

“ТРАКТИРНЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ” КАК ФАКТ БЫТА
И ЛИТЕРАТУРНОЙ ЖИЗНИ СТАРОГО ПЕТЕРБУРГА

Альбин Конечный

1. К истории трактирных заведений

В очерке “Русская ресторация” Ф. В. Булгарин писал: “Русский трактир есть место столкновения старинной Руси с Европой. Вы помните знаменитые слова Великого Князя Владимира, *краснаго солнышка*, когда он, будучи еще в язычестве, отвечал послам Хазарским, предлагавшим ему принять Магометанскую веру: “*Руси веселие есть пити*!”. Образованная Европа решила, что порядочный человек должен есть хорошо — и вот из этих двух стихий, старинного Русского *пити* и Европейского *есть*, составилось одно целое, которое, впрочем, не примыкает плотно ни к старине, ни к новизне, ни к древней Руси, ни к Европе, а приняло уже свой собственный характер под именем *Русского трактира, герберга и ресторации*. Для новой вещи надобно было и новое слово! В старинной Руси, при Царях, не было трактиров, рестораций и гербергов. Простой народ пил зелено вино в царских кабаках, а мед и пиво в кружалах [кружало — питейный дом; кружала — кутила, гуляка — В. Даль]. Простой народ, подобно всем древним народам, трапезничал под открытым небом в *обжорных рядах*. Горячее, т. е. щи, похлебку, жареного гуся под подливую едали в харчевнях, куда ходили только приезжие купцы. Постоялые дворы и харчевни служили приютом только для иногородних. В харчевни не ходили тогда угощать друг друга, а угощали дома, и купец лишился бы доброй славы, если подгулял в кабаке или кружале. Пили дома в кругу приятелей, приглашая их на *лопойку*. Трактирная жизнь в России начала развиваться со времен Петра Великого, особенно при построении Петербурга. Иноземцы начали смешиваться с Русскими, и все

отношения содействовали к распространению и укоренению иноземных обычаев” (Булгарин 1843: 32-33).

Первый “питейный дом” был устроен Петром I для своих приближенных и знатных гостей. Историк города А. И. Богданов называет его “Австерией” (вероятно от итал. *osteria* - таверна): “Австерия была на Санктпетербургской стороне на Троицкой пристани у Петровского мосту. Сия Австерия была торжественная, пред которою Государь Петр Великий отправлял почасту фейерверки и торжества” (Богданов 1779: 153). Вспоминают это заведение и иностранцы, посетившие Петербург в петровское время: “У самого моста в [Петропавловскую] крепость, слева от входа, расположен наилучший кабак, или пивная, где на счет его царского величества продают вино, карты, пиво, водку и табак, поскольку торговля этим по всей стране принадлежит ему одному” (Беспятых 1991: 112-113); “главный кабак, или большая императорская таверна, стоит по дороге к мосту, ведущему в крепость” (Беспятых 1991: 220). Уже при Петре I в городе работали пивоварни (Беспятых 1991: 217, 218 и др.), были открыты винные погреба, в которых иностранные и российские купцы торговали “заморскими виноградными напитками” (Богданов 1779: 154-155).

“Трактирные заведения” в XVIII в. находились в центре города, в районе слободы морских служителей. “Адмиралтейская площадь, Невский проспект до Полицейского моста, перекресток Морской и Невского являлись излюбленным местом для трактирщиков. Большинство содержателей трактиров были иностранцы, к этим последним принадлежали и посетители, русский человек, особенно среднего класса, вообще не привык к трактирной жизни, к трактирным обедам” (Столпянский 1923 б: 140).

Для простонародья (“подлых людей” – как именовался народ в правительственных актах в XVIII в.) предназначались “казенные питейные дома, прежде всего называемые кружалами, на которых продаются в мелкие чарки вино, водка, пиво и мед для простого народа” (Богданов 1779: 151). “Питейные дома” размещались в центре города (несмотря на многократные попытки перевести их на окраину), у городских застав при въезде в Петербург, около рынков, гостиных дворов и торговых площадей. В 1746 г. было предписано у входа в заведение на специальной доске иметь вывеску “Питейный дом, именуемый казенным”, однако многие владельцы предпочитали наименование “Кабак”. И только в 1779 г. в договор на аренду был включен пункт, обязующий иметь вывеску “Питейный дом”, вместо – “Кабак”. В царствование Александра I, когда была введена казенная продажа

вина, к названию “Питейный дом” присоединили изображение герба – двуглавого орла. Однако у горожан каждый “кабак” имел свою кличку по фамилии владельца (Чичерин) или места (Мало-Охтенский), которая иногда официально закреплялась за заведением, но чаще давали прозвища: “Матрешкин питейный дом”, “Костыль”, “Дункин кабак” и пр. (Столпянский. *Зеленый змий*: 3-4). Следует заметить, что многие топонимы произошли от названий “кабаков”: Теряева улица — от “Теряева питейного дома”; Барочная улица — от кабака “Барка называемый”; Гулярная улица — от “Гулярного кабака”; Полозова и Шамшева улицы от “питейных домов”, носящих фамилии их владельцев; Поцелуев мост от кабака “Поцелуй”; Глазов и Кокушкин мосты от одноименных заведений и т. д. (Столпянский 1995: 108; Петров 1885: 321). В Петербурге “питейные дома” чаще всегда располагались в подвалах зданий, стоящих на перекрестке (*Медико-топографические сведения* 1834: 320), и практически не меняли своего адреса (как и бани), переходя от одного владельца к другому (Столпянский 1923 б: 157).

“По Указу Петра в 1724 году в Петербурге было открыто 15 трактиров или гербергов” (от нем.: *die Herberge* – постоялый двор -А.К.) — специальных заведений, которые должны были “удовлетворить иноземных гостей, нуждавшихся по приезде в Россию прежде всего в пристанище, в постели и в столе” (Дунин 1915: 448). Согласно Указу 1750 года “ради приезжающих из иностранных государств иноземцев и всякого звания персон и шкиперов и матросов, також и для довольства российских всякого звания людей, кроме подлых и солдатства, быть гербергам и трактирам — в Санкт-Петербурге 25 и в Кронштадте 5, в которых содержат кто пожелает квартиры с постелями, столы с кушаньями, кофе, чай, шеколад, бильярд, табак, виноградные вина и водку”. В этом Указе “мы впервые встречаемся с учреждением, кроме гербергов, трактиров, которые в сущности были полноправны с гербергами и отличались от последних лишь тем, что в них, за небольшим исключением, отсутствовали комнаты с постелями (номера современных гостиниц), тогда как герберги все имели комнаты для ночлега” (Дунин 1915: 449).

Этот Указ делил герберги, в зависимости от уплаты акциза в казну, на 5 номеров: “N 1, в котором герберге содержатся будут квартиры с постелями, столы с кушаньями, кофей, чай, шеколад, бильярд, табак, виноградные вина, французская водка, заморский элбир и легкое полпиво; N 2, кроме стола с кушаньями, все вышеписанное; N 3, кроме квартиры с постелью, все вышеписанное; N 4, кроме квартиры с постелями и стола с кушаньями, все вышеписанное; N 5, одно кофе, чай,

шеколад и табак” (*Столпянский. Зеленый змий*: 15 об.). Здесь определены будущие формы “трактирных заведений”: гостиницы с рестораном, меблированные комнаты, трактиры и рестораны, кафе. Первоначально содержателями гербергов были купцы, при Екатерине II трактиры стали сдавать в аренду и мещанам. Количество гербергов и трактиров в Петербурге быстро увеличивалось. Так, например, в 1783 г. их было 94, а в 1785 г. – 129 (Дунин 1915: 450).

“Со второй половины царствования Екатерины II, — сообщает Ф. В. Булгарин, — когда везде и во всем развилась роскошь, Русские трактиры принарядились, изукрасились и сделались, так сказать, лейкою, чрез которую переливалось в чужие руки достояние молодых купчиков и дворянчиков. Прежде, т. е. в старину, Русский трактир вмещал в себе все, что только составляет порок от *преувеличения*, все, что ведет к разврату и разорению. Тут, в одной комнате плясали с дикими воплями цыганские баядерки, в зале танцевали под звуки немецкой музыки, в боковых комнатах пили на смерть и играли в азартные игры — в горку, гальбе-цвельв, в квинтич, в штос и банк... Но в Петербурге была только тень того, что делалось в Москве. Там трактирная жизнь была в полном разгаре... Император Павел Петрович оказал величайшую услугу общественной нравственности, положив предел этому трактирному беснованию” (Булгарин 1843: 34-36).

Нужно сказать, что безуспешная борьба с азартными играми в карты началась буквально с первых лет существования Петербурга. Первое распоряжение о запрещении играть в карты на деньги последовало еще в 1717 г. Затем вышел подобный указ в 1733 г., потом — в 1761 г., в котором позволялось играть только “на самые малые суммы в знатных дворянских домах” (Высоцкий 1903: 42).

Первый загородный трактир “Красный кабачок” появился на Петергофской дороге в 1713 г. Петр I пожаловал дом на тракте “толмачу Семену с правом в нем устроить вольный дом (трактир) по немецкому обычаю и торговать водкой и табаком”. Трактир посещался светской публикой, которая проводила там время за картами. А по дороге в Петергоф в нем останавливались Петр I, Екатерина II, Александр I и Николай I. Позже трактир “славился своими вафлями, музыкой, ледяными горами”, в нем устраивались танцевальные вечера. Последние упоминания о “Красном кабачке” встречаются в периодике в 1860-х годах (Пыляев 1994: 114, 126-129).

В начале XIX в. на Петергофской дороге владельцы именитых дач стали сдавать свободные помещения под трактиры. На даче “англо-манки Дашковой” в 1805 г. открылся “Великобританский трактир”. А в

1810-х гг. на Петергофской дороге находились трактиры: “Берлин”, “Золотой орел”, “Надежда” и в подражание “Красному кабачку” — “Желтый кабачок” и “Соломенный кабачок” (Столпянский 1923 а: 20-21).

К этому времени относятся трактиры в Екатерингофе и на Крестовском острове, где наибольшей популярностью пользовались заведения “Немецкий трактир”, хотя его содержал местный купец, и “Русский трактир”. “Кроме катания с гор, в трактирах устраивались балы, давались представления фокусниками, играла роговая музыка, пели русские песенники”, “кочующие примадонны” исполняли “арии из новейших немецких опер” (Столпянский 1916: 50-51); выступали перед трактирами за скромный заработок труппы бродячих актеров. Рядом с загородными трактирами обязательно сооружались зимние катальные горы, а на Крестовском острове возводились и летние горы.

“В загородных трактирах: в Красном кабачке, в Желтеньком [кабачке], в Екатерингофе, на Крестовском острове, происходили настоящие оргии! — сообщает М. И. Пыляев. — Зимой туда бывало катят сотни саней, летом приезжают на катерах с музыкою и песенниками. Заехав в трактир, шампанское спрашивали ящиками, а не бутылками. Вместо чаю пили пунш. Музыка, песенники, плясуны и мертвая чаша! Тогда это считалось молодецкою забавою!... Гостей слушать цыган в их трактиры в старину ездило множество. Самые постоянные из них носили кличку “гуляк”, такой гость являлся каждый день в трактир” (Пыляев 1887: 386, 398).

Ресторанная жизнь цыган началась в загородных трактирах. В “Красном кабачке”, который “первым стал культивировать в Петербурге цыганские хоры”, в 1824 г. был дан бал с участием московских цыган (Столпянский 1923 а: 23). Пели цыгане в 1840-х гг. и в трактире “Марьяна роща” на Петергофской дороге (Пыляев 1994: 126). “Постоянное пребывание цыганских хоров в ресторанах существует с 1860-х годов, — свидетельствует знаток цыган А. А. Плещеев, записавший рассказы об истории хоров известного гитариста Н. И. Шишкина. — Знаменитыми цыганскими хорами считались хоры братьев Ильи и Петра Соколовых, имевшие пребывание в Москве, но приезжавшие и в Петербург... Цыганщина вошла в нашу кровь и плоть, в нашу психологию. Под струны гитары мечтали, влюблялись. На Черной речке в маленьком деревянном домике приютился и долго существовал ресторан “Самарканд”, который держали татары. Сюда столица ездила слушать цыган... Существует старое мнение, что цыганщина процветала в России исключительно как спутница кутежей. Бывало конечно, но цыгане с 1884 года перебрались из ресторанов на театральную эстраду, да-

вали свои собственные концерты и нашли успех у многочисленных зрителей” (Плещеев 1936: 64, 70-71). Венгерский музыкант Л. Ауэр, побывавший в 1860-х годах на Елагином острове и в Новой деревне, вспоминает: “Главной приманкой служили ресторанчики в парижском стиле, чрезвычайно изысканные и известные лишь посвященным. Туда-то направлялись гастрономы и богатые купцы из провинции наслаждаться вкусным обедом в веселом обществе. Каждый кабачок имел собственный цыганский хор в главной зале, но и в отдельных кабинетах цыгане, мужчины и женщины, в их богатых национальных костюмах нередко пели хором” (Ауэр 1927: 68).

Разделение “гербергов” по номерам обезличивало их и упорно не приживалось. С 1770-х годов наименование “Герберг № 1” (гостиница со столом) стало вытесняться вывеской “Трактирный дом”, в это время на углу Невского проспекта и Большой Морской улицы появилось заведение под названием “Гейденрейхский трактир, город Лондон имянуемый”, а чуть позже открылся трактирный дом “Город Париж” на Миллионной улице; в конце 1770-х годов на трактире в Новой Исаакиевской улице красовалась вывеска: “L’Hotel de Würtemberg”; в 1805 г. “Герберг № 1” по Офицерской улице именовался “Ресторасьон” (*Столпянский. Зеленый змий*: 18 об., 20). “Первое время рестораны у нас звались “ресторасьон” или ресторации, — пишет Столпянский, — а на вывесках вплоть до конца 30-х годов XIX столетия неизменно красовались ресторасьоны, и только с 1840 года было приказано изменить ‘ресторасьон’ на ресторан” (*Столпянский. Зеленый змий*: 20 об.).

“С 1810-х годов стали здесь [в Петербурге] разводиться кондитерские и “кондитореи”. В 1822 году уже блистали на Невском проспекте сладкою славою некоторые кондитерские; появились особые залы с фортепианами, с газетами” (*Прогулки по Невскому проспекту* 1846: 85). Приехавший в 1818 г. в столицу провинциал делится своими впечатлениями от посещения кондитерской лавки на Невском проспекте: “Комнаты в лавке хорошо убраны, есть фортепиано”, газеты. “Пью шеколад... Прекрасное изобретение кондитерские лавки! Сюда стекается множество людей разных состояний, чтобы отдохнуть, позавтракать, поговорить”; в лавке “подают рюмку мороженого” (*Чувствительное путешествие* 1828: 10, 45).

Открываются и “кухмистерские” — специальные заведения для дешевых обедов. Упомянутый выше провинциал не обошел своим вниманием в 1818 г. и кухмистерскую. Над входом в подвал “надпись ‘Кухмистерский стол’. В кухмистерских столах запах самый неприятный, тяжелый, столы накрыты сальными скатертями. Там нельзя достать ни

одной бутылки хорошего вина”; из еды предлагают ветчину, поросенка, щи, ботвинью (*Чувствительное путешествие* 1828: 40-41). Е. Гребёнка описывает кухмистерскую 1840-х годов на Петербургской стороне, где “берут обед, недавно переехавшие сюда или приезжие”. “Жилище кухмистра – деревянный бревенчатый домик в два этажа. Хозяин, т. е. кухмистер, встретит вас в приемной комнате в два окна на двор; над окнами висят клетки, в клетках чирикает чирик и поет датский жаворонок; между окнами стоит стол, накрытый скатертью не в первой чистоте; подле стола два стула, обтянутые кожей; против – кожаный диван, над ним – зеркало... При конце месяца кухмистер дает кушанья лучше, порции больше; иногда изумляет неожиданно курицей или вычурным пирожным, или майонезом из дичи, который он называет галантиром. Сейчас видно, что кухмистеру хочется завербовать вас на другой месяц” (Гребёнка 1984: 119-121).

К середине XIX в. в городе было около 150 кухмистерских, предназначенных “удовлетворять потребности в столе класса низших чиновников и других недостаточных лиц” (*Проект нового Положения* 1852: 7). В кухмистерских устраивались семейные обеды и вечера, свадебные купеческие торжества, а гимназисты снимали зал в них для своих любительских спектаклей.

Самыми доступными заведениями были харчевни, которые “могли помещаться только в нижних подвальных этажах домов, в харчевне могли торговать съестными припасами, исключая индеек, каплунов, цыплят, дичи всякого рода, из числа живой рыбы в харчевнях нельзя было торговать стерлядями, осетриною и белугою, а из напитков для харчевен разрешалось: чай, полпиво, обыкновенный квас и кислые щи” (*Столпянский. Зеленый змей*: 26 об.). Право на содержание харчевен было “предоставлено исключительно мещанам и крестьянам” (*Проект нового Положения* 1852: 5).

В 1821 г. выходит Высочайше утвержденное “Положение о гостиницах, ресторанах, кофейных домах, трактирах и харчевнях”, где были узаконены упомянутые выше новые “трактирные заведения”. “В С.-Петербурге полагаются следующие заведения: 1) Гостиницы; 2) Рестораны; 3) Кофейные дома; 4) Трактиры; 5) Харчевни. Число гостиниц, ресторанов, кофейных домов и харчевен не ограничивается. Трактиров же полагается 50” (Божеянов 1903: 369). Таким образом, вместо прежнего деления заведений на пять “гербергов” вводятся новые наименования.

“С начала XIX века трактирная жизнь стала развиваться, — утверждает П. Столпянский, — посетителями перестали бывать только ино-

странцы и в 1805 г. во вновь открытом “Полуденном” трактире или герберге на Невском проспекте, идя от Адмиралтейства к Полицейскому мосту”, как сообщала газета, “можно получить кушанье постное и скоромное”; однако это заведение не пользовалось успехом и вскоре исчезло. “Года через три предприимчивый купец Палкин открыл на том же самом месте 1 февраля 1808 года свой русский трактир – трактир Палкина, но тоже должен был перевести его сначала на угол Невского проспекта и Садовой улицы, затем на угол Невского и Екатерининского канала и наконец на Вшивую биржу – угол Невского и Владимирской” (Столпянский 1923 б: 140).

Трактир “Палкин” (позже — один из известнейших ресторанов Петербурга; просуществовал до начала 1920-х гг.), который предназначался для состоятельных посетителей, был первым в городе и единственным заведением до середины XIX в., где предлагали блюда русской кухни.

Однако светская публика предпочитала европейскую кухню. “В то время, — вспоминает чиновник О. А. Пржещлавский 1820-е годы, — ресторационная часть в Петербурге была еще в детстве. В лучших Русских трактирах почти нельзя было обедать. Кроме дурного приготовления, постоянно дурного масла, там строго еще держались разделения кулинарных продуктов на допетровские категории. И так даже у пресловутого Палкина вы читали, например, следующую карту обедов: *горячее*, ботвинья и окрошка; *холодное*, бифштекс и бёв-лагод; *соус* – раки; *жаркое*, всегда нечто вареное; *пирожное*, компот. Единственное спасение холостякам, не имеющим как я своей кухни, были Французский *table d’hôte* у Андрие, на углу Малой Морской и Гороховой и так называемые *pensions bourgeoises* (хозяйские столы) у нескольких Француженок и Немок на главных улицах” (Ципринус 1874: 2-я паг., 15-16).

“В Санкт-Петербурге ужасное множество трактиров всякого звания и рода — сообщает анонимный автор в 1842 г. — Одни стремятся в ресторации без вывесок, исключительно французские, а другие в маленькие Немецкие трактиры без претензий. Французские ресторации Леграна, Дюме, С. Жоржа это для роскошников, для сибаритов, иногда и для людей, которые раз в году любят объесться, а маленькие Немецкие трактиры для среднего класса прекрасное заведение. Не много, но хорошо. Три, четыре кушанья, да зато все свежее. Правда музыки нет, масляных картин нет, жирандолей с сальными свечами нет, но зато все белье чистое, пол вымыт, три, четыре комнаты с простою мебелью, а кажется, что сидишь дома” (Т-в 1842: 100, 110-111).

“В наше время Русские трактиры уже совершенно изменились и хотя сохраняют еще свою оригинальность, – писал Ф. Булгарин в 1843 г., – но в сущности благопристойнее даже Парижских загородных трактиров. Теперь в трактирах не позволяют пить до заглупения рассудка; теперь нет в трактирах карточной игры, нет песен, плясок и музыки, трактиры запираются в 11 часов ночи. Прекрасный пол не смеет теперь переступить чрез порог Русского трактира ... В Москве еще прислуга в Русском трактире называется *половыми* и прислуживает в Русских рубахах. У нас в первостатейных заведениях уже не *половые*, а *лакеи* – не в Русских рубахах, а во фраках, в сертуках и только для памяти есть еще лакеи остриженные по-Русски, в сибирках, с усами и с подстриженною бородкой. Только буфетчик бодрствует за рядами перцовок, травничков и ерофеичей в полном вооружении старинного Русского подносчика (в старину буфетчики назывались подносчиками – прим. авт.) с бородой, в сибирке или Русской ферязи [ферязь – мужское долгое платье, с длинными рукавами, без воротника и перехвата – В. Даль]. Буфетчик командует и слугами, и бутылками, и штофами, и стаканами и гостями! Буфетчик в Русском трактире для гостя и прислуги важнее самого хозяина и обыкновенно от него зависит успех заведения... В Петербурге в голове трактиров: Палкин, Балабинский и Отель-дю-Норд... В Русских трактирах варят Французские бульоны, Немецкие супы и разные соусы! Привычка в Русском человеке так сильна к Русскому трактиру, что он предпочитает его Французской ресторации, зная даже, что он у Леграна или в кафе-ресторанах может пообедать и дешевле и лучше. Но в Русском трактире Русский человек – дома! Тут он командует, тут он имеет свой вес и почет, и может говорить по-русски... Русский пьет чай при всяком случае, в каждую свободную минуту, без сливок, *вприкуску*. Русские люди пьют по десяти чашек с одним куском сахару и, держа его во рту, разговаривают не картавя!” Булгарин отмечает русскую привычку пить вино “залпом” и вместе с водкой заказывать трубки с табаком (Булгарин 1843: 36-40).

Что касается “прекрасного пола”, то он смог “переступить через порог трактира” только в 1860-х годах. “Вход в гостиницы, ресторации, кофейные дома и трактиры дозволяется всем в пристойной одежде. Солдат, людей в ливрее и женщин в трактиры впускать запрещено. Кроме бильярдных запрещены всякие игры, музыка, пляска и пение” (Башуцкий 1834: 310-311). По действующему Положению женщинам был “дозволен вход только в гостиницы к общему столу”; в 1852 г. им разрешили посещать “трактирные заведения, которые устро-

ены для приюта приезжающих (гостиницы, постоялые дворы и подворья)” (*Проект нового Положения* 1852: 44). И только в “Положении о трактирных заведениях”, которое вышло в 1861 г., запрет на посещение заведений распространялся лишь на “нижних чинов” – солдат и матросов (*Алфавитный указатель* 1870: 434).

Если трактирное заведение имело право на торговлю табаком, то в нем разрешалось курить. И подобные заведения были единственным публичным пристанищем для курильщиков, так как курение на улицах Петербурга строго преследовалось полицией до 1865 г. (см. Санктпетербургские ведомости 1865. 20 июня/2 июля). В 1848 г. в городе открылся “новый магазин папирос и табаку фабриканта Спиглазова” (*Столпянский* 1995: 240) и папиросы сразу вошли в моду. А. Ф. Кони вспоминает: “Когда в начале 50-х годов впервые появились в продаже папиросы, то часто исполнялся романс: “Папироска, друг мой тайный, как тебя мне не любить; не по прихоти ж случайной стали все тебя курить” (Кони 1922: 68).

В 1841 г. в городе (и впервые в России) по инициативе итальянского кондитера Доминика Риц-а-Порта открываются заведения под названием “кафе-ресторан” (*Божемянов* 1903 : 248) “для удовольствия публики высшего класса”, в которых “можно завтракать, обедать, ужинать. Тут можно иметь кушанья порциями, иметь отменных доброт вина, ликеры и прочее. Тут к услугам любителей бильярд, домино, шахматы, шашки. В простых кондитерских и трактирных заведениях берут рубль, зато здесь возьмут пять, шесть и еще более” (*Прогулки по Невскому проспекту* 1846: 87). Следующее нововведение принадлежало знаменитому кондитеру Иоганну Излеру, устроившему при своем “кафе-ресторане” на Невском проспекте в 1849 г. отдельные кабинеты или как их тогда называли “cabinets particuliers”, которые сразу “заслужили большое одобрение” (*Столпянский. Зеленый змей*: 23). После кафе-ресторанов бильярд и кабинеты стали обязательной принадлежностью ресторанов и трактиров “для чистой публики”.

К середине XIX в. “трактирная жизнь” становится привычной для различных слоев горожан. “При наступлении осени заметнее наполняются посетителями и разнообразные публичные места: кондитерские, кафе-рестораны, гостиницы, трактиры и проч. Но сколько общежитен, развязан и словоохотен столичный житель в домашнем кругу, столь же молчалив и неприступен в публичном месте. Так большею частию он молчаливо закусывает газетные известия бутербродами и пирожками у Вольфа; у Доминика по тому же способу завтракает; у Излера в молчании обедает; у Апорта под вечер втихомолку дремлет за

газетой и сигарою; у Лерхе молчаливо оканчивает день за ужином и бильярдом. Впрочем в этом поведении столичного жителя бывает не без исключений. Так, например, на классических обедах у Сен-Жоржа, у Дюме, у Луи, у Дюссо и еще кое-где замечается совершенно другой тон, так сказать *высший тон*, потому что там говорят не женируясь, громко и свысока. В некоторых местах, именно в так называемых *съестных заведениях*, господствует даже тон *музыкально-машинный*, издающийся из более или менее беспокойных органов и *машин*, как их величают туземцы. Из этих съестных консерваторий более других посещаются: Мало-Ярославский, Палкин, Салтыковский, Балабин, Отель-де-Норд и проч.” (*Сколько лет, сколько зим!* 1849: 41). Позже путеводитель по городу “Петербург весь на ладони” (1874) указывал: “Русские порядочные обеды дают в трактирах: Малоярославец, Балабинский, у Палкина”; “хорошие обеды французской кухни, но по высокой цене, можно иметь в заведениях: Дюссо, Бореля, Донона, Демут”, отмечая при этом, что Дюссо и Борель – “любимые рестораны великосветских денди” (Михневич 1874: 484, 486).

Заведения, где проводила досуг состоятельная публика, предпочитали именоваться на иностранном языке. На Невском проспекте – свидетельствует очевидец – “множество кондитерских, кафе-ресторанов, трактиров, гостиниц... Не только на Невском проспекте, но и по всем главным улицам всего Петербурга все вывески, все надписи на французском языке” (*Прогулки по Невскому проспекту* 1846: 29, 41).

Пивные лавки, трактиры и винные погреба для простонародья заманивали к себе живописными вывесками. “На Сенной была пивная лавка на вывеске которой было изображение бутылки, из которой пиво переливалось шипучим фонтаном в стакан. Под этим рисунком была лаконичная надпись: “Эко пиво!”... Над простыми трактирами рисовали мужиков, чинно сидящих вокруг стола, уставленного чайным прибором или закускою и штофиками; живописцы обращали особое внимание на фигуры людей: они заставляли их разливать и пить чай в самом грациозном положении, совсем непривычном для посетителей таких мест. На вывесках иногда людские фигуры были заменены предметами: чайный прибор, закуски и графин с водкой, — последнее изображение еще красноречивее говорило за себя... На вывесках винных погребов изображали золотые грозди винограда, а также нагих правнучат и потомков Бахуса верхом на бочках, с плющевыми венками на голове, с чашами, с кистями винограда в руках. Также рисовали прыгающих козлов, полагая, что греки этому четвероногому приписывали открытие вина” (Пыляев 1990: 335, 338).

Попытка урегулировать число “трактирных заведений” оказалась безуспешной. В Положении 1852 г. предписывалось: “не ограничивается число кафе-ресторанов и гостиниц; прочим трактирным заведениям определен следующий комплект: трактиров – 40; рестораций – 56; кофейных домов – 46; харчевен – 72” (*Проект нового Положения 1852: 9*). Однако, к примеру, в 1872 г. в городе насчитывалось: трактиров, ресторанов и кухмистерских – 590; питейных домов – 1475 (Михневич 1874: 16).

И, наконец, Положение от 4 июля 1861 г. окончательно сформулировало понятие “трактирное заведение”. “Трактирное заведение есть открытое для публики помещение в котором, либо отдаются в наем особые покои *со столом*, либо производится продажа кушанья и напитков. Считаются трактирными заведениями: а) гостиницы; б) подворья; в) меблированные квартиры (в столицах), отдаваемые со столом, если у одного хозяина более шести комнат; г) собственно трактиры; д) ресторации; е) кофейные дома; ж) кафе-рестораны и кухмистерские столы для проходящих; з) харчевни; и) буфеты при театрах, клубах, станциях железных дорог и пр.” (*Алфавитный указатель 1870: 584-585*).

В этом Положении содержатся и требования, предъявляемые к “трактирным заведениям”. “Содержатели гостиниц, трактиров, кофеен, портерных лавок и винных погребов не должны допускать в означенных заведениях: игры в карты и кости, разврата и притона для людей подозрительных” (*Алфавитный указатель 1870: 136*); “портерные и пивные лавки воспрещается открывать ближе 20 саж. от христианских храмов, монастырей и часовен” (*Алфавитный указатель 1870: 364*); “не дозволяется открывать питейные дома и ренсковые погреба с распивочною продажей” в центре города (*Алфавитный указатель 1870: 565*). При этом разрешалось “содержателям трактирных заведений иметь бильярд и дозволенные законом игры, а равно музыку” (*Алфавитный указатель 1870: 586*), но с оговоркой, что “содержатели трактирных заведений, коим полиция разрешает иметь в заведениях своих музыку, песенников и др. увеселения, должны также иметь от Театральной Дирекции на эти увеселения свидетельства” (*Алфавитный указатель 1870: 593*). “Увеселения как-то: оркестры музыки, пение тирольцев, хоры цыган и т. п. будут разрешаемы только тем [заведениям], которые помещаются в парках и садах, покрытых зеленью и деревьями, не менее как на пространстве 250 саж. и в загородных местах; зимою же подобные увеселения на тех же основаниях будут разрешаемы в тех только садах при трактирных заведениях в черте

города находящихся, где будут устроены катки и ледяные горы” (*Алфавитный указатель* 1870: 594).

В 1890-х гг. было запрещено: “закрывать окна трактирных заведений и чайных наглухо непроницаемыми занавесками” и “приспособлять при органах автоматические куклы, изображающие различные личности, дирижирующие и танцующие под такт музыки” (Высоцкий 1902: 375); в винных лавках – “вывешивать на стенах всякого рода картины и портреты” (Высоцкий 1902: 372). Губительное наступление “квасного национализма” (выражение А. Н. Бенуа) коснулось даже меню заведений и изменило внешний облик Петербурга. “В ресторанах и гостиницах меню должны быть напечатаны или написаны исключительно на русском языке, и в случае желания против названий кушаний, напечатанных на русском языке, дозволяется печатать или писать таковые же и на иностранном языке” (Высоцкий 1902: 375). В декабре 1897 г. вышел циркуляр, обязующий “утверждать на вывесках текст исключительно на русском языке, переводы же могут быть допущены только на языки иностранных государств: немецкий или французский, и отнюдь не должны быть допускаемы на инородческие языки, как-то: малороссийский, польский, финский, латышский, эстонский и проч.” (Высоцкий 1902: 85).

Опубликованные в 1897 г. сведения о санитарном состоянии города дают представления об устройстве трактиров, которые разделялись на три разряда: “для чистой публики”, “простонародные с чистой половиной”, “исключительно простонародные” (*Город С.-Петербург* 1897: 156). “Чистые трактиры и даже второклассные рестораны — все занимают большие помещения, состоящие из 7, 8 и более, иногда до 15 комнат, высоких, просторных; общие комнаты и часть кабинетов имеют окна на улицу, так что света в них достаточно; меблированы они хорошо; мебель как в общих комнатах, так и в кабинетах, преимущественно мягкая; на окнах занавеси из такой же материи, какой крыта мебель. Полы большей частью паркетные; потолки хорошо выбелены, к ним подвешаны люстры; стены оклеены хорошими обоями и содержатся довольно чисто; на стенах зеркала, картины и бра. Освещаются они керосином или газом” (*Город С.-Петербург* 1897: 156). “Всякий трактир состоит из двух отделений: чистой и черной половины. Первая помещается во втором этаже, вторая — чаще в первом. В первой комнате чистой половины устроен буфет. В этой комнате, как и во всех остальных, стоят столы, покрытые белыми скатертями и мягкая мебель. В одной комнате устроен орган. Чистая половина состоит из 3-4 столовых общих и 2-4 отдельных кабинетов. Черная половина состоит

из 2-4 комнат. Здесь мебель простая, столы покрыты цветными скатертями” (*Город С.-Петербург* 1897: 345-346). “Простонародные трактиры помещаются в подвалах, хотя встречаются и в первых этажах, и занимают 5, 6 комнат”. Полы в них “деревянные, некрашенные, загрязненные. Стены оклеены дешевыми обоями, покрыты жирными пятнами”. Освещаются помещения керосиновыми лампами (*Город С.-Петербург* 1897: 158).

Питейное заведение для народа в кругу семинаристов именовалось “капернаум”. В рассказе “Слевка” (1862) В. А. Слепцов описывает репетицию приходского хора на квартире регента, которая завершилась застольем. Когда не хватило водки, регент отправляет дисканта за новой бутылкой. “Петя! — шептал он [регент] в передней, расталкивая заснувшего дисканта. — Петя, стремись! Во мгновение ока. Понял? В капернаум. Действуй!” (Слепцов 1957: 103). Слепцов также указывает (“На железной дороге”), что семинаристы называли штоф (посуда определенного размера, четырехугольная, с коротким горлом - В. Даль) “монахом” (Слепцов 1957: 68). Возможно, что с легкой руки Слепцова “капернаум” в значении питейного заведения стал достоянием русской литературы. Д. П. Ломачевский в книге “С квартиры на квартиру” (1868) приводит “Беседу в Капернауме” двух приятелей, которая происходила в “питейном доме” на углу Малого проспекта и Безымянной улицы на Петербургской стороне (Ломачевский 1868: 55-56). В. О. Михневич в очерке “Наш известный любимец публики” (1884) описывает похождения своего героя в ресторане “Капернаум”, не называя адреса заведения (Михневич 1884: 67, 70 и др.). Прозвище питейного заведения “капернаум” получило распространение и среди горожан. Л. И. Кинг вспоминает: “На том месте у Знаменья, где теперь громадный дом Знаменской гостиницы, как раз против вокзала Николаевской железной дороги, в 30-х [1830-х] годах стоял двухэтажный домик берг-гешворена Гребенкина. Вверху была аптека с разноцветными (по обычаю) шарами, а низ занимался веселым и народному сердцу милым капернаумом, попросту кабаком” (Кинг 1886: 414).

В конце XIX- начале XX века “ресторанная жизнь” достигла своего апогея. В ресторане “Кюба” (Большая Морская улица, 16) “за завтраками и обедами можно было встретить весь именитый, родовитый и денежный Петербург, тогда пиры и оргии чередовались ежедневно и не было ни одного провинциала, попавшего в столицу, который не мечтал бы позавтракать у Кюба и глазком взглянуть, что там делалось по вечерам” (Carlton 1915: 31). У “Кюба” постоянно устраивались и банкеты поклонников балета, который “к началу двадцатого века

сделался любимейшим развлечением не только большого света, но и широкой публики всех слоев” (Плещеев 1936: 90, 99-104). Вошли в моду и ночные рестораны. Рассказывая о “ресторанной жизни” Петербурга начала XX в., В. П. Крымов утверждал: “Серьезные люди уверяли, что дела можно делать в России только в ресторане. И шли в самое занятое время в ресторан. У Куба, у “Медведя”, у “Донона”, — проводили полжизни” (Крымов 1933: 6).

Однако мы коснемся лишь “литературных обедов” в ресторанах по воспоминаниям их участников.

2. “Литературные обеды” в ресторанах

Историограф ресторана “Вена” Е. О. Пяткин, писавший стихи и фельетоны под псевдонимом Венский (от названия ресторана), оставил запись: “Литератору с литератором встретиться, по душам поговорить, мыслями поделиться никак невозможно, негде... Еще и сейчас указывают на ресторанчик “Прадер” на Вознесенском, куда любил ходить Достоевский, Минаев ходил в “Ярославль”, на Лиговке, Некрасов часами просиживал в первые годы своей деятельности в ресторане на Разъезжей. Но это посещение русскими литераторами трактирчиков средней и повыше руки не объединяло писателей. Был у каждого свой любимый трактир, куда он и ходил” (*Десятилетие ресторана “Вена”* 1913: 8).

До середины XIX в. литераторы проводили время в любимых заведениях, как правило с русской кухней, в небольшой компании. Привлекал к себе “известный и много посещаемый трактир-ресторан “Палкин” (на углу Невского и Владимирского проспекта - А. К.), где в буфетной комнате с нижним ярусом оконных стекол, в прозрачных красках, изображающих сцены из “Собора парижской богородицы” Гюго, любяты собираться одинокие писатели к беседе которых прислушиваются любознательные посетители Палкина. Здесь бывали нередко поэт Мей и писатель Строев, и с начала шестидесятых годов заседает Н. Ф. Щербина” (Кони 1922: 23; см. также Алянский 1996: 188-189).

В 1860-х годах “любимыми кабачками сотрудников “Искры”, где они собирались, да и вообще пишущей братии того времени, были маленький ресторанчик Зееста, помещавшийся в деревянном одноэтажном домике на Александринской площади, затем ресторан Ефремова на Невском проспекте, а за городом “Хуторок” (на Аптекарском острове - А. К.), существовавший впрочем недолго. При ресторане

Зееста был кегельбан и по воскресеньям устраивались завтраки по 60 копеек с персоны с водкой, которые назывались “Krebs- und Wurstessen”, так как в числе закусок всегда были сосиски и раки, а в “Хуторке” и ресторане Ефремова по вечерам бывали танцклассы, танцевальные вечера. В ресторан Зееста ходили и критики: Аполлон Григорьев – истолкователь Островского, Эдельсон, А. Головачев. Очень часто бывали Мей, Всеволод Крестовский, П. И. Якушкин, А. И. Левитов. После спектакля в Александринском театре ресторан переполнялся публикой, бывало много актеров. Вообще ресторан Зееста имел характер клуба. Так как добрая половина посетителей была знакома друг с другом. И пили в этом ресторане, много пили” (Лейкин 1907: 164-165; см. также: Алянский 1996: 58-59, 105-106). В 1870-х годах стали модными небольшие “устричные ресторанчики” с кабинами в районе Большой Конюшенной улицы, где поздним вечером можно было застать поэта А. Н. Апухтина и услышать его стихотворные импровизации (Столыпин 1914: 8-9).

Когда в 1870-х годах на Владимирском проспекте в доме № 7 открылся ресторан Давыдова (Алянский 1996: 69), окрещенный “пишущей братией” в “Капернауум” (иногда его называли “Давыдка”), он сразу стал местом постоянных встреч литераторов и журналистов. “На Владимирском проспекте существует старинный небольшой ресторан, — вспоминает в 1913 году один из посетителей “Капернауума”. — Вывеска на нем маленькая, подъезда никакого нет, на улицу всего три окна, завешанных белыми шторками, в глаза совсем не бросается и никого своим видом не соблазнит. Испокон веков, благодаря центральному своему положению, посещался он отдельными литераторами, прозванными его почему-то “Капернауум”. Захаживал туда Сергей Атава (Терпигорев), бывал частенько Ап. Майков, весьма часто сживал там за пивом Мамин-Сибиряк. Писатели эти тогда считались уже не маленькими и потому ‘задавали тон’. Вслед за ними, конечно, устремились и *dii minores*, репортеры и вообще любители литературы, ресторанчик прослыл литературным и начал видеть в неказистых апартаментах своих довольно модное сборище” (*Десятилетие ресторана “Вена”* 1913: 14, 16). Не потерял былой славы “Капернауум” и в начале XX века. Переводчик Ф. Ф. Фидлер вел альбомы “В ресторане” (шесть из них, относящиеся к 1910-1914 гг., находятся в Рукописном отделе Института русской литературы - Пушкинский Дом, ф. 649, арх. Ф. Ф. Фидлера, оп. 2, № 19-24), собирая записи, экспромты и рисунки посетителей разных заведений, многие из которых родились в стенах “Капернауума”.

«Своего собственного пристанища, собственного клуба у петербургских литераторов не было, — вспоминает С. Ф. Либрович 1870-е годы, — если не считать трактира “Капернаум”, в котором собирались преимущественно газетные литераторы с Минаевым во главе и ресторана “Малый Ярославец” (Большая Морская ул., 8-10 - А. К.), где в особом кабинете проводили часто вечера ‘генералы от литературы’ восьмидесятых годов, группировавшиеся вокруг Некрасова». Драматург А. Н. Островский жаловался, «что приезжая в Петербург, не встречает нигде своих сотоварищей по перу: “У нас в Москве знаешь, по крайней мере наверняка, в каком трактире бывает тот или другой из наших, а у вас в Петербурге и того нет: разбрелись вы все по разным “палестинам”: кто у Палкина засиживается, кто в Малом Ярославце проводит время, кто в “Капернауме” пробавляется. Изволь-ка всюду искать!» (Либрович 1916: 12, 19-20; см. также: Алянский 1996: 147).

С конца 1870-х годов ресторан становится своеобразным творческим клубом. “В семидесятых и восьмидесятых годах прошлого столетия в Петербурге в маленькой низкой комнате у буфета трактира “Малый Ярославец” собирались ежедневно с четырех часов дня литераторы, артисты, музыканты, журналисты и люди, близкие к этому кружку. Тут пили, ели, спорили и сочиняли статьи. Заседания прерывались часов в восемь вечера, когда все спешили по театрам, а к 11-12 часам ночи комната снова наполнялась теми же самыми лицами. Иногда многие, увлекаясь беседой или вином, совсем не разъезжались, а оставались до поздней ночи. Удалялись наверх в отдельные кабинеты отдохнуть и опять спускались, совсем как у себя дома. В начале девяностых годов кружок поредел и наконец распался... Редко удавалось постороннему посетителю устроиться в литературно-театральной комнате. Весь Петербург знал об этих собраниях и когда в городе происходило что-нибудь особенное за новостями спешили в Малый Ярославец” (Плещеев 1914: 146-148).

В эти же годы формируется традиция собираться редакциями газет и журналов на “литературные обеды” в разных ресторанах. “Наиболее в ходу были в течение 70-х годов литературные обеды. У каждой редакции раз в месяц были свои обеды. Таковы были ежемесячные обеды “Отечественных записок”, собиравшихся в разных первоклассных ресторанах, то у Бореля (Большая Морская ул., 8 - А. К.), то у Дюссо (Большая Морская ул., 11 - А. К.), то у Донона (Набережная Мойки, 24 - А. К.) и пр. В этих обедах принимали участие все члены редакции, не исключая Некрасова и Салтыкова, и сверх того приглашались посторонние более или менее близкие люди. Обеды эти отличались изыскан-

ностью явств и питий, шампанское на них лилось рекою. Устраивались даже состязания участников, кто сумеет заказать лучший обед. Так, П. Н. Боборыкин взялся устроить обед, какой практикуется в лучших парижских ресторанах. Обед действительно вышел на славу в гастрономическом отношении по изысканности и тонкости всего своего состава. В пику Боборыкину Гл. Успенский взялся устроить обед в русском духе, на манер как угощают своих друзей московские купцы-миллионеры. Обед был заказан в “Малом Ярославце”. После обильной закуски и жирнейшей селянки с расстегаями подали поросенка под хреном, а затем вдруг бараний бок с кашей. Засим следовали рябчики, но до них никто уже и не дотрагивался... Обеды, устраивавшиеся раз в месяц “Молвою” Полетки, были в тысячу раз скромнее. Сотрудники “Молвы”, в числе не более десяти, собирались раз в месяц в “Медведе” (Большая Конюшенная ул., 27 - А. К.) Эрнеста в низку, в подземельице. Обеды эти отличались не столько изысканностью блюд и вин, сколько особенного рода служением музам. Заправилой этих обедов был П. И. Вейнберг, который завел обычай, чтобы члены редакции извещали его о желании или нежелании участвовать на обеде не иначе, как стихами. Стихи эти потом прочитывались Вейнбергом на самом обеде... Особенно же памяты были обеды, устраиваемые кружком “Отечественных записок” в начале 80-х годов в “Метрополе”. Общество на этих обедах было не исключительно литературное, так как в основе их было положено, что членами их могли быть лица обоюго пола, причем как мужчины, так и женщины допускались лишь занимающиеся какою-нибудь интеллигентною профессией. Закон этот служил к немалому оживлению обедов, потому что согласно ему на обедах присутствовало много всякого рода артистов, так что после обеда устраивались сверх танцев самые разнообразные дивертисменты” (Скабичевский 1928: 330-332; см. также: Алянский 1996: 84-85, 88-89, 150-152).

Вспоминает об этих обедах и П. И. Вейнберг: “В конце 1878 года у нескольких сотрудников (газеты “Биржевые ведомости” - А. К.) возникла мысль собираться ежемесячно в каком-нибудь ресторане для редакционных дружеских обедов. Избран был для этой цели “Медведь”. Владелец ресторана Эрнест “специально для наших собраний приспособил и отделал подвальный этаж в своем ресторане и в этом изящном и просторном подземелье состоялся 1 октября 1878 г. первый редакционный обед. По моему предложению было постановлено, чтобы все приглашения, так сказать повестки на обед, писались стихами и чтобы приглашаемые, в свою очередь, отвечали не иначе как в стихо-

творной форме. С 1 января 1879 г. “Биржевые Ведомости” переименовались в “Молву”. Состав сотрудников и участников обедов остался тот же и собрания наши продолжались регулярно до начала 1880 г.” (Вейнберг 1908: 177-178). В этих мемуарах Вейнберг опубликовал стихотворные приглашения и ответы участников обедов: Н. С. Курочкина, П. А. Гайдебурова, В. Ф. Корша, Д. Д. Минаева, А. М. Скабического, К. М. Станюковича, П. И. Вейнберга, А. Н. Плещеева, В. П. Гаевского, кн. А. И. Урусова (см.: Вейнберг 1908). Приверженцы ресторана “Доминик” на Невском проспекте (№ 22-24) выпустили специальное издание “Ресторан Доминика в полдень: Типы и сцены с приложением юмористических стихотворений ‘Всем сестрам по серьгам’” (СПб. 1881).

“В последние десять лет XIX века среди беллетристов, живших в Петербурге, завелись ‘дононовские субботы’. В последнюю субботу каждого месяца решено было собираться в ресторане старого Донона у Певческого моста, — свидетельствует П. П. Гнедич, — сходились, чтоб повидаться друг с другом, покалякать, вспомнить старину, поделиться последними новостями, помянуть непременно цензуру, и разойтись не позднее одиннадцатого часа. Организатора последующего обеда выбирали иногда баллотировкой”, он занимался “рассылкою повесток, составлением меню и пр. Одно время эти обеды процветали. Собиралось от двадцати до сорока человек. Завелся “альбом обедающих”. В альбом этот заносили краткий протокол собрания, подписанный всеми участвующими, а затем вписывались экспромты, шутки, рисовались карикатуры и пр. Один из таких заполненных альбомов был передан его хранителем Д. Л. Мордовцевым в Публичную библиотеку (см.: Альбом обеденных благоглупостей российских беллетристов. 1895-1901 гг. / Отдел рукописей Российской национальной библиотеки, ф. 494, арх. Д. Л. Мордовцева, № 1 - А. К.). Обеды были очень скромны. Шампанское появлялось очень редко. Дам на этих обедах никогда не было. Политика была совершенно чужда этих собраний. Даже было условие не касаться общественных вопросов, а отдыхать за живой беседой. Памятником этих обедов остался “Пушкинский сборник”, изданный к столетнему юбилею великого поэта” (Гнедич 1929: 192-94).

Упомянутому выше Ф. Ф. Фидлеру принадлежат также три альбома под названием “Товарищеские обеды” (Рукописный отдел Института русской литературы - Пушкинский Дом, ф. 649, арх. Ф. Ф. Фидлера, оп. 2, № 28-30), содержащие списки участников кружка “Товарищеские обеды” (1901-1908 гг.), их стихотворные экспромты, рисунки, различные записи, ноты, меню обедов, названия ресторанов, где собирались “обедающие беллетристы”. Первый “товарищеский обед” состоялся в

ресторане Палкина 30 декабря 1901 г. “Какой кружок сейчас являет особенно прочные залогов жизненности и интересности, — это кружок “обедающих беллетристов”, т. е. литераторов, в определенные сроки собирающихся на общие обеды”, — сообщала газета “Биржевые ведомости” (вечерний выпуск) 28 декабря 1905 года. — Кружок объединяет “все лучшие имена петербургской литературы”. На юбилейном пятидесятом обеде в 1907 году присутствовало 60 членов кружка, были среди них и женщины-писательницы.

Повар и кулинар И. С. Соколов открыл в 1903 г. в центре города (Малая Морская ул., 13/8, угол Гороховой ул.) ресторан “Вена” в память о трактире с одноименным названием, который располагался на этом месте в 1830-х годах.

“До 1905 года о русской богеме совсем не было слышно. То было время затишья, — вспоминают литераторы, посетители “Вены”, — потом пришла ‘весна’ и прогремел на всю Россию Максим Горький, за ним Скиталец, потом Леонид Андреев. В литературе замелькали новые слова: неохристианизм, мистицизм, декаданс. Грянула война (русско-японская - А. К.) и общество оживилось. Среди литераторов началось объединение. К тому времени “Вена” занимала уже весь бельэтаж большого дома, становясь мало-помалу литературным рестораном. Газеты и журналы занялись ‘литературой’, заинтересовалось ею и общество. Литераторы были все в “Вене”, около литераторов ‘кормились’ репортеры, а заинтригованная репортерами шла и публика. Слава “Вены” как литературного ресторана-кабаре была сделана... Хозяин “Вены”, Иван Сергеевич Соколов, понял, что такой литературно-артистический ресторан давно нужен столице. Он понял, что литератор русский — не чиновник из пробирной палатки, которому ресторан нужен исключительно для обеда и чтения газеты и журнальчика, не купец, для которого в ресторанах требуется семь чайников чая, обязательно орган и стелющийся ласточкой половой. Русскому литератору нужно место, где бы он мог, помимо обеда, ужина и чтения газеты, повидаться со своими, потолковать, отдохнуть на своих людях и, не стесняясь присутствием геморроидального титулярного советника, посмеяться, прочесть свои стихи и устроить в зале из десятка столиков один” (*Десятилетие ресторана “Вена” 1913: 14, 17, 18, 21*).

Рижанин Г. Ю. Феддерс, побывавший в “Вене” в 1910 году, вспоминает: И. С. Соколову “пришла в голову счастливая мысль — основать небольшой скромный ресторан, где люди, близкие к искусству и литературе, могли бы по вполне доступным ценам вкусно пообедать или поужинать в уютной обстановке. К тому же Иван Сергеевич при-

думал чрезвычайно остроумное условие для своих клиентов, принадлежащих к миру искусства: каждый обедающий или ужинающий – будь то писатель, художник, театральный декоратор, цирковой артист – должен был время от времени оставлять либо свой автограф, либо шарж, либо карикатуру, либо четверостишие, либо несколько тактов из новой песни или ромansa, причем все это богатство поступало не в ‘фонды’ ресторана, а с большим вкусом развешивалось на стенах всех его четырех зал, образуя таким образом настоящий литературный и художественный музей, ценный именно тем, что он рождался тут же, что это почти всегда была талантливая импровизация, что ничего подобного посетители “Вены” не могли найти ни в каком другом ресторане. Неудивительно, что вскоре ресторан “Вена” прогремел на весь Петербург, стал чрезвычайно популярен” (Феддерс 1963: 274-275).

“Вена” привлекала к себе не только доступными обедами, “нововведением Соколова подавать кушанья не прямо на тарелке из кухни, а в общей миске, гость мог выбрать себе тот кусок, который ему нравится” и “семейной атмосферой”, – в отличие от других ресторанов тут не было бильярда, в нем могли комфортно проводить вечер одинокие дамы (*Десятилетие ресторана “Вена” 1913: 29, 110*). Здесь проходили редакционные собрания и обеды газет и журналов, чествовались юбиляры и почетные гости города. “Вена” была “рестораном интеллигентного делового Петербурга. С момента открытия – 12 часов дня – и до закрытия ресторана – в 3 часа ночи – кого только ни встретите вы в нем. Представители делового промышленного и торгового мира, люди свободных профессий – писатели, журналисты, художники, адвокаты, артисты” (*Десятилетие ресторана “Вена” 1913: 108*). По случаю юбилея “Вены”, в 1913 г., один из посетителей ресторана, А. И. Гиллерсон, сделал запись в книге приветствий: «В условиях нашей жизни потребность в общественном клубе заменяется приличным рестораном. В “Вену” многие приходят как в клуб. Старая русская свобода пышным цветом расцвела в ресторане “Вена”» (*Десятилетие ресторана “Вена” 1913: 97*).

Таким образом, если в пушкинское время местом публичных встреч и обедов литераторов были знаменитые книжные лавки, то со второй половины XIX века рестораны, наряду с появившимися в начале XX века артистическими кабаре (такими, как “Бродячая собака” и “Привал комедиантов”), стали неотъемлемой частью литературного быта и средоточием культурной жизни столицы.

ЛИТЕРАТУРА

Алфавитный указатель

1870 Алфавитный указатель к приказам по С.-Петербургской полиции. СПб. 1870.

Алянский Ю. Л.

1996 Увеселительные заведения старого Петербурга. СПб. 1996.

Ауэр Л.

1927 Среди музыкантов. Пер. с англ. [Москва] 1927.

[Башуцкий А. П.]

1834 Панорама Санктпетербурга. СПб. 1834. Ч. 3. Ближайшее знакомство с С.-Петербургом.

Беспярых Ю. Н.

1991 Петербург Петра I в иностранных описаниях. Ленинград 1991.

Богданов А. И.

1779 Историческое, географическое и топографическое описание Санктпетербурга, от начала заведения его, с 1703 по 1751 год со многими изображениями первых зданий; а ныне дополненное и изданное... В. Рубаном. Изд. 1-е. СПб. 1779.

Божемянов И. Н.

1903 “Невский проспект”. 1703-1903. Культурно-исторический очерк двухвековой жизни С.-Петербурга [СПб. 1903]. Т. 2.

Булгарин Ф. В.

1843 Русская ресторация // Он же. Очерки русских нравов, или Лицевая сторона и изнанка рода человеческого. СПб. 1843.

Вейнберг П. И.

1908 Литературные обеды (Из моего литературного архива) // Исторический вестник 1908. Т. 111. № 1, с. 177-185.

[Высоцкий И. П.]

1902 Алфавитный сборник распоряжений по С.-Петербургскому градоначальству и полиции, извлеченных из приказов за 1891-1901 гг. СПб. 1902.

1903 С.-Петербургская столичная полиция и градоначальство. 1703-1903: Краткий исторический очерк. СПб. 1903.

Гнедич П. П.

1929 Книга жизни. Воспоминания. 1855-1918. [Ленинград] 1929.

Город С.-Петербург

1897 Город С.-Петербург с точки зрения медицинской полиции. СПб. 1897.

Гребёнка Е.

1984 Петербургская сторона // Физиология Петербурга. Сборник под ред. Н. А. Некрасова. Москва 1984 (впервые: СПб. 1845).

Десятилетие ресторана “Вена”

1913 Десятилетие ресторана “Вена”. Литературно-художественный сборник. СПб. 1913.

Дунин А. А.

1915 К истории трактира на Руси // Наша старина 1915. № 5.

Кинг Л. И.

1886 Рассказы об императоре Николае Павловиче // Исторический вестник 1886. Т. 26. № 11.

Кони А. Ф.

1922 Петербург. Воспоминания старожила. Пг. 1922.

Крымов В. П.

1933 Хорошо жили в Петербурге! Берлин [1933].

Лейкин Н. А.

1907 Мои воспоминания // Николай Александрович Лейкин в его воспоминаниях и переписке. СПб. 1907.

Либрович С. Ф.

1916 На книжном посту. Воспоминания. Записки. Документы. М.-Пг.

Ломачевский Д. П.

1868 С квартиры на квартиру (Этюды из жизни на Петербургской стороне). СПб. 1868.

Медико-топографические сведения

1834 Медико-топографические сведения о С. Петербурге. СПб. 1834.

Михневич В. О.

1874 Петербург весь на ладони. СПб. 1874.

1884 Картинки петербургской жизни. СПб. 1884.

Петров П. Н.

1885 История Санкт-Петербурга с основания города до введения в действие выборного городского управления по учреждениям о губерниях. 1703-1782. СПб. 1885.

Плещеев А. А.

1914 Приятельский кружок // Он же. Что вспомнилось. Актеры и писатели. СПб. 1914. Т. 3.

1936 “Под сенью кулис”... Париж 1936.

Прогулки по Невскому проспекту

1846 Прогулки по Невскому проспекту. СПб. 1846.

Проект нового Положения

1852 Проект нового Положения о трактирных заведениях в сто-

- лицах, губернских, портовых и уездных городах (СПб. 1852).
- Пыляев М. И.
1887 Старый Петербург. Рассказы из былой жизни столицы. СПб. 1887.
1990 Замечательные чудачки и оригиналы. Москва 1990 (впервые: СПб. 1898).
1994 Забытое прошлое окрестностей Петербурга. СПб. 1994 (впервые: СПб. 1889).
- Скабичевский А. М.
1928 Литературные воспоминания. М.- Л. [1928].
Сколько лет, сколько зим!
1849 Сколько лет, сколько зим! или Петербургские времена. СПб.
- Слепцов В. А.
1957 Сочинения. Москва 1957. Т. 1.
Столпянский. Зеленый змий
Столпянский П. Н. Зеленый змий в старом Петербурге (Материалы к истории петербургских кабаков) // Отдел рукописей Российской национальной библиотеки, ф. 741, арх. П. Н. Столпянского, № 221.
- Столпянский П. Н.
1916 Старый Петербург. Аптекарский, Петровский, Крестовский острова. Пг. 1916.
1923а Петергофская перспектива. Исторический очерк. СПб. 1923.
1923б Старый Петербург. Адмиралтейский остров. Сад трудящихся: Историко-художественный очерк. М.- Пг. 1923.
1995 Петербург. Как возник, основался и рос Санкт-Петербург. СПб. 1995 (впервые: Пг. 1918).
- Столыпин А.
1914 Устрицы и стихи в кабинете (Из литературных воспоминаний) // Столица и усадьба. 1914. № 10.
- Т-в
1842 Петербургские заметки // Дагерротип. Издание литературно-дагерротипных произведений СПб. 1842. Тетрадь 9-11. Отд. V.
- Феддерс Г. Ю.
1963 Незабываемое: Рассказы и воспоминания. Рига 1963.
- Ципринус (О. А. Пржецлавский).
1874 Калейдоскоп воспоминаний. Москва 1874. Вып. 1.
Чувствительное путешествие
1828 Чувствительное путешествие по Невскому проспекту. М. 1828.
- Carlion*
1915 "Кюба" // Столица и усадьба 1915. № 31.