают в такие места, что при общем прохладном отношении к общепиту считается довольно высоким показателем. Наиболее любимым дорогим заведением у жителей столицы оказалось «Кафе Пушкинъ» (4% опрошенных).

У дорогих концептуальных ресторанов свой конек: их посещение для клиента равносильно походу в театр. Однако такой «выход в свет» все равно совершается эпизодически — ведь даже состоятельный и респектабельный клиент не станет устраивать для себя праздник каждый день. Следовательно, и дорогой ресторан должен продумывать бизнес-стратегию с таким расчетом, чтобы обеспечить приток гостей на ежедневной основе. Для этого требуется качественный маркетинг и система заманчивых предложений. Вдвойне актуальны эти условия бизнеса для среднедорогих заведений, среди которых наблюдается самая острая конкуренция.

Как показывает практика, молодые люди (до 28 лет) если и посещают рестораны и кафе во время рабочего полдня, то делают это эпизодически и только «за компанию». Большинство из них, при отсутствии организованного питания на работе, предпочитают «перехватывать» пищу в уличных точках фаст-фуда. Молодые женщины чаще покупают готовые салаты и выпечку в ближайших торговых точках и обедают на своем рабочем месте.

В результате проведенного летом—осенью 2006 года маркетингового исследования аналитики «Технологии Роста» выявили: типичным посетителем ресторана, кафе или бара в обеденное время является мужчина (65—70%) среднего возраста (35—50 лет), офисный работник, с ежемесячным доходом от 1000 долларов. Мужчины среднего и стар-

В зале ресторана «Гранд-Империаль». Москва, 2000-е гг.

шего возраста гораздо больше озабочены поддержанием своего здоровья полноценным питанием. В большинстве случаев их доходы, а главное, их отношение к своим доходам, позволяют не экономить на обеде. Кроме того, они чаще, чем женщины, имеют в своем распоряжении автомобиль, поэтому готовы отправиться на обед в ресторан, расположенный вне зоны пешей досягаемости. Женщины среднего и старшего возраста если и выбирают ресторан для ежедневного питания, обычно останавливаются на близко расположенном к месту работы.

Большинство московских ресторанов и кафе (примерно 50—70%) находятся в пределах Садового кольца или в зонах непосредственной близости к нему. На окраинах точек общественного питания значительно меньше, классических же ресторанов среди них еще меньше. Такое распределение объясняется тем, что центр города остается наиболее привлекательным местом для свободного времяпрепровождения, и, кроме того, значительная часть бизнес-центров расположена именно в пределах Садового кольца.

Центр как месторасположение ресторана выбирается в первую очередь «по соображению многолюдства». Клиент будет заходить в ресторан на дневной обед со скидкой, если заведение расположено рядом с работой, если там не очень дорого, если в ресторане быстро обслуживают и если его устраивает меню. По этим же соображениям — привлечь клиентов — и возникла идея деловых обедов со скидкой и, как говорится, «по облегченной программе». «Программа» отнюдь не плохая и для делового человека действительно подходящая. Можно пойти компанией и за обедом продолжить разговор о делах. Ну и самое главное, что все это удовольствие стоит недорого, дешевле, чем просто зайти в ресторан пообедать, хотя практически во всех московских ресторанах на дневное меню действуют скидки. «Ножницы

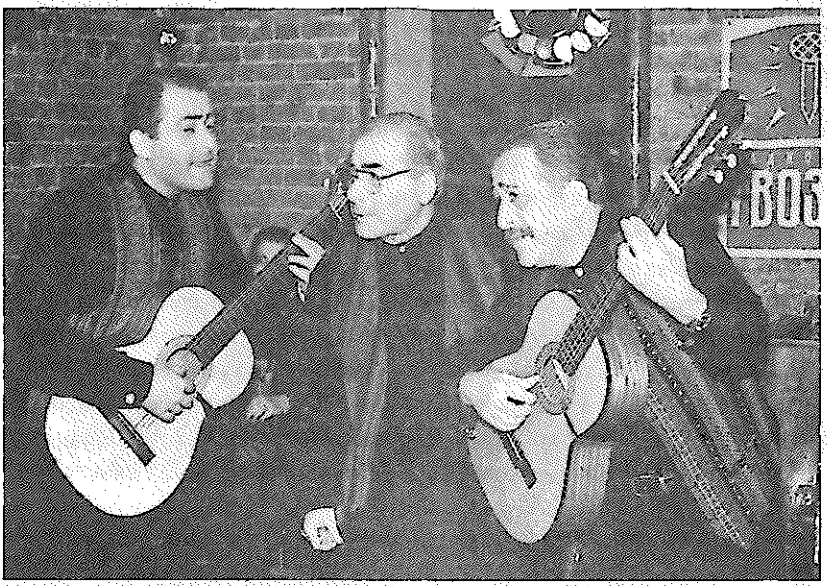
пен» порой весьма существенные, ибо в одном месте обещают обед за 5 долларов, а в другом — за 16 или 25.

Как правило, в меню бизнес-ланча два салата или закуски, два-три первых и два-три вторых блюда на выбор и напиток или сок. Если взять за правило, что меню бизнес-ланча обновляется в любом ресторане примерно раз в месяц, то тем, кто выбрал для себя тот или иной ресторан как постоянное место для ланча, обеды могут быстро надоесть, и он пойдет в другой ресторан. Но этого, как правило, как раз и не происходит. Посетители очень дорожат тем, что их помнят, их знают в лицо, им всегда рады. А это возможно, если ты часто бываешь в одном и том же ресторане. За хороший обед рядом с работой занятые люди готовы платить, чтобы только никуда не ездить и не тратить дорогое время. И чтобы хорошо обслуживали. У посетителя должно складываться впечатление, что тут все готовили для него, ждали, когда он придет. Состояние праздника, пусть маленького, но каждодневного — вот что мы хотим сейчас от ресторана.

Насколько выгодно устраивать в ресторане дневные ланчи со скидкой, когда производство порой просто не справляется с наплывом гостей и на кухне стоит дым коромыслом, никто серьезно не подсчитывал. Рестораторы a priori принимают за истину, что клиентов должно быть как можно больше. И если можно привлечь их скидкой на дневное меню, значит, это надо делать и не пускаться в излишние рассуждения.

Наш бизнес-ланч, или обеденный перерыв, имеет свои особенности — мы еще только завлекаем народ в рестораны. «Белые воротнички» ходят теперь на обед, куда им вздумается, и везде их стараются обслужить быстро и качественно. Когда-нибудь у нас будет столько же ресторанов, сколько их в Лондоне или Париже. Может, и бизнес-ланч канет в Лету. А пока идея дневного обеда в самом разгаре. Стоит только зайти или позвонить...

Еще одна концепция бизнес-ланча — это трапеза в офисном деловом центре, количество которых возрастает с каждым годом. Это и актуально, и удобно, и престижно, а главное — подчеркивает именно деловую часть любой встречи. Впрочем, в деловые центры, куда вход свободный, теперь ходят даже просто пообедать в приятной обстановке без излишней суеты, которая характерна, например, для предприятий торговли. В деловом офисном центре, где организовано питание, обедают и многочисленные офисные работники, которым не нужно в обеденный перерыв покидать стены родного офиса. Организаци-



Ресторан «Гвозди». Москва, 2000-е гг.

ей питания в офисных центрах стала заниматься компания «ЛаньЧ» (входит в холдинг «Корпус-Групп»), когда в какой-то степени стихийная и чисто ресторанная дополнительная услуга, предлагающая деловой обед со скидкой, встала на индустриальные и профессиональные рельсы. Под эгидой той же «Корпус-Групп» была создана новая торговая марка «Ланчхолл» — концепция организованных деловых обедов в офисных центрах. У компании уже 90 «Ланчхоллов», услугами которых пользуются почти полмиллиона человек. Демократичное свободное движение по ланчхоллу и огромный выбор блюд в соответствии с индивидуальными вкусами посетителей — вот квинтэссенция услуги. Специалисты «ЛаньЧ» разработали пять тематических станций, каждая из которых представляет определенную кухню, а обслуживание происходит по принципу небезызвестного фри-фло. Конечно, в этой концепции нет ничего нового. Или, скажем, так: новое — это хорошо забытое старое. Раньше была линия раздачи «Эффект», то есть обыкновенная столовая, а теперь — современная и высокотехнологичная станция. В принципе за рубежом, где торговые центры существуют уже очень давно, все это есть. Например, кухни-станции есть во всех крупных американских городах, в основном в центре, где много офисов и соответственно много работников. Самое главное преимущество

подобных станций — свобода выбора. Ведь в ресторане, какой бы ни придумывали бизнес-ланч, широкий выбор не предложат. А в формате фри-фло — это реально.

Если деловой обед или бизнес-ланч — дополнительная услуга для привлечения клиентов, то кейтеринг нынче — отдельный и довольно большой рынок. Кейтеринг — значит обслуживание, сервис под заказ с выездом. Нередко кейтерингом начинали заниматься рестораторы, имеющие достаточно большую базу, то есть кухню, а также те, кто традиционно занимался обслуживанием свадеб и банкетов. Сейчас практически каждый уважающий себя ресторан занимается выездным ресторанным питанием. Поводом для заказа выездного обслуживания может быть эксклюзивный банкет, ординарная корпоративная вечеринка, юбилей фирмы, на который, как правило, приглашают гостей для того, чтобы теснее сплотиться с партнерами по бизнесу.

Газета «Ведомости» недавно писала о так называемом on-premise catering — выездном обслуживании во время торжественных мероприятий: «... приставка "on-premise" демонстрирует ценовую разницу между обычным обедом с доставкой в офис и ужином с доставкой к праздничному столу. Если обед стоит порядка 3,2 долларов, ужин обойдется вам от 50 долларов на персону (до 60 — в эконом-сегменте, 60—120 — в бизнес, и более 120 — в люксовом сегменте)». Так, в прошлом году в секторе on-premise catering традиционные рестораны уже зафиксировали двукратный рост окупаемости вложений. Нельзя не учитывать, конечно, и сезонные колебания спроса — Новый год, 8 Марта и т.д., когда спрос практически всегда превышает предложение. Более 30% крупных и средних столичных фирм сегодня не обходятся без заказа ужинов с доставкой.

«Пик спроса приходится на вторую половину декабря, — уточняет гендиректор ресторана выездного обслуживания "Арт Кейтеринг" Андрей Назаренко. — Обращаться нужно минимум за три месяца, когда большинство площадок в Москве уже забронировано или занято». При этом, по словам

Кейтеринг – значит обслуживание, сервис под заказ с выездом. Нередко кейтерингом начинали заниматься рестораторы, имеющие достаточно большую базу, то есть кухню, а также те, кто традиционно занимался обслуживанием свадеб и банкетов. Сейчас практически каждый уважающий себя ресторан занимается выездным ресторанным питанием. В Москве на сегодня работают примерно специальных 500 кейтеринговых служб. Для крупнейших из них организовать фуршет на две с половиной тысячи человек – не проблема.

эксперта, около 40% общих продаж ресторана приходится на постоянных клиентов. При кухне, включающей порядка 1000 блюд, никакого труда не составляет каждый раз предложить новое меню, вплоть до любых национальных кухонь.

Традиционно кейтерингом пользуются в основном западные компании или совместные предприятия, крупные холдинги, банки и т.п. Они уже не вмещаются в традиционные рестораны, не рассчитанные на 500—1000 человек. Как правило, кейтеринговые фирмы предлагают не только еду, но и выступления артистов. Чем дороже приглашенный артист, тем более пафосным считается мероприятие.

Довольно часто кейтеринг как бизнес становится главным направлением деятельности большой компании. На сегодняшний день существуют фирмы, которые завоевали хорошую репутацию в этой области. Типичным примером высокоорганизованного производства может служить, скажем, «Экипаж-Кейтеринг» (генеральный директор А. Духовный). Все звенья и модули этой структуры работают, как часы, и четко контро́лируются. На каждом этапе, в каждом отделе. Ведь в кейтеринге, чтобы выжить и быть на уровне, нужно быть гибким и восприимчивым к рынку, как говорится, «держать нос по ветру». И для этого приходится ездить на профильные выставки, обновлять предложения, меню, просматривать специализированную литературу, каталоги и все время учиться, учиться и учиться...

Для организации работы помимо головного офиса, в котором работают высокопрофессиональные менеджеры, есть, разумеется, несколько базовых фабрик-кухонь. Когда поступает заказ на проведение определенного мероприятия, то менеджеры быстро решают, куда, на какую кухню его передать, ибо одна база занимается только фуршетами, другая — банкетами, третья — приготовлением и доставкой обедов в офисы и т.д. Сейчас компания отошла от старого порционного меню и сделала акцент на широком разнообразии ассортимента, стараясь удовлетворить вкусы и большинства, и меньшинства. Здесь заранее обсуждают с клиентами все подробности мероприятия и, в зависимости от бюджета, утверждают его программу и предлагают взаимовыгодные варианты.

Иногда фирма, заказывающая банкет или фуршет, не ставит перед собой задачу накормить гостей, что называется, «до отвала», а хочет просто угостить, развеселить, пообщаться. В «Экипаже» стараются идти навстречу пожеланиям клиентов и в главном, и в мелочах. Как правило, на фуршете устанавливается несколько отдельных «станций»:

например, «Горячие закуски», «Русская кухня», «Морепродукты», «Итальянская кухня». Гости имеют возможность выбрать то, что нравится. А чтобы закуски, блюда разных кухонь, все эти малюсенькие буше, тарталетки, сэндвичи, канапе были не только красивыми, но и вкусными, нужно не только мастерство поваров и технологов, но еще и отличного качества продукты. Но в «Экипаже» есть отдельная служба, которая работает только с поставщиками продуктов питания и напитков.

В кейтеринге важны все его составляющие, в нем нет мелочей. Любая мелочь на мероприятии может неожиданно перерасти в проблему чуть ли не вселенского масштаба. Например, посуда и инвентарь. Не дай бог, чтобы этих атрибутов не хватило (а такое тоже бывает, но только не в «Экипаже»). Инвентарь здесь всегда, что называется, «на ходу», а значит, велики и амортизационные потери. Приходится каждый год обновлять базу, закупать новую посуду, новое оборудование. Но «Экипаж» никогда не позволит, чтобы его гости нечаянно взяли в руки тарелку со сколом, — этого просто не может быть, потому что этого не может быть никогда.

Нередко бывает, что организация заказывает полностью проведение мероприятия, куда входит и подбор помещения или загородной площадки, их оснащение и украшение, организация развлекательной программы, транспорта. В «Экипаже» есть для этого субподрядчики по всем направлениям — фирмы, с которыми здесь постоянно сотрудничают.

В кейтеринге, в отличие от стационарного ресторана, может случиться все, и компании нужно быть готовым даже к непредвиденным случайностям. Например, может неожиданно сломаться машина. Никакой паники. Снаряжается другая. Все быстро, чтобы не произошло никаких накладок.

Только один пример. Как-то «Экипаж» обслуживал компанию BMW, организовывал для нее фуршет на две с половиной тысячи человек. Презентация состоялась в Ледовом дворце в Крылатском. Для проведения праздника потребовалось 100 официантов, 60 поваров, 6 машин для перевозки блюд, 5 метрдотелей, главный менеджер и 2 помощника. Всех людей нужно было расставить по местам, отследить их работу, чтобы не было никаких «проколов». И на это способен только очень опытный супервайзер, который действительно во время мероприятия становится как бы дирижером большого «оркестра», который должен играть без единой фальшивой ноты. В противном случае — бессонная ночь накануне мероприятия и головная боль — после.

«Экипаж» обеспечивает немало мероприятий на выставках — в «Экспоцентре», в «Крокусе», в выставочном центре «Сокольники». Нередко выставочные площади используются как площадки для проведения значимых мероприятий, которые заказывают большие крупные фирмы. Однако самыми, пожалуй, запоминающимися событиями в жизни компании «Экипаж» были обслуживания мероприятий, в которых участвует российский Президент со своими гостями. Если служба Президента доверяет «Экипажу», то его «экипаж» движется в правильном направлении.

В Москве на сегодня работают примерно 500 кейтеринговых служб, причем 20 ключевых игроков занимают 30—40% рынка. Рентабельность кейтеринга оценивается в среднем в 20%, но по причине постоянного роста цен на продукты норма прибыли несколько снижается (что, впрочем, почти не касается люксовых сегментов). Объем московского рынка кейтеринга, по некоторым данным, достиг в 2007 году 100 млн долларов, но по данным консалтинговых компаний, рынок все равно еще далек от насыщения.

На периферии рынок кейтеринга в зачаточном состоянии. В большинстве регионов компании не готовы платить и 100 рублей за обед с доставкой на одного сотрудника (а в меньшую сумму местные кейтеры просто не могут уложиться). Еще одна нерешенная проблема в регионах — нехватка подходящих помещений для организации большого и даже малолюдного гламурного мероприятия. Развитие кейтеринга в регионах вообще отстает от московских темпов на 3—6 лет. Зато короче дистанция между Москвой и Санкт-Петербургом — 1,5—2 года.

Однако российские регионы представляют собой непаханое поле деятельности для тех рестораторов, которые готовы создавать недорогие сетевые рестораны. В сети работать легче и спокойнее. Это и стабильность, и защищенность, и возможность маневрировать персоналом. Более того: в сетевом ресторане легче держать барьер высокого качества, поскольку у сетевиков, как правило, налажены поставки, логистика, есть собственная школа подготовки кадров и т.д.

По мнению самих рестораторов, ниша недорогих демократичных ресторанов не занята на периферии. Для открытия заведения такого демократичного формата требуется от 400 до 600 тыс. долларов, хотя суммы могут быть и больше. Инвестиции должны обернуться за два—три года. По мнению известного московского ресторатора Романа Рожниковского, эффективность бизнеса в регионах может быть даже выше, чем на столичном рынке.

Многие федеральные ресторанные сети и более мелкие предприятия подтверждают это своим опытом. С 2004 года на рынке Нижнего Новгорода действует столичная фирма «Маркон». Поначалу «Маркон» столкнулся с трудностями в выборе площадок на улицах города — местные компании предлагали москвичам очень неудобные места в спальных районах. Теперь же точки «Стардог!s» открываются на фудкортах торговых центров и АЗС. Одним из самых главных местных партнеров московской компании стал предприниматель Алексей Носов, которому принадлежат «Своя пекарня» мощностью 6 тонн полуфабрикатов в сутки, а также сеть из 26 точек в Нижнем, работающих под марками «Слоеный пирожок», «Курочка гриль», «Точка». На нижегородский ресторанный рынок выходит еще одна московская группа — холдинг Lite Life , планирующий создать в Нижнем Новгороде 5—6 ресторанов японской кухни.

А вот в Липецк по франчайзингу пришла немецкая сеть семейных ресторанов быстрого обслуживания GrillMaster. Был подписан договор и создано ООО «Гриль Мастер-Липецк», учредителем которого является местный предприниматель Александр Назаров. Присматриваются к городу также московская сеть «Елки-палки» и «Макдоналдс».

Что касается «Гриль Мастера», то под брендом компании открыты рестораны в Ульяновске, Туле, Нижневартовске и подмосковном городе Сергиев Посад. Ближайшие планы компании — охватить Ростов-на-Дону, Тюмень, Архангельск, Саратов, Калининград.

Блестящий образец культурного «захвата» регионов создал Олег Тиньков. Предприниматель нового поколения, он получил известность в 1998 году, когда открыл в Санкт-Петербурге на Казанской улице ресторан-пивоварню. В этом заведении была итальянская кухня, американская, японская (суши), немецкая и русская. Все они были ориентированы на любителей пива из среднего класса. В 2001 году аналогичный ресторан открылся в Москве, а далее Тиньков двинулся в регионы — продавать бутылочное пиво.

В первую очередь Тиньков начал осваивать города-миллионники, которые являлись основными рынками сбыта для бутылочного пива. Его рестораны позиционировали себя как маркетинговые площадки для продвижения пива. Повсюду создавался мини-завод по производству пива, несколько видов кухни, большой выбор суши и составлялась интересная музыкальная программа. Для этого даже приглашались зарубежные и отечественные исполнители, но только не «попсового»

направления. Если сюда приводили группу, то она могла быть и не очень известной. Критерий — нестандартность и необычность. Так что некоторые программы были даже убыточными, поскольку не собирали денег, чтобы покрыть расходы. Но здесь шли на это и даже были к этому готовы.

В 2002 году открылись новые рестораны Тинькова в Самаре и Новосибирске, в 2003 году в Нижнем Новгороде и Уфе, в 2004 году в Екатеринбурге и Сочи, в 2005 году в Казани и Самаре. В 2006—2007 годах в в Тольятти и в Ростове-на-Дону. Дальнейшие планы компании — освоить еще незанятые ниши в Красноярске, Омске, Челябинске, Краснодаре. Будут открываться бары.

Рестораны «Тинькофф» ориентированы на средний класс разного возраста и самых разнообразных пристрастий, которые хотят все попробовать и требуют хорошего качества. Так что ценовая политика сети — отнюдь не демократичная. Эти рестораны не рассчитаны на студентов. Цены же дифференцированы по регионам. Есть уровень Москвы и Питера, а есть уровень других городов (например, при открытии ростовского ресторана средний счет там был 600—700 руб.).

Но бренд «Тинькофф» имеет уникальное конкурентное преимущество. Ни один из игроков пивного рынка не может похвастаться наличием федеральной сети ресторанов. Сеть ресторанов является своеобразной маркетинговой площадкой («дегустационным залом»). Целевой потребитель имеет возможность видеть весь процесс рождения любимого напитка. Кроме того, в ресторанах «Тинькофф» можно отведать еду самых разных кухонь. И она всегда будет отменной. Например, для производства суши в сеть был приглашен квалифицированный японец, который обладает профессиональными навыками и пользуется авторитетом среди сушистов. Его зовут Харуо Намото. Это корпоративный шеф, и он руководит всеми ресторанами уже 6 лет. Что касается пиццы, то ее готовят в дровяных печах и она хорошего качества. В ресторане есть корпоративный технолог по кухне и корпоративный пивовар, они работают с 1998 года и начинали еще с питерского проекта. Здесь также пользуются технологиями европейских пивоваров и производителей пивного оборудования. Все оборудование закупается в Европе, либо в Австрии, либо в Германии. А поскольку пиво в «Тинькофф» по сравнению с импортными сортами недорогое и суши тоже стоят не слишком дорого, то рестораны интересны и для молодежи. В общем, для тех, кто готов воспринимать этот сегмент. Все рестораны не слишком большие, примерно на 200 мест, максимально на 500.

Самое интересное, что пока аналогичныйх проектов в России нет. Были попытки адаптировать ресторанный бизнес к продвижению пива со стороны «Интербрю» и компании «Арпиком», которые продвигали «Сибирскую корону». Однако эти предприятия были более локальными, малоконкурентными и значимого места на рынке не заняли.

Нужны ли ресторанному рынку информационно-аналитические и учебные центры?

Для начала определимся с понятиями. Аналитические услуги на ресторанном рынке существуют давно. Главным их инструментом являются рейтинги. У нас это слово появилось в конце 1990-х, когда возникла необходимость понять, какое место на рынке занимает та или иная компания, то или иное заведение. Поначалу отношение к ним было предвзятое. Но постепенно психология бизнеса менялась, и коммерсанты стали лучше понимать, что рейтинг играет определенную роль в раскрутке и создании имиджа компании. Возник интерес и к западному опыту анализа рынка и составления рейтингов действующих на нем субъектов.

MICHELIN, LE GUIDE ROUGE

«Красный гид», более известный как «гид Мишлен» — старейший из ресторанных путеводителей, охватывающий, помимо ресторанов, также и отели Франции, Италии, Великобритании, Португалии, Испании, Швейцарии, Бельгии, Нидерландов, Люксембурга. В 2005 году серию пополнил справочник по Нью-Йорку. Путеводители выпускаются на многих языках, но на русском его пока нет.

Свой первый путеводитель братья Эдуар и Андре Мишлен издали в 1900 году во Франции, и это был, так сказать, «сопутствующий товар». Дело в том, что за несколько лет до этого братья изобрели съемные надувные покрышки (отсюда и символ компании — человечек Бибендум, состоящий из покрышек). Компания содействовала установке

дорожных указателей и выпускала карты и путеводители, которые были призваны сделать автопутешествия более комфортными и приятными. Один из путеводителей оповещал, где можно перекусить по дороге. Это и был прототип «Красного гида» («Зеленый гид» информирует читателей о достопримечательностях). Компания и по сей день занимается покрышками и путеводителями.

Каждый год 1 марта в свет выходит очередной Le Guide Rouge. И этого дня все рестораторы ждут с нескрываемым трепетом — получат ли они заветные звездочки? Штатные инспекторы в течение года инкогнито посещают рестораны, оценивая прежде всего кухню, затем атмосферу заведения. Впечатления экспертов дополняют письма клиентов.

«Гид Мишлен», храня верность традиции, по-прежнему ориентируется на автомобилиста-путешественника. По мнению составителей путеводителя, трехзвездный ресторан заслуживает специальной поездки. Две звезды указывают на то, что ресторан достоин внимания, даже если он немного удален от основного маршрута. Одна звезда означает, что если ресторан встретится на пути, то стоит его посетить. Упоминаются в путеводителе и достойные внимания заведения, не заслужившие, впрочем, звезд. Особенность «Красного гида» состоит в том, что здесь нигде не указываются цены, подразумевая, что высокая цена не всегда автоматически означает высокое качество, и наоборот. Отдельно следует заметить, что заслуженные звезды не принято выставлять напоказ и использовать в рекламных целях.

Как уже говорилось, бумажное издание справочника выходит раз в год, новый номер поступает в продажу 1 марта. В путеводителе содержится около десяти тысяч адресов заведений стран: Бенилюкса, Германии, Испании, Португалии, Великобритании, Ирландии, Италии и Швейцарии, а также стран Северной Америки.

Все путеводители «Мишлен» оценивают заведения по следующей системе значков:

От 1 до 5 перекрещенных ложки и вилки для ресторанов и от 1 до 5 павильонов для гостиниц — обозначают комфорт. Этот параметр включает в себя обстановку, обслуживание и чистоту. Вилки-ложки и павильоны красного цвета свидетельствуют об особо приятном заведении.

Особые знаки отличия для ресторанов — это звезды, значки гурмана для ресторанов, где отлично сочетаются цена и качество, и значок «голова на подушке» для очень уютных гостиниц.

Тремя звездами отмечены около двадцати ресторанов Франции. Это заведения для настоящих гурманов, ведь рейтинг «Гида Мишлен»

оценивает их прежде всего по кухне и только затем по соотношению цены и качества и общей атмосфере (значок в виде скрещенных ложки и ножа). Двух звезд удостаиваются более 50 ресторанов, трех — около 400. Получить звезду «Мишлен» крайне сложно, а потерять очень легко. Если эксперты считают, что качество гастрономии в заведении хотя бы немного ухудшилось, звезда может быть отозвана без всякого почтения к громким именам.

GAULTMILLAU

Не менее авторитетный GaultMillau («Гомийо»), основан в 1970-е годы прошлого века Анри Го и Кристиан Мийо. В этом гиде лучшим заведениям, оцененным по 20-балльной системе, присуждаются «колпаки» (максимум — четыре). Оценку кухни дополняют комментарии об атмосфере и прочих особенностях ресторана. Также «Гомийо» постоянно выбирает шеф-повара года.

LE PUDLO

Гид Le Pudlo знаменитого ресторанного критика Жиля Пудловски определяет лучшие отели, рестораны и бистро (высшая оценка — три значка тарелки), а также лучших производителей и лучшие региональные продукты, с указанием, где их можно купить. Месье Пудловски лично посещает заведения, не сохраняя инкогнито. Помимо рейтингов, он ежегодно учреждает более десятка различных премий, среди них те, которые определяют лучшего шефа, лучшего кондитера, лучшего дебютанта...

LE GUIDE LEBEY

Критик Клод Лёбей выпускает сразу два гида: один по ресторанам Парижа и пригородов, другой по парижским бистро. Этот гид примечателен тем, что отдельно оценивает кухню, качество хлеба и кофе. Лучшую кухню помечают «тремя кастрюлями», лучший хлеб — «тремя багетами», лучший кофе — «тремя чашками». Помимо практической информации (часы работы, парковка и т.п.), даются описания основных блюд и личные впечатления автора буквально в несколько строк...

ZAGAT SURVEY

Выпускается с конца 1970-х годов и предоставляет информацию о крупнейших городах Европы, Америки и Азии. Начинался путеводи-

тель с гастрономических заметок Нины и Тима Загат, американских адвокатов, работавших в это время в Париже. Сначала они это делали для друзей семьи, но постепенно дело приобрело такой размах, что супруги полностью переключились на эту деятельность — стали издавать гастрономический гид Zagat. Zagat полностью составлен на основе оценок самих посетителей заведений. Справочник имеет очень подробную тематическую классификацию, включающую разнообразные позиции, как то: «романтический ужин», «куда пойти с детьми»... Классификаций в справочнике несколько десятков.

Принцип оценки заведений прост: после посещения ресторана клиент по четырехбалльной (0—1—2—3) системе оценивает кухню, интерьер и обслуживание, высказывает свои впечатления. Оценки суммируются, и выводится среднеарифметическая оценка (от 0 до 30) за каждую категорию. В США ресторанный гид Zagat — бестселлер. Существуют также электронные версии гида, которые можно загрузить в компьютер или мобильный телефон.

Компания «РЕСТОРАННЫЙ РЕЙТИНГ»

Создана в 1996 году в Москве, является членом Европейского бизнес-клуба. Имеет товарный знак и запатентованную методику. Информационно-аналитическое агентство «Ресторанный Рейтинг» предоставляет своим клиентам ряд услуг: подбор ресторанов, заказ мест, организацию банкетов и праздников. Ежедневно по телефону службы можно бесплатно получить информацию о ресторанах, узнать новости ресторанной жизни, поделиться своими впечатлениями от посещения ресторанов. Компания работает по уникальной запатентованной технологии, соответствующей мировым стандартам.

Компания регулярно проводит опросы клиентов, тщательно фиксируя впечатления и мнения (как положительные, так и отрицательные) посетителей ресторанов. Уникальный ресторанный рейтинг, представляемый компанией, основан на ежедневных опросах, анкетах, которые рассылаются постоянным клиентам и результатах голосованиях on-line на сайте компании. Перспективность выбранного направления была в очередной раз подтверждена в 2006 году — данные о ресторанах Москвы опубликованы всемирно известным мировым рейтинговым агентством Zagat в ежегодном обозрении «Zagat Survey. Europe's top restaurants».

На сегодня агентство «Ресторанный Рейтинг» собрало обширную базу данных о ресторанном рынке Москвы и крупнейших городов

России, Восточной и Западной Европы, США и Канады. Ежемесячно в компанию обращаются более 50 000 человек. Ежегодный прирост клиентов компании составляет около 20%, компания является лидером на рынке информационно-аналитических услуг.

РЕСТОРАННОЕ РАДИО

Коммуникационная компания «Альтер-Медиа» опубликовала данные о проекте новой специализированной радиостанции. Предполагается, что радиостанция будет вещать в ресторанах, корпоративных столовых столичных бизнес-центров, а также в офисах крупных компаний. Предположительная аудитория радиостанции, которая будет вещать через Интернет, составит около 50 тыс. человек. Эксперты, впрочем, уверены, что ни рекламодателей, ни владельцев ресторанов новое радио не заинтересует, так как нынешний рынок не готов к столь узкой сегментации аудитории.

Информацию о готовящемся открытии новой радиостанции распространили представители компании «Альтер-Медиа». Как следует из их сообщения, ресторанное радио будет вещать в эфире на одной из частот УКВ-диапазона в период с 12 до 16 часов по будним дням.

Создатели рассчитывают, что оно будет нацелено на аудиторию примерно 50 тыс. человек, причем большая часть слушателей будет представлять собой руководителей и специалистов крупных российских и зарубежных компаний с достатком средним и выше среднего. Соотношение содержания будет примерно таким: музыка — 80%, информация — 10%, реклама — 10%. «У людей в среднем есть полчаса в день, чтобы послушать нас, и мы будем заполнять это время хорошей музыкой и ненавязчивой информацией», — говорит директор «Альтер-Медиа» Александр Шабуркин. Он не уточняет, на каких условиях рестораны будут сотрудничать с «Альтер-Медиа», однако уверен, что рестораторов его предложение заинтересует. «Мы не платим за использование радиочастоты, вещаем через Интернет, что значительно снижает наши затраты», — объясняет г-н Шабуркин.

Создатели говорят, что вся аудитория радио фактически является целевой, а не потенциальной, поэтому радио будет привлекательной площадкой для рекламодателей. Надо отметить, что идея создания специализированного СМИ для очень узкой аудитории отнюдь не нова. Например, уже больше четырех лет существует глянцевая газета «На Рублевке», а также предназначенные сугубо для элитарной аудитории журналы Boom, Private Banking и другие.

Правда, участники рынка и эксперты убеждены, что подобный проект прибыльным не будет. Например, исполнительный директор консалтинговой компании «Рестком» Андрей Петраков говорит, что у подобного проекта нет будущего: «Уход в столь узкую нишу бесперспективен. Есть конкретная аудитория, а это бесконечное деление ни к чему не приведет». Он считает, что такое радио не представляет никакого интереса для рекламодателей, которым всегда выгоднее разместить рекламу на более популярных радиостанциях. Генеральный директор консалтинговой компании «Группа 9» Илья Лычев заявил РБК daily, что радио действительно будет «мертвым» для рекламодателей и, вероятно, очень быстро прогорит. «Рестораторы еще смогут пойти на плазменные панели, но такое радио у себя они точно включать не будут», — заявил он.

Итак, российский ресторанный рынок пока еще не отформатирован в аспекте, который касается информационно-аналитических услуг. С одной стороны, среди его игроков уже наметилось понимание важности продвижения своей марки на информационном пространстве методами, отличающимися от «лобовой» рекламы в тиражных СМИ и гламурной прессе. Постепенно прорастает понимание и эффективности рейтингов как инструмента воздействия на потребительский спрос. Однако всерьез бороться за место в рейтинге рестораторы в своей массе еще не готовы. Возможно, нарастание конкуренции в связи с постепенным заполнением рынка переломит и эту тенденцию.

Еще более серьезную проблему для рестораторов представляет профессиональная подготовка кадров. В образовании в процессе ломки старой системы общественного питания так же, как и везде, происходили изменения, которые затронули интересы многих. Чтобы двигаться к цивилизованному рынку, уже в начале 1990-х нужно было готовить кадры нового поколения. Однако наша система подготовки кадров избрала самый простой путь: освоить зарубежный опыт для рынка и перенести его на российскую почву. Тогда, мол, и появятся новые специалисты с рыночным мышлением. Но на этом пути оказалось одно маленькое, но немаловажное препятствие: не было в России преподавателей, способных готовить рыночные кадры, а зарубежные не очень-то к нам в Россию ехали, да и денег на их оплату не было.

Тогда нашли другое решение: изменить учебные программы, максимально приспособив, адаптировав их к новым «правилам игры». Ради довольно сомнительной перспективы — подготовить специалистов по образу и подобию иностранных — учебные планы во многих учебных

заведениях основательно перекроили, исключив из них все, как тогда казалось, ненужное и лишнее. И вот во многих коммерческих вузах, техникумах, колледжах пошло на убыль преподавание таких предметов, как, например, экономика торговли, товароведение и др. И действительно — не было в начале 90-х хороших «рыночных» учебников, а главное — не было преподавателей, способных преподнести те предметы и дисциплины, которые на самом деле были нужны как воздух. Значит, ломку системы образования нужно было начинать с переподготовки преподавателей. Последние же пользовались компиляциями и переводами из зарубежных учебников. Написать и издать учебник и учебное пособие для студентов — этот большой тяжелый труд не всегда себя оправдывал.

Начало 1990-х было закатом непопулярной профессии инженера-технолога общественного питания. Эта специальность «зависла» в бывшем Институте народного хозяйства им.Плеханова, к тому времени переименованном в Российскую экономическую академию. В 1992 году на дневное отделение технологического факультета приняли 25 человек, вечернее и заочное отделения были закрыты, ликвидировали и факультет повышения квалификации. Дело еще было в том, что само слово «инженер» потеряло свою моральную и материальную ценность и стало синонимом лишнего человека. Что касается отрасли общественного питания, то в этом сложившемся стереотипе была своя горькая правда: выпускники вуза приходили на производство, не имея опыта практической работы, и знали меньше любого повара и кондитера. Многие уходили с предприятий и закреплялись в других сферах деятельности, поскольку у них все же был диплом о высшем образовании.

В отличие от несчастной РЭА им.Плеханова времен начала 90-х не так уж плохи дела оказались в среднем звене образования, то есть в торгово-экономических техникумах и колледжах. Так, колледж «Царицыно» (бывшее ПТУ № 168), который готовил весь «кадровый комплект» для ресторанного рынка существенно расширил свои возможности. Собственно, от западных коллег-педагогов в колледж взяли двухступенчатую систему подготовки. До 1993 года здесь учились 1 год и 8 месяцев, после 1993 года все обучение разделили на два этапа. Первый — двухгодичный — для всех по экспериментальной программе совмещенных профессий: повар-кондитер или повар-официант. А через два года конкурс. Наиболее способные и талантливые проходили конкурс, и из них готовили организаторов производства. Они изучали

маркетинг, менеджмент, психологию. И становились специалистами среднего управленческого звена, которых так всегда не хватало.

Конечно, не все получалось так, как хотелось бы. Были и неудачные программы. Например, в программе «повар—официант—метрдотель» было много огрехов, и ее постепенно изменили. Конкурс на вторую ступень был настолько высок, что из четырех групп обычно оставалась одна.

Откуда колледж брал деньги на обучение? Как бюджетная организация колледж напрямую выходил на Московский департамент образования. Но этот источник финансирования был хилым. И потому колледж старался сам заработать деньги. Во-первых, разработали целую систему платного обучения. За 3—4 месяца можно было получить профессию бармена, официанта со знанием иностранного языка, другие профессии. Во-вторых, студенты колледжа нередко обслуживали банкеты и фуршеты различных организаций, которые за обслуживание выписывали счет, и определенный процент с него шел на развитие колледжа. С некоторыми фирмами и отелями у колледжа были прямые долгосрочные договора на обслуживание такого рода.

Колледж все время старался «внедриться» и в частные коммерческие структуры для прохождения практики, например, когда правительство Москвы лишило учебное заведение еще одного источника дохода: речь шла о производственной практике. Раньше предприятие платило 50% практикантам, а 50% — учебному заведению, но потом решено было всю сумму выплачивать студентам.

У колледжа были обширные международные связи. Преподаватели и студенты часто ездили на стажировки в разные страны. Впрочем, говорить о колледже «Царицыно» в прошедшем времени негоже. Учебное заведение процветает, конкурс там и по сей день высокий, и, если спросить наших специалистов, где они учились, многие из них с гордостью скажут: «В Царицыно!»

Учебно-производственная фирма «Корэ» скорее согреет душу тем, кто знал ее как единственную в столице МШМО — Московскую школу метрдотелей и официантов. По сути, это курсы, которые также были и в советские времена, выжили и в 1990-е, существуют и сейчас.

Когда потребовалось кардинально менять программы, то в «Корэ» перестроились очень быстро и, что называется, «в струю». Все ненужные предметы из программ исключили. Практика и еще раз практика! Действительно, зачем знать официанту, сколько винтиков в жарочном шкафу? Но ведь раньше учили, сдавали, проходили.

Более того, «Корэ» в 1990-е, перестав получать дотации от государства, быстро и безболезненно перешла на коммерческое обучение. Разработали прайс-лист, и все знали, что сколько стоит, чему учат, что каждый слушатель получит на выходе. Многие ведомства заключали с «Корэ» прямые договора на обучение своих работников. Так, здесь обучались и повышали квалификацию целая группа барменов и официантов из тюменского Газпрома, повара из разных областей России. Самыми популярными профессиями в 90-х были официант, бармен и бухгалтер. Готовили одно время даже банковских операционистов. Постепенно вообще перешли на индивидуальное обучение, как говорится, «штучное», по любой профессии, нужной общественному питанию.

Можно ли считать, что эти учебные центры «куют» полностью готовые к работе на рынке кадры? К сожалению, нет. Сегодняшние руководители ресторанов в массе своей не очень высоко оценивают уровень подготовки специалистов даже в московских колледжах. Причины тут все на виду. Зарплата у преподавателей средних учебных заведений маленькая, в некоторых уж одни старушки остались, которые и учат по старинке, пользуясь литературой 60-х годов, потому что на покупку новой у образовательного учреждения порой нет денег. Оборудование в учебных лабораториях тоже обычно не новое, и когда учащиеся приходят на практику в приличный ресторан, то не знают, с какой стороны подойти к конвектомату. Вот и выходят они из училища, можно сказать, в полуфабрикатной степени готовности к своему ремеслу.

Обучение продолжается уже по месту работы. Через год-два бывший выпускник, если он действительно хочет быть специалистом, сделать карьеру в профессии и заработать реальные деньги, — будет им. «Самородка» да и просто квалифицированного ответственного молодого человека или девушку хороший руководитель заметит и при необходимости всегда даст хорошую рекомендацию. Даже шеф-повара можно вырастить в своем небольшом коллективе. Тут, правда, есть одно маленькое «но». Их выучивают и выращивают, а они потом уходят в другое место искать счастья.

Если уж шеф-повара плавно кочуют из одного заведения в другое, так что уж говорить о сотрудниках среднего звена и можно ли ждать от них какой-то лояльности. Вообще в смысле лояльности не мешало бы многим ресторанным менеджерам по персоналу поучиться у компании «Макдоналдс». Там эту самую лояльность начинают вос-

питывать уже на уровне первого собеседования, не противопоставляя корпоративное «мы» отдельной личности. «Мы» — этого гордого звания «мы» надо еще добиться, его надо заслужить. Как? Да просто хорошей работой. Больше ничего не нужно. Здесь выработана такая хитроумная система поощрений и воспитания корпоративного духа и мышления, что доселе ни в одной ресторанной компании такого и в помине не было. И эта система до сих пор работает, хотя у молодежи полно альтернатив и огромный выбор.

100

самых популярных ресторанов Москвы

Адриатико

Адрес: Благовещенский пер., 3, стр. 1
Телефон: 209 79 14
Метро: Пушкинская, Маяковская
Часы работы: 12:00 — до последнего посетителя
Кухня: итальянская, средиземноморская
Шеф-повар: Марциано Палли
Средняя цена ужина (без напитков): 100—120 долларов

Аист

Адрес: Бронная Малая ул., 8/1
Телефон: 736 91 31
Метро: Арбатская, Пушкинская, Тверская
Часы работы: 12:00 — до последнего посетителя
Кухня: итальянская, японская, русская, мангал
Шеф-повар: Фабрицио Кресци
Средняя цена ужина (без напитков): 100—120 долларов

Анатолий Комм

Адрес: Кутузовский просп., 12
Телефон: 243 64 07
(принимают заказы до 19:00)
Метро: Киевская
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: гастрономическая
Шеф-повар: Анатолий Комм
Средняя цена ужина (без напитков): 240 долларов

Анджело

Адрес: 60-летия Октября просп., 5, корп. 3
Телефон: 135 51 75, 135 15 97
Метро: Ленинский Проспект
Часы работы: 12:00 — до последнего посетителя
Кухня: итальянская, японская
Шеф-повар: Доминико Филлипоне
Средняя цена ужина (без напитков): 90 долларов

* *Благодарим компанию «Ресторанный рейтинг» за предоставленную информацию.*

Антинори

Адрес: Денежный пер., 20
Телефон: 241 37 71, 241 33 25
Метро: Смоленская
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: итальянская
Шеф-повар: Марко Зампьери
Средняя цена ужина (без напитков): 100 долларов

Антонио

Адрес: 1905 года ул., 2, стр. 2а
Телефон: 255 10 25, 255 11 25
Метро: Улица 1905 года
Часы работы: 12:00 — до последнего посетителя
Кухня: итальянская
Шеф-повар: Андреа Пасси
Средняя цена ужина (без напитков): 100 долларов

Бавариус

(2 ресторана)
Адрес: Комсомольский просп., 21/10, к/т «Горизонт»; Садовая-Триумфальная ул., 2/30
Телефон: 245 23 95; 699 42 11
Метро: Фрунзенская; Маяковская
Часы работы: 12:00—23:00
Кухня: немецкая
Шеф-повара: Игорь Плотников; Андрей Алексенко
Средняя цена ужина (без напитков): 60 долларов

Барашка

Адрес: Петровка, 20/1
Телефон: 200 47 14
Метро: Театральная, Кузнецкий мост
Часы работы: 11:00—24:00
Кухня: азербайджанская
Шеф-повар: Шафиев Эльшан
Средняя цена ужина (без напитков): 40 долларов

Белое солнце пустыни

Адрес: Неглинная ул., 29/14
Телефон: 200 68 36, 209 60 15
Метро: Кузнецкий мост, Цветной бульвар
Часы работы: 12:00 — до последнего посетителя
Кухня: узбекская, арабская, азербайджанская, китайская
Шеф-повар: Анвар Махмудов
Средняя цена ужина (без напитков): 100 долларов

Белый квадрат

Адрес: Селезневская ул., 19/2
Телефон: 258 44 03, 681 31 83
Метро: Новослободская
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: французская
Шеф-повар: Давид Эммерле
Средняя цена ужина (без напитков): 120—150 долларов

Blue Elephant

Адрес: Новинский б-р., 31
Телефон: 580 77 56, 580 77 57
Метро: Баррикадная
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: королевская тайская
Шеф-повар: Пия Тимхират
Средняя цена ужина (без напитков): 130 долларов

Бон

Адрес: Якиманская наб., 4/4, стр. 1
Телефон: 737 80 08
Часы работы: 12:00 — до последнего посетителя,
13:00 — до последнего посетителя в выходные
Кухня: итальянская
Шеф-повар: Фабио Тесто
Средняя цена ужина (без напитков):
100 долларов

Боско Кафе

Адрес: Красная площадь, 3, ГУМ 1-я линия, 1-й этаж
Телефон: 620 31 82 — кафе,
927 37 03 — бар
Метро: Площадь Революции, Театральная
Часы работы: 7:00—5:00
Кухня: итальянская
Шеф-повар: Де Марио
Средняя цена ужина (без напитков):
80 долларов

Бочка

Адрес: 1905 года ул., 2
Телефон: 252 30 41, 781 53 88
Метро: Улица 1905 года
Часы работы: круглосуточно
Кухня: русская, домашняя
Шеф-повар: Игорь Бедняков
Средняя цена ужина (без напитков):
100 долларов

Бисквит

Адрес: Кузнецкий мост ул., 19, стр. 1
Телефон: 625 17 29
Метро: Кузнецкий мост, Лубянка
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: смешанная, европейская
Шеф-повар: Андрей Тысячников
Средняя цена ужина (без напитков):
50 долларов

Буйабес

Адрес: Ленинский проспект, 37
Телефон: 633 88 88
Метро: Тверская
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: средиземноморская
Шеф-повар: Лилиан Тьерьон
Средняя цена ужина (без напитков):
100 долларов

Бэд кафе

Адрес: Пресненский вал ул., 6, стр. 2
Телефон: 253 94 54, 252 58 48
Метро: Улица 1905 года
Часы работы: 12:00—06:00
Кухня: авторская, средиземноморская, японская
Шеф-повар: Евгений Селезнев
Средняя цена ужина (без напитков):
70 долларов

Ваниль

Адрес: Остоженка ул., 1/9
Телефон: 202 33 41
Метро: Кропоткинская
Часы работы: с 12:00 — до последнего посетителя
Кухня: французская, японская
Шеф-повар: Амэль Бенамар
Средняя цена ужина (без напитков):
100 долларов

Веранда у дачи

Адрес: Рублево-Успенское шоссе, пос. Жуковка, 70А
Телефон: 418 33 94, 778 14 86
Метро: Молодежная
Часы работы: 07:30—24:00
Кухня: итальянская, узбекская, японская
Шеф-повар: Виталий Ким
Средняя цена ужина (без напитков): 100 долларов

Вертинский

Адрес: Остоженка ул., 3/14
Телефон: 202 05 70, 291 52 76
Метро: Кропоткинская
Часы работы: 11:00 — до последнего посетителя
Кухня: авторская, китайская
Шеф-повар: Бао
Средняя цена ужина (без напитков): 70 долларов

Весна

Адрес: Арбат Нов. ул., 19, стр. 1
Телефон: 783 69 66, 783 69 68
Метро: Арбатская, Смоленская
Часы работы: 09:00—24:00
Кухня: итальянская, японская
Шеф-повар: Бруно Мариино
Средняя цена ужина (без напитков): 60 долларов

Villa

Адрес: Мясницкая ул., 48
Телефон: 625 47 15, 625 92 40, 775 23 64
Метро: Красные ворота
Часы работы: 12:00 — до последнего посетителя
Кухня: итальянская
Шеф-повар: Андре Бертучелли
Средняя цена ужина (без напитков): 70—100 долларов

Voque Cafe

Адрес: Кузнецкий мост ул., 7/9
Телефон: 623 17 01
Метро: Кузнецкий мост
Часы работы: 08:30—02:00
Кухня: смешанная
Шеф-повар: Юрий Рожков
Средняя цена ужина (без напитков): 60 долларов

Галерея

Адрес: Петровка ул., 27
Телефон: 937 45 44, 937 45 04
Метро: Пушкинская
Часы работы: круглосуточно
Кухня: смешанная
Шеф-повар: Вильям Ламберти
Средняя цена ужина (без напитков): 80 долларов

Генацвале

(3 ресторана)
Адрес: Остоженка ул., 12/1; Остоженка ул., 14/2; Арбат Нов. ул., 11/2
Телефон: 202 04 45; 203 12 42; 203 94 53
Метро: Кропоткинская, Парк Культуры; Арбатская
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: грузинская
Шеф-повар: Георгий Манджгаладзе
Средняя цена ужина (без напитков): 70 долларов

Гин-но Таки

(2 ресторана)

Адрес: Якиманка Бол. ул., 58/2; Тверская ул., 6

Телефон: 238 95 33; 292 51 61

Метро: Октябрьская; Охотный ряд

Часы работы: 11:00—06:00

Кухня: японская

Шеф-повар: Валерий Земница; Александр Франк

Средняя цена ужина (без напитков): 70 долларов

Главпивторг

Адрес: Лубянка Бол. ул., 5

Телефон: 628 25 91, 624 19 96

Метро: Лубянка

Часы работы: 12:00—24:00

Кухня: московская пивная

Шеф-повар: Павел Судибор

Средняя цена ужина (без напитков): 40 долларов

Гоа

Адрес: Мясницкая ул., 8/2

Телефон: 504 40 31

Метро: Китай-Город, Лубянка

Часы работы: 12:00—02:00

Кухня: индийская, европейская, японская

Шеф-повар: Сингх Равиндер

Средняя цена ужина (без напитков): 50 долларов

Годунов

Адрес: Театральная пл., 5

Телефон: 698 04 73, 698 54 96, 698 56 09

Метро: Театральная, Площадь Революции

Часы работы: 12:00—24:00

Кухня: русская

Шеф-повар: Корсаков Олег

Средняя цена ужина (без напитков): 80 долларов

Горки

Адрес: Тверская-Ямская 1-я ул., 3

Телефон: 775 24 56, 251 56 26

Метро: Маяковская

Часы работы: 10:00—5:00

Кухня: средиземноморская

Шеф-повар: Эрик Балан

Средняя цена ужина (без напитков): 150 долларов

Грильяж

Адрес: Пятницкая ул., 1

Телефон: 953 93 33

Метро: Новокузнецкая

Часы работы: 12:00 — до последнего посетителя

Кухня: русская, французская, итальянская

Шеф-повар: Михаил Ерошин

Средняя цена ужина (без напитков): 50 долларов

Гудман (Тверская)

Адрес: Тверская ул., 23

Телефон: 937 56 79

Метро: Пушкинская

Часы работы: 12:00—24:00

Кухня: аргентинская, австралийская (стейки)

Шеф-повар: Дельберг Вячеслав

Средняя цена ужина (без напитков): 50 долларов

Да Джакомо

Адрес: Спиридоновка ул., 25/20
Телефон: 746 69 64; 202 99 50
Метро: Маяковская, Баррикадная
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: классическая итальянская
Шеф-повар: Марко Монти
Средняя цена ужина (без напитков): 70 долларов

Джун Го

Адрес: Тверская ул., 24/2
Телефон: 755 84 03
Метро: Пушкинская, Тверская
Часы работы: 12:00—02:00
Кухня: китайская, японская, тайская
Шеф-повар: Джан Синчен
Средняя цена ужина (без напитков): 70 долларов

Дурдинъ

(4 ресторана)
Адрес: Полянка Бол. ул., 56; Мичуринский просп., 8 / 29, стр.1; Волгоградский просп., 4А; Ленинградский просп., 80
Телефон: 953 52 00; 932 70 17; 780 01 39; 780 54 35
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: русская, европейская
Шеф-повар: Павел Рыбалко
Средняя цена ужина (без напитков): 35 долларов

Желтое море

Адрес: Полянка Бол. ул., 27
Телефон: 953 96 34
Метро: Полянка
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: японская, китайская
Шеф-повар: Алексей Арбузов
Средняя цена ужина (без напитков): 85 долларов

И Фиори

Адрес: Арбат Нов. ул., 36/9
Телефон: 290 71 60
Метро: Тверская
Часы работы: 12:00 — до последнего посетителя
Кухня: высокая итальянская
Шеф-повар: Сергей Окулов
Средняя цена ужина (без напитков): 35 долларов

Ин вино

Адрес: Якиманка Бол. ул., 39
Телефон: 230 34 30, 238 40 67
Метро: Октябрьская
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: средиземноморская
Шеф-повар: Евгений Чернышев
Средняя цена ужина (без напитков): 100 долларов

Индус

Адрес: Плотников пер., 15
Телефон: 244 79 79
Метро: Смоленская
Часы работы: 12:00 — до последнего посетителя
Кухня: индийская
Шеф-повар: Винит Батия
Средняя цена ужина (без напитков): 80 долларов

Кавказская пленница

Адрес: Мира просп., 36
Телефон: 680 51 11, 680 51 77
Метро: Проспект Мира
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: кавказская
Шеф-повар: Ольга Сангулия
Средняя цена ужина (без напитков): 70 долларов

Капри

Адрес: Академика Сахарова просп., 7
Телефон: 207 52 53
Метро: Тургеневская
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: итальянская, средиземноморская, суши-бар
Шеф-повар: Серджио Миан
Средняя цена ужина (без напитков): 100 долларов

Ки-ка-ку

Адрес: Беговая ул., 28/30
Телефон: 945 30 31, 737 78 89
Метро: Беговая
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: китайская, японская
Шеф-повар: Гуанью Су
Средняя цена ужина (без напитков): 80 долларов

Колбасофф

Адрес: Таганская ул., 21
Телефон: 258 59 00
Метро: Таганская
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: европейская
Шеф-повар: Алексей Окороков
Средняя цена ужина (без напитков): 25 долларов

Красный бар

Адрес: Тараса Шевченко наб., 23а, мост «Багратион», 27-й этаж
Телефон: 730 08 08
Метро: Кутузовская, Киевская
Часы работы: 18:00—3:00
Кухня: авторская
Шеф-повар: Денис Дугинов
Средняя цена ужина (без напитков): 130 долларов

Casual

Адрес: Обыденский 1-й пер., 3
Телефон: 775 23 10
Метро: Кропоткинская
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: французская
Шеф-повар: Камель Беномар
Средняя цена ужина (без напитков): 100 долларов

Ла Маре

Адрес: Петровка ул., 28
Телефон: 694 09 30
Метро: Пушкинская, Чеховская
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: средиземноморская
Шеф-повар: Жером Костийас
Средняя цена ужина (без напитков): 150 долларов

Ле Дюк

Адрес: 1905 года ул., 2
Телефон: 255 03 90
Метро: Улица 1905 года

Часы работы: 12:00 — до последнего посетителя
Кухня: французская
Шеф-повар: Мишель Дель Бюрго
Средняя цена ужина (без напитков): 150 долларов

Лос Бандидос

Адрес: Ордынка Бол. ул., 7
Телефон: 953 04 66
Метро: Третьяковская
Часы работы: 12:00 — до последнего посетителя
Кухня: испанская
Шеф-повар: Александр Шмелев
Средняя цена ужина (без напитков): 100 долларов

Марио

Адрес: Климашкина ул., 17
Телефон: 253 65 05, 253 63 98
Метро: Улица 1905 года
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: итальянская
Шеф-повар: Флавио Биазатти
Средняя цена ужина (без напитков): 150 долларов

Маркет

Адрес: Садовая-Самотечная ул., 18, стр. 1
Телефон: 650 41 31, 605 37 70
Метро: Цветной бульвар
Часы работы: 12:00 — до последнего посетителя
Кухня: рыбная, азиатская
Шеф-повар: Энди Ву Джи
Средняя цена ужина (без напитков): 70 долларов

Мезон кафе

Адрес: Саввинская наб., 12, стр. 8
Телефон: 246 32 40
Метро: Спортивная
Часы работы: 11:00—06:00
Кухня: французская
Шеф-повар: Кристоф Мануйе
Средняя цена ужина (без напитков): 40 долларов

Момо

Адрес: Пятницкая ул., 66, стр. 2
Телефон: 953 95 20, 953 93 64
Метро: Добрынинская
Часы работы: 12:00—23:00
Кухня: итальянская
Шеф-повар: Доменик Филиппоне
Средняя цена ужина (без напитков): 120 долларов

На мельнице

(2 ресторана)
Адрес: Садовая-Спасская ул., 24; Тверской бульвар, 7
Телефон: 925 88 90; 290 37 37
Метро: Красные ворота; Тверская
Часы работы: 12:00 — до последнего посетителя
Кухня: русская купеческая
Шеф-повар: Валерий Дубровин
Средняя цена ужина (без напитков): 60 долларов

НКонг

Адрес: Тверская-Ямская 1-я ул., 7
Телефон: 200 57 63
Метро: Маяковская

Часы работы: 11:00—24:00
Кухня: паназиатская
Шеф-повара: Алексей Колесников
Средняя цена ужина (без напитков):
100 долларов

Ноа

Адрес: Проточный пер., 7
Телефон: 244 07 77
Метро: Смоленская
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: итальянская, средиземноморская
Шеф-повар: Мирко Калдино
Средняя цена ужина (без напитков):
150 долларов

Ноев Ковчег

Адрес: Ивановский Мал. пер., 9
Телефон: 917 07 17
Метро: Китай-Город
Часы работы: 12:00 — до последнего посетителя
Кухня: армянская
Шеф-повар: Аржан
Средняя цена ужина (без напитков):
70 долларов

Ностальжи

Адрес: Чистопрудный б-р, 12а
Телефон: 925 76 25
Метро: Тургеневская, Чистые пруды
Часы работы: 12:00 — до последнего посетителя
Кухня: авторская, французская, европейская
Шеф-повар: Сергей Батуков
Средняя цена ужина (без напитков):
100 долларов

Обломов (Монетчиковский)

Адрес: Монетчиковский 1-й пер., 5
Телефон: 953 68 28
Метро: Новокузнецкая
Часы работы: 12:00—05:00
Кухня: русская, европейская
Шеф-повар: Илья Тюков
Средняя цена ужина (без напитков):
50 долларов

Обломов на Пресне

Адрес: 1905 года ул., 2 стр. 2
Телефон: 255 92 90
Метро: Улица 1905 года
Часы работы: 12:00 — до последнего посетителя
Кухня: Русская
Шеф-повар: Андрей Степанов
Средняя цена ужина (без напитков):
100 долларов

Павильон

Адрес: Патриарший Большой пер., 7
Телефон: 203 51 10
Метро: Маяковская, Пушкинская
Часы работы: 10:00—5:00
Кухня: авторская
Шеф-повар: Илья Тюков
Средняя цена ужина (без напитков):
60 долларов

Палаццо Дукале

Адрес: Тверской б-р, 3, стр. 1
Телефон: 789 64 04
Метро: Арбатская, Пушкинская
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: итальянская

Шеф-повар: Агустино Демонтис

Средняя цена ужина (без напитков): 150 долларов

Панчо Вилья

Адрес: Якиманка Бол. ул., 52

Телефон: 238 79 13

Метро: Тверская

Часы работы: круглосуточно

Кухня: мексиканская

Шеф-повар: Андреус Рамилисон

Средняя цена ужина (без напитков): 50 долларов

Пекинская утка

Адрес: Тверская ул., 24

Телефон: 755 84 01

Метро: Маяковская, Пушкинская

Часы работы: 12:00—24:00

Кухня: китайская, японская

Шеф-повар: Джан

Средняя цена ужина (без напитков): 30 долларов

Пилзнер Уркvел

(2 ресторана)

Адрес: Тверская-Ямская 1-я ул., 1; Покровка ул., 15/16

Телефон: 251 20 23; 624 70 03

Метро: Маяковская, Чистые пруды

Часы работы: 12:00—01:00

Кухня: чешская

Шеф-повар: Роберт Масопуст

Средняя цена ужина (без напитков): 30 долларов

Пиноккио

Адрес: Кутузовский просп., 4/2

Телефон: 243 56 88

Метро: Киевская

Часы работы: 12:00—24:00

Кухня: итальянская

Шеф-повара: Максимильяно Гритти, Лука Вердолини

Средняя цена ужина (без напитков): 70 долларов

Порто Мальтезе (Сухаревская)

Адрес: Спасская Бол. ул., 8, стр. 1а

Телефон: 680 24 54

Метро: Сухаревская

Часы работы: 12:00—24:00

Кухня: средиземноморская

Шеф-повар: Терзиг Душан

Средняя цена ужина (без напитков): 70 долларов

Прадо кафе

Адрес: Славянская пл., 2

Телефон: 784 69 69

Метро: Китай-Город

Часы работы: 12:00—6:00

Кухня: авторская, смешанная

Шеф-повар: Петер Шпекер

Средняя цена ужина (без напитков): 120 долларов

Причал

Адрес: Ильинское шоссе, 2-й км

Телефон: 418 40 32

Метро: Молодежная

Часы работы: 12:00—24:00

Кухня: итальянская, японская, китайская, смешанная

Шеф-повар: Ирина Каженова

Средняя цена ужина (без напитков): 100 долларов

Пушкинъ

Адрес: Тверской б-р, 26а
Телефон: 739 00 33
Часы работы: 1-й этаж — круглосуточно,
2-й, 3-й этаж — 12:00 — до последнего посетителя
Кухня: французская, русская
Шеф-повар: Андрей Махов
Средняя цена ужина (без напитков):
1-й этаж — 70 долларов
2-й, 3-й — 100 долларов

Роберто

Адрес: Рождественский б-р, 20
Телефон: 928 19 44
Метро: Чистые Пруды, Тургеневская
Часы работы: 12:00—23:00
Кухня: итальянская
Шеф-повар: Франческо Воче
Средняя цена ужина (без напитков):
50 долларов

Рыбный базар

Адрес: Трехпрудный пер., 10 /2
Телефон: 209 54 44
Метро: Маяковская, Мушкинская, Тверская
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: средиземноморская
Шеф-повар: Роман Елизаров
Средняя цена ужина (без напитков):
50 долларов

Семифреддо

Адрес: Россолимо ул., 2
Телефон: 248 61 69
Метро: Парк Культуры
Часы работы: 12:00—23:00
Кухня: итальянская
Шеф-повар: Нино Грациано
Средняя цена ужина (без напитков):
150 долларов

Семь пятниц

Адрес: Воронцовская ул., 6, стр. 1
Телефон: 912 12 18
Метро: Таганская, Марксистская
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: русская, французская
Шеф-повар: Александр Морковников
Средняя цена ужина (без напитков):
80 долларов

Симпл Плежез

Адрес: Сретенка ул., 22/1
Телефон: 207 15 21
Метро: Сухаревская
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: интернациональная
Шеф-повар: Майкл Джанига
Средняя цена ужина (без напитков):
30 долларов

Сирена

Адрес: Спасская Бол. ул., 15
Телефон: 208 14 12
Метро: Сухаревская
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: рыбная
Шеф-повар: Антонио Баратто
Средняя цена ужина (без напитков):
100 долларов

Скай Лонж

Адрес: Ленинский просп., 32а
Телефон: 938 57 75
Метро: Ленинский проспект
Часы работы: 14:00 — до последнего посетителя
Кухня: европейская, авторская, японская
Шеф-повар: Артем Добровольский
Средняя цена ужина (без напитков): 70 долларов

Скандинавия

Адрес: Палашевский Мал. пер., 7
Телефон: 937 56 30
Метро: Пушкинская, Тверская
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: европейская, шведская
Шеф-повар: Харальд Шустром
Средняя цена ужина (без напитков): 80 долларов

Сулико

Адрес: Полянка Бол. ул., 42/2
Телефон: 238 28 88
Метро: Полянка, Добрынинская, Октябрьская
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: грузинская
Шеф-повар: Марина Мачавариани
Средняя цена ужина (без напитков): 35 долларов

Сыр

Адрес: Садовая-Самотечная ул., 16/2
Телефон: 209 77 70
Метро: Цветной бульвар
Часы работы: 11:00 — до последнего посетителя
Кухня: итальянская
Шеф-повар: Мирко Заго
Средняя цена ужина (без напитков): 120 долларов

Сырная дырка (Швейцарская)

Адрес: Покровский б-р, 6/20
Телефон: 917 16 76
Метро: Чистые пруды
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: европейская, швейцарская
Шеф-повар: Александр Локтионов
Средняя цена ужина (без напитков): 40 долларов

Тинькофф

Адрес: Проточный пер., 11
Телефон: 777 33 00
Метро: Смоленская
Часы работы: 12:00—02:00
Кухня: европейская, японская
Шеф-повар: Михаил Ладошко
Средняя цена ужина (без напитков): 30 долларов

Тифлис

Адрес: Остоженка ул., 32, гост. «Тифлисъ»
Телефон: 290 28 97
Метро: Парк Культуры
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: грузинская
Шеф-повар: Отари Кварацхелия
Средняя цена ужина (без напитков): 60 долларов

Турандот

Адрес: Тверской б-р, 26, корп. 5
Телефон: 739 00 11
Метро: Пушкинская, Тверская, Чеховская
Часы работы: 12:00 — до последнего посетителя
Кухня: азиатская
Шеф-повара: Эмануэль Рион, Чонг Витт
Средняя цена ужина (без напитков): 80 долларов

Узбекистан

Адрес: Неглинная ул., 29/14
Телефон: 923 05 85
Метро: Цветной бульвар, Кузнецкий мост
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: узбекская, арабская, китайская, азербайджанская
Шеф-повар: Анвар Махмудов
Средняя цена ужина (без напитков): 120 долларов

Фиш

Адрес: Козихинский Бол. пер., 12/2, стр. 1
Телефон: 650 44 10
Метро: Маяковская, Тверская
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: восточная, средиземноморская
Шеф-повар: Илья Тюков
Средняя цена ужина (без напитков): 85 долларов

Фреско

Адрес: Фрунзенская 1-я ул., 8
Телефон: 242 05 62
Метро: Фрунзенская
Часы работы: 12:00 — до последнего посетителя
Кухня: итальянская
Шеф-повар: Себастьян Кароль
Средняя цена ужина (без напитков): 70 долларов

Ходжа Насреддин в Хиве

Адрес: Покровка ул., 10
Телефон: 917 04 44
Метро: Китай-Город
Часы работы: 12:00 — до последнего посетителя
Кухня: узбекская, европейская, восточная
Шеф-повар: Тамара Волкова
Средняя цена ужина (без напитков): 50 долларов

Царская охота

Адрес: Рублево-Успенское шоссе, 186а, пос. Жуковка
Телефон: 418 79 83
Метро: Молодежная
Часы работы: 12:00—24:00
Кухня: русская
Шеф-повар: Дмитрий Канецкий
Средняя цена ужина (без напитков): 70 долларов

ЦДЛ

Адрес: Поварская ул., 50
Телефон: 291 15 15
Метро: Баррикадная
Часы работы: 12:00 — до последнего посетителя
Кухня: русская, итальянская

Шеф-повара: Александр Попов, Микеле Борджони

Средняя цена ужина (без напитков): 70 долларов

Черная кошка

Адрес: Воронцовская ул., 6, стр. 1

Телефон: 911 76 01

Метро: Таганская, Марксистская

Часы работы: 12:00—24:00

Кухня: русская

Шеф-повар: Дмитрий Котов

Средняя цена ужина (без напитков): 60 долларов

Чиполлино

Адрес: Соймоновский пр., 7, стр. 1

Телефон: 291 65 76

Метро: Кропоткинская

Часы работы: 12:00—6:00

Кухня: средиземноморская

Шеф-повар: Адриан Кеттлас

Средняя цена ужина (без напитков): 100 долларов

Шанти

Адрес: Мясницкий пр., 2/1

Телефон: 783 68 68

Метро: Красные ворота

Часы работы: 12:00—5:00

Кухня: авторская, вьетнамская, тайская

Шеф-повара: Супаруек Саттайатхапори, Руслан Агишев

Средняя цена ужина (без напитков): 60 долларов

Шатуш

Адрес: Гоголевский б-р, 17

Телефон: 201 40 71

Метро: Кропоткинская

Часы работы: круглосуточно

Кухня: азиатский фьюжн

Шеф-повар: Элфи Сиа

Средняя цена ужина (без напитков): 90 долларов

Шафран

Адрес: Спиридоньевский пер., 12/9

Телефон: 737 95 00

Метро: Пушкинская, Тверская, Чеховская

Часы работы: 10:00—24:00

Кухня: ливанская

Шеф-повар: Роман Гершуни

Средняя цена ужина (без напитков): 60 долларов

Шинок

Адрес: 1905 года ул., 2

Телефон: 255 08 88

Метро: Улица 1905 года

Часы работы: круглосуточно

Кухня: украинская

Шеф-повар: Олег Поротиков

Средняя цена ужина (без напитков): 100 долларов

Экспедиция

Адрес: Певческий пер., 6

Телефон: 917 95 10

Метро: Китай-Город

Часы работы: 12:00—24:00

Кухня: северная

Шеф-повар: Сергей Сергеевский

Средняя цена ужина (без напитков): 85 долларов

Эль Гаучо

(3 ресторана)

Адрес: Зацепский вал ул., 6/13; Козловский Бол. пер. 3/2; Садовая-Триумфальная ул., 4/10

Телефон: 953 28 76; 623 10 98; 299 79 74

Метро: Павелецкая / Красные ворота / Маяковская

Часы работы: 12:00—24:00

Кухня: аргентинская

Шеф-повар: Габриэль Антонио, Альгарин Вега

Средняя цена ужина (без напитков): 90 долларов

Эльдорадо

Адрес: Полянка Бол. ул., 1/3

Телефон: 238 86 11

Метро: Полянка, Третьяковская

Часы работы: 12:00—24:00

Кухня: японская, средиземноморская

Шеф-повар: Фабрис Лекуэн

Средняя цена ужина (без напитков): 100 долларов

Якитория

(11 ресторанов)

Адрес: Тверская-Ямская 1-я ул., 29

Телефон: 250 53 85

Метро: Белорусская

Часы работы: 11:00—6:00

Кухня: японская

Шеф-повар: Андрей Гаврюшин

Средняя цена ужина (без напитков): 15 долларов

Япона Мама

(2 ресторана)

Адрес: Цветной б-р, 11, стр.3; Смоленский б-р, 4

Телефон: 621 60 98, 246 99 67

Метро: Цветной бульвар

Часы работы: 12:00 — до последнего посетителя

Кухня: японская, китайская

Шеф-повар: Ирина Илларионова

Средняя цена ужина (без напитков): 30 долларов

150

самых популярных ресторанов мира

Амстердам
(Нидерланды)

Ван Владерен

Адрес: Weteringschans, 175
Телефон: (31 20) 622 82 92
Кухня: французская
Средняя цена ужина (без напитков):
65 евро

Vermeer

Адрес: Prins Hendrikkade, 59
Телефон: (31 20) 556 48 85
Кухня: французская
Средняя цена ужина (без напитков):
70 евро
Сайт: www.restaurantvermeer.nl

Vossius

Адрес: Hobbemastraat, 2
Телефон: (31 20) 577 41 00
Кухня: французская
Средняя цена ужина (без напитков):
85 евро
Сайт: www.restaurantvossius.com

La Rive

Адрес: Prof. Tulpplein, 1
Телефон: (31 20) 622 60 60
Кухня: французская
Средняя цена ужина (без напитков):
75 евро
Сайт: www.interconti.com

Афины
(Греция)

Boschetto

Адрес: Evangelismou, Off Vas. Sofias
Телефон: (30 1) 721 08 93
Кухня: итальянская
Средняя цена ужина (без напитков):
80 евро

Pil-Poul

Адрес: Apostolou Pavlou, 51
Телефон: (30 1) 342 36 65
Кухня: греческая
Средняя цена ужина (без напитков):
90 евро

Simbosio

Адрес: Erehthiou, 46
Телефон: (30 1) 922 53 21
Кухня: греческая
Средняя цена ужина (без напитков): 85 евро

Spondi

Адрес: Pyronos, 5
Телефон: (30 1) 756 40 21
Кухня: средиземноморская
Средняя цена ужина (без напитков): 70 евро
Сайт: www.spondi.gr

Барселона
(Испания)

Abac

Адрес: Rec, 79–89
Телефон: (34 3) 319 66 00
Кухня: средиземноморская
Средняя цена ужина (без напитков): 70 евро

Via Veneto

Адрес: Ganduxer, 10
Телефон: (34 3) 200 72 44
Кухня: испанская
Средняя цена ужина (без напитков): 45 евро

Gaig

Адрес: Passeig de Maragall, 402
Телефон: (34 3) 429 10 17
Кухня: испанская
Средняя цена ужина (без напитков): 40 евро
Сайт: www.restaurantgaig.com

La Dama

Адрес: av. Diagonal, 423
Телефон: (34 3) 202 06 86
Кухня: французская
Средняя цена ужина (без напитков): 45 евро
Сайт: www.ladama-restaurant.com

Берлин
(Германия)

Alt Luxemburg

Адрес: Windscheidstrasse, 31
Телефон: (49 30) 323 87 30
Кухня: европейская
Средняя цена ужина (без напитков): 70 евро
Сайт: www.altluxemburg.de

Vau

Адрес: Jagerstrasse, 54
Телефон: (39 30) 202 97 30
Кухня: немецкая
Средняя цена ужина (без напитков): 85 евро
Сайт: www.vau-berlin.de

Vivaldi

Адрес: Brahmsstrasse, 10
Телефон: (49 30) 895 840
Кухня: интенациональная
Средняя цена ужина (без напитков): 70 евро

Zum Hugenotten

Адрес: Budapester Str., 2
Телефон: (49 30) 26 02 12 63
Кухня: немецкая
Средняя цена ужина (без напитков): 85 евро

Берн
(Швейцария)

Bellevue Grill/ Bellevue Terrasse

*Адрес:*Kochergasse, 3
Телефон: (41 31) 204 545
Средняя цена ужина (без напитков):
120 евро

Wein und Sein

*Адрес:*Munstergasse, 50
Телефон: (41 31) 119 844
Средняя цена ужина (без напитков):
100 евро

Брюссель
(Бельгия)

Bruneau

Адрес: av. Broustin, 75
Телефон: (32 2) 421 70 70
Кухня: французская
Средняя цена ужина (без напитков):
110 евро
Сайт: www.bruneau.be

Villa Lorraine

Адрес: av. du Vivier d'Oie, 75
Телефон: (32 2) 374 31 63
Кухня: интернациональная
Средняя цена ужина (без напитков):
115 евро

Comme Chez Soi

Адрес: pl. Rouppe, 23
Телефон: (32 2) 512 29 21
Кухня: бельгийская, французская
Средняя цена ужина (без напитков):
130 евро
Сайт: www.commechezsoi.be

Le Loup-Galant

Адрес: quai aux Barques, 4
Телефон: (32 2) 219 99 98
Кухня: французская
Средняя цена ужина (без напитков):
40 евро

Будапешт
(Венгрия)

Vadrozsa

Адрес: Pentelei Molnar Utca, 15
Телефон: (36 1) 326 58 17
Кухня: венгерская
Средняя цена ужина (без напитков):
45 евро
Сайт: www.vardozsa.hu

Gundel

Адрес: Allatkerti Utca, 2
Телефон: (36 1) 468 40 40
Кухня: венгерская, интернациональная
Средняя цена ужина (без напитков):
55 евро
Сайт: www.gundel.hu

Legradi Antique

Адрес: Barczy Istvan Utca, 3-5
Телефон: (36 1) 266 49 93
Кухня: венгерская
Средняя цена ужина (без напитков):
55 евро

Fausto's

Адрес: Dohany Utca, 5

Телефон: (36 1) 269 68 06

Кухня: итальянская

Средняя цена ужина (без напитков): 30 евро

Варшава
(Польша)

Dom Polski

Адрес: Francuska Ul, 11

Телефон: (48 2) 616 24 32

Кухня: польская

Средняя цена ужина (без напитков): 100 злотых

Сайт: www.restauracjadompolski.pl

Malinowa

Адрес: Krakowskie Predmiescie, 42-44

Телефон: (48 2) 551 18 33

Кухня: французская

Средняя цена ужина (без напитков): 230 злотых

Сайт: www.lemeridien-bristol.com

Restauracja Polska

Адрес: Ulica Nowy Swiat, 21

Телефон: (48 2) 826 38 77

Кухня: польская

Средняя цена ужина (без напитков): 100 злотых

Flik

Адрес: Pulawska Ul, 43

Телефон: (48 2) 849 44 34

Кухня: польская

Средняя цена ужина (без напитков): 90 злотых

Вашингтон
(США)

Gerard's Place

Адрес: 15th St, 915

Телефон: (1 202) 737 44 45

Кухня: французская

Средняя цена ужина (без напитков): 60 долларов

Kinkead's

Адрес: Pennsylvania Ave., 2000

Телефон: (1 202) 296 77 00

Кухня: американская, морская

Средняя цена ужина (без напитков): 50 долларов

Citronelle

Адрес: M St., NW (30th St.), 3000

Телефон: (1 202) 625 21 50

Кухня: французская

Средняя цена ужина (без напитков): 50 долларов

Вена
(Австрия)

Imperial

Адрес: Karntner Ring, 16

Телефон: (43 1) 50 11 00

Кухня: интернациональная

Средняя цена ужина (без напитков):
85 евро
Сайт: www.imperial-torte.at

Korso

Адрес: Mahlerstrasse, 2
Телефон: (43 1) 51 51 65
Кухня: интернациональная, австрийская
Средняя цена ужина (без напитков):
90 евро

Plachutta

Адрес: Heiligenstandter Street, 179
Телефон: (43 1) 370 41 25
Кухня: австрийская
Средняя цена ужина (без напитков):
45 евро
Сайт: www.plachutta.at

Steirereck

Адрес: Rasumofskygasse, 2
Телефон: (43 1) 713 31 68
Кухня: венская
Средняя цена ужина (без напитков):
60 евро
Сайт: www.steirereck.at

Венеция
(Италия)

Gtand Canal

Адрес: San Marco, 1325
Телефон: (39 41) 520 02 11
Кухня: венецианская
Средняя цена ужина (без напитков):
95 евро
Сайт: www.summithotels.com

Quardi

Адрес: Piazza San Marco, 120
Телефон: (39 41) 522 21 05
Кухня: итальянская
Средняя цена ужина (без напитков):
100 евро
Сайт: www.quadrivenice.com

Cipriani

Адрес: Isola della Giudecca, 10
Телефон: (39 41) 520 77 44
Кухня: итальянская
Средняя цена ужина (без напитков):
100 евро
Сайт: www.hotelcipriani.it

Fiaschetteria Toscana

Адрес: Cannaregio, 5719
Телефон: (39 41) 528 52 81
Кухня: венецианская
Средняя цена ужина (без напитков):
55 евро

Гамбург
(Германия)

Josef Viehhauser

Адрес: Alter Wall,40
Телефон: (49 40) 36 90 18 13
Кухня: немецкая
Средняя цена ужина (без напитков):
45 евро

Haerlin

Адрес: Neuer Jungfernstieg, 9
Телефон: (49 40) 34 94 33 10
Кухня: французская, средиземноморская
Средняя цена ужина (без напитков):
70 евро

Гонг Конг
(Китай)

Aqua

Адрес: Hollywood Road, 49
Кухня: фьюжн
Средняя цена ужина (без напитков):
40 юаней

Peking duck

Адрес: Qian Men Street, 32
Кухня: китайская
Средняя цена ужина (без напитков):
20 юаней

Shan Fen Seafoo

Адрес: Dongsanhuan North Road, 16
Кухня: китайская
Средняя цена ужина (без напитков):
40 юаней

Дублин
(Ирландия)

Commons

Адрес: St Stephen's Green, 85-86
Телефон: (353 1) 676 41 92
Кухня: итальянская, средиземноморская
Средняя цена ужина (без напитков):
70 евро

L'Ecrivain

Адрес: Lower Baggot, 110
Телефон: (353 1) 661 19 19
Кухня: ирландская, французская
Средняя цена ужина (без напитков):
40 евро
Сайт: www.lecrivian.com

Patrick Guibaud

Адрес: Upper Merrion St., 21
Телефон: (353 1) 676 41 92
Кухня: французская
Средняя цена ужина (без напитков):
100 евро
Сайт: www.merrionhotel.com

Peacock Alley

Адрес: St Stephen's Green, 128
Телефон: (353 1) 478 70 15
Кухня: авторская
Средняя цена ужина (без напитков):
65 евро

Женева
(Швейцария)

Domaine de Chateauvieux

Адрес: Satigny
Телефон: (41 22) 531 511
Кухня: французская
Средняя цена ужина (без напитков):
230 евро
Сайт: www.chateauvieux.ch

L'Ange du Dix Vins

Адрес: Rue Jacques Dalphin, 31
Телефон: (41 22) 420 318
Кухня: французская

Vivaldi

Адрес: Brahmsstrasse, 10
Телефон: (41 22) 895 840
Кухня: интернациональная
Средняя цена ужина (без напитков):
70 евро
Сайт: www. regenthotels. com

La Bearn

Адрес: Quai de la Poste, 4
Телефон: (41 22) 210 028
Кухня: французская
Средняя цена ужина (без напитков): 170 евро
Сайт: wwwlebearn.ch

Канны
(Франция)

Villa des Lys

Адрес: Bd Croisette, 14
Телефон: (33 92) 987 700
Кухня: французская
Средняя цена ужина (без напитков): 140 евро

Neat

Адрес: Merimee square, 11
Телефон: (33 93) 992 910
Кухня: французская
Средняя цена ужина (без напитков): 130 евро

Palme d'Or

Адрес: Bd Croisette, 73
Телефон: (33 92) 987 414
Кухня: французская
Средняя цена ужина (без напитков): 140 евро

Кельн
(Германия)

Bersen-Restaurant Maitre

Адрес: Unter Sachsenhausen, 10
Телефон: (49 221) 133 040
Кухня: интернациональная
Средняя цена ужина (без напитков): 45 евро

Le Moissonnier

Адрес: Krefelder Str., 25
Телефон: (49 221) 729 479
Кухня: французская
Средняя цена ужина (без напитков): 60 евро

Копенгаген
(Дания)

Kommadandaten

Адрес: Ny Adelgade, 7
Телефон: (45 33) 120 990
Кухня: французская, датская
Средняя цена ужина (без напитков): 600 крон

Kong Hans Kaelder

Адрес: Vingaardsstrade, 6
Телефон: (45 33) 116 868
Кухня: французская
Средняя цена ужина (без напитков): 750 крон

Pierre Andre

Адрес: Ny Ostergade, 21
Телефон: (45 33) 161 719
Кухня: интернациональная
Средняя цена ужина (без напитков): 550 крон

Restraurationen

Адрес: M Intergade, 19
Телефон: (45 33) 149 495

Кухня: датская

Средняя цена ужина (без напитков):
580 крон

Лас-Вегас
(США)

Aqua

Адрес: Las Vegas Blvd. S., 3600

Телефон: (1 702) 693 71 11

Кухня: морская

Средняя цена ужина (без напитков):
60 долларов

Andre's

Адрес: Sixth St, 401 S

Телефон: (1 702) 385 50 16

Кухня: французская

Средняя цена ужина (без напитков):
60 долларов

Picasso

Адрес: Las Vegas Blvd. S, 3600

Телефон: (1 702) 693 72 23

Кухня: французская

Средняя цена ужина (без напитков):
80 долларов

Le Cirque

Адрес: Las Vegas Blvd. S, 3600

Телефон: (1 702) 693 72 23

Кухня: французская

Средняя цена ужина (без напитков):
80 долларов

Лиссабон
(Португалия)

Casa da Comida

Адрес: Travessa das Amoreiras, 1

Телефон: (351 1) 388 53 76

Кухня: португальская, интернациональная

Средняя цена ужина (без напитков):
70 евро

Clara

Адрес: Campo dos Martires da Pertia, 49

Телефон: (351 1) 885 30 53

Кухня: португальская

Средняя цена ужина (без напитков):
30 евро

Сайт: www.lisboa-clara.pt

Pap'Acorda

Адрес: Rua da Atalaia, 57

Телефон: (351 1) 346 48 11

Кухня: португальская

Средняя цена ужина (без напитков):
60 евро

Tavares Rico

Адрес: Rua da Misericordia, 37

Телефон: (351 1) 342 11 12

Кухня: интернациональная, португальская

Средняя цена ужина (без напитков):
55 евро

Лондон
(Великобритания)

Gordon Ramsay/68 Royal

Адрес: 68-69 Royal Hospital Rd.

Телефон: (44 20) 73 52 44 41

Кухня: французская

Средняя цена ужина (без напитков):
70 фунтов

The Square

Адрес: Bruton St., 6-10
Телефон: (44 20) 74 95 71 00
Кухня: французская
Средняя цена ужина (без напитков):
50 фунтов

John Burton-Race

Адрес: Marylebone Rd., 222
Телефон: (44 20) 77 23 78 00
Кухня: французская
Средняя цена ужина (без напитков):
65 фунтов

The Capital Restaurant

Адрес: Basil St., 22-24
Телефон: (44 20) 75 89 51 71
Кухня: французская (новая)
Средняя цена ужина (без напитков):
50 фунтов

Clarke's

Адрес: Kensington Church St., 124
Телефон: (44 20) 72 21 92 25
Кухня: британская современная
Средняя цена ужина (без напитков):
45 фунтов
www.sallyclarke.com

Лос-Анджелес
(США)

Water Crill

Адрес: Grand Ave., 544 S
Телефон: (1 213) 891 09 00
Кухня: морская
Средняя цена ужина (без напитков):
50 долларов

Belvedere

Адрес: Little Santa Monica Blvd., 9882
Телефон: (1 213) 788 23 06
Кухня: калифорнийская, эклектика
Средняя цена ужина (без напитков):
55 долларов

L'Orangerie

Адрес: La Cienega Blvd., 903 N
Телефон: (1 213) 652 97 70
Кухня: французская
Средняя цена ужина (без напитков):
50 долларов

Майами
(США)

Norman's

Адрес: Almeria Ave., 21
Телефон: (1 305) 446 67 67
Кухня: фьюжн
Средняя цена ужина (без напитков):
60 долларов

Palm

Адрес: Bay Harbor Dr., 9650 E
Телефон: (1 305) 868 72 56
Кухня: стейк-хаус
Средняя цена ужина (без напитков):
55 долларов

Romeo's Caf

Адрес: Coral Way, 2257
Телефон: (1 305) 859 22 28
Кухня: итальянская
Средняя цена ужина (без напитков):
50 долларов

Мадрид
(Испания)

Viridiana

Адрес: Juan de Mena, 14
Телефон: (34 1) 523 44 78
Кухня: интернациональная
Средняя цена ужина (без напитков):
55 евро

Goizeko Kabi

Адрес: Comandante Zorita, 37
Телефон: (34 1) 533 01 85
Кухня: баскская, дары моря
Средняя цена ужина (без напитков):
80 евро

Goya

Адрес: Plaza de la Lealtad, 5
Телефон: (34 1) 701 67 67
Кухня: интернациональная, средиземноморская
Средняя цена ужина (без напитков):
120 евро

Zalacain

*Адрес:*Alvarez de Baena, 4
Телефон: (34 1) 561 48 40
Кухня: баскская, интернациональная
Средняя цена ужина (без напитков):
50 евро

Casa d'aTroya

Адрес: Emiliano Barral, 14
Телефон: (34 1) 416 44 55
Кухня: испанская
Средняя цена ужина (без напитков):
30 евро

Милан
(Италия)

Il Teatro

Адрес: Via Gesu, 8
Телефон: (39 2) 87 67 74
Кухня: миланская
Средняя цена ужина (без напитков):
100 евро
Сайт: www.fourseasons.com/milan

Armani/Nobu

Адрес: Via Pisoni, 1
Телефон: (39 2) 6231 26 45
Кухня: японская, перуанская
Средняя цена ужина (без напитков):
90 евро
Сайт: www.giorgioarmani.com

Cracco – Peck

Адрес: Via Victor Hugo, 4
Телефон: (39 2) 87 67 74
Кухня: миланская
Средняя цена ужина (без напитков):
100 евро
Сайт: www.peck.it

Монте-Карло
(Монако)

Bar et Boeuf

Адрес: Avenue Princesse Grace, Sporting-Monte-Carlo
Телефон: (33 92)16 60 60
Кухня: интернациональная
Средняя цена ужина (без напитков):
80 евро

Grill de l'Hotel de Paris

Адрес: pl. Casino
Телефон: (33 92) 16 29 66
Кухня: французская
Средняя цена ужина (без напитков):
120 евро

Louis XV

Адрес: pl. Casino, Hotel de Paris
Телефон: (33 92) 16 29 76
Кухня: французская, интернациональная
Средняя цена ужина (без напитков):
170 евро

Мюнхен
(Германия)

Gasthaus Glockenbach

Адрес: Kapuzinerstr., 29
Телефон: (49 89) 53 40 43
Кухня: интернациональная
Средняя цена ужина (без напитков):
60 евро

Konigshof

Адрес: Karlsplatz,25
Телефон: (49 89) 55 13 60
Кухня: французская новая
Средняя цена ужина (без напитков):
70 евро

Неаполь
(Италия)

La Cantinella

Адрес: Via Cuma, 42
Телефон: (39 81) 764 86 84
Кухня: итальянская
Средняя цена ужина (без напитков):
65 евро

Megaris

Адрес: Via Santa Lucia, 175
Телефон: (39 81) 764 05 11
Кухня: итальянская
Средняя цена ужина (без напитков):
60 евро

Ницца
(Франция)

L'Univers-Christian Plumail

Адрес: Bd J. Jaures, 54
Телефон: (33 93) 62 32 22
Кухня: французская
Средняя цена ужина (без напитков):
70 евро

L'Ane Rouge

Адрес: Quai Deux-Emmanuel, 7
Телефон: (33 93) 89 49 63
Кухня: французская
Средняя цена ужина (без напитков):
70 евро

Chantecler

Адрес: 37 promenade des Anglais, Hotel Negresco
Телефон: (33 93) 16 64 00
Кухня: французская
Средняя цена ужина (без напитков):
140 евро

Нью-Йорк
(США)

Alain Ducasse

Адрес: 58st St., Essex House 155 W

Телефон: (1 212) 265 73 00

Кухня: французская

Средняя цена ужина (без напитков):
160 долларов

Daniel

Адрес: 65th St., 60 E

Телефон: (1 212) 288 00 33

Кухня: французская

Средняя цена ужина (без напитков):
90 долларов

Le Bernardin

Адрес: 51st St., 155 W

Телефон: (1 212) 752 14 95

Кухня: французская, морская

Средняя цена ужина (без напитков):
85 долларов

Nobu

Адрес: Hudson St., 105

Телефон: 212 219 0500

Кухня: перуанская, японская

Средняя цена ужина (без напитков):
70 долларов

Russian Tea Room

Адрес: W 52 St., 256

Телефон: (1 212) 974 21 11

Кухня: русская

Средняя цена ужина (без напитков):
65 долларов

Осло
(Норвегия)

Annen Etage

Адрес: Stortingsgaten, 24-26

Телефон: (47 2) 82 40 00

Кухня: интернациональная

Средняя цена ужина (без напитков):
600 норв. крон

Сайт: www.hotel.continental.no

Bagatelle

Адрес: Bygdoy Alle, 3

Телефон: (47 2) 12 14 40

Кухня: интернациональная, норвежская

Средняя цена ужина (без напитков):
800 норв. крон

Сайт: www.bagatelle.no

Oro

Адрес: Tordenskioldsgate, 6A

Телефон: (47 23) 01 02 40

Кухня: интернациональная, норвежская

Средняя цена ужина (без напитков):
650 норв. крон

La Canard

Адрес: President Harbitz Gate, 4

Телефон: (47 22) 543 400

Кухня: интернациональная, французская

Средняя цена ужина (без напитков):
70 норв. крон

Париж
(Франция)

Guy Savoy

Адрес: Troyon, 18

Телефон: (33 1) 43 80 40 61

Кухня: новая французская

Средняя цена ужина (без напитков):
190 евро

L'Ambroisie

Адрес: Place des Vosges, 9
Телефон: (33 1) 42 78 51 45
Кухня: гастрономическая
Средняя цена ужина (без напитков): 220 евро

Arpege

Адрес: Rue de Varenne, 84
Телефон: (33 1) 45 51 47 33
Кухня: гастрономическая
Средняя цена ужина (без напитков): 200 евро
Сайт: www.alain-passard.com

Le Grand Vefour

Адрес: Rue de Beaujolais, 17
Телефон: (01) 42 96 56 27
Кухня: гастрономическая
Средняя цена ужина (без напитков): 200 евро
Сайт: www.relaischateaux.com

Le Divellec

Адрес: Universite, 107
Телефон: (01) 45 51 91 96
Кухня: рыбная
Средняя цена ужина (без напитков): 30 евро

Пекин
(Китай)

Peking Duck

Адрес: Qian Men Street, 32
Кухня: китайская
Средняя цена ужина (без напитков): 20 юаней

Shan Fen Seafoo

Адрес: Dongsanhuan North Road, 16
Кухня: китайская
Средняя цена ужина (без напитков): 40 юаней

Shanghai

Адрес: Prat Avenue
Кухня: китайская, смешанная
Средняя цена ужина (без напитков): 20 юаней

Прага
(Чехия)

Hradcany

Адрес: Keplerova Ul., 6
Телефон: (42 2) 24 30 21 50
Средняя цена ужина (без напитков): 1500 крон

Zlata Praha

Адрес: Nam. Curieovych, 43-45
Телефон: (42 2) 24 88 99 14
Кухня: чешская, интернациональная
Средняя цена ужина (без напитков): 1560 крон
Сайт: www.prague.interconti.com

Mlynec

Адрес::Nam. Curieovych, 43-45
Телефон: (42 2) 21 08 22 08
Кухня: чешская, интернациональная
Средняя цена ужина (без напитков): 1300 крон
Сайт: www.pdf.cz

Rybitrh

Адрес: Tynsky dvur, 5
Телефон: (42 2) 24 89 54 47
Кухня: рыбная
Сайт: www.flambee.cz

Рим
(Италия)

Agata e Romeo

Адрес: Via Carlo Alberto, 45
Телефон: (39 6) 446 61 15
Кухня: римская
Средняя цена ужина (без напитков): 70 евро
Сайт: www.agataeromeo.it

Vivendo

Адрес: Via Vittorio Emanuele Orlando, 3
Телефон: (39 6) 47 09 27 36
Кухня: средиземноморская
Сайт: www.stregis.com

Il Convivio Troiani

Адрес: Vicolo dei Soldati, 31
Телефон: (39 6) 686 94 32
Кухня: итальянская
Средняя цена ужина (без напитков): 85 евро
Сайт: www.ilconviviotroiani.com

Quinzi e Gabrieli

Адрес: Via delle Coppelle, 5/6
Телефон: (39 6) 687 49 40
Кухня: рыбная
Средняя цена ужина (без напитков): 100 евро

La Pergola

Адрес: Via Alberto Cadlolo, 101
Телефон: (39 6) 350 91
Кухня: итальянская
Средняя цена ужина (без напитков): 100 евро

Сан-Франциско
(США)

Cary Danko

Адрес: North Point St., 800
Телефон: (1 415) 749 20 60
Кухня: французская, американская
Средняя цена ужина (без напитков): 60 долларов

La Folie

Адрес: Polk St., 2316
Телефон: (1 415) 997 34 58
Кухня: французская
Средняя цена ужина (без напитков): 70 долларов

La Papillion

Адрес: Saratoga Ave., 410
Телефон: (1 415) 296 37 30
Кухня: французская
Средняя цена ужина (без напитков): 60 долларов

Стокгольм
(Швеция)

Bon Lloc

Адрес: Regeringsgatan, 111
Телефон: (46 8) 660 60 60
Кухня: средиземноморская

Средняя цена ужина (без напитков):
700 крон

Wedholms Fisk

Адрес:: Nybrokajen, 17
Телефон: (46 8) 611 78 74
Кухня: рыбная
Средняя цена ужина (без напитков):
800 крон

Operak Ilaren

Адрес:: Karl XII's Torg
Телефон: (46 8) 676 58 01
Кухня: французская
Средняя цена ужина (без напитков):
1050 крон

Franska Matsalen

Адрес:: Sodra Blasieholmshamnen, 8
Телефон: (46 8) 679 35 84
Кухня: скандинавская, французская
Средняя цена ужина (без напитков):
930 крон

Флоренция
(Италия)

Vineria Cibreino

Адрес::Via dei Macci
Телефон: (39 55) 234 11 00
Кухня: итальянская
Средняя цена ужина (без напитков):
30 евро

Del Fagioli

Адрес:: Corso Tintiri, 47
Телефон: (39 55) 24 42 85
Кухня: итальянская
Средняя цена ужина (без напитков):
30 евро

Il Latini

Адрес:: Via Palchetti, 6R
Телефон: (39 55) 21 00 16
Кухня: тосканская
Средняя цена ужина (без напитков):
35 евро
Сайт: www.illatini.com

Cibreo

Адрес:: Via dei Macci, 118
Телефон: (39 55) 234 11 00
Кухня: тосканская
Средняя цена ужина (без напитков):
75 евро

Франкфурт-на-Майне
(Германия)

Gargantua

Адрес:: Liebigstrasse, 47
Телефон: (49 69) 720 718
Кухня: интернациональная
Средняя цена ужина (без напитков):
65 евро
Сайт: www.gargantua.de

Opera

Адрес:: Opernplatz, 1
Телефон: (49 69) 134 02 39
Кухня: интернациональная
Средняя цена ужина (без напитков):
55 евро

Charlot

Адрес:: Opernplatz, 10
Телефон: (49 69) 28 70 07

Кухня: итальянская

Средняя цена ужина (без напитков):
55 евро

Хельсинки
(Финляндия)

G.W.Sundmans

Адрес: Etelaranta, 16

Телефон: (358 0) 622 64 10

Кухня: европейская

Средняя цена ужина (без напитков):
45 евро

Kemp

Адрес: Pohjoisesplanadi, 29

Телефон: (358 0) 576 111

Кухня: европейская

Средняя цена ужина (без напитков):
50 евро

Palace Gourmet

Адрес: Etelaranta, 10

Телефон: (358 0) 134 561

Кухня: европейская

Средняя цена ужина (без напитков):
70 евро

Russkij

Адрес: Katajanokanlaituri, 5

Телефон: (358 0) 681 31 77

Кухня: европейская

Средняя цена ужина (без напитков):
70 евро

Цюрих
(Швейцария)

Jacky's Stapferstube

Адрес: Chemin de la Vendee, 28

Телефон: (41 44) 613 748

Кухня: швейцарская

Le Pavillon

Адрес: Seestrasse, 80

Телефон: (41 44) 144 242

Кухня: средиземноморская

Lindenhofkeller

Адрес: Pfalzgasse, 4

Телефон: (41 44) 117 071

Кухня: швейцарская

www.lindenhofkeller.ch

Эдинбург
(Великобритания)

Atrium

Адрес: Cambridge St., 10

Телефон: (44 131) 228 88 82

Кухня: интернациональная

Средняя цена ужина (без напитков):
40 фунтов

Number One

Адрес: Princes St., 1

Телефон: (44 131) 622 88 31

Кухня: английская

Средняя цена ужина (без напитков):
50 фунтов

Rhodes & Co

Адрес: Rose St., 3-15

Телефон: (44 131) 220 91 90

Кухня: интернациональная

Средняя цена ужина (без напитков):
25 фунтов

Оглавление

ВВЕДЕНИЕ.
В канун радикальных перемен:
общепит начала XX века 3

ГЛАВА I.
Русский ресторан в эмиграции

Российская богема и парижские рестораторы 26
Русский общепит в рассеянии: первые пробы «почерка» 40
Пионеры российского ресторанного бизнеса в Париже 46
Музыка и артисты эмигрантских ресторанов 72

ГЛАВА II.
Голод не тетка, а родная мать:
революция и коллективное питание

Частный бизнес под дулом экспроприации 84
«Я свою осьмушку хлеба и свой советский суп-бурду
ни за какие блага неба делить ни с кем уж не могу» 97
«Пайковлы» и пользователи закрытого общепита 104
«Кафейный» период русской поэзии 110

ГЛАВА III.
Гримасы НЭПа

«Ешь ананасы, рябчиков жуй,
день твой последний приходит, буржуй!» 120
Маленькие радости скромного труженика:
базарный фаст-фуд и пивные 133

ГЛАВА IV.
На путях наступления социализма

«Революционная четыреххвостка» и питание класса-гегемона .. 144

Вредители и стахановцы кулинарного дела 166

Голодал ли советский рабочий
в период действия карточной системы?
«Нормированный общепит» 187

Красиво жить не запрещается! 203

ГЛАВА V.
Вкусовая палитра Победы

«Есть войны закон не новый:
в отступленье — ешь ты вдоволь,
в обороне так ли сяк, в наступленье — натощак» 221

Место встречи изменить нельзя:
«голубые дунаи», привокзальные буфеты и чайные —
послевоенные клубы народа- победителя 239

Первые искусы западничества 251

ГЛАВА VI.
Догоним и перегоним Америку!

Коммунистические столовые и домовые кухни
против капиталистического сервиса 264

Глоток свободы: молодежные кафе времен «оттепели» 289

Элитный общепит: энтузиазм и коррупция 308

ГЛАВА VII.
Фасад и задворки общепита времен «застоя»

Массовый общепит: нищета и блеск 330

Детант, Олимпиада и уникальные
проекты времен «застоя» 360

На память внукам: как «гуляли»
в ресторанах застойных времен» 384

ГЛАВА VIII.
На распутье: крах советской системы общепита
и первые ростки рынка

Испытание на прочность:
антиалкогольная кампания и Чернобыль *410*

Советский потребитель и пробные бизнес-проекты:
кооперативы, ПБО и совместные предприятия *420*

ГЛАВА IX.
Ресторанный мир России сегодня

Приключения иностранцев в России *442*

Короли и империи отечественного ресторанного бизнеса *454*

Фаст-фуд, фри-фло, сетевые кофейни:
быстро, доступно, удобно! *466*

Среднедорогие и элитные рестораны в борьбе за клиента *487*

Нужны ли ресторанному рынку
информационно-аналитические и учебные центры? *498*

100 самых популярных
ресторанов Москвы *508*

150 самых популярных
ресторанов мира *523*

Научно-популярное издание

Волкова Ирина Владимировна

РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО

Самая полная энциклопедия от Люсьена Оливье до Аркадия Новикова

Ведущий редактор *О.Ю. Василиади*
Редактор *Е.Н. Святицкая*
Художественный редактор *О.Н. Адаскина*
Макет и компьютерная верстка *В.В. Брагина*
Корректор *Г.М. Левина*

Подписано в печать 05.05.09. Формат 60x90 1/16.
Усл. печ. л. 34. Тираж 3 000 экз. Заказ № 9916.

Общероссийский классификатор продукции
ОК-005-93, том 2; 953000 - книги, брошюры

Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ 77.99.60.953.Д.009937.09.08 от 15.09.2008 г.

ООО «Издательство Астрель».
129085, г. Москва, проезд Ольминского, 3а

ООО «ИД «Русь»-«Олимп»
115191, Москва, а/я 98
www.rus-olimp.ru E-mail: olimpus06@rambler.ru

Издание осуществлено при техническом участии
ООО «Издательство АСТ»

ОАО «Владимирская книжная типография».
600000, г. Владимир, Октябрьский проспект, д. 7.
Качество печати соответствует качеству
предоставленных диапозитивов