

СОДЕРЖАНИЕ

О ЧЕМ ЭТА КНИГА 5

ГЛАВА 1

«ПРИНЯТО СЧИТАТЬ ЛУЧШИМИ» 6

«ЭРМИТАЖ ОЛИВЬЕ» 7

«ПРАГА» 24

«СЛАВЯНСКИЙ БАЗАР» 37

«РОССИЯ» 43

«НОВЫЙ ПЕТЕРГОФ» 54

ГЛАВА 2

«КУХНЯ ДЛЯ ВСЕХ НАЦИЙ» 60

«МЕЖДУНАРОДНЫЙ РЕСТОРАН» 63

«КОММЕРЧЕСКИЙ» РЕСТОРАН 70

РЕСТОРАН С. Е. ДИМИТРАДЗЕ 78

КАВКАЗСКИЙ ПОГРЕБ-РЕСТОРАН Е. И. ТЕР-АРУТЮНОВА,
НАСЛЕДНИКА Г. А. АВТАНДИЛОВА 82

ГЛАВА 3

«ЗАГРАНИЧНЫЙ РЕСТОРАН» 88

«БЕРЛИН» 90

«АЛЬПИЙСКАЯ РОЗА» 98

МАГАЗИН И КАБИНЕТ-РЕСТОРАН

К. И. КИРПИКОВА 106

«ДЕССАУ» 114

ГЛАВА 4

ФУД-КОРТЫ СТАРОЙ МОСКВЫ 120

«МАРТЬЯНЫЧ» 122

«РИШ» 139

ГЛАВА 5

КОФЕЙНИ И ФАСТФУД 148

«ИЗ КОФЕЕН СЛЕДУЕТ ОТМЕТИТЬ...» 149

КОФЕЙНЯ Д. И. ФИЛИППОВА 155

«БАР-АМЕРИКЕН» 165

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕСТОРАН «КВИСИСАНО» 168

ГЛАВА 6

РЕСТОРАННОЕ ЦАРСТВО ПЕТРОВСКОГО ПАРКА ... 174

«ЯР» 176

РЕСТОРАН И.А. СКАЛКИНА 194

«АПОЛЛО» 204

«СТРЕЛЬНА» 208

«МАВРИТАНИЯ» 215

ПРИМЕЧАНИЯ 220

ИЛЛЮСТРАЦИИ 222



О ЧЕМ ЭТА КНИГА

Представляем вам необычный путеводитель по ресторанной Москве конца XIX — начала XX века. Мы выбрали неожиданный ракурс для того, чтобы показать разнообразие трактирных заведений в городе и то общее, что есть у них с заведениями современными. Наши маршруты не привязаны к определенным улицам или районам, и это позволяет нам показать богатство ресторанной жизни прошлого. Мы говорим не только о знаменитых заведениях, чьи названия у всех на слуху, но нам интересны и малоизвестные рестораны, которые могут поведать немало увлекательного о трактирном быте тех лет. Именно на этом мы и делаем акцент, показывая множество неожиданных сюжетных поворотов в ресторанном бизнесе прошлого. Далекое не такого простого, каким он кажется на первый взгляд.

Обещаем, скучно не будет. Чтобы максимально воссоздать ресторанную атмосферу прошлого, мы придумали самые разные способы погружения в нее. Благодаря рецептам из старинных кулинарных сборников можно представить себе ресторанную кухню и вкусы москвичей тех лет. Если вы обладаете определенной сноровкой и исследовательским азартом, то сможете попробовать что-то приготовить по ним. Например, салат оливье. Как же без него!

В московских ресторанах гости не сидели в тишине — музыка была неотъемлемой частью трактирного быта. Чтобы лучше его прочувствовать, мы дополнили издание QR-кодами. С их помощью можно послушать те композиции, что звучали в ресторанных заведениях. Наверняка вы удивитесь, познакомившись с некоторыми из них.

А еще мы предлагаем взглянуть на ресторанную историю через юмористические сценки и зарисовки. Диалоги, витиеватые выражения, разные забавные ситуации, в которые попадали герои, — все это помогает нам окунуться в прежнюю эпоху. Вроде бы это просто шутки, но сочиняли их не на пустом месте.

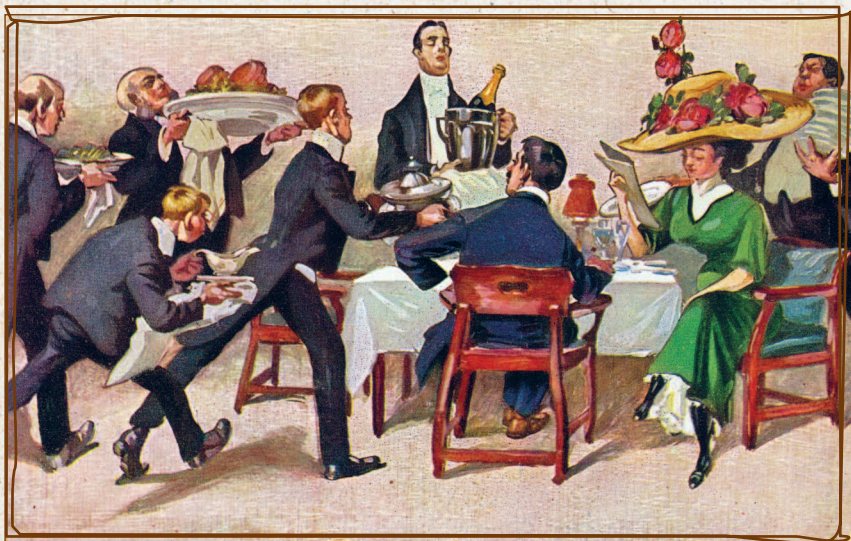
Желаем вам приятного чтения, интересного путешествия в прошлое и увлекательных прогулок по городу и его ресторанным заведениям!

ГЛАВА 1

«ПРИНЯТО СЧИТАТЬ ЛУЧШИМИ»

Ресторанная жизнь в Москве очень развита, а всякого рода ресторанов, пивных, кафе, домашних обедов, трактиров и прочих подобных заведений насчитывается несколько сот», — писали авторы одного путеводителя, вышедшего в 1909 году¹. Подобные издания рассказывали о порядках в трактирных заведениях. Они приводили цены на еду, упоминали местные кулинарные шедевры и особенности обстановки, а также наличие «увеселительного элемента». Благодаря таким публикациям мы знаем, что большинство первоклассных ресторанов находилось при гостиницах («Метрополь», «Националь», «Славянский базар» и т. д.), что самую лучшую французскую кухню можно было найти в «Эрмитаже» и «Праге», а за русской стоило отправиться в «Большую Московскую гостиницу» или в ресторан И. Я. Тестова. В последнем непременно стоило отведать поросенка и расстегаи, что прославились на всю Россию.

Путеводители по Москве позволяют нам составить ресторанный рейтинг того времени, отметив те заведения, что «принято считать лучшими».





«ЭРМИТАЖ ОЛИВЬЕ»

*«Образцовое учреждение, которым Москва может
и должна гордиться»*

Неглинная улица, 29, стр. 1

Москва очень богата ресторанами. Лучшими считаются: «Прага» на Арбате, «Эрмитаж» на Трубной площади, Большой Московский на Воскресенской площади, «Петергоф» против Манежа, Тестов на углу Театральной и Воскресенской площадей, «Бар» при гостинице «Европа» на Неглинном проезде, «Мартьяныч» в подвале Верхних торговых рядов, «Альпийская роза» на Софийке, «Славянский базар» на Никольской, «Билло» на Б. Лубянке, «Волна» в Каретном ряду, «Разумов» в Кисельном пер.

*Путеводитель по Москве.
Издание Б. Л. Добровольского. М., 1911*

«Эрмитаж Оливье» если и не возглавлял списки лучших московских заведений, то точно находился в тройке лидеров. При этом его история окутана тайнами и легендами. Немало их и вокруг Люсьена Оливье, чье имя звучит и в названии этого заведения, и в названии самого знаменитого салата. Как этот француз оказался в Москве,

какие функции выполнял в ресторане и правда ли, что он сам придумал рецепт прославленной закуски? Безусловно лишь то, что «Эрмитаж» всегда славился роскошью обстановки и сервировки, высокими стандартами обслуживания, образцовой кухней.

Вот одна из версий появления этого ресторана: «В белокаменной Москве, которая, как известно, славилась исстари хлебопечением, до шестидесятых годов не было ни одного ресторана, устроенного в полном смысле слова на европейский манер; не было ресторана, который отличался бы комфортом, роскошью помещения и обстановки, безукоризненною чистотою, богатством сервировки и кухнею, готовою всегда и во всякое время года удовлетворить всем требованиям современного, изящного и в то же время утонченного вкуса. Пользовавшиеся в свое время громкою славою московские трактиры далеко и во всем отстали в описываемое время от заграничных столичных ресторанов <...> Устранение крайне чувствительного недостатка вполне роскошного и комфортабельного ресторана выпало на долю предприимчивого и хорошо памятного москвичам г-на Мореля, который в 1861 г. и положил основание гостинице “Эрмитаж”»².

Ресторан при гостинице сразу полюбился публике, вскоре даже появилось выражение «Побывать в Москве и не посетить “Эрмитаж”»².



жа” равносильно быть в Риме и не видеть папу»: «[Оливье] приняты были все меры и приложены старания к тому, чтобы «Эрмитаж» стал на недосягаемую высоту»³. В 1870-е годы ресторан смог конкурировать с лучшими заведениями Парижа и Вены, оставив далеко за собою рестораны Петербурга и Берлина.

Благодаря Люсьену Оливье для ресторана удалось приобрести «замечательно-изящные и роскошные столовые сервизы, сервизы корон Франции», ставшие достопримечательностью «Эрмитажа». Если гость желал видеть на своем столе этот редкий фарфор, с него за сервировку брали 15 рублей без еды⁴. Как выглядели эти сервизы — тоже загадка. По свидетельству англичанина А. М. Моррисона, тарелки были украшены портретами прекрасных дам из окружения Наполеона III. Иностранный гость был вообще под впечатлением местных богатств. Он особенно выделил золотые подсвечники на столах, хрусталь и венецианское стекло, старинные деревянные и серебряные голландские кружки, малахитовые подставки для ножей и чаши для омовения пальцев на круглых ножках из ляпис-лазури. Моррисон предположил, что если бы ресторан решился расстаться со всей своей обстановкой, у московских коллекционеров и охотников за стариной случился бы урожайный день, сильно ударивший по кошелькам⁵.

14 ноября 1884 года Люсьен Оливье умер, похоронен он был на Введенском кладбище (*Наличная ул., 1*). Сегодня к его могиле приходят все желающие найти работу в ресторанном бизнесе или достичь в этой сфере успеха. Ну а «Эрмитаж Оливье» оставался популярным и после смерти ресторатора. Несколько раз он перестраивался, поменял фасад, приобрел общие залы для гостей, отдельные кабинеты и симпатичный летний сад. И в очередной раз подтвердил звание образцового учреждения, «которым Москва может и должна гордиться». Все так и было, даже столик свободный тут порой найти было сложно. Но только не почетным гостям. Любил это заведение актер Михаил Провович Садовский. Летом он ежедневно приезжал



Могилы Люсьена Оливье.



сюда завтракать с дачи в Петровском парке, повторяя: «Разве это не Ривьера, и притом гораздо ближе»⁶. Садовский всегда занимал один и тот же столик, к которому служащие приделали металлическую табличку с его именем.

Именитых гостей здесь было немало. А еще в этом роскошном ресторане можно было встретить... бедную молодежь. Правда, не всегда, а только на Татьяну, в день основания Московского Императорского университета. Этот праздник начинался торжественной частью в университете, затем продолжался весельем на улицах города и за пивом с водкой в трактирных заведениях средней руки. Так студенты готовили почву к самому важному акту этого дня — путешествию по фешенебельным ресторанам Москвы. Начиналось оно с «Эрмитажа»: «До 5 часов здесь сравнительно спокойно. Говорят речи, обедают. К пяти часам “Эрмитаж” теряет свою обычную физиономию. Из залы выносятся растения, все что есть дорогого, ценного, все, что только можно вынести. Фарфоровая посуда заменяется глиняной. Число студентов растет с каждой минутой. Сначала швейцары дают номерки от платья. Потом вешалок не хватает. В роскошную залу вваливается толпа в калошах, фуражках, в пальто. Исчезает вино и закуска. Появляется



Татьянин день 1899 года.

водка и пиво. Поднимается невообразимая кутерьма. Все уже пьяны. Кто не пьян, хочет показать, что он пьян. Все безумствуют, опьяняют себя этим безумствованием. Распахиваются сюртуки, расстегиваются тужурки. Появляются субъекты в цветных рубахах. Воцаряется беспредельная свобода. Студенты составляют отдельные группы. В одном углу малороссы поют национальную песню. В другом — грузины пляшут лезгинку, они же тянут “Мраваль жамьер”... В центре ораторы, взобравшись на стол, произносят речи — уже совсем пьяные речи. Хор студентов поет “Gaudeamus”... Шум страшный. То и дело раздается звон разбитой посуды. Весь пол и столы облиты пивом...»⁷.

В девять часов вечера ресторан пустел, молодежь перебирались в загородные рестораны, где разыгрывался «последний акт этой безумной феерии». Кстати, «Эрмитаж» был отдан студентам для гуляний с 1870-х годов. Лет тридцать спустя новые хозяева заведения признавались, что им не особенно приятно такое предпочтение, но вместе с тем они по традиции радушно отпирали двери, как и прежде, подготовившись к приходу гостей. Хотя в начале XX века бурные отмечания Татьянинного дня постепенно сходили на нет. Студенты теряли интерес к демонстративным выступлениям, предпочитая чинное и благородное времяпрепровождение. Праздник стал бесцветным.

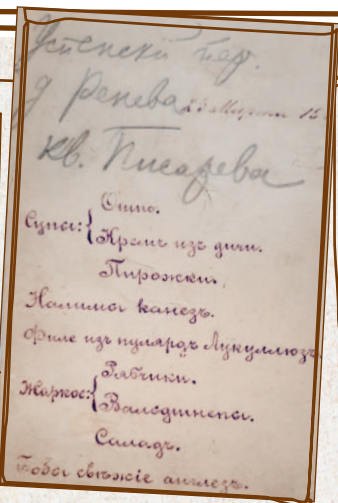
Но какой бы праздник тут ни справляли, только самые лучшие впечатления оставались у участников местных банкетов. Особенно от здешней кухни, бывшей на особенном счету у московских лакомок. Даже мысленное сочинение обеда в «Эрмитаже» доставляло огромное удовольствие гурманам, понимавшим толк в хорошей еде. «Намечтать» могли примерно так: «Будет великолепная ботвинья с раковыми шейками, с прозрачным балыком, с куском льда, потом что-нибудь из мясного, потом спаржа и в заключение “гурьевская каша”, — мороженого после ботвиньи есть не стоит.

Банкет в «Эрмитаже» в честь французских гостей, данный представителями московской промышленности.





Обеденное меню ресторана «Эрмитаж». Среди перечисленных блюд фигурирует суп ошпо, варили его с бычьими хвостами.



Перед обедом хорошо выпить три-четыре рюмочки водки, а закусьить ее необходимо тем знаменитым салатом оливье, который так замечательно готовят на родине этого салата — в «Эрмитаже»⁸.

Салат оливье был гастрономическим шедевром этого ресторана. Как, кем и когда он был придуман, не известно. Как и то, из чего именно был приготовлен. Первый опубликованный рецепт появляется в журнале «Наша пища» только в 1894 году. Его автор «не раз наслаждался этой закуской, скорее целым блюдом в отеле «Эрмитаж», где царил над кухней сам Оливье»⁹. По версии автора из журнала, в состав салата входили рябчики, картофель, свежий огурец, каперсы и оливки. А также раковые шейки, латук и рубленый ланспик для «маскировки». Со временем в многочисленных кулинарных книгах стали появляться самые разные вариации этой закуски: от простых, из нескольких ингредиентов, до сложносочиненных, из более дорогих составляющих.

От рецепта зависела «уборка» салата. Подавать же его стоило очень холодным и непременно в хрустальной вазе. Были и другие хитрости, позволявшие добиться тонкости вкуса:

➤ Более изысканным (но и дорогим!) получалось угощение с рябчиком. Вместо него можно было взять тетерку, куропатку или курицу. Мясо полагалось жарить, а не варить.

Меню ужина ресторана «Большой Московской гостиницы» от 12 ноября 1908 года.



► Свежие огурцы заменяли огуречной травой (бораго). Приобрести ее можно было в любой садоводческой фирме, а затем посеять на своем подоконнике.

► Особую изюминку соусу придавала соя кабуль, которую добавляли в провансаль «до темного цвета и пикантного вкуса». Правда, ее «правильная» рецептура также не известна, хотя в кулинарных книгах она тоже упоминается.

Со временем фирменное блюдо «Эрмитажа Оливье» стало фигурировать в меню других заведений. Как фешенебельных, вроде ресторана «Большой Московской гостиницы» (не сохранился, располагался на месте Four Seasons Hotel Moscow; *Охотный Ряд ул., 2*), так и более простых вроде ресторана «Аванс» (*Покровка ул., 17*). А еще салат появился в некоторых трактирах, хотя их специальностью были блюда русской кухни. Но на что не пойдешь ради привлечения публики и ее угождения!



САЛАТ (Сценка)

Хозяин ресторана «Город Лиссабон» приказал «вышибать» двух последних гостей, засидевшихся за бутылкою пива и задремавших, так как было уже два часа ночи и ресторан надлежало закрывать. Гостей «вышибли», огни погасили, двери заперли, и хозяин сосчитал выручку, которая была «не ахтительная». И музыку хозяин завел, и меню в газетах печатал, и дамам цветы в его ресторане бесплатно раздавали, а торговля шла плохо. Хозяин угрюмо глядел на выручку и еще угрюмее посмотрел на подошедшего к нему повара, мрачного человека с рачьими глазами и с огромною шапкою курчавых рыжих волос на огромной же голове, которая тяготила длинную и худую шею. От повара, которого звали Филимон Филимонович, а дразнили его за какое-то «происшествие» с кушаньем «Пломбиром», пахло свиным салом, сырым жилищем и сквер-

ными сигарами, которые он курил и пепел которых постоянно попадал в кушанья.

— Что ты? — спросил хозяин.

— Насчет меню — угрюмо ответил «Пломбир» и сел по другую сторону буфета. — Какое меню от вас будет?

Хозяин запрятал деньги в карман.

— Меню! — проворчал он. — Только зря деньги за публикации платим, а никакого толка от твоих этих «менев» нет...

— Я не виноват, — ответил повар, закуривая сигару, от дыма которой заворчал и закашлял дремавший у двери дежурный швейцар.

— А кто же виноват-то?

— Провизия.

— Как провизия?

— Так провизия. Ноне было «сальмэ» из дичи — блюдо тонкое, деликатное, громкое для уха блюдо, а дичь тухлая, ну и ругались гости. Опять вот

ИЗ ПРЕССЫ

суп «крем-дорж» — рази его из этого продукта делают? Это не «крем-дорж», а простите за выражение, помои.

— А ты бы постарался!

— Да как же я могу, если все тухлое?

— Из свежего-то любая баба кухарка хорошо сварит, а ты — повар, ты звона сколько получаешь! Ну ладно, что уж толковать! Надо какой-нибудь салат заманчивый придумать для закуски к водке. Любопытный какой-нибудь салат придумай, чтоб и название было хлесткое, и чтоб гость обожал, да недорого чтобы было. Есть такие салаты, под которые водка хорошо пьется...

— «Салат Прага» можно, или вот «Паризьен» — из зелени с рыбою, а то хорошо можно сделать «Метрополь», ежели трюфелей подпустить.

— Чорта еще не подпустить ли? — рассердился хозяин. — Ему говорят «подшевле», а он трюфелей, ему говорят «новенькое», а он все то же, что и у людей. Ты что-нибудь сам придумай, шевельни мозгами-то, а эти я и сам знаю.

— Гм! — произнес повар. — А из чего ежели?

— Из чего знаешь придумай. Придумывают же другие, вот и ты придумай.

— Гм, ежели взять осетрины, да взять паюсной икры, да взять пикулей...

— Взять тебя за твои патлы рыжие, да о прилавок башкой! — перебил хозяин. — В уме ты али рехнулся от цыгарки-то своей?

— А что?

— А то. Почему сейчас осетрина-то, почему икра? Мы к графину то в полбутылки за семь гривен пять сортов закуски даем, так как же ты это осетрину и икру подашь?

— Нда...

— То-то и оно-то. Мелешь сам не знаешь что. Ты придумай что-нибудь едкое, острое да название какою-нибудь этакое... Заладил свой «паризьен». Суп у него «паризьен», котлеты «паризьен», салат «паризьен». Можно чай назвать «лондонен» или

«берлинен», а то как — «лиссабонен», так как у нас ресторан «Лиссабон».

— Это можно... В газетах за деньги что угодно пропечатают.

— А из чего ежели?

— Да из чего же? Селедку ежели как-нибудь сболванить получше.

— Селедку ничего, селедку можно, она недорогая, только как?

— С гарнирчиком ежели, так это как будто уже и не салат.

— С гарнирчиком не салат, а публика салат требует. Избаловалась публика! Иной придет, и цена ему грош, а критику пушает, разное этакое мудреное требует: «Салат, — говорит, — Оливье!» Оливье! Дома, небось, окромя щей да картошки жареной ничего не видит, а тут аристократа из себя представляет. Смотришь, смотришь на иного, да и подумашь: «Эх, была бы воля моя, так вымазал бы я твою харю противную "оливьем" то этим». Так как же, Филимон Филимонович, насчет селедки-то? Как из нее салат сделать?

— Можно, — задумчиво ответил повар. — Когда я у графа, у предводителя жил, так делал. Надо ее, селедку-то, в сливках вымочить, а потом вместе с трюфелями протереть, да на греночки с сыром каманбером и намазать, а кругом салат ромен, острый с французским уксусом, с кайенским перцем.

— Ну, — спросил хозяин, заметно раздражаясь.

— Ну, и кушали гости, хвалили «салат Барбар» называется.

Хозяин забарабил пальцами по прилавку, злобно усмехнулся, подумал и проговорил:

— А если, если «пломбир» сделать?

Этим словом дразнили повара и он не мог его слышать, бранил за это слово гостей, а на половых даже с поварским ножом бросался.

Он вскочил и затрясся веш.

— Ше... шестерка! — хрипло крикнул он. — Жулик! Дядю обокрал, свояченицу продал! Вор, катаржанец! Будь ты, анафема, проклят!

Он плюнул и ушел, а хозяин посмеялся, посмотрел ему вслед, вздохнул и потом принялся «своим умом» со-

ставлять замысловатое, мудреное меню, причем вставил и понравившееся ему название «салат Барбар», решив заменить сливки, трюфели и прочие дорогие вещи луком и тертым картофелем.

А. Пазухин.

Развлечение. №19, 1909.



РЕЦЕПТЫ

**«САЛАТ ОЛИВЬЕ:
СОУС ДОЛЖЕН БЫТЬ ЖИДКИЙ МАЙОНЕЗ...»**

САЛАТ ОЛИВЬЕ ИЗ ДИЧИ

Взять одного жареного рябчика, $\frac{1}{2}$ курицы или немного жареной индейки, нарезать небольшими ломтиками — бланкетами наискось. Сварить 5 шт. картофеля, очистить и нарезать тонкими (с 3 коп. монету) кружочками. Нарезать 2 шт. свежих огурцов (если им сезон — можно взять 4–5 шт., очистить) небольшими кусочками. Сварив вкрутку 5 шт. яиц, нарезать ломтиками. Всю изрезанную массу сложить в миску, прибавить не мелко изрезанных пикулей $\frac{1}{4}$ ф., нарезанного салату ромен или латука $\frac{1}{4}$ ф., можно и эскорель; салат надо резать не мелко.

Приготовить соус провансаль: положить 1 ч. ложку столовой горчицы в каменную миску, прибавить 1 сырой желток, щепотки соли, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки холодной воды, подливая постепенно тонкой струей $\frac{1}{2}$ ф. прованского масла, мешать (в каком угодно направлении) деревянным или металлическим венчиком до тех пор, пока не образуется комок; затем влить 3–4 стол. ложки столового уксусу, смешать, прибавить 2–3 чайн. ложки сои кабуль.

Этим соусом заправить нарезанную массу, посолить по вкусу, поперчить, по желанию; для сочности можно прибавить 2–3 чайн. ложки уксусу или сок из целого лимона, перемешать хорошенько. Всю массу сложить в салатник в форме горки, сгладить ножом и убрать сверху раковыми шейками, нарезанными кружочками крутых яиц, нарезанными продольными ломтиками томата, кружочками свежего огурца, кустиками салата. На украшение можно оставить часть взятого на приготовление салата материала.

Кулинарный сборник. Рецепты кушаний, помещенные в «Журнале для хозяек» за 1913 и 1914 года. Выпуск II. 1915