

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ПЕНЗЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Историко-филологический факультет
ПИ им. В. Г. Белинского

Кафедра «История России и методика
преподавания истории»

Направление подготовки
Профиль

44.03.01 – Педагогическое образование
История

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА
на тему:
Организация общественного питания в России в первой трети XX века

Студент

(подпись, дата)

**Шакирзянов Тимур
Ильдусович**

Научный руководитель

(подпись, дата)

Кондрашин В.В.

Нормоконтролёр

(подпись, дата)

Первушкин В.И.

Работа допущена к защите (протокол заседания кафедры от _____ № ____)

Заведующий кафедрой

(подпись, дата)

Кондрашин В.В

Работа защищена с отметкой _____ (протокол заседания ГЭК от _____ № ____)

Секретарь ГЭК

(подпись, дата)

Кузьмина Т.Н.

Пенза, 2018

Оглавление

Введение	3
Глава I. Общественное питание Российской империи конца XIX- начала XX века	11
1.1. Правовой статус ресторанного бизнеса.....	11
1.2. Эволюция предприятий общественного питания в конце XIX – начале XX века.	18
1.3. Категории персонала в ресторанном бизнесе в исторической ретроспективе.	23
Глава II. Развитие сферы питания в Советской России. 1917- конец 1920-х гг.	28
2.1 Факторы развития общественного питания в условиях революции 1917 г. и Гражданской войны в России.	28
2.2 Осуществление государственного общественного питания в годы НЭПа	31
2.3 Новации в культуре ресторанного дела в годы новой экономической политики	38
Глава III. Применение результатов исследования в образовательных организациях.....	47
3.1 Методическая разработка внеклассного мероприятия на тему: «Повседневность досуга в России императорской и советской (на примере истории ресторана Ярв)»	47
3.2 Ход мероприятия	49
Заключение.....	57
Список источников и литературы.....	59

Введение

Актуальность темы. Актуальность данной работы обусловлена тем, что организация ресторанного бизнеса является одной из лидирующих отраслей и в современном обществе. При изучении тенденций в социально-экономическом развитии страны на различных этапах ее развития показывает, что половина валового продукта производится в сфере услуг, которая оказывает значительное влияние на характер потребления, и, естественно, на всю экономику страны. Одним из наиболее стремительно развивающихся секторов рынка услуг (как в первой трети XX века, так и сейчас) является общественное питание. Данная отрасль прочно укрепилась в нашей экономике, но не стоит забывать, что ресторанное дело имеет богатые традиции и историю. На основе этой проблематики ученые получают большую возможность изучить данный период как с экономической, исторической, и культурной точки зрения.

Ресторан – это настоящий живой организм, а ресторанное дело – это сфера предпринимательства, связанная с организацией и управлением предприятием общественного питания и направленная на удовлетворения потребностей людей по вкусной и разнообразной пище. В ресторанном деле сочетаются такие сферы как производство, потребление и развлечение. И сочетание этих трех составляющих воздействует на формирование культуры человека и на оформление его поведения, морали. Изучение всего этого комплекса проблем всегда остается актуальным, т.к. способствует сохранению самобытности, изучению культуры и повседневности российского общества.

Объектом исследования являются рестораны, трактиры, кофейные дома, а также российское законодательство, регулирующее деятельность Российского общепита.

Предметом исследования является государственная политика в отношении социальной, увеселительной и финансовой деятельности рестораторов в первой трети XX века.

Степень изученности темы. Тема ресторанного дела в период первой трети XX века не достаточно хорошо изучена. Начиная с конца XIX века, появляются первые статьи, посвященные истории ресторанного дела.

Начиная с 1920 года в тираж начало выходить большое количество мемуарной литературы на тему ресторанов и таверн, в том числе начали публиковаться и воспоминания бывших представителей ресторанного дела, что еще больше притягивало интерес публики к данному промыслу. Изучения данной тематики начинается с 20-х годов, работой В.А. Гиляровского «Москва и москвичи»¹, впервые издана авторской редакции в 1926 году. Дополненный вариант увидел свет в 1935 году. В данной книге описываются традиции, быт и нравы Москвы второй половины XIX — начала XX столетия. Для нас же интересно различным описаниям, трактиров, ресторанов и кофейных, их основные посетителей, интерьер, меню и о самих работниках заведений.

В 1930-1980 годы исследования истории ресторанного дела мало изучены, поскольку ресторанные заведения входили под государственный контроль, а частная предпринимательская деятельность подлежала искоренению из общества. На смену ресторации пришло «общественное питание». Следует выделить исследования С. Н. Семанова², Э. Э. Крузе,³ а также обобщающий труд по истории московских рабочих. В этих работах при описании численности и состава столичных рабочих, уделяется внимание бюджету, условиям труда, их правовому положению. Трактиры и кабаки упоминаются, но лишь в связи с разлагающим воздействием на трудящихся столицы, рассматриваются причины пьянства.

¹ Гиляровский В. Москва и москвичи. Собрание в четырех томах. М., 1989. 374 с.

² Семанов С.Н. Петербургские рабочие накануне первой Русской революции. М., 1966. 110 с.

³ Крузе Э.Э. Положение рабочего класса в России в 1900-1914 гг. Л., 1976. 263 с.

Интерес к ресторанному делу появился в конце 1980-1990-х годах, когда из государственного контроля вышли товарно-денежные отношения, предпринимательство, и желание население создавать свое дело, в том числе и в общественном питании. К теме данного исследования наиболее близки две работы – Ю.Л. Алянско⁴ и И.А. Богданова⁵. Первая из них представляет собой справочник, содержащий информацию обо всех увеселительных, в том числе, и трактирных заведениях Петербурга со времени его основания до 1917 года. В монографии И.А. Богданова описана история трёх гостиниц – «Европейской», «Астории» и «Англете^{ра}», со времени их основания и до настоящего времени.

В начале XXI века, количество литературы растёт, тема ресторанов с каждым днем становится все популярней и привлекательной для изучения. Наиболее полно история ресторанного бизнеса конца XIX – начала XX столетий представлена в исследовании Л.К.Коцюбы⁶. В ней сопоставляется состояние ресторанного дела до и после российской революции 1917 г. При этом автор пытается взглянуть на ресторанное дело с позиций соотношения традиций и новаций.

Особого внимания заслуживают работы А.В. Савельева. В 2009 году автор подготовил диссертационное исследование на эту тему⁷. В ней он детально уточняет содержание и функции ресторанного дела в России в условиях новой экономической политики; выделяет особенности ресторанного дела, что дает возможность оценить социальное значение услуги данного вида бизнеса в 1920-е гг.; определяет основные направления и эволюцию партийно-государственной политики в сфере услуг ресторанного дела и анализирует условия труда рабочих частных заведений в сравнении с рабочими государственных предприятий, действовавших в годы

4 Алянский Ю.Л. Увеселительные заведения строго Петербурга. СПб., 1996. 73 с.

5 Богданов И. Ресторан Палкина. СПб., 1987. 200 с.

6 Коцюба Л.К. Соотношение традиций и новаций в истории ресторанного дела России (вторая половина XIX – начало XX века.: дисс. на соискание ученой степени к.и.н. М., 2006..

7 Савельев А.В. Особенности развития ресторанного дела в Советской России в условиях новой экономической политики: диссертация ... кандидата исторических наук : 07.00.02. М., 2009. – 205 с.

нэпа. При этом и затрагивает положение общественного питания в дореволюционной России. Работа основана на изучении широкого круга источников и литературы. Она является результатом многолетней деятельности автора.

Ещё одну интересную статью пишет всё тот же А.В. Савельев⁸. В своей статье предпринята попытка проанализировать основную научную литературу, посвященную изучению различных проблем эпохи нэпа: рынок потребительских услуг, взаимоотношения нэпманов и власти, социокультурный облик «новой буржуазии» и ряд других. Изучение этих аспектов дает возможность выявить те глобальные и частные причины, которые непосредственно влияли на эволюцию ресторанного дела в 1920-е гг.

Работа Ирины Глущенко⁹, переводчика, журналиста и исследователя советского быта, посвящена возникновению советской кухни, роли, которую играл в этом процессе Анастас Микоян, связи между общей логикой развития советской системы и ее конкретными бытовыми проявлениями. Отдельное место в этом социально-антропологическом исследовании занимает глава о «Книге о вкусной и здоровой пище», где данный памятник советской эпохи рассматривается с эстетической, идеологической и историко-культурной точек зрения. В книге использованы уникальные архивные материалы, ранее не публиковавшиеся и не цитировавшийся, а также фотографии из архива семьи А. И. Микояна.

В книге Демиденко Ю. Б.¹⁰ на основе большого фактического материала рассказывается об истории становления и развития в Петербурге феномена «общественного питания»: о ресторанах, кабаках, чайных, трактирах и прочих заведениях.

⁸ Савельев А.В. Ресторанное дело в нэповской России: итоги и последствия.// Сервис в России и за рубежом. 2012. 7 с.

⁹ Глущенко И. В. Общепит. Микоян и советская кухня. СПб., 2010.

¹⁰ Демиденко Ю.Б. Рестораны, трактиры, чайные... Из истории общественного питания в Петербурге XVIII – начала XX века. М., 2011.

Статья П.В. Травера «История и образ кабака и трактира в русской культуре»¹¹, посвящена появлению питейных заведений в России в течение нескольких веков. Цель работы автора – проследить, как и кем создавались места потребления алкоголя в русском государстве. Автор утверждает, что история питейных заведений является частью социальной истории и истории повседневности. Доказательством тому служит ряд публикаций двух последних десятилетий, затронувших социальное значение питейных заведений в ряде европейских стран. Подобные публикации явно свидетельствуют о том, что питейные заведения могут рассматриваться как отдельная сфера общественной жизни, а их функции – как составная часть общей организации общественного питания.

В 2014 году выходит статья Малышкиной Е.А «Эволюционный путь развития индустрии общественного питания в дореволюционной России»¹². В данной статье предпринята попытка проанализировать историческую и научную литературу, посвященную развитию индустрии общественного питания России в дореволюционный период. Как показывают источники, индустрия общественного питания в России прошла долгий путь развития и имеет несколько этапов своего развития. В данный период индустрия общественного питания была представлена большим количеством предприятий питания с различным уровнем обслуживания и качеством продукции. Постоялые дворы, кабаки, трактиры располагались в местах массового скопления людей, как правило, возле рынков. Функция данных заведений заключалась не только в удовлетворении потребности людей в еде и питье, а как в центре политической жизни населения. Довольно широкое распространение получили такие заведения, как питейные дома, рестораны, кондитерские. Трактиры в Москве и Петербурге начинают постепенно вытеснять фешенебельные рестораны «Кюба», «Националь», «Прага», «Яр»,

¹¹ Травер П.В. История и образ кабака и трактира в русской культуре // История и современность. 2013. № 1. Март. С. 90-109.

¹² Малышкина Е.А. Эволюционный путь развития индустрии общественного питания в дореволюционной России. // Социально-экономические явления и процессы. 2014. № 2.

«Эрмитаж». Изучение данных аспектов позволили выявить глобальные и частные причины, непосредственно влияющие на эволюционный путь развития ресторанного дела в дореволюционной России.

Целью исследования выступает комплексный анализ эволюции общественного питания в России первой трети XX века. В соответствии с обозначенной целью были поставлены следующие задачи:

- 1) Выявить особенности работы ресторана дореволюционного периода и НЭПа.
- 2) Проследить развитие ресторанного дела данного периода
- 3) Оценить качество предлагаемых товаров услуг.
- 4) Сравнить государственную политику в деле регулирования ресторанной промышленности двух периодов.

Хронологические рамки исследования охватывают Россию рубежа XIX – XX века. Нижняя граница временных рамок предопределена результатами широкомасштабных социально-экономических реформ в России в 1860-1870-х годах, затронувших сферу коммерции, в том числе и ресторанный бизнес. Экономическая либерализация ресторанного бизнеса произошла сразу же после отмены крепостного права в 1861 году, отмены винных откупов и проведения великих реформ Александра II. Определяющую роль здесь сыграло «Положение о трактирных заведениях» 1861 года, законодательным порядком разрешившее неограниченное владение ресторанами и трактирами для всех категорий подданных. Критерии определения верхней границы – окончательное сворачивание НЭПа и сокращения частных предприятий общепита.

Источниковую базу составляют положения «о трактирном промысле 8 июня 1893 года¹³, положение о трактирных заведениях¹⁴, устав союза владельцев трактиров без крепких напитков, чайно-столовых, чайных и

¹³ Положение о трактирном промысле 8 июня 1893 года. – М., 1893.

¹⁴ Положение о трактирных заведениях. – СПб, 1886.

кухмистерских города России с пригородами»¹⁵ В этих документах освещен целый спектр вопросов, связанных с историей ресторанного бизнеса: разработка и дискуссии вокруг законодательства, отношение государства и общества к месту и роли увеселительных заведений и продаже алкоголя.

Огромный массив необходимой информации содержится в периодической печати: «Ресторанная жизнь»¹⁶, «Ресторанное дело»¹⁷. В изданиях рассматриваемого периода нашли свое отражение проблемы развития ресторанного дела, обсуждение основных проблем, социальное восприятие качества ресторанного обслуживания.

Значимыми источниками в ходе исследования периода НЭПа являются опубликованные документы центральных органов власти: Всероссийских съездов Советов, СНК, СТО, НКпрода¹⁸. Их анализ позволил раскрыть роль законодательных актов, оценить практические меры, проводимые в жизнь. Существенная информация есть в статистических ежегодниках и бюллетенях общероссийского и местного характера. Статистика позволяет выделить отличия в развитии частного сектора.

Особую группу источников этого периода составляют материалы центральной и местной печати. Прежде всего, – это газеты «Известия», «Правда», «Экономическая жизнь», журнал «Работник (с 1923 г. – Рабочий) общественного питания» и др. Опубликованные в них материалы насыщены интересными данными и живо передают приметы будней тех лет. Наиболее ценными представляются статьи, посвященные повседневной жизни новой социальной прослойки — нэпманам, положению рабочих на частных предприятиях.

Методологической основой работы послужили принципы историзма, научности и системный подход. В ходе исследования использовались методы

15 Устав союза владельцев трактиров без крепких напитков, чайно-столовых, чайных и кухмистерских города Санкт-Петербурга с пригородами. – СПб, 1912.

16 Ресторанная жизнь. 1914.

17 Ресторанное дело. 1916.

18См.: Коммунистическая партия Советского Союза в резолюциях и решениях съездов, конференций и пленумов ЦК (1898-1986). М., 1983-1987; Решения партии и правительства по хозяйственным вопросам: Сб. д-в за 50 лет: в 5 т. М., 1967.

эмпирического исследования: классификация, сравнение; методы теоретического исследования: исторический и логический.

Научная новизна исследования заключается в том, что сама история ресторанного дела в России первой трети XX века не представлена каким-либо серьезным научно-аналитическим исследованием.

Практическая значимость исследования определяется широкими возможностями применения его результатов в процессе формирования исторической памяти, укрепления интереса к изучению истории российской повседневности.

Теоретический и фактический материал, основные положения и выводы работы можно использовать при подготовке внеклассных мероприятий и во внеурочной деятельности.

Апробация результатов исследования проводилась на научных конференциях «XIX Лебедевские чтения» в апреле 2018 года; на кураторском часе для группы 14ИПИ-1 Педагогического института им. В.Г. Белинского Пензенского государственного университета.

Структура работы определяется логикой исследования и состоит из введения, трех глав, заключения, списка использованных источников и литературы.

Глава I. Общественное питание Российской империи конца XIX- начала XX века

1.1 Статус ресторанных заведений России в XIX-начале XX века

О статусе ресторанных заведений в России заговорили лишь во времена общественных реформ Александра II. Они предопределили снятия ограничений в экономическом секторе, включая и ресторанное дело. Так в Положении о трактирных заведениях 1861 года поданные российского государства могли владеть трактирами и ресторанами.

До 1861 г., было три положения о трактирном промысле: первое – для Санкт-Петербурга, второе – для Москвы, третье – для губернских городов и селений. В то же время заведения подразделялись по роду хозяйственной деятельности и по разрядам.¹⁹

В заведения высшего разряда не могли заходить люди в крестьянской одежде, нижние солдатские чины, а в кабаках и харчевнях не разрешалось подавать дичь. Существовал целый ряд ограничений и стеснений, мешавшему развитию мешавший данному промыслу.

Налоговые структуры брали на себя ответственность за соблюдением установленных законом торговых операции в ресторанных. Налоги с трактирных заведений установлены были следующим образом: в городах – в пользу города, а в уездах – в пользу казны. В Санкт-Петербурге все заведения, кроме трактиров, «отдавались в содержание» за определенную законом сумму, которая была различна для каждого заведения ресторанного типа, а так же и по частям города. Для трактиров законом была определена общая сумма акциза, который между отдельными заведениями распределяла городская дума, причем – по соглашению с держателями заведений. В случае упразднения какого-либо заведения положенная на него сумма была уравниательно распределена на другие трактиры.

¹⁹ Семанов С.Н. Петербургские рабочие накануне первой Русской революции. – М., 1966. – С. 110.

В губернских городах трактиры сдавались в наем с торгов, а другие заведения сдавались в содержание за определенную сумму акциза, или – определенного законом, или – назначенного городским начальством и утвержденного губернатором или генерал-губернатором. В уездах же трактиры, находящиеся на расстоянии двух станций, и около губернских городов – на расстоянии пяти верст – сдавались в содержание с торгов ценой не ниже 60 рублей, а для всех прочих назначались постоянные акцизы от 10 до 60 рублей.

Законом 1861 года все трактирные заведения сводились в один разряд; им всем предоставлялись одинаковые права; ограничения в числе отменялись; отдача трактиров с торгов прекращалась (такой способ предполагает ограничение числа заведений определенным комплектом); сдача других заведений ресторанного типа в содержание за определенную сумму акциза также отменялась, взамен определение среднего годового акциза с каждого заведения в городах предоставлялось городским обществам при утверждении губернским начальством, а внутреннюю раскладку производить или самому обществу трактирщиков, или избранными им депутатами²⁰.

Упрощались права посетителей ресторанов, которым дозволялось курить и «наслаждаться развлекательной программой. В ресторанах разрешили петь и представлять "каскадные номера" с танцами»²¹.

Либерализация общества означало раскрепощение нравов, и поведения большинства обывателей. То, что еще вчера казалось неприличным (в силу сложившихся в обществе ханжеских привычек), сегодня было делом обыденным и не вызывавшим никаких нареканий. Очень непросто было сразу усвоить и принять многое из того, что было обычным в большинстве западноевропейских стран. Но жизнь во второй половине XIX в. развивалась

²⁰ Бородин Д.К. Указ. соч. С. 75.

²¹ Волкова И.В., Миропольский Я.И., Мумрикова Г.М. Указ. соч. С. 17.

очень стремительно, и требовала от российского общества решительной реакции.

К концу XIX в. можно говорить об оптимизации «Положения о трактирном промысле, высочайше утвержденным 8 июня 1893 года». В данном положении трактирным промыслом, считалось такое заведение, приспособленное для продажи еды и напитков для потребления на месте. Делились такие заведения: на отдачу в наем покоев (гостиницы, постоялые дворы, заезжие дома, корчмы) и без отдачи (трактиры, рестораны, харчевни и столовые, фруктовые лавки и т.п.) Не считались трактиром те места, где продавали только одними напитками. Владеть такими заведениями могли люди имеющие право заниматься торговлей и промыслом.²²

Разработчики «Положения» охватили многие аспекты ресторанной политики. Можно было найти как трактиры, рестораны, харчевни и духаны, овощные и фруктовые лавки и ренсковые погреба в которых подают закуски или еду; столовые, кухмистерские, так буфеты при театрах, на пароходах, пароходных пристанях, станциях железных дорог. Предприятия питания находились в ведении органов городского самоуправления. Право на открытие и торговлю, величину налогов с них определяла особая «раскладочная комиссия» городской думы: «по степени дохода, размерам оборотов, роду и особенностям производимого промысла, по месту нахождения их в городе».

Положение 1861 года дало толчок к росту числа ресторанов – вместе с увеличением населения города, развитием деловой и общественной жизни, торговой и промышленной деятельностью. Как и само общество, рестораны выстраивались в своеобразную иерархическую пирамиду, на вершине которой находились дорогие рестораны, которые современники единодушно называли «фешенебельными».

По «Положению о трактирных заведениях 1861 года» трактиры классифицировались как «открытое для публики помещение, в котором,

²² Положение о трактирном промысле 1893 г. М., 1893. С. 3-5.

либо отдаются внаем особые покои со столом, либо производится продажа кушанья и напитков»²³. Заведения трактирного типа делились следующим образом: гостиница; подворье; меблированные комнаты; собственно трактиры; ресторации; кофейные дома; греческие кофейные; кафе - рестораны; кухмистерские дворы для проходящих; харчевни; буфеты при театрах, клубах, станциях, пристанях и проч.; такие овощные и фруктовые лавки, где, в особых покоех, предлагается на месте закуска и завтраки; городские галереи с правом содержать стол и напитки; открытые на летнее время палатки; духаны, станционные дома, корчмы и постоянные дворы.

Пестрота всех ресторанов, трактиров, погребков и кухмистерских показывает, насколько разнообразны были формы удовлетворения насущной потребности в еде и питье: от самых дорогих и изысканных до простейших, ориентирующихся на рабочий люд и городскую бедноту. Но в общем для начала XX в. наиболее распространенным было домашнее питание рабочих, а также в трактирах и т.п. (особенно в городах). «Хозяйское» же питание было и «принудительным», и неудовлетворительным, и в любом случае – завышенной стоимости.²⁴

В иерархии дореволюционного общепита самыми низкосортными заведениями считались кабаки, и харчевни, в которых подавали блюда русской кухни. Обслуживающий персонал именовался «половыми». В таких заведениях обычно заходят извозчики, рабочие, мелкие ремесленники – люди с небольшим достатком. Многие трактиры не закрывались до 7 часов утра, что привлекало публику, которую нельзя было назвать приличной. Чистотой заведения общепита не отличались, в них было всегда шумно, а перебравшие посетители часто устраивали потасовки.

Мода на все заграничное познакомила русских с западными кондитерскими изделиями – спрос на них стал стремительно расти в ущерб

²³ Положение о трактирных заведениях. – С. 12

²⁴Савельев А.В. Особенности развития ресторанного дела в Советской России в условиях новой экономической политики: диссертация ... кандидата исторических наук : 07.00.02. М., 2009. – С. 44-45

исконно русским баранкам и пряникам. Поэтому ещё в конце XVIII века появились кондитерские, которые специализировались исключительно на десертах. Они быстро вытеснили «конфетные лавки», в которых сладости продавались навывнос. В кондитерских же пирожные, торты и эклеры можно было не только заказать домой, но и съесть за столиком. Открывали кондитерские обычно иностранцы, в первую очередь швейцарцы. Многие заведения делали ставку на состоятельных клиентов: владельцы поддерживали высокие цены и были застрахованными от беспорядков, которые нередко устраивали простолюдины.

Чайные появились в России довольно поздно — первое заведение такого рода открылось лишь в 1882 году. Вскоре они стали повсеместным явлением. Чайные открывались вдоль трактов, станций и вокзалов, рядом с рынками и театрами. К чаю здесь предлагали хлеб, обычно собственного производства, масло, сахар и сливки. Начищенные до блеска самовары украшались горячими бубликами и баранками, а в плетеных корзинках всегда лежали сухари и сушки.

Также в городах были кухмистерские, или «кухмистерские столы». Эти заведения были рассчитаны на публику со скромным достатком — ремесленников, мелких чиновников, небогатых купцов. Обед из трех-четырех блюд в кухмистерской обходился довольно дешево — примерно 35–45 копеек. Посетителям, которые постоянно столовались в таких заведениях, было выгоднее покупать абонементы на обеды — 10-рублевый билет давал рублевую скидку. В зависимости от национальности хозяина такого заведения, посетителям предлагали различные национальные. Но самыми популярными были греческие кухмистерские, меню которых, однако, не имело практически никакого отношения к греческой кухне. Популярность кухмистерские обрели не только из-за относительной дешевизны еды, но и благодаря тому, что всегда располагались в центре города и работали с утра до ночи. Впрочем, имели кухмистерские один ощутимый минус — поскольку чаще всего они находились в подвалах, в них было грязно и душно.

Практически все кухмистерские продавали обеды «на дом». Готовые блюда разносили студентам, квартирантам и холостякам: они не имели достаточно денег, чтобы держать свою кухню и кухарку, но предпочитали обедать дома. Во многих кухмистерских можно было не только пообедать или поужинать, но и отпраздновать торжество: юбилей, крестины, свадьбу. Некоторые из них специализировались на поминальных обедах – такие располагались рядом с кладбищами.

В конце XIX века на смену кухмистерским пришли столовые, предлагавшие клиентам завтраки, обеды и ужины порционно. Первые столовые были практически благотворительными – еду, конечно, не раздавали бесплатно, но стоила она очень дешево. Меню здесь было однообразным, но к приготовлению блюд предъявлялись высокие санитарные требования. Столовые работали каждый день с 12 до 16 часов дня. Их стены украшались дешевыми лубочными картинками, а столы покрывались клеенками. Внутреннее убранство напоминало трактир: на стойку для наглядности выставлялись разные блюда, имевшиеся в сегодняшнем меню. Холодную закуску было принято съедать прямо за стойкой, а вот горячие блюда — исключительно за столом. Бесплатный хлеб лежал в корзинках на всех слотах, даром можно было получить и горячую воду. Те посетители, которые имели месячный абонемент в столовую, получали в ней персональный шкафчик, в котором хранили салфетку, газету или книгу для чтения во время еды, а порой и собственные столовые приборы.

Однако качество данных заведений не всегда была на высоте. «Русские ведомости» в свое время писали, что в питейных заведениях Москвы ингредиенты для блюда дешёвыми и просроченными. Мясо и рыбу сомнительной свежести варят и жарят, добавляя специи для перебивки вкуса.²⁵

²⁵ Русские ведомости. 1911. 29 июня.

Если посмотреть, как происходили дела в Петербурге, то мы видим, что рестораны расположенные в центре города находились в пригодном санитарном состоянии, а пища всегда была качественной. Однако в рабочих районах такие заведения не сильно отличались от московских.²⁶

Как мы видим, начиная с конца XIX века происходит полное упорядочивание государством положений связанных со статусом ресторанных заведений. Имеется большое разнообразие предприятий питания, в основном они делились иерархически, по степени элитарности предприятия: от столичных ресторанных заведений до кабаков и харчевен.

²⁶ Крузэ Э. Э. Условия труда и быта рабочего класса в 1910-1914 годах. Л., 1981. С. 131.

1.2 Новации в культуре ресторанного дела

Основой успех в ресторанном деле зависит не только от хорошо приготовленных блюд, но и самого здания, где находится ресторан, уровне обслуживания, интерьер и реклама. Это факторы помогают привлечь к себе новых клиентов. Таким образом, привлечение и сохранение гостей это основная задача рекламной компании ресторанов. Успех ресторана зависти от рекламы, уровня обслуживания, мода, кухня и т.д.²⁷

Обычно рестораны располагались окнами на улицу, в зале было обставлено мягкой мебелью. Начиная с 1830-40-х гг. в ресторанах существовал так называемый общий стол, накрывавшийся в определенное время, о нем знали постоянные посетители. Это создавало атмосферу дружеских обедов. Посуда соответствовала уровню ресторана: от богатой до совсем простой. Столовые приборы-ложки, ножи и вилки были мельхиоровые или из польского, серебра. На тарелках, стаканах, рюмках, салфетках были сделаны метки-инициалы содержателя или название ресторана.

Завтраки, обеды и ужины можно было заказать как по меню, так и порционно. В перворазрядных ресторанах ужины можно было заказать без напитков от 75 копеек до 1 рубля, а в аристократических от 2 до 3 рублей. Завтраки отходились от 50 копеек до 1 рубля²⁸.

Стоит заметить, что владельцы ресторанов наживались на продаже фруктах и вин, которые продавались в 4-5 раза дороже чем в местных магазинах. А что касается «чаевых», в те времена было принято оставлять 10 процентов официантов и метрдотелю от суммы счета²⁹.

В XIX веке на набережной р. Мойки, открыл продуктовую лавку француз по имени Жорж. Быстро разбогатев супруги Жорж купили дворовый флигель, где открыли ресторан «Сен-Жорж». И.И. Пушкарёв упоминал:

²⁷ Калугин В.К. Рынки Петербурга. – СПб., 2000. – С. 189

²⁸ Смирнов М. Указ. соч. – С. 55.

²⁹ Чеснокова А.Н. Невский проспект. – Л., 1985. – С. 141.

Ресторан «Сен-Жорж» находится на Мойке близ Полицейского моста в особом на дворе домике, со вкусом убранном. Каждый посетитель со знакомыми может занять особую комнату. Сервизы превосходные, вино отличное. Летом нигде нельзя отобедать с большим удовольствием как у Жоржа».

Позже был открыт знаменитый «Донон». Сливки общества, и даже лица императорской фамилии любили сюда заглядывать; его завсегдатаем был князь Алексей Александрович. Свою славу «Донон» приобрел не только первоклассной кухней и великолепной кухней и великолепным обслуживанием, но и тем, что его нередко посещали известные деятели литературы и искусства — И.С. Тургенев, Н.И. Костомаров, М.Е. Салтыков — Щедрин.

Так же имел место «быть» такой ресторан как «Палкин». Этот ресторан привлекал посетителей изысканными блюдами (изумляло даже перечисление в меню блюд французской кухни — соус из трюфелей, консоме, филе, соусов, салатов, муссов) Ресторан отличался пышной отделкой, над которой трудились лучшие архитекторы: в окнах нижнего этажа красовались витражи, изобразившие сцены из романа В. Гюго «Собор Парижской Богоматери». Посетители поднимались на второй этаж по белой парадной лестнице, устланной коврами, украшенной экзотическими растениями и фонтанами. Здесь играл оркестр и стоял знаменитый механический орган³⁰. В начале XX века открыли концертный зал, где выступали первоклассные исполнители — от солистов Ла Скала до оркестра арфисток. В центре главного зала располагался большой бассейн, в котором плавали живые стерляди. Посетитель выбирал одну из них, ее вылавливали сочком и готовили по желанию заказчика. В отличие от других ресторанов было продумано расположение кухни. Чтобы в зал не проникал чад и стук кастрюль, она находилась на первом этаже, а готовые, украшенные блюда

³⁰ Алянский Ю.Л. Указ. соч. — С. 127.

подавались в общий зал на специальном подъемном устройстве³¹. В среде петербургского света было принято поужинать у «Палкина» поздним вечером после театра.

Ресторан обычно именовали по фамилии владельца, особенную «ценность» имело французское имя. Но как в любом правиле были и исключения. Например, бельгиец Э. Игель, открыв в 1878 году ресторан на Б. Конюшенной 27, назвал его «Медведь». Называли рестораны и именами европейских городов – «Париж» и «Лондон», «Прага» и «Вена», «Ницца» и «Бристоль». Название «Медведь» намекало не на Европу и не на европеизированную Россию, а на дремучую дикость, но с оттенком сказочного добродушия³². В вестибюле стояло традиционное в конце XIX века чучело медведя с подносом в руках. При этом интерьеры ресторанов и их обслуживание, кухня-все вполне соответствовало европейскому уровню. Так достигалось изощренное сочетание внешне немного грубоватого национального колорита и современной европеизированной сути. Например, в ресторане «Медведь» была вполне французская кухня. Национальный колорит «Медведя» поддерживался неизменным цыганским хором и некоторыми роскошными блюдами «а ля рус», всегда находившемся в меню.

Таким образом, рестораны было принято называть по фамилии владельца, более популярно было французское имя. Бывало такое, что называли рестораны и именами европейских городов. Но, не смотря на это, были и исключения.

Лучшие ресторанные заведения Санкт-Петербурга всегда являлись не только местом, где можно было вкусно поесть, но и центрами общественной жизни³³. Они использовались для проведения различных собраний и встреч, чествования именитых горожан, празднования юбилеев и знаменательных событий и т.д. Некоторые рестораны были облюбованы для своих торжеств

³¹ Вениаминов Б.А. Указ. соч. – С. 99.

³² Горбачевич К.С. Почему так названы?: О происхождении улиц, площадей, островов, рек и мостов. – Л., 1985. – С. 78.

³³ Ресторанная жизнь. – С. 3, 6, 7

артистами балета и соответственно их поклонниками (Ресторан Кюба). Или, например когда говорилось о ресторане «Вена», всем становилось понятно, что речь идет о жизни литературно — художественной богемы.

Таким образом, рестораны были не только местом где можно было поесть, но и местом общественных встреч, празднования юбилеев, знаменательных событий и т.д.

В ресторанах обязательным элементом был «закусочный стол» или буфет, куда в ожидании обеда, приходили посетители, чтобы выпить рюмку водки или крепкого вина и выбрать из предложенных двух-трех десятков холодных или горячих закусок³⁴. Рестораны первого разряда были открыты до трех часов ночи, второго-до часа.

Популярностью в XIX века пользовался ресторан «Ривьера», где было около 30 отдельных номеров, холодная и горячая вода. В ресторане Бореля на Б. Морской ,8 в меню фигурировали паштет из соловьиных язычков и вина из погребов семьи Наполеонов, а французенкам ужин предоставлялся бесплатно.

Почти во всех ресторанах имелся бильярд, предполагались отдельные кабинеты — необходимый атрибут перворазрядного ресторана³⁵. Здесь представители высшего света любили посидеть и поговорить, назначить свидание даме, а респектабельные промышленники, банкиры, богатые купцы обсуждали крупные сделки, не опасаясь посторонних ушей³⁶. Во многих фешенебельных ресторанах цены были искусственно завышены, что создавало обстановку избранности. Обстановка кабинетов соответствовала их назначению. К ним была приставлена особо вышколенная прислуга, обученная не только безупречному обслуживанию, но и умеющая вовремя исчезнуть, когда велись деловые или интимные разговоры, и молчать о случайно увиденном или услышанном³⁷.

³⁴ Еремеев С.Т. Указ. соч. – С. 37.

³⁵ Крузе Э.Э. Указ. соч.– С. 201.

³⁶ Устав союза владельцев трактиров без крепких напитков, чайно-столовых, чайных и кухмистерских города Санкт-Петербурга с пригородами. – С. 64.

³⁷ Дудин А.А. К истории трактира на Руси. СПб., 1988. – С. 50

Таким образом, в ресторанах появились кабинеты, где любили посидеть респектабельные промышленники, банкиры, купцы. Там они любил обсуждать свои дела, не опасаясь посторонних ушей. К ним была представлена даже отдельная, более профессиональная прислуга. Которая должна была молчать о том, что она видела и слышала.

Нововведением конца XIX стали вагоны-рестораны, они входили в состав поездов и имели постоянных поваров и обслуживающий персонал. Вокзальные рестораны славились хорошей, качественной едой, особенно на Варшавском и Финляндском вокзалах и при Ново-Деревенской ст. Приморской дороги.

Суммируя вышесказанное, отметим, что конец XIX – начало XX века период подъема в культурных новаций ресторанов. Внешний облик заведений начал все больше и больше походить на европейский. В рестораны начали приходить не только для того, чтобы отобедать, но и для того чтобы встретиться, обсудить дела, отпраздновать юбилеи, знаменательные события. Начали существовать кабинеты, где сидели высокопоставленные чины. Там они обсуждали свои дела, не опасаясь лишних «ушей». Называть рестораны начали по фамилии владельца, в основном это были французские фамилии; по названию европейских городов, рек, достопримечательностей.

1.3. Категории персонала в ресторанном бизнесе в исторической ретроспективе

Основной категории ресторанного персонала были официанты. Это люди, познавшие азы поддевания блюд и общения с клиентами. Служба официанта являлось целой наукой, обучение растягивалось на несколько лет, но профессия официанта все равно являлась престижной, поскольку зарплата состояла только из чаевых, а в те времена это были большими деньгами. Поэтому, кто начинал свой путь с мальчика на побегушках, с удивительным терпением и упорством двигаясь к заветной цели³⁸. В это время складывалась парадоксальная ситуация: личность официанта и его служба были не совместимы между собой, ведь прояви официант свою личность при разговоре с клиентом, он мог остаться без чаевых, следовательно и без зарплаты. Клиенты, как правило, не терпели официантов с завышенной самооценкой.

Таким образом, служба официанта была очень престижна. Обучение занимало года. Официант не на работе имел собственного «Я». Клиенты не любили «зазнавшихся» официантов. Любой не обдуманный шаг и не обдуманное слово, он мог остаться без чаевых.

Ресторан держится на четырех столпах: местоположение, кухня, интерьер и обслуживание³⁹. Последнее включает в себя то, что можно назвать словом «шоу». Хороший ресторан — это театр. Притягательность высокочеловеческих ресторанов еще и в том, что они одновременно удовлетворяют важнейшие потребности человека. Любой человек нуждается в признании собственного социального статуса. Именно эту потребность удовлетворяет процесс обслуживания, момент «суеты вокруг клиента»⁴⁰.

Удовлетворение потребностей — классический путь к успеху в ресторанном бизнесе.

³⁸ Ресторанное дело. — С. 19.

³⁹ Белов А.И. Указ. соч. — С. 27.

⁴⁰ Пыляев М.И. Указ. соч. — С. 127.

В ресторанах посетителей сначала встречал швейцар, который с почтением раскланивался, на его лице было написано, что именно вас он ожидал увидеть. Это обыкновенно был видный мужчина в ливрее с расчесанными на 2 части бакенбардами. Он передавал вас другим служащим, которые вели вас по мягкому ковру в гардероб. Там занимались вашим разоблачением так ловко, что вы не замечали, как оказывались без пальто, без шляпы. Далее вас встречал на пороге зала величественный метрдотель. С серьезнейшим видом он сопровождал вас по залу: «Где вам будет угодно?»...Наконец место выбрано. Сели. Словно из под земли являлись два официанта. Они не смели вступать в разговор, а только ожидают распоряжения метрдотеля, а тот воркующим голосом, употребляли французские названия вин и закусок, выясняет, что вы будите есть и пить⁴¹. Наконец, неслышно для вас он дает распоряжение официантам...Метрдотель на минуту покидает вас для того чтобы вновь появиться и проверить, все ли у вас в порядке. Два официанта стоят поодаль, неотступно следят за каждым вашим движением. Вы потянулись за солью — официант уже здесь с солонкой. По знаку метрдотеля одни блюда заменяются другими. Гостей всегда поражала ловкость официантов и память метрдотеля, который не смел забыть или перепутать, что заказали посетители. В конце обеда или ужина метрдотель незаметно клал на край стола счет на подносе и уходил⁴².

Таким образом, система подбора персонала в ресторане была отлажена. Каждый знал свое место и свои обязанности. Хороший ресторан — это театр. А персонал в нем, это «актеры». Гости должны были получать колоссальное внимание.

В трактирах в общем зале находился орган — механическая шарманка, «машина», так его не редко называли, в которую опускали монетку — и звучала мелодия. Одним из главных действующих лиц был официант, или

⁴¹ Светлов С.Ф. Указ. соч. — С. 111.

⁴² Чеснокова А.Н. Указ. соч. — С. 147.

как его тогда называли «человек». Официанты же именовали гостей как «ваше сиятельство» и «ваше степенство»⁴³. Костюм официанта первоклассного ресторана состоял из черного фрака без шелковых лацканов и жилета, брюк без лампасов, крахмальной манишки со стоячими воротничком и черным бантиком. Для того чтобы передвигаться по залу легкой бесшумной походкой, туфли были без каблуков на плоской подошве. Костюм дополняли белые нитяные перчатки и перекинутая через руку салфетка, которой официант протирал бокалы и тарелки. Каждый имел личный нагрудный номерной знак. Форменную одежду шили за свой счет⁴⁴.

Таким образом, одним из главных действующих лиц был официант. Его костюм был с иголочки. Одежду они шили за свой счет. Его чаще всего называли не официант, а «человек». Он передвигался по залу без шума, практически не заметно.

Прислуга ресторанов не получала от хозяев никакого содержания, а иногда и сами приплачивали начальству за свою работу, жалованием же служили «чаевые». В своих бытописаниях С.Ф. Светлов, который был не только заядлым театралом, но и служащим банка, в связи со своей профессиональной принадлежностью фиксировал подробности финансового толка. Он отмечал, как расплачивались с прислугой, и какие у нее были доходы. Для трактирной прислуге чаевыми были 15-20 копеек, а швейцару, если он хорошо обращался с верхним платьем давали по 10-15 копеек.⁴⁵

Официанты ресторанов были в основном тоже французы, немцы, и очень редко — русские⁴⁶. Позже официантов во французские кухмистерские стали набирать из татар — непьющих мусульман, которые знали толк в национальной кухне⁴⁷.

Требования к официантам были очень строгими, они не имели права громко разговаривать, стучать, смеяться, курить, пить, есть в присутствии

⁴³ Григорьев М.А. Прогулки в прошлое. — СПб., 2005. — С. 112.

⁴⁴ Засосов Д.А., Пызин В.Н. Из жизни Петербурга. — СПб., 1991. — С. 149.

⁴⁵ Волокитин Н.И. Указ. соч. — С. 19.

⁴⁶ Отчёты о действиях трактирной депутации за четырехлетие 1864 — 1868 гг. — С. 12.

⁴⁷ Чеснокова, А.И. Указ. соч. — С. 173.

посетителей и вступать с публикой в разговоры. При этом запрещалось сидеть не только в присутствии посетителей, но и без них. За нарушение правил полагался штраф. За официантами и поварами, помимо старшего официанта и старшего повара наблюдал распорядитель ресторана — метрдотель. Особо важным и почетным гостям метрдотель лично подавал блюда и наливал вино. За свою работу он получал жалование и стол. Если посетителю ресторана требовалась прислуга, то он либо звонил в колокольчик, либо кричал: «человек!». На этот зов являлся один из «человеков» и исполнял его желание.

Таким образом, требования к персоналу были строгими и серьезными. Запрещалось даже сидеть не только в присутствии гостей, но и без них. За всем персоналом следил метрдотель.

При уходе гостя, все ему почтительно раскланивались, так же бережно одевали, провожали до дверей⁴⁸. За кулисами этой роскоши 20 часов ежедневного труда прислуги: поварят, судомоек, кухонных мужиков, которые приходили рано утром чистить, мыть, резать, убирать посуду.

Продолжая традицию петербургских трактирщиков многие ресторанные служащие работали на одном месте по несколько десятков лет, — швейцар Л.Д. Жерихин стоял у дверей ресторана «Москва» с 1864 по 1911⁴⁹.

Таким образом мы видим, что персонал занимал одно из самых главных мест в ресторанном деле. Устроиться на работу в ресторан было очень сложно. Обучение занимало года. Система подбора персонала в ресторане была отлажена. Каждый знал свое место и свои обязанности. Никто не мог слупить шага в «сторону». Правила были четко регламентированы. Официантам было запрещено сидеть не только при гостях, но и в их отсутствие. Официант на работе не имел собственного «Я». Клиенты не любили «зазнавшихся» официантов. Любой не обдуманый шаг и не обдуманное слово, он мог остаться без чаевых. Рабочий день

⁴⁸ Положение о трактирных заведениях. С. 27.

⁴⁹ Бахтияров А.А. Указ. соч. С. 210.

составлял 20 часов ежедневных трудов, но заработок соответствовал затраченным силам. Жалованием для официанта и швейцара служили только чаевые. Рестораны не выплачивали им жалования. Официанты иногда сами приплачивали начальству за свою работу.

Глава II. Факторы развития общественного питания в условиях революции 1917 г. и Гражданской войны в России

В период гражданской войны и «военного коммунизма», в России происходит распад большинства различных профессий, и многие люди возвращались в родные места. Общепит был одним из тех, кто попал под огонь революции. Национализации подверглись многие рестораны и трактирные заведения. Так, весной 1918 г. в Петрограде, решением Спасского районного совета была открыта бесплатная столовая для детей на месте ресторана «Скутари»⁵⁰.

Многие официанты были отправлены на фронт, часть же из них возвращались в деревни или уходили в торговлю. Наиболее активные официанты ушли на питательный фронт. В период гражданской войны союз народного питания выделял своих людей как в добровольцы Красной армии, так и на «питательный фронт». Один из современников тех событий вспоминал, что благодаря слаженной работе нарпита (а именно поваров и официантов) Москва была спасена от голода. Многие из её членов заведовали складами провианта, были заведующими и организаторами общественных кухонь.⁵¹

В 1918г. был учрежден «Комитет общественного питания» Московским советом. Комитет занимался вопросом организации столовых предприятий для безработных и солдат. Активно участвовал в деятельности комитета союз официантов. Благодаря им создавались кухни привокзальные, возле застав и нардомах. В 1920 г. Комитет общественного питания был преобразован в подотдел с районными филиалами. К этому времени в Москве было свыше 250 различных столовых и 150 чайных. Одним из главных нареканий в сторону комитета общественного питания являлось

⁵⁰Очерки истории Ленинграда. М.-Л., 1964. Т. 4. С. 152 - 153.

⁵¹ Савельев А.В. Особенности развития ресторанного дела в Советской России в условиях новой экономической политики: диссертация ... кандидата исторических наук : 07.00.02. М., 2009. – С. 91

недостатком средств и самих продуктов. Однако благодаря профессиональной организации комитета удалось предотвратить массовые хищения и беспорядки в сфере питания.

Несмотря на наличие настоящей смуты происходившей в стране, уже в 1918 г. в Москве была организована первый всероссийский съезд работников и служащих трактирного промысла. На третьей всероссийской конференции, состоявшееся в 1920 году уже смогли прибыть делегаты из бывших районов России: от Украины до стран Средней Азии.⁵²

В связи с празднованием пятилетнего юбилея союза официантов, в центральном печатном органе союза появилась заметка повара Е. Игнатова о ветеранах этого союза. Он писал, что революция и гражданская война сильно потрепало бывших поваров и официантов, и что тяжело найти приемлемую работу, да ещё и по своей специальности, многие находились в тяжелом материальном положении. Так же Игнатов предлагает взять на учет ветеранов своего труда, чтобы позаботиться о них, облегчить остаток их жизни.⁵³

Перед бывшими служащими трактирных заведений ставал нелегкий выбор: либо сменить свою профессию, либо работать в составе общественного питания (которое сильно отличалось от ресторанного). Революция за короткий промежуток времени уничтожила традицию ресторанного дела, заложенная ещё в имперский период. Произошло распыление кадрового состава, а национализация окончательно разрушила ресторанную структуру. Важно отметить, что негативную роль в этом процессе сыграло и само общество официантов, у которого не было ни желания, ни сил в создание новых традиции в сфере ресторанного сервиса.

⁵²Савельев А.В. Особенности развития ресторанного дела в Советской России в условиях новой экономической политики: диссертация ... кандидата исторических наук : 07.00.02. М., 2009. – С. 92

⁵³Савельев А.В. Особенности развития ресторанного дела в Советской России в условиях новой экономической политики: диссертация ... кандидата исторических наук : 07.00.02. М., 2009. – С. 93

Исходя из данного материала, мы можем сделать вывод, что в результате войны и военного коммунизма произошло разрушение многих сегментов хозяйственной структуры страны, при этом, не создавала что-то новое, т.к. противоречила рациональной экономики. Данный период отвергал само существование рынка, в том числе и потребительского, не говоря уже о существовании заведений увеселительного типа к которым относились и заведения ресторанного дела. Военный коммунизм оставил большое количество людей без работы, при этом не предоставлял им полноценный труд своей профессии. Ситуацию ухудшила еще и начавшаяся Гражданская война, национализация и свертывание товарно-денежных отношений.

2.2 Осуществление государственного общественного питания в годы НЭПа

После гражданской войны происходит укрепление государства, постепенное восстановление страны, и преодоление продовольственного и топливного кризиса. Этот выход из кризиса приходится именно на период новой экономической политики, когда происходило сожительство государственного и частного капитала. Советская власть в этот период времени отстаивала идею социалистического образа жизни, и развивала его во всех аспектах жизни своей страны. Этому не избежал и ресторанный бизнес, в противовес которому большевики создавали систему общепита.

Советское государство для приведения НЭП в жизнь, дала определенные возможности для частных предпринимателей, при этом сосредоточив свои усилия на укреплении своих позиции в экономике, в процессе восстановления крупной промышленности, создание тяжелой индустрии, от этого зависел подъем отраслей народного хозяйства. По мнению большевистских лидеров начала 1920-х гг., при сохранении командных рычагов в своих руках показывал необходимость обращать внимание на меры, способствовавшие улучшению жизни обывателей. Ключевую роль в этом должны были сыграть обслуживание рабочих в структурах, которые должны были противодействовать ресторанам.

Так в начале 1923 г. по постановлению Совета труда и обороны было образовано товарищество «Нарпит». В этом товариществе участвовали наркоматы, Всесоюзный центральный совет профессиональных союзов и др. Основной задачей «Народного питания» являлось предоставление населению городов и фабричному населению дешевого и доступного питания в столовых, чайных и ресторанов на основе самоокупаемости. Важно отметить, что «Нарпит» освобожден от уплаты налогов и отчислений, получая при этом льготы при оплате помещения и коммунальных услуг. Налогая политика

носила классовых характер, это означало лишение частников в получение большой прибыли, поскольку финансовые органы забирали большую часть полученных средств.

К товариществу народному питанию переходили созданные отделом общественного питания Центросоюза и Наркомата путей сообщения столовыми в ряде городов и на транспорте. Сам же «Нарпит» открыл в начале 1920г. две столовые – на заводе Михельсона и возле железнодорожных мастерских СЖД (Северной железной дороги). Современники описывали открытие этих столовым как важным процессом в стране, а сами заведения описывали как достаточно уютными и чистыми.⁵⁴

Однако, спустя год «Нарпит» показал достаточно скромные результаты своей деятельности. К первой половине 1924 г. в двух столицах было введено лишь 37 столовых и несколько в крупных городах – Ярославль, Тула, Харьков, Баку и др. Интересно отметить, что в таких столовых находились помещения для библиотек-читален, где проводилась культурно-просветительская работа.⁵⁵

Открытие нарпитовских столовых не предопределило их популярность среди населения. Хотя цены были гораздо ниже в ресторанных заведениях, однако они не могли сравниться с качеством самой пищи, её ассортиментом и качеством обслуживания. Подъем экономики в годы НЭПа увеличил доходы жителей, что давало возможность потратить свои деньги в куда более приятных местах проведения. Большевики должны были доказать в условиях новой экономической политики, что пролетарская система общественного питания лучше чем частная. В конце 1921 г. на IV Всероссийском съезде профсоюза работников народного питания М.И. Калинин высказал предположение, что экономический путь борьбы с частниками единственный из правильных. Административными мерами нельзя решить данный вопрос и призывал организаторов общепита

⁵⁴ Халатов А. К юбилею Союза рабочих народного питания // Работник народного питания. 1923. № 6-7; Его же. Общественное питание к десятилетию Октября. М., 1927; и др. работы.

⁵⁵ Нарпит. С. 13,20, 22-23.

организовать производство так, чтобы государственные столовыми стали образцами дешевизны и качества.⁵⁶

Практика показывала, что нужно не только расширять сеть предприятий питания, но и обратить повышенное внимание на уровень обслуживания посетителей. Недостатки сказывались в Ленинграде, где число посетителей, пользовавшихся услугами столовых «Нарпита», составляют лишь около 60% относительно пропускной способности этих предприятий.⁵⁷ В Москве успешно работало лишь 18 столовых, а их эффективность составила лишь 30%. В начале 1924 г. в Москву приходили десятки запросов из других городов с просьбами о составлении инструкций для открытия столовых. Важно отметить, что калорийность обедов в нарпитовских столовых составляла в среднем 1200-1400 калорий, а соотношение жиров, белков и углеводов была в норме⁵⁸.

Партийное руководство следило за положением дел в общественном питании.

Положение дел в общественном питании было постоянно в поле зрения власти. Так, на XIII конференции РКП (б) (январь 1924 г.) была принята резолюция, в которой предполагала способствованию росту таких добровольных и самостоятельных объединений, которые бы затронули правильное развитие общественно-семейного быта.

Однако инициатива об устройстве столовых проявили руководители государственных предприятий. Так в одной из газет московского завода «Красная Пресня» секретарь комсомола писал, что в нерабочие время часть пустого места нужно оставить под столовую. Так же он отметил, что у рабочих производственный труд идет куда лучше после сытного, горячего и дешевого обеда.

⁵⁶ От капитализма к социализму. Т. 1. С. 250; Каневский Е., Марголин Л. У истоков советской торговли. М., С. 159 -160.

⁵⁷ Нарпит. С. 22.

⁵⁸ Там же. С. 27, 29, 34.

В январе 1924 г. состоялась Всероссийская конференция по общественному питанию, где главной темой заседания стала создание конкретной перспективной задачи по улучшению обслуживания населения. А в феврале общее собрание пайщиков «Нарпита» выступило с предложением о создании Совета содействия общественному питанию. созданный общественный орган вошли как партийные, так государственные деятели страны – Ф.Э. Дзержинский, Г.М. Кржижановский, А.В. Луначарский, Н.К. Крупская, А. Д. Цюрупа, Н. А. Семашко, П. Г. Смидович, Н. П. Брюханов и др.⁵⁹ На июльском заседании совет обсуждал возможности создания образцовых фабрик-кухонь. Так же темой заседания стало стоимость рабочих обедов, об оснащении предприятий оборудованием, о важности быстрого налаживания общепита в тех районах страны, которые были затронуты неурожаем начала 1920-х гг.

В городах, как и в сельской местности, численность сети кооперативных предприятий питания значительно превосходила ту, которая находилась в ведении «Нарпита». ЦК ВКП (б) в одном из постановлений (3 сентября 1923 г.) предложил Центросоюзу «обратить внимание на работу своей периферии», в частности «усилить работу по организации столовых...»

Кооператоры (постепенно переходившие под «опеку» государства) противостояли частникам, как в торговле, так и в области общественного питания. В первые годы НЭПа, например, в Москве частные предприниматели обгоняли кооперацию по количеству магазинов, заведений ресторанного дела и столовых в центре города, на окраинах и на рынках. Так, организованный в Москве в 1921 г. кооператив Госбанка располагал столовой на Неглинной улице. Днем в столовой отпускали пайщикам обеды со скидкой в среднем 25%, вечером же она превращалась в ресторан, конкурировавший с помещавшимся рядом частным рестораном.

На той же улице находилась и столовая 6-й фабрики «Москвошвея». Заботу о питании рабочих приняла на себя руководство фабрики.

⁵⁹ Нарпит. С. 59 - 64.

Назначаемые контролеры с раннего утра приходили для проверки количества и качества продуктов, следили за приготовлением пищи и снимали её пробу. После такой проверки часть контролирующих уходили дежурить в зале столовой, остальные же оставались на кухне. По признанию самих работников предприятия, такой контроль был очень эффективным, а качество обедов удовлетворяло посетителей. Однако для этого требовалось лишь частая замена контролеров, которые подвергались усиленному влиянию работников столовой. Такие типы столовых нельзя назвать рыночными, поскольку находятся в полном влиянии руководства «Москвошвей». Для обычного человека подобные заведения лишь удовлетворяли его потребность в еде, и были далеки от той атмосферы ресторанных заведений, куда человек шел для отдыха, а не только для удовлетворения базовых потребностей.⁶⁰

Главная роль в борьбе с частным капиталом на потребительском рынке отводилась потребительскими кооперациями. Эта роль выражалась в борьбе с мелкими производителями их спекуляциями и антигосударственными стремлениями.

В годы НЭПа получило распространение так называемые лжекооперативов или «дикие» кооперативные объединения (например, в сфере структур обеспечивающих поставки продовольствия в столовые). По своей сути, это были частнопредпринимательскими предприятиями, но использовали кооперативную форму с целью избегание уплаты налогов и получения определенных выгод. Лжеартели являлись лишь прикрытием для таких частников, деятельность которых ущемляла интересы профсоюзов в условиях безработицы.

Во время пятого Всероссийского съезда профсоюза работников народного питания в 1923 г. один из его участников рассказывал, о наличие одного из артелей который держат до 90 стационарных буфетов, при этом ни

⁶⁰Савельев А.В. Особенности развития ресторанного дела в Советской России в условиях новой экономической политики: диссертация ... кандидата исторических наук : 07.00.02. М., 2009. – С.136-137

в одном из них нет члена этого профсоюза, хотя большая их часть все ещё оставались безработными. Неплохой альтернативой ресторанам могли стать буфеты, однако руководству уделяло сфере профсоюзов.

Благодаря государственным дотациям, направленным на покрытие издержек удалось добиться определенных результатов лишь в начале 1920-х г., когда экономический подъем не сопровождался к довоенному возврату, так и не доходил до сложившихся ранее хозяйственным формам.⁶¹ Лишь к концу новой экономической политики на государственных предприятиях было занято почти 98% всей рабочей силы. Обобществленный сектор успешно овладел не только средствами производства, но и средствами потребления на рынке потребительских услуг. Быстрый рост государственных и кооперативных предприятий в этом сегменте хозяйства за 1927-1928 гг. позволил государственному сектору поднять свой удельный вес в общем товарообороте до 75%. Необратимым становился процесс огосударствление обслуживающей сферы.

А.Д. Цюрупа провел обсуждение на Совете содействия общественному питанию об деятельности товарищества «Нарпита» в фереале 1925 г. Весной того же года в Иваново-Вознесенске состоялось открытие первой фабрики-кухни – преемница идей о создании специальных столовых в годы гражданской войны. Новостройка должна была знаменовать качественно новый этап в развитии сети предприятий питания в стране — начало перехода к использованию индустриальных методов в производстве кулинарной продукции. Главное же состоит в том, что подход Советского государства к вопросам организации общественного питания определялся общими государственными задачами. На строительство фабрики-кухни государством было потрачено полмиллиона рублей. Ввод ее в эксплуатацию должен был показать народу на практике преимущество приготовления пищи в промышленных масштабах. Результаты деятельности таких предприятий в

⁶¹ От капитализма к социализму. Т. I. С. 250; Каневский Е., Марголин Л. У истоков советской торговли. М., С. 247-248.

зависели как от кадров, так и оснащению предприятия по последнему слову техники. Поэтому часть оборудования покупалась за границей. При острой нехватке специалистов на рабочие места встали те, кто уже давно накопил в прошлом немалый опыт. Этими людьми были бывшие служащие заведений ресторанного типа, они и поставляли кадры для таких фабрики-кухни. Начав с отпуска 63 тыс. обедов в день, через полтора года фабрика-кухня утроила свои показатели, доведя его до 186 тыс. обедов в день.⁶²

Нужно отметить, что фабрики-кухни не нашли дальнейшего развития. Это был конвейер, в то время как потребитель требовал индивидуального подхода. В декабре 1925г на XIV съезде партии был определен курс на социалистическую индустриализацию. Это стало приговором для всего частного предпринимательства.

⁶²Савельев А.В. Особенности развития ресторанного дела в Советской России в условиях новой экономической политики: диссертация ... кандидата исторических наук : 07.00.02. М., 2009. – С. 139

2.3 Новации в культуре ресторанного дела в годы новой экономической политики

В журнале «Ресторанная жизнь» было приведено высказывание о том, что сам ресторан является пульсом общественной жизни. Где жизнь ресторанов служит зеркалом, являясь отражением общественной жизни с ее настроением, ее вкусом и прочими проявлениями общественного пульса.⁶³ И это высказывание подтверждается развитием ресторанного дела в условиях новой экономической политики, когда идеи экономического либерализма получили «право на существование», и частное предпринимательство охватило многие стороны повседневной жизни общества, доказывая еще раз, что в среде обывателя неистребимым остается тяга к своему хозяйственному делу. Эта тяга особенно ярко и выпукло проявилась в сфере рынка услуг – питание, бытовое обслуживание, и проч. И ресторанный бизнес занял одно из ведущих мест в частнопредпринимательском всплеске 1920-х гг.

Так, в Петрограде в начале новой экономической политики действовали, например, заведения ресторанного типа: «Аквариум» – до 1923 г.; «Амбир» (из рекламы конца 1921 г. «ужин – уха из стерляди и растяги»); кафе «Бристоль» – 1922 г.; ресторан «Гермес» (русская и французская кухня) 1922 г.; «Донон» известный своими традициями, действовал, правда, недолго, но привлекал, как и до 1917 г., огромное число посетителей; кафе артистов – 1922 г.; ресторан «Прага» – 1920-е гг. (из рекламы последнего – «первоклассный артистический ресторан.

Фешенебельная обстановка, концертный зал и кабинеты. Ежедневно кабаре с участием артистов, заграничных и русских. Концертный оркестр. Первоклассная кухня»⁶⁴.

По мнению исследователя Коцюба Л.К. ресторан – это биологический организм, а ресторанный бизнес является сферой предпринимательства. И

⁶³ Ресторанная жизнь. 1913. № 12. С. 5.

⁶⁴ См.: Алянский Ю. Увеселительные заведения старого Санкт-Петербурга. СПб., 2001.

подобный живой организм, полностью дееспособный может существовать только в условиях рыночной системы. Его функции определяются рамками имеющегося экономического пространства, условиями конкуренции, возможности инвестирования и скоростного возвращения вложенных средств. Условия конкуренции диктуют ресторанному бизнесу необходимость формирования в общественном сознании: новые вкусы, привычки и потребительские предпочтения»⁶⁵.

Эта парадигма, по сути, была разрушена в Октябре 1917 г., когда частная собственность была заменена на «общественную», предприниматели были изведены как класс, а рестораны — со своими богатыми традициями подменялись однотипными столовыми, где — «все равны».

Своеобразной «отдушиной» можно по праву считать именно времена новой экономической политики. Естественно, что и ресторанный бизнес в 1920-е гг. не остались в стороне, благо, что сохранились еще навыки, и кадры, и, конечно же, опыт и традиции и сами помещения, которые можно было в полной мере использовать для развертывания своего дела.

Но новая экономическая политика оказалось временем очень коротким периодом, однако даже в это короткое время ресторанное дело смогло вновь достаточно широко развернуться, и показать на деле всю мощь предпринимательства на этой сфере.

В 1925 году в Россию посещает хорватский писатель Мирослав Крлежа. В своих мемуарах он вспоминал о том, что за рубль сорок копеек в недорогом пункте 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.⁶⁶ Для экономных или материально необеспеченных людей предлагался обед за шестьдесят копеек, который состоял из супа с куском:

⁶⁵ Коцюба Л.К. Соотношение традиций и новаций в истории ресторанного дела России (вторая половина XIX- начало XX века.: автореф. дисс... к.и.н. М., 2006. С. 1.

⁶⁶ Волкова, И.В. Ресторанное дело. Самая полная энциклопедия от Люсьена Оливье до Аркадия Новикова / Ирина Волкова. — М., 2009. — С. 135-136

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 кушаньями под открытым небом: дымились самовары, благоухали жирные, с пылу с жару пироги, в котлах призывно булькали супы овощные, щи с луком, говядиной, яйцом. Детвора лакомялась 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! 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.⁶⁷

Ресторан времен нэпа качественно отличался от заведений ресторанного типа действовавших в России до революции. Это противоречие объясняется тем, что «военно-коммунистическая» политика смогла за короткий срок почти полностью ликвидировать почти все наработанные многими десятилетиями традиции ресторанного дела, ликвидировать класс специалистов этого дела, и проч. И, по сути, ресторанный бизнес пришлось

⁶⁷ Там же – С. 136

создавать практически на пустом месте. Конечно, в первую очередь появлялись (после 1921 г.) новые рестораны со старыми названиями — «Донон», «Прага» и прочие. Но тот факт, что эти «старо-новые» рестораны прекращали свое существование буквально через год-полтора, и на их базе появлялись новые заведения, с названиями, отражающими веяние времени, причем — не только в названиях, но и в составе работников, в ментальности владельцев, во взаимоотношениях с властями⁶⁸.

Сами же заведения отличались от своих предшественников своей «простотой» в обслуживании, в убранстве, в поведении самих посетителей, менее требовательных к мастерству персонала заведений ресторанного типа, но не скрывающих тяги к разгулу, стремящихся «оставить» в ресторане крупные суммы денег вне зависимости от того соответствуют ли их расходы тем услугам, которые им оказывают в ресторанах⁶⁹. Это, скорее всего, было вызвано неуверенностью новой буржуазии в завтрашнем дне, отсутствием все тех же традиций (причем, не только в самом ресторанном деле, а в ведении бизнеса вообще). Постепенно на первый план для рестораторов стала выходить идея как можно больше заработать (но — при наименьших затратах на производство и обслуживание). Все это не могло не сказаться на качестве ресторанного сервиса, на возможности ресторанного дела противостоять набиравшему силы и поддержанного государством так называемого «общественного питания» идеям коммунального проживания и общения⁷⁰.

Рестораны времен новой экономической политики представляли собой уникальное явление по переплетению своих функций, задач, идей, лиц, событий и последствий. Противоречия периода, который по праву можно было охарактеризовать как время попытки (именно попытки)

⁶⁸ Демчик Е. «Новые русские», годы 20-е // Родина 2000. № 5. С. 146-149; РГАЭ. Ф. 1407. Оп. 1 Д. 7. Л. 9.

⁶⁹ Демчик Е. Указ. соч.; Лебина Н., Белоцкая О. Онэпивание. Маленький человек : в эпоху больших реформ // Родина. 2000. № 11. — С. 62-65.

⁷⁰ Польский М. Ленинская забота о трудящихся: Организация питания населения Советской страны (окт. 1917-го - 1930-е гг.)». М., 1984. С. 140-141; РГАЭ. Ф. 1407. Оп. 2. Д. 10; ГАРФ. Ф. Р-5451. Оп. 11. Д. 63. Л. 4-4 об.

первоначального накопления капитала, сказались на задачах и функциях заведений ресторанного дела. Они — как индикатор состояния общества, фиксировали любые, малейшие его изменения. Но никто не спешил их обобщать и делать выводы. Во время нэпа обыватель, в том числе и тот, кто был задействован в сфере частного предпринимательства, стремился «использовать» предоставленную возможность не столько к реализации своих возможностей, сколько к «обогащению» (напомним, что последний термин выступал даже официальным призывом, «брошенным в массы» одним из большевистских идеологов)⁷¹. Владельцы ресторанов имели гораздо больше возможностей к обогащению, чем те предприниматели, которые имели свое «дело» в иных сферах экономики.

Разрешение частного предпринимательства и торговли, да и сам переход от чрезвычайных норм гражданской войны к мирной жизни, заставили руководство страны постепенно отойти от жесткой антиалкогольной политики — тем более что формально ни пиво, ни вино не были запрещены. В августе 1921 г. советское правительство разрешило свободную выделку и продажу виноградного вина крепостью до 14°, а в декабре — до 20°.

В конце 1922 г. легальным напитком стал коньяк, а годом-двумя позже стали возрождаться законсервированные в свое время монопольные «винные склады», становившиеся советскими ликероводочными заводами⁷².

Этим послаблением сразу же воспользовались предприниматели и заняли не представлявшую пока интереса для Советского государства нишу общественного питания. На опустевших было улицах городов стали появляться новые — на деле еще не забытые старые — увеселительные заведения.

⁷¹ Бухарин Н.И. Экономика переходного периода // Бухарин Н.И. Проблемы теории и практики социализма. М., 1989.

⁷² Курукин И.В., Никулина Е.А. Повседневная жизнь русского кабака от Ивана Грозного до Бориса Ельцина. М., 2007. — С. 383.

Такие признаки нового быта отметил осенью 1921 г. очевидец и «летописец» Николай Окунев. Он описывал, как центральные московские улицы пестрели вывесками на любой вкус: начиная «Арбатским уголкоком», «Общественной еврейской столовой» до грузинскими ресторанами «Эльдорадо», «Эдем» и «Эльбрус». Открылись «Гранд-Отель» на площади Революции, «Савой» на Рождественке, «Европа» на Неглинной улице. Одним из лучших ресторанов в середине 1920-х годов являлся «Эрмитаж» — там и приятная обстановка, были чистый стол и сервировка, вежливая и опытная прислуга, и прекрасный ассортимент в еде. С полуночи начиналась программа кабаре: хор Вани Лагутина и романсы Изабеллы Юрьевой с гитарой Делязари. Песенки Чернова, Викторова, Мадлен Буш, Соколовой, танцы Елениной, Ванд, Брамс, Рен, Руа. Клиентов ждали «уютные и роскошно отделанные кабинеты». В «Ампире» был специальный инструктор Арман, помогавший гостям овладеть искусством танцев фокстрота до танго. В бывшем «филипповском» кафе, которое было продолжением Филипповской булочной на Тверской, новый хозяин открыл ресторан «Астория». У дверей таких заведений, как и раньше, дежурили проститутки и таксисты⁷³.

Роскошные с виду заведения: заполняла уже совсем иная публика, да и цены не позволяли старым москвичам вести прежнюю жизнь (то есть то, о чем мы писали, в предыдущей главе нашего исследования). «Тянет на воздух, но «на воздухе» убийства, грабежи и ад музыкально-вокальных звуков. Поют и играют в домах, на бульварах, во дворах, и больше всего — в бесчисленных кабаре, кафе, «уголках», ресторанах, чайных, столовых; в наших местах у Сухаревой по Сретенке в каждом доме какое-нибудь «заведение», а по переулкам «самогон». Самогон распивочно, самогон на вынос.

На Кузнецком мосту и в Рядах, или на Тверской, на Петровке завелось много магазинов, по роскоши обстановки и товаров мало чем уступающих довоенным... На каждом шагу можно встретить и шикарную женщину, и

⁷³ Андреевский Г. В. Повседневная жизнь Москвы в сталинскую эпоху (20-30-е гг.). М., 2003. — С. 384-385.

франта по-европейски. Откуда-то явились и жирные фигуры, и красные носы. В газетах тысячи реклам о пьяных напитках, о гастрономии и об увеселениях самого легкого жанра. По содержанию этих реклам видно, что существует теперь и Яр, и Стрельна, и всякие шантаны, только разве не под прежними названиями. Новые-то, пожалуй, оригинальнее. Что-то вроде «Нерыдай», или «Стоп-сигнал». Недавно разбирался процесс о содержательницах домов терпимости. Значит, все «восстановилось». И стоило огород городить?» – такой летом 1922 г. виделась новая советская действительность пережившему военный коммунизм Окуневу⁷⁴.

Обывателю попроще были доступны многочисленные пивные, открытие которых после голода и скудных пайков доставило радость многим горожанам.

В основном пивные заведения, открывались в пять утра до семи вечера, в других же – с семи утра до одиннадцати вечера. Пивная могла закрыться раньше, если запасы алкоголя заканчивались. Когда пиво кончалось, пивная закрывалась раньше. В день пивная продавала до 110 ведер пива – на каждого посетителя приходилось примерно по четверти ведра пива. На извечный вопрос, почему народ предпочитает не клубы, а пивные заведения, ее завсегдатаи объясняли, что в клубе стеснительно и непривычно, а в питейных заведениях чувствовали себя более раскрытыми, что и делали не только простой пролетарий, но и представители интеллигенции.

Улицы крупных городов в годы НЭПа стали напоминать о дореволюционном быте: «Недалеко, в темноте, ярко горит пивная. Окна и двери открыты настежь... Около дверей толпятся рабочие. Уже пропившиеся просят денег у товарищей и клянутся, что завтра же отдадут. Некоторые падают, другие тут же за дверью, прислонясь к стене, громко, на всю улицу вякают. В пивной не пройти и не продохнуть». В пивных царили грязь, вонь и давка — столики брались с боем, как и пиво; пол был завален окурками и шелухой от семечек, а из-за табачного дыма нечем было дышать.

⁷⁴ Окунев Н.П. Дневник москвича. Т. 2. 1920-1924. М., 1997. – С. 547.

Столичная пивная, где можно было и газету почитать, и послушать куплеты на злободневную тему, выглядела поприличнее: «У входа елочки в кадках, на стенах картины: «Утро в сосновом лесу» Шишкина, «Венера» Тициана, плакаты: «Если хочешь быть культурным, окурки и мусор бросай в урны», «Здесь матом просят не крыть» или «Неприличными словами просят граждан посетителей не выражаться».

Другие объявления гласили: «Лицам в нетрезвом виде пиво не подается», «За разбитую посуду взыскивается с посетителя», «Со всеми недоразумениями просят обращаться к заведующему», «Во время исполнения концертных номеров просят не шуметь»; кое-где можно было прочесть: «Пей, но знай меру. В пьяном угаре ты можешь обнять своего классового врага»⁷⁵.

В пивные приглашали вывески и газетные объявления: «Пиво подается в холодном и теплом виде с роскошной бесплатной закуской. С шести часов вечера выступают артисты». Последнее не было случайностью — в 1920-е гг. артисты нередко выступали в пивных, что давало верный заработок. В 1927 г. в Москве существовали 150 пивных и столовых, где была эстрада. За вечер артист выступал несколько раз с популярными песенками.

Полное различие присутствовало в 1920-е гг. и применительно к «портрету» владельцев заведений ресторанного дела: тех, кому удалось пережить первые революционные годы, насчитывалось во время нэпа буквально единицы; основной костяк владельцев ресторанов представляли лица, сумевшие обогатиться в первые год — два нэпа (они, однако, уступали первой группе по уровню специальной подготовки) и стремившиеся увеличить свой капитал за счет вложения его в ресторанное дело; третью группу (составляющую чуть более одной трети от владельцев ресторанного дела) составляли те, кто решил изначально выстраивать свой бизнес на «ресторанном поле» и начинал деятельность с «малых форм», рассчитывая продвигаться к более сложным предпринимательским структурам.

⁷⁵ Андреевский Г. В. Москва: 20-30-е годы. М, 1998. — С. 244.

В 1928 году происходит обложение нэпманов тяжелыми налогами. Это привело к тому, что частный сектор сократился до одной четвертой части от всей совокупности предприятий общепита. Напрасно частники 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. Однако дни и таких изобретательных кондитеров были сочтены⁷⁶.

Это приводит, к концу 1928 года действовало 16 871 частное предприятие, то в 1930 году их оставалось только 7069, а в 1931-м – их уже не стало. Однако исчезновение рынка и утверждение государственной и кооперативной форм собственности в общепите, как и во всем городском хозяйстве, на первых порах ударило по интересам городского населения.

⁷⁶ Волкова, И.В. Ресторанное дело. Самая полная энциклопедия от Люсьена Оливье до Аркадия Новикова – М., 2009. – С. 143

Глава 3. Методическая разработка внеклассного мероприятия на тему: «Повседневность досуга в России императорской и советской (на примере истории ресторана Ярь)»

3.1 Методическое обоснование применения-экскурсии по теме «История ресторана Ярь»

Принимая во внимание теоретическую часть исследования, в рамках рабочей программы применяется внеклассное мероприятие факультативное занятие.

Тема: История ресторана «Ярь».

Тип мероприятия: внеклассное мероприятие.

Форма мероприятия: интерактивная экскурсия.

Цель мероприятия: закрепить в памяти учащихся основной фактический материал.

Задачи мероприятия:

Образовательные:

– познакомить учащихся с историей создания ресторана и пути его жизни до наших дней; сформировать представление о «Яре» как одном из известных русских ресторанов; формирование коммуникативных и познавательных компетенций, учащихся через применение информационно – коммуникативных технологий на уроке.

Воспитательные:

– воспитать чувство гордости за российскую культуру; продолжить формирование эстетического восприятия архитектуры и ресторанного дела.

Развивающие:

– развивать интерес учащихся к истории культуры и быта своей страны; развивать ассоциативно-образное мышление, память, способность анализировать, сравнивать.

Планируемые результаты:

Предметные	Метапредметные	Личностные
учащиеся прочно закрепят в памяти факты прошлого; научатся извлекать информацию из специфических исторических источников	ученики научатся производить логические действия с информацией (анализ, синтез, структурирование и т.д.); самостоятельно выстроят траектории коллективного взаимодействия; сформируют последовательность действий в ходе поиска ответов на вопросы	обучаемые приобретут положительную мотивацию к изучению нового материала в будущем; дадут оценку влиянию пропаганды на общественное сознание; научатся оценивать собственную учебную деятельность.

Основные этапы:

- подготовительный этап;
- организационный этап;
- основная часть;
- этап рефлексии;
- заключительное слово учителя.

Методы обучения: исследовательский, наглядный, дискуссия.

Средства обучения: компьютер, проектор, интерактивная доска, колонки, презентация, созданная в программе Microsoft PowerPoint.

3.2 Ход мероприятия

I.Подготовительный этап:

1. Проведение классного часа по книге В. Гиляровского «Москва и москвичи».
2. Подготовить виртуальную экскурсию по Москве конца XIX века, составление презентации по данной теме.
3. Подготовить музыкальное сопровождение для данной темы.
4. Подготовить тексты для чтения в ходе мероприятия.

II. Организационный этап

Вступительное слово классного руководителя.

«Наш полупустой поезд остановился на темной наружной платформе Ярославского вокзала, и мы вышли на площадь, миновав галдящих извозчиков, штурмовавших богатых пассажиров и не удостоивших нас своим вниманием. Мы зашагали, скользя и спотыкаясь, ничего не видя под ногами, и только наткнувшись на деревянный столб, можно было удостовериться, что это фонарь для освещения улиц, но он освещал только собственные стекла, залепленные сырым снегом.

Миновали вокзалы, переползли через сугроб и опять зашагали посредине узких переулков вдоль заборов, разделенных деревянными домишками и запертыми наглухо воротами. Маленькие окна отсвечивали кое-где желто-красным пятнышком лампадки. Темень, тишина...Так меня встретила Москва».

Так писал в своей книге-памятнике городу Москве Владимир Алексеевич Гиляровский, человек, влюбленный в Москву.

Вопросы учащимся

- Кто из вас был в Москве раньше?
- А нужно ли нам знать о том, какой была Москва раньше?
- Что делает нашу столицу красивой и нарядной?
- Хотелось бы вам заглянуть в прошлое Москвы?

- А знакомы ли вы с ресторанами и кафешками старой Москвы?
- Тогда вперед, мы отправляемся на экскурсию, в одно очень необычное место.

Участники мероприятия видят перед собой отрывок стиха А.С. Пушкина «Дорожные жалобы»:

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

Вопросы учащимся

- Как думаете о чем сегодня пойдет речь?
- Кто-нибудь знает о ресторане Яре?
- Сегодня мы познакомимся с этим местом и проследим его интересную историю.

III. Основная часть

История ресторана «Яра» началась в начале 1826 года, когда француз Тракий Яр сообщил в газете «Московские ведомости» о том, что с начала января на углу Кузнецкого моста и Неглинной улице и будет открыта ресторация, с прекрасными обедами и ужинами, десертами, чаем и алкоголем в умеренных ценах. Однако выяснилось, что обеды в таком заведении были сравнимы со стоимостью хлебного обоза. А за приготовленную пулярку цена доходила до 25 рублей серебром. Тем не менее, «Ярь» довольно быстро стал популярным местом, не только за счет хорошей кухни, но и тогдашнюю моду на ресторанные заведения.

Само помещение ресторана состояло из небольшого общего зала и совсем крошечными, похожими на стойла, отдельными кабинетами. При ресторане был устроен небольшой садик, выходивший на шоссе, двумя беседками и качелями. Никаких увеселений у "Яра" тогда не было, и он отличался от обычного скромного ресторана тем, что кухня там была образцовая, а

накормить запоздалого посетителя мог иногда и сам хозяин, самолично приготовив для гостя котлетку.

После Транль Яра владельцы ресторана менялись, но прежнего хозяина помнили. В 1858 г. журнал "Москвитянин" в статье «Москва за столом» с ностальгической ноткой восклицал: "Кто не помнит знаменитого Яра с его супом а из телячьей головки, который нисколько не уступал вкусом настоящему черепаховому, с его бифстексом, с трюфелями, с его куропатками жареными, в которых опять трюфелей было больше, чем мяса, – с его цыплятами в январе месяце, с свежими бобами, – с его куропадами из молодых тетеревов, паровыми лещами и, наконец, с его матлотом из стерлядей?" Много раз обедал и ужинал у Яра А.С. Пушкин, прославивший ресторан в своих стихах. Время от времени имя французского ресторатора мелькает в письмах поэта: «Заезжай к Яру, я там буду обедать, и оставь записку»; «На днях был я на бале... и уехал ужинать к Яру, как скоро бал разыгрался». По преданию, Пушкин мог запросто покинуть шумный бал, ради знаменитого супа из телячьей головы, не уступавшего по вкусу настоящему черепаховому. Современные владельцы ресторана утверждают, что одним из любимых блюд поэта был холодный суп из малины, рецепт которого им удалось найти. Не случайно, именно в «Яре» 27 января 1831 года Пушкин и его ближайшие друзья собрались помянуть скончавшегося 14 января поэта Антона Дельвига. «Вчера совершилась тризна по Дельвиге, – писал Н.М. Языков. – Вяземский, Баратынский, Пушкин и я многогрешный обедали вместе у Яра...»

А.И. Герцен в «Былом и думах» написал, как однажды вместе с другом он отправился в знаменитый ресторан обедать: «Мы тогда еще были совершенные новички и потому, долго обдумывая, заказали уху на шампанском, бутылку рейнвейна и какой-то крошечной дичи, в силу чего мы встали из-за обеда, ужасно дорогого, совершенно голодные». Обед этот обошелся примерно в два золотых. Как нынешних нуворишей заоблачные цены не отталкивают, а, напротив, привлекают, так и почти 200 лет назад

высокие цены не пугали «московских парижан». И владельцы ресторанов шли навстречу клиенту, почувствовав живой интерес гастрономов (так называли ценителей хорошего стола) и гасманов (так именовали любителей плотно поесть). Интересно, что именно в «Яре» студенты обычно заканчивали празднование Татьянина дня. С 1848 по 1851 год «Яр» находился в старом саду «Эрмитаж» на Божедомке. А еще через несколько лет переехал, теперь уже окончательно, в зелень Петровского парка, располагавшегося в самом начале Петербургского тракта, который сейчас называется Ленинградским проспектом. В 1871 году ресторан купил русский купец Фёдор Иванович Аксёнов, которого В. Гиляровский описывал как «толстого бритого человека, весьма удачно прозванного «Апельсином»». Бразды правления Аксёнов удерживал в руках с трудом. Ресторанное дело, в отличие от француза, он понимал по-своему, по-купчески. Поэтому в «Яре» стал петь цыганский хор, а в меню французские консьоме с трюфелями уступили место кулебякам и ухе. Как ни странно, ресторану это пошло только на пользу. Посетителей совсем не убавилось, даже наоборот. По тракту день и ночь неслись тройки – благо, он был одним из немногих постоянно освещенных мест в Москве. Гиляровский в своей книге «Москва и москвичи» (глава «Трактиры») назвал «Яр» одним из двух лучших загородных ресторанов Москвы.

Для отдельных кабинетов специально была заказана дорогая мебель, но до конца завершить задуманный проект ресторатору не удалось, Аксёнов скончался. О его похоронах пишут в своей книге "Повседневная жизнь Москвы..." А.Кокорев и В.Руга: "Так, при отпевании владельца ресторана "Ярь" Ф. И. Аксёнова в храме Василия Кесарийского на Тверской-Ямской над гробом, покрытым золотой парчой, был воздвигнут балдахин из серебряной парчи. Вокруг него, превращая церковь в зимний сад, стояли кадки с тропическими растениями". Возможно, неосуществленная идея о зимнем саде, была исполнена его родными на похоронах Аксёнова.

В 1896 году за 92 тысячи рублей ресторан приобретает также бывший

официант Судаков Алексей Акимович. Свою работу он начал в 1875 году в трактире низшего разряда у Селивестрова в Хамовниках, где отец его служил в качестве приказчика, затем ему доверили вести дела в этом трактире. Потом появился собственный трактир на Рождественке, скромный и недорогой. Затем другой, ну и наконец, он покупает "Яр".

Большой доход ресторану принесла идея Судакова привлечь публику на обеды, которые считались в ресторане "мертвым часом". Для этого по соглашению со Скаковым и Беговым обществами было сделано соглашение. Общества бесплатно предлагают ресторану билеты на ипподром в дни игр на тотализаторе, а ресторан распространяет их среди клиентов. Учитывая, что игра на тотализаторе приносила неплохие выигрыши, многие сразу обмывали их в "Яре", который находился недалеко от ипподрома. В дни бегов обеды продлевали до 5 вечера и ресторан стал заполняться и днем.

С каждым годом слава "Яра" росла, а затем и вовсе он приобрел статус московской достопримечательности, с которой обязательно надо было познакомить приезжих. Этому способствовало умелое руководство Судакова, предлагавшему посетителям новые сервисы, так здесь появилась бесплатная доставка посетителей в ресторан и обратно на автомобилях, премия постоянным гостям в виде ужина из пяти блюд, денежные бонусы и др.

Расширилась и концертная программа. На сцене ресторана выступали лучшие ансамбли цыган, русский хор Анны Захаровны, исполнялись французские куплеты и тирольские песни. Свое искусство показывали фокусники, цирковые артисты и борцы.

Во время Первой мировой войны ресторан терпел убытки из-за "сухого закона", недолгое время в нем размещался госпиталь, а затем он вновь был открыт, но вскоре грянула революция. После революции ресторан закрыли. Судакова арестовали. Краткое время, в НЭПа, он ещё поработал как ресторан, а потом здесь поочередно прописывались кинотеатр, спортзал для бойцов Красной Армии, госпиталь, кинотехникум, ВГИК. В 1930-е гг. он был перестроен под Клуб лётчиков.

В начале 1950-х гг. здание было ещё раз перестроено, теперь уже до неузнаваемости и в нём открылась гостиница "Советская" с одноимённым рестораном. Немного позже под бок гостиницы въехал цыганский театр "Ромэн" – дух старого "Яра" и цыганского хора Анны Захаровны оказался притягательным.

В 1998 г. была начата реконструкция ресторана, возрождая былую славу "Яра". На сегодняшний день восстановлен дореволюционный интерьер: отреставрированы фрески начала века на потолке и стенах, заработала люстра 1912 г. (а также светильники 1952г.), воссоздан фонтан во внутреннем дворе.

IV. Рефлексия

Вопросы учащимся

- Понравилась ли вам история, о которой я только что рассказал?
- Что интересного и нового вы узнали сегодня?
- Захотели ли вы побывать в живую в таком ресторане?
- Хотели бы вы еще раз совершить подобное путешествие, но уже по другим местам нашей столицы?

V. Заключительное слово классного руководителя.

История запоминается не только политикой, экономикой и войнами, интересно видеть культуру, быт и нравы того периода, как жили и где отдыхали. Ресторан «Ярь», как вы увидели, мы рассмотрели как небольшую историю повседневности того периода. Появятся ли новые строки, посвященные современным блюдам легендарного ресторана, станет известно совсем скоро – примерно лет через сто. Спасибо за внимание.

Заключение

История общественного питания в России довольно продолжительна, определяемую не только состоянием культуры общества, но и государственными мотивами. Едва ли не ведущую роль в становлении ресторанного дела сыграли интересы государства, стремящейся пополнить свой бюджет за счет налогов, в том числе и из заведений трактирного типа.

В ходе дипломной работы было выяснено, что статус ресторанных заведений в дореволюционном периоде рос на глазах. Четко прослеживаются основные направления эволюции ресторанного дела. До второй половины XIX века в России положение трактирных заведений было стеснено всевозможными ограничениями. По положению о трактирных заведениях 1861 года трактиры классифицировались как оборудованное помещение открытого для людей, в котором, либо отдаются внаем особые покои со столом, либо производится продажа еды и напитков. Трактиры уже начали не оправдывать свое название, поскольку они начали появляться не только на проезжих дорогах, но и на городских улицах. Появившиеся в начале XIX века рестораны начали постепенно их вытеснять, пользуясь значительной популярностью. Постепенно они начинают занимать значительную роль в культурной и деловой жизни, каждый ресторан имел свою славу, свою «изюминку» – наиболее известное блюдо, особый выбор напитков, свой стиль, свой круг посетителей, стоил своих денег.

Люди постепенно привыкали посещать заведения такого уровня, и получать от происходящего множество удовольствия. Они начали видеть в ресторанах не только место, где можно вкусно покушать, но и место где можно культурно отдохнуть. Для большинства людей посещение ресторана становится способом поддержать и продемонстрировать свое общественное положение.

Контингенту, который посещал рестораны, таверны, был четко отобран. Не каждый прохожий мог зайти и отобедать там. Это зависело не

только от финансового состояния, от занимаемой человеком должности, но и в отдельный период истории от пола и семейного положения. Не могли посещать женщины, чины нижнего ранга. В разный период истории менялось отношение гостей к заведениям данного типа. Например, после революции рестораны начали терять свое место в досуге общества, и начали уходить на задний план. Заведения не смогли сохранить ту комфортную обстановку, царившую в них раньше.

В ресторанах обязательным элементом был «закусочный стол» или буфет, куда в ожидании обеда, приходили посетители, чтобы выпить рюмку водки или крепкого вина и выбрать из предложенных двух-трех десятков холодных или горячих закусок. Рестораны первого разряда были открыты до трех часов ночи, второго-до часа. Рестораны стали для людей не только местом для того чтобы отобедать, но и для того чтобы встретиться, обсудить дела, отпраздновать юбилеи, знаменательные события. Начали существовать кабинеты. Здесь представители высшего света любили посидеть и поговорить, назначить свидание даме, а респектабельные промышленники, банкиры, богатые купцы обсуждали крупные сделки, не опасаясь посторонних ушей. Во многих фешенебельных ресторанах цены были искусственно завышены, что создавало обстановку избранности. Обстановка кабинетов соответствовала их назначению. К ним была приставлена особо вышколенная прислуга, обученная не только безупречному обслуживанию, но и умеющая вовремя исчезнуть, когда велись деловые или интимные разговоры, и молчать о случайно увиденном или услышанном.

Местоположение, кухня, интерьер и обслуживание – на этом и держится основа ресторана. Притягательность высококлассных ресторанов еще и в том, что они одновременно удовлетворяют важнейшие потребности человека. Любой человек нуждается в признании собственного социального статуса. Именно эту потребность удовлетворяет процесс обслуживания, момент суеты вокруг клиента, показание его важности.

Попасть на работу в ресторан было очень сложно. Большое количество народу только лишь мечтало об этом. Обучение занимало несколько лет. Требования к персоналу были строгими и серьезными. Запрещалось даже сидеть не только в присутствии гостей, но и без них. За всем персоналом следил метрдотель. Рабочий день длился до 20 часов. Заработную плату официантам и швейцарам заведение не платило. Каждый работал на себя. Основной заработок составлял чаевые, и порой выручка за день у них была просто огромной. Требования к официантам были очень строгими, они не имели права громко разговаривать, стучать, смеяться, курить, пить, есть в присутствии посетителей и вступать с публикой в разговоры. При этом запрещалось сидеть не только в присутствии посетителей, но и без них. За нарушение правил полагался штраф.

Однако общественное питание времен НЭПа в то же время отличался от ресторанных заведений дореволюционной России. Это объясняется тем, что «военно-коммунистическая» политика смогла за короткий срок почти полностью уничтожила наработанные десятилетиями традиции ресторанного дела, ликвидировала специалистов этого дела, и проч. И, по сути, предприятия общественного питания пришлось создавать практически с нуля. Конечно, в те времена появлялись заведения со старыми названиями, но это были уже другие рестораны, и существовали год-полтора. Однако и на их базе появлялись новые заведения, с названиями, отражающими веяние времени, причем — не только в названиях, но и в составе работников, в ментальности владельцев, во взаимоотношениях с властями.

Рестораны 1920-х гг. отличались от предыдущих отсутствием пышности и празднества, наоборот, простота в обслуживании, в убранстве, в поведении самих посетителей, слабое мастерство персонала заведений. Это было связано неуверенностью новой буржуазии в завтрашнем дне и отсутствием все тех же традиций. На первый план для рестораторов стала выходить идея личного обогащения, но — при меньших затратах на производство и обслуживание. Все это не могло помочь ресторанному делу

противостоять набравшему силы и поддержанного государством так называемого бесплатного и нового «общественного питания».

Наше историческое исследование лишь свидетельствует о том, что общественное питание в России за данный период имеет богатую историю и перспективы для дальнейшего плодотворного развития.

Список источников и литературы

I. Законодательные акты.

1. Положение о трактирных заведениях – 1886.
2. Положение о трактирном промысле 8 июня 1893 года – 1893.
3. Общественная раскладка городских, казенных и общественных повинностей между трактирными заведениями Санкт-Петербурга на 1890 год. – 1890.
4. Отчёты о действиях трактирной депутации за четырехлетие 1864 – 1868 гг.

II. Делопроизводственные документы.

1. Устав союза владельцев трактиров без крепких напитков, чайно-столовых, чайных и кухмистерских города Санкт-Петербурга с пригородами – 1912.
2. Отчёты о действиях трактирной депутации за четырехлетие 1868 – 1870 гг. – 1872.
3. Краткий отчет правления паевого товарищества Нарпит за 1925/26 год. М., 1927. – 248 с.

III. Периодическая литература.

1. Ресторанная жизнь. – 1913, 1914, 1916.
2. Ресторанное дело. – 1911-1916.
3. Фролова И. Где сто лет назад обедали купцы и журналисты. – Смена, 1 ноября 1995.

IV Литература:

1. Альшиц, Д.Н. Историю России рассказывает Санкт – Петербург: к 300-летию культурной столицы / Д.Н. Альшиц. – СПб. : Нестор, 2001. – 356 с.
2. Алянский, Ю.Л. Увеселительные заведения строго Петербурга / Ю.Л. Алянский. – СПб. : Наука, 1996. – 278 с.
3. Алянский, Ю.Л. Веселящий Петербург / Ю.Л. Алянский. – СПб. : Полярная звезда, 2002. – 367 с.
4. Бахтиаров, А.А. Брюхо Петербурга / А.А Бахтиаров. – Л. : Логос, 1994. – 298 с.
5. Барышников, М.Н. Деловой мир Петербурга / М.Н. Барашников. – СПб. : Астрель, 2000. – 620 с.
6. Барышников, М.Н. Предпринимательство и общественная жизнь Петербурга / М.Н. Барашников. – СПб. : Лениздат, 2002. – 363 с.
7. Белов, А.И. Историко-статистический очерк производства пищевых продуктов / А.И Белов. – СПб. : тип. Вольфа 1890.
8. Богданов, И.А. Ресторан Палкина / И.А. Богданов. – СПб. : Нева, 1987. – 200 с.
9. Бородин, Д.К. Кабак и его прошлое / Д.К. Бородин. – СПб. : Наука 1910.
10. Вениаминов, Б.А. Алкоголизм и кооперация / Б.А. Вениаминов. – М. : Тип. Г. Лисснера и Д. Собко, 1915. – 315 с.
11. Волкова, И.В., Миропольский Я.М., Мумрикова Г.М. Ресторанный бизнес в России: с чего начать и как преуспеть / И.В. Волкова, Я.М. Миропольский, Г.М. Мумрикова. – М. : Флинта, Наука, 2002. – 184 с.
12. Волкова, И.В. Ресторанное дело. Самая полная энциклопедия от Люсьена Оливье до Аркадия Новикова / И.В. Волкова. – М. : Астрель: Русь - Олимп, 2009. – 543 с.

13. Волокитин, Н.И. Указатель лучших магазинов, фабрик, гостиниц и увеселительных заведений на 1866 год / Н.И. Волокитин. – СПб. : Типография Суворина, 1866. – 39 с.
14. Гиляровский, В.А. Москва и москвичи. Собрание в четырех томах / В.А. Гиляровский. – М. : Правда, 1989. – 374 с.
15. Гоппе, Г.Б. Твое открытие Петербурга: Заметки на полях истории великого города / Г.Б. Гоппе. – СПб. : Береста, 1995. – 196 с.
16. Горбачевич, К.С., Хабло Е.П. Почему так названы?: О происхождении улиц, площадей, островов, рек и мостов / К.С. Горбачевич, Е.П. Хабло. – Л. : Наука, 1985. – 354 с.
17. Григорьев, М.А. Прогулки в прошлое / М.А. Григорьев. – СПб. : Лига Плюс, 2005. – 187 с.
18. Дудин, А.А. К истории трактира на Руси / А.А. Дудун. – СПб. : Наука, 1988. – 250 с.
19. Еремеев, С.Т. Питейный вопрос / С.Т. Еремеев. – Киев. : Тип. С.Т. Еремеева, 1874. – 134 с.
20. Засосов, Д.А., Пызин, В.Н. Из жизни Петербурга / Д.А. Засосов, В.Н. Пызин. – СПб. : Лениздат, 1991. – 354 с.
21. Зыбин, О.С. Общественное питание в Санкт-Петербурге – этапы развития / О.С. Зыбин. – СПб. : Лира, 1975. – 205 с.
22. Иванов, И.П. Трактир Сыт-Пьян / И.П. Иванов. – СПб. : Наука, 2008. – 182 с.
23. Калугин, В.К. Рынки Петербурга. – СПб. : Логос, 2000. – 289 с.
24. Келлер, Е.Э. Праздничная культура Петербурга: очерки истории / Е.Э. Келлер. – СПб. : Береста, 2001. – 155 с.
25. Кисарев, Н.Б. Старый ресторанный Петербург / Н.Б. Кисарев. – СПб. : Просвещение, 2004. – 258 с.
26. Коган, В.М. Забытые имена Петербурга: петербуржцы о городе и людях / В.М. Коган. – СПб. : Наука, 2002. – 314 с.

- 27.Крузе, Э.Э. Положение рабочего класса в России в 1900-1914 гг. / Э.Э. Крузе. – Л. : Лениздат, 1976. – 211 с.
- 28.Пукинский, Б.К. Санкт-Петербург: 1000 вопросов и ответов / Б.К. Пукинский. – СПб. : Просвещение, 2001. – 118 с.
- 29.Пыляев, М.И. Старый Петербург. Рассказы из былой жизни столицы / М.И. Пыляев. – СПб. : Полярная Звезда, 2004. – 312 с.
- 30.Савельев А.В. Особенности развития ресторанного дела в Советской России в условиях новой экономической политики: диссертация ... кандидата исторических наук : 07.00.02. М., 2009. – 205 с.
- 31.Савельев А.В. Ресторанное дело в нэповской России: итоги и последствия.// Сервис в России и за рубежом. 2012. – 7 с.
- 32.Светлов, С.Ф. Петербургская жизнь в конце XIX столетия / С.Ф. Светлов. – СПб. : Астрель, 1998. – 359 с.
- 33.Семанов, С.Н. Петербургские рабочие накануне первой Русской революции / С.Н. Семанов. – М. : Перспектива, 1966. – 253 с.
- 34.Смирнов, М. Справочная книжка для содержателей трактирных и питейных заведений в г. Москве / М. Смирнов. – М. : Промиздат, 1880. – 104 с.
- 35.Чеснокова, А.Н. Невский проспект / А.Н. Чеснокова. – Л. : Лениздат, 1985. – 132 с.
- 36.Чеснокова, А.И. Иностранцы в Петербурге: немцы, французы, британцы 1703-1917 / А.И. Чеснокова. – СПб. : Наука, 2001. – 220 с.