

## ОТ ПИТЕЙНОГО ДОМА ДО РЕСТОРАЦИИ (ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ НОВО-НИКОЛАЕВСКА)

Питание сибиряков значительно отличалось от крестьян европейской части. Оно было более обильным и полноценным. Качество пищи — это одна из основных причин большей выживаемости жителей Сибири.

Ещё в XVIII веке участник экспедиции командора Витуса Беринга, академик Иоган Гмелин отмечал, что в Сибири «съестные припасы очень дешевы, рыба превосходная, мясо и дичь — в изобилии <...> Река богата рыбой. Осетры жирны, так что в котлах, где их варят, стоит жир в палец толщиной. Дичь: лоси, олени, косули, зайцы и т.д., из птиц — фазаны, куропатки»<sup>1</sup>.

И таких цитат множество.

Опустив названия и характеристики сибирских блюд, отметим что не их употребление не обходилось и без «ягодных водиц», настоев на смородинном листе, травах, медовых напитков.

Ещё более чем за сто лет до официального образования новониколаевского поселка (как раньше назывался Новосибирск) в трёх из протогородских сельских поселений по состоянию на 1878 год был как минимум один официальный питейный дом и три ренсковых погреба. В 1893 году питейные заведения значились в протогородских деревнях Кривощёковой, Ерестной, Нижней Чемской и других, где жителей мужского пола превосходило 200 человек<sup>2</sup>.

Известны и имена их владельцев, первых наших «рестораторов»: В. Е. Хромов из Колывани и виноторговец Я. А. Сахаров из Бийска. Последний был известным бийским купцом, его первым городским головой. После начала строительства посёлка на правом берегу Оби они сразу же перенесли своё дело и сюда.

Обращаясь уже к новейшей истории нужно отметить буфеты 2-го класса при станции Кривощёково (ныне Новосибирск-Западный) и при станции Обь (ныне Новосибирск-Главный). Совершенно фантастическое описание первого оставил граф Роберт Кейзерлинг, путешествовавший из Владивостока в Европу, и в самом конце 1895 года проезжавший через Кривощёково, признавался что вокзал железнодорожной станции произвёл на него сильное впечатление — «ярко освещённый зал, который свободно может вместить в себя несколько сот человек, хороший буфет, длинный стол, накрытый белой скатертью, и одетые во фраки лакеи»<sup>3</sup>.

Кейзерлинг ехал с востока, и, наверное, устал с дороги, поскольку буквально через месяц привередливый пассажир, едущий с запада, страшно раскритиковал буфет станции Кривощёково Западно-Сибирской дороги за качество, дороговизну и «нахальные выходки буфетной прислуги». При чём, как выясняется, приезжие часто путали буфеты на станции Кривощёково и

«весьма недурный» на станции Обь, «содержащийся человеком интеллигентным».

Хотя все эти газетные фельетоны грешат субъективизмом. При станции Обь действительно был «кофе-ресторан» с «номерами для проезжающих». И вот описание этого «недурного» буфета, напечатанное «Томским листком» в том же, 1896 году. «Внизу под “номерами” ведутся “разговоры”, какие возможны только в самом грязном трактире. При этом “публика” самая отборная! Напьётся в “кофе-ресторан” и отправляется в бор на вольный воздух искать ночлега. Представьте себе все это и вы поймете сколько нужно иметь храбрости “проезжающему” человеку, чтобы остаться ночевать в этих “номерах” при нашем “кофе-ресторане”!»<sup>4</sup>.

По некоторым данным заведение принадлежало братьям Ворсиным

В 1986 году, во время празднования коронации Николая II в нашем посёлке произошла своя маленькая «ходынка». Сообщение из Кривощёково: «19 мая громадная толпа рабочих по постройке железной дороги произвела беспорядки: разбита каталажка и освобождены арестованные, разбиты два буфета и разграблена в них касса, разбит ренский погреб Олюнина, разграблено имущество на 5000 рублей. Причина беспорядков не выяснена. Произведены многочисленные аресты». Другие источники говорят, что изначально рабочие требовали выдачи денег для продолжения праздника. «Священник и некоторые железнодорожные служащие спаслись от избиения толпы тем, что первый из них вскочил в лодку и уплыл на противоположный берег, вторые же успели заскочить на стоящий вблизи паровоз и уехать». Долгое время полиция занимала «наблюдательное положение и забирала тех, кто под влиянием выпитой водки валились сами»<sup>5</sup>. В результате волнений инициаторы арестованы, два человека убиты и восемь ранено полицией.

По данным 1907-1909 годов, среди губерний Томская губерния стояла на шестом месте в Российской империи по потреблению алкоголя.

Администрация посёлка пыталась как-то контролировать процесс питья. Зачинщиком здесь выступила петербургская интеллигенция, составлявшая костяк инженерного корпуса строительства моста. Уже в августе 1893 года инженер А. С. Конопчинский телеграфирует в губернский Томск: «Разгул и пьянство не только в праздничное, но даже и будничные дни достигает крайних размеров». Тоже заботит и доверенного по постройке железнодорожного моста Г. М. Будагова: «Нахожу безусловно опасным в санитарном отношении продолжение разгула»<sup>6</sup>.

«Школа и библиотека, у какой-то мере [созданные] по инициативе Будагова, противостояли пьянству, разгулу, картежным играм, воровству, дракам и прочему. Школа и библиотека пользовались огромным авторитетом»<sup>7</sup>. Староста И. Г. Титлянов пытался обложить питейные заведения налогом на содержание пожарной команды, школ и больницы, но был за это низложен.

Осенью 1896 года выходит постановление Томского губернатора «Об устройстве заведений трактирного промысла», в котором регламентируется их содержание — от размера и освещённости комнат, чистоты посуды и прејскуранта до обязательного наличия при входе вывески, фонаря и отдельно стоящего во дворе отхожего места, «очищаемого за счет владельца заведения не менее двух раз в неделю».

Там много забавных пунктов. Например, запрещено было иметь внутри «какие-либо глухие перегородки и места, отделяемые занавесками» (это делалось во избежание баловства с «наемной женской прислугой»). «Снаружи заведений воспрещается устраивать в стенах, дверях и окнах какие бы то ни было отверстия, могущие служить для передачи питий в недозволенное для торговли время». «Хозяин и прислуга должны обращаться с посетителями вежливо». «В заведениях не допускаются шум, песни, пляски и брань, а также игры и музыка всякого рода»<sup>8</sup>.

В 1897 году в посёлке насчитывалось одно частное питейное заведение, один ренсковый погреб, один трактир и три харчевни. В 1901 году пристав посёлка Гродницкий в ответ на запрос губернского управления телеграфирует о наличии в посёлке 21 питейных заведений, а в октябре 1905 года в Ново-Николаевске, только недавно получившим городской статус, было уже 14 винных и пивных складов, выпить и закусить можно было в 5 трактирах, в 4 пивных лавках, в 11 чайных столовых, на 11 постоянных дворах.

В 1904 году на один трактир приходился 1251 житель (21 заведение), а в 1910-м количество горожан на трактир уменьшилось в 2 раза (606 на 87 трактирных заведений).

В самом начале века в летние сезоны светская жизнь происходила в «садах-театрах». Здесь регулярно играл оркестр, проводились танцевальные вечера и гуляния с «танцами до упаду»<sup>9</sup>.

В 1907 году в газетах появляются объявления театра-сада «Фантазия», с ежедневным концертным отделением оркестра п/у капельмейстера О. А. Ганиша и буфетом с «обедами и ужинами а la carte» от 50 до 1,25 руб., снабженном русскими и заграничными винами лучших фирм и кухней «с самой изысканной провизией», находящейся под личным наблюдением И. А. Приказчикова<sup>10</sup>.

В саду «Альгамбра» находился один из первых ресторанов — «Яр». В мае 1909 года в нём даже выступала известная русская актриса В. Ф. Комиссаржевская со своим театром. Этот ресторан, совладельцем был и начальник ново-николаевской полиции. Б. П. Висман, проработал недолго, поскольку известность его была не в кухне, а в царящих лёгких нравах. В 1912 году здесь начал работать популярный буфет бывшего рязанского крестьянина Д. К. Скопинова с крупным окладом трактирного сбора в 1,2 тыс. руб., а в 1914 году открылся ресторан 1 разряда Ф. З. Визирова.

В 1909 году в Ново-Николаевке было три ресторана: «Берлин» (Гуренков), «Луна» (бр. Елинек и К) и «Яр» (Шифрин). К 1911-му из первой

тройки остался только «Берлин», но к нему добавились рестораны «Биржа» и «Россия». Только на 1912 год Городская дума предлагала для обложения трактирным сбором 136 (!) заведений (включая пивные, постоянные дворы, меблированные комнаты и пароходы, пристающие в Ново-Николаевске). Общая сумма сбора была запланирована в 16 237 рублей (от 20 до 2 тыс. руб. с заведения). В 1914 она составляла уже 22 180 руб<sup>11</sup>.

В последующие годы число предприятий общественного питания только росло, значительно уменьшившись лишь в революционном, 1917 году. В архивных списках частных питейных заведений их адресами исписаны десятки страниц.

Наименование предприятий	1912	1913	1914	1915	1916	1917
Рестораны-буфеты	6	9	7	7	5	10
Булочно-кондитерские	13	12	15	31	62	41
Столовые	13	24	24	24	24	19
Трактиры	11	10	10	20	19	19
Постоялые дворы	88	87	76	74	77	45

Из наиболее популярных стоит отметить ресторан «Московский» с окладом трактирного сбора в 2 тыс. руб. в доме Зайцева на Тобизеновской. Ресторан принадлежал 1-й сибирской артели официантов и поваров, имеющей отделения и в других городах губернии. «Спешим известить г.г. уважаемых посетителей, что при ресторане открыта Азиатская кухня.... под личным наблюдением кавказского кулинару». Реклама настойчиво приглашала горожан «убедиться лично», что «на всё цены очень дешевыя»<sup>12</sup>.



Рис. 1. Реклама «Московского ресторана». 1913

Кроме того, известны ресторан «Золотой лев» Д. К. Скопинова в доме Крюкова на Семипалатинской (оклад трактирного сбора 1,4 тыс. руб.), ресторан «Амур» Р. И. Крюгера в доме Соломина на углу Тобизеновской и Кабинетской (оклад 1,3 тыс. руб.), ресторан «Бристоль» Товарищества пивоваренного завода «Богемия» в доме Биндюка на Михайловской (оклад 1 тыс. руб.).

Заведения частенько меняли адреса, да и хозяев.

Одним из известных рестораторов Ново-Николаевска был В. И. (Ф. И.) Пудовкин. В 1912 году его заведение располагался в отремонтированном доме Быковой на Асинкритовской (ныне Чаплыгина). Ресторан имел собственный телефон, отдельные кабинеты, номера, бильярды и

«рекомендуется во всех отношениях один из лучших в здешнем городе». Просто сказка: «Цены вне конкуренции. Прислуга всегда вежливая. Порядок образцовый. Почтенную публику прошу зайти и убедиться лично в том, что это ФАКТ, а не реклама!»<sup>13</sup>.

В 1913-м же сообщается об открытии в доме Байера на ул. Асинкритовской гостиницы «Россия», где можно поужинать всяческими



холодными и горячими закусками из свежей провизии. Хозяин заведения Пудовкин с почтением сообщает, что «Кухня под личным наблюдением». Кроме того, Пудовкин владел ренским погребом на Михайловской.

Ресторанный и гостиничный бизнес вообще неотделим. То же касается и Ново-Николаевска, где

первоклассный ресторан работал в гостинице «Метрополитен» на Дворцовой (ныне Революции), в «Амуре», «Европе», номерах Ефремова и Центральных на Асинкритовской, где также было налажено питание постояльцев. «Домашний стол» предлагал и новый «Метрополь», расположившийся в 1914 году в доме Крюкова на Кабинетской (ныне Советская). Здесь был Сталин, обедали президенты Путин и Назарбаев.

Рис. 2. Ресторан «Метрополь» (ныне «La Maison»). Ф. А. Сушков

«Петербургские номера» (бывшие меблированные комнаты «Лондон») на углу ул. Сибирской и Михайловской (ныне Ленина) сообщали, что при номерах имеется «образцовая кухня под наблюдением опытного кулинара. Самовары бесплатно»<sup>14</sup>.

Плюс десятки постоялых дворов, разбросанных по всему городу, где тоже продавалось хлебное вино.

В здании Делового (Коммерческого) собрания, построенном по проекту архитектора А. Д. Крячкова и открывшемся в ноябре 1913 года также был и просторный банкетный зал, и буфет с зимним садом (окладной сбор 1 тыс. руб.). Традиция буфетного обслуживания соблюдалась и в саду Железнодорожного собрания на Владимировской (окладной сбор 600 руб.), и в общественном саду «Александровский» на Фабричной.

Существовало и выездное обслуживание — кейтеринг, как сказали бы сегодня. Так, 31 декабря 1912 года буфет общества приказчиков обслуживал

вечер в Городском торговом корпусе, где находилась городская дума, но что было выдано однодневное свидетельство.

Среди доступных для простых горожан заведений одним из старейших была кофейня в доме Захарова, на углу Тобизеновской и Николаевского (Красного) проспекта. Она была открыта Е. Н. Сушкевич по свидетельству 2-го разряда ещё в 1903 году. Несколько кофеен в здании на месте старого дома существуют и сегодня. Также кофейня в доме Бузолина на углу Болдыревской, кофейня «Бронислав» в доме Маштакова на Николаевском.

В кофейнях тоже использовались самовары, но кофейные. Цилиндрические с небольшим выдвижным ящиком внизу — для горелки: угольной или спиртовой. Напиток можно было выпить уже готовый, а можно было заказать, чтобы сварили специально для вас, но уже значительно дороже.

Также популярно было кафе «Марс», позднее переименованное в «Кафе де Пари» с кондитерской Никифора Забелина. Оно располагалось в 3-х этажном каменном доме Ежова по Николаевскому проспекту, знаменитом своим тротуаром, выложенным вдоль фасада из стеклянных блоков, когда вечером свет на тротуар поступал снизу.

Существовала в городе и сеть недорогих, третьеразрядных столовых, где можно было простенько отобедать за небольшую плату: кухмистерская Быковой и Соколовской на Ассинкритовской; Чайные при синематографах, китайская чайная «Ван-хун-син» в доме Молчанова, и т.д.

Здесь можно было вполне наесться за 20-40 копеек. Публику ждали простые блюда: борщ, щи, каша, котлеты. Широко были распространены и столовники — одинокие мужчины «приписывались» к столовым для ежедневных завтраков или обедов.

Количество выданных промысловых свидетельств измерялось десятками. Более всего их было выдано в 1912 году — 33 пивным лавкам и 11 трактирам. Пивные располагались во всех районах города, даже на левом, сельском берегу. Например, племянник основателя Томского пивоваренного завода Р. И. Крюгер имел в Буграх этакое загородное увеселительное заведение: трактир «с биллиардом и кабинетами»

У некоторых пивных была даже политическая ориентация. Например, знаменитая пивная Буржуй. Она тоже находилась на Михайловской, возле железнодорожного вокзала. В начале XX века через нашу станцию «Обь» из России пошла нелегальная литература. Сметливые революционеры для её хранения открыли около вокзала винный погреб.

Криминал эту торговую точку не трогал. Торговал там молодой парень Ванька по кличке Буржуй. Это потом он уже стал И. И. Шеиным. Пока наверху шла торговля — в подвале сортировали прибывшую литературу. Но однажды обычная санитарная проверка решила посмотреть условия хранения товара и в подвал спустилась. Буржуй отправился по тюремным университетам, а после прекрасно прошел всю партийную карьерную лестницу.

Через полтора десятка лет эмигрант Глеб Гонцов, тайно побывавший уже в Новосибирске осенью 1928 года красочно описал состояние тогдашних «пивнушек». Оно настолько яро, что не грех привести его даже и в рассказе о трактирных заведениях царской России. Возможно, этого и боялись в Городской думе 1914 года. «Пивнушек в каждом квартале не оберешься. О пивнушке стоит сказать несколько слов. Это явление особого порядка... Пивнушка это — верх безобразия. Это — источник заразы. Это — очаг беспробудного пьянства. Грязь в пивнушке неопишущая. Визжит трехрядка «итальянка», надрывается скрипчишка. Играют за полтинник «по заказу». Приходит публика — кого только нет! — с бутылкой водки в кармане. И пьют «ерша» — подлую и крепкую смесь: полстакана пива, полстакана водки. Висит в воздухе ругань. Поднимается драка. Впутывается полиция. Это уже падение — пивнушка... Ибо грязь в ней воистину страшная. А публика? А публика — все, начиная с интеллигенции!»<sup>15</sup>.

Пиво у нас любили всегда. В период с 1907 по 1914 годы в городе действовало 6 пивоваренных заводов, что составляло 32,3 % от всего их количества в Томской губернии, а объем среднегодового производства на одном предприятии составлял 46 000 ведер, что несколько меньше среднероссийского показателя, но почти в 2 раза больше регионального.

Ассортимент пива был очень широк: «Пильзенское», «Мартовское», «Венское», «Портер», «Столовое». Также предприятия выпускали квас и лимонады. Сохранились сведения и по оптовым ценам пива: «Венское» — 1 руб. 40 коп./ведро, «Пильзенское» — 1 руб. 60 коп., «Мартовское» — 1 руб. 85 коп.

Помимо уже упоминаемых нами буфетов при железнодорожных станциях, существовал таковой и на Ново-Николаевской пристани, через которую проходило до 100 тыс. пассажиров ежегодно.

Общественный деятель Л. Ф. Пантелеев путешествующий в июле 1863 года, в Томск 1-м классом на пароходе «Сибиряк» описал страшную нечистоту и некомфортность поездки. Не смог он пройти и мимо организации питания: «В буфете, как говорилось, все можно было получить, а на самом деле там ничего не было. Весь жизненный запас парохода заключался в муке и солонине. Правда, почти через каждые три-четыре дня при остановках парохода закупался скот, но сохранять мясо негде было - ледника не имелось. Мясо развешивалось на палубе, а так как погода стояла весьма жаркая, то и портилось оно необыкновенно скоро, - на третий день остатки, и в большом количестве, выбрасывались в воду. Когда раз сказали капитану, что ведь нет никакой хитрости завести на пароходе ледник (мы в каждой деревне находили лед) и что этим можно избежать убытков, не говоря уже об удобствах для пассажиров, то он пренаивно ответил:

ПРЕЙСЪ-КУРАНТЬ  
винамъ въ буфетахъ на пароходахъ Товарищества  
Западно-Сибирскаго Пароходства и Торговли.

	№№	ЦѢНЫ.	
		за б.	за 1+6.
<b>КРЫМСКАЯ ВИНА.</b>			
Департамента удвоивъ.			
Красное столовое . . . . .	18	1 50	— 85
Абрау . . . . .	1	2 25	1 25
Ав-диль . . . . .	43	2 25	1 25
<b>БѢЛЫЯ.</b>			
Столовое . . . . .	22	1 50	— 85
Рислингъ . . . . .	7	2 25	1 25
Селеръ . . . . .	9	2 25	1 25
Абрау . . . . .	63	2 25	1 25
<b>РЕЙНВЕЙНЫ.</b>			
Гохгеймъ Бауеръ . . . . .	44	3 25	—
Рюдессгеймъ . . . . .	47	4 50	—
<b>БУРГОНСКІЯ ВИНА.</b>			
Бѣлое Шаблн . . . . .	—	3 25	—
Красное Нюи . . . . .	—	3 25	—
<b>БОРДОССКІЯ ВИНА.</b>			
Шато Лавигъ Бауера . . . . .	5	2 75	—
Понте-Кане . . . . .	9	3 50	—
Бѣлое Шато—Иксель . . . . .	35	4 50	—
<b>КРЫМСКІЯ ВИНА.</b>			
Маера Бауеръ . . . . .	74	2 25	1 25
Бр. Енсьевскихъ . . . . .	77	3 25	1 75
Бр. Енсьевскихъ . . . . .	127	3 75	2 25

“А что же, ведь это и в самом деле правда - надо подумать”»<sup>16</sup>.

Через 50 лет всё разительно изменилось. На всех пассажирских судах Товарищества Западно-Сибирского пароходства и торговли команде вменено в обязанность обеспечивать комфортное пребывание путешественников. «Имеются первоклассные буфеты, из коих отпускаются пассажирам из безукоризненной провизии кушанья и напитки». Такса на них, «за подписью управляющего пароходством, должна быть выставлена в буфете и в общих каютах (столовых), на видном месте»<sup>17</sup>.

Ну, и, конечно же, карта кушаний и прейс-курант винам.

Рис. 3. Преис-курант Западно-Сибирского пароходства. 1915.

Крымские вина. Например, «Абрау» – 2.25 за бутылку, 1.25 полбутыли. На сегодняшние это до 1700 рублей за бутылку.

Импортные дороже: бургонское белое «» 3 рубля, бордоский «Понте-Кане» - 3 с полт, а рейнвейн «Рюдестгеймер» аж 4.50.

Шампанское русское – 2 рубля, шампанское заграничное – 8.50. Самая дорогая позиция в преис-куранте. Более 6 000 нынешними.

После революции, видимо, было не до ресторанов. Хотя, вопрос этот, конечно, требует дальнейшего исследования. Наверное, они всё-таки были, но реклама их со страниц газет пропала. Остались кинематограф и цирк, да буфеты на многочисленных благотворительных мероприятиях.

---

<sup>1</sup> Горьковская, З. П., Катионов, О. Н. Пища русских крестьян и Сибири в повседневной жизни. (Период капитализма). Культурный потенциал Сибири в досоветский период // Межвузовский сборник научных трудов. Новосибирск. 1992. С. 55-67.

<sup>2</sup> Список населенных мест Томской губернии за 1893 год. Томск: типография губернского правления, 1893. С. 27-33

<sup>3</sup> Кейзерлинг, Р. Сибирь: Из путевых записок графа Р. Кейзерлинга. Москва: Университетская типография. 1900. С. 249

<sup>4</sup> Газета «Томский листок». 1896. № 238, 06 ноября С.4

<sup>5</sup> Газета «Сибирский вестник политики, литературы и общественной жизни». 1896. № 107. 21 мая. С.3. № 114. 30 мая. С. 3

<sup>6</sup> Государственный архив Томской области (ГАТО). Ф. 3. Оп. 4. Д. 2366. Л. 95, 97-98. Цит. по: Канн. С.К. Забытая судьба // Газета «Вечерний Новосибирск», 1992. № 18. 29 января. С. 5 (прямые цитаты предоставлены автору С. К. Канном)

<sup>7</sup> Государственный архив Новосибирской области (ГАНО). Ф. Р-1813. Оп.1. Д. 248. Л. 7

<sup>8</sup> Газета «Томские губернские ведомости». 1896. № 5. 01 февраля. С. 1, 2

<sup>9</sup> Газета «Обь». 1907. № 61. 01 июля. С. 1

<sup>10</sup> Там же

<sup>11</sup> ГАНО. Ф. Д. 97. Оп. 1. Д. 79. Л. 11–13; Д. 138а. Л. 119

<sup>12</sup> Газета «Голос Оби». 1913. № 4. 2 февраля. С. 4

<sup>13</sup> Газета «Обская жизнь». 1912 № 94. 29 апреля. С. 4

<sup>14</sup> Газета «Народная летопись». 1909. № 6. 10 января. С. 4

<sup>15</sup> Гонцов, Г. Снова по родной земле. Путевые впечатления нелегального // Журнал «Воля России». Прага. 1929. № 3. С. 40–60

<sup>16</sup> Пантелеев, Л. Ф. Воспоминания. Москва: ГИХЛ, 1958. С. 434

<sup>17</sup> Путеводитель по Иртышу и Оби. Петроград: тип. М. Пивоварского и Ц. Типографа. 1915. С.55