**Москва ресторанная: от Петра до Первой Мировой**

Михаил Коробко

В Москве всегда любили и умели хорошо поесть. Трактиры и рестораны занимали не последние место в московской жизни. Ведь это был город, в котором заключались крупные коммерческие сделки, где швырялись деньгами и млели от пения цыган, где веселилась и шалила золотая молодёжь.

Многочисленные шинки, кабаки и питейные дома, которых было множество на Руси, не внушали царю Петру доверия, знать ими брезговала. И тогда царь-реформатор решил по европейскому образцу учредить заведения, которые бы не стеснялись посещать иностранные специалисты и просвещённые приближённые. 6 февраля 1719 года специальным указом купцу Петру Милле было дозволено открыть (в те времена говорили - "завести", отсюда - "заведение") трактир на Васильевском острове. Так в столичном Петербурге появился самый первый в России трактир, прообраз ресторана, а затем трактиры появились и в "провинциальной" Москве.

К сожалению, к середине XVIII века трактиры утратили свой статус и превратились в заведения низкого пошиба. Их место заняли герберги (кстати, "герберг" - тоже немецкое слово, как и "трактир"). Герберги были учреждениями для "чистой публики": никаких шансов пройти "фейс-контроль" в этих приличных заведениях у "подлых людей и солдатства" не было. Поскольку эти заведения "владели правом иметь квартиры для приезжающих, также стол, водку, виноградные вина", то особенно полюбились герберги приезжим. С XVIII века герберги, или рестораны, как они стали называться после Отечественной войны 1812 года, открывались при гостиницах или "мебелированных комнатах". Именно так возникли рестораны "Славянский базар", "Националь", "Люкс-Отель", "Ампир", "Метрополь", и "Савой", именовавшийся "первым в Москве венским кафе", и получивший статус ресторана уже в советскую эпоху…

При гостиницах появились и некоторые трактиры, к середине XIX века восстановившие свою былую репутацию. В отличие от ресторанов, трактиры предлагали чисто русские блюда, и порции, выгодно отличающиеся от ресторанных своими гигантскими размерами. Но надо сказать, что, сравнивая русские трактиры и французские рестораны, немало знатоков отдавали предпочтения последним, "доведшим именно в эту эпоху дело свое до совершенства". Местами, где имелась исключительно французская кухня, были рестораны Шервие, Дюссо, "Англия" на Петровке, "Славянский базар"…

Приличные рестораны стали излюбленными местами кутежей богатых москвичей. Одним из них был прославленный песней "Яръ". Заслуженной славой пользовались "Стрельна", "Золотой Якорь", "Чепуха" за Крестовской заставой, ресторан Крынкина на Воробьевых горах, взорванный после Октябрьского переворота… Скандалы в таких заведениях были делом обычным. Так, в 1911 году на всю страну прогремело "Дело Прасолова" - молодого купчика, застрелившего в ресторане "Яръ" собственную жену, позволявшую себе вести более чем свободный образ жизни…

Московские рестораны всегда отличались от петербургских. Более демократичные, они были рассчитаны на самый широкий круг лиц и самые разнообразные вкусы. Находившийся рядом с "Савоем" на Пушечной улице ресторан московских немцев "Альпенрозе" ("Альпийская роза") славился своим пивом. В "Яре", по свидетельству писателя Н.Д. Телешова: "в широких бассеинах извивались живые стерляди и жирные налимы, обречённые в любую минуту, на выбор, стать жертвами кухни". В ходу были также "французское шампанское и заграничные привозные фрукты". А стоило всё это гастрономическое великолепие совсем недорого. Так, на Арбате, в знаменитой "Праге", 18 сентября 1911 года за 2 рубля 50 копеек посетитель мог с удовольствием откушать комплексный обед, в который входили суп тортю с пирожками, цыплята кокет Моне-кар, перепёлка (жаркое), салат-латук, цветная капуста, соус, сухари, группа жуанвиль. Обед подешевле - за 1 рубль 25 копеек - включал консоме, пирожки, расстегаи, телятину, рябчиков (жаркое), салат и кофе. В предреволюционной России рубль обеспечивался золотом, и был одной из самых стабильных валют в мире. Мелкий служащий, получая зарплату около 50 рублей, содержал на неё семью: платил за квартиру, обучал детей, оплачивал визиты врача (жена при этом обычно не работала). На 5 копеек можно было купить хлеб, чай, колбасу. Таким образом, видно, что рестораны были доступны очень многим москвичам, и их посещение было довольно обыденным делом. Конечно, в рестораны ходили и по праздникам.

Обычно за месяц до Нового года все столы в лучших ресторанах были "расписаны". Укоренился обычай проводить этот праздник всегда в одном и том же заведении, и тот, кто не успевал заранее заказать себе столик, в новогоднюю ночь вполне мог оказаться на улице, печально лицезрея закрытые двери любимого заведения. В то время завсегдатаями "Эрмитажа" были солидные коммерсанты и большинство иностранцев, в "Праге" преобладали военные, солидные врачи и адвокаты, а в "Яре" гуляла знать и именитое купечество. В Большом Московском трактире собирались адвокаты и среднее купечество, а в "Метрополе"…В "Метрополь", по свидетельству корреспондента газеты "Русское слово", съезжались "такие "тузы", каких не во всякий биржевой день встретишь на Ильинке… Умопомрачающие туалеты, безумные бриллианты точно вступили в этот вечер здесь в состязание". Во время встречи нового года оркестры играли государственный гимн "Боже, царя храни…". Все вставали и поздравляли друг друга, и уж потом начиналось веселье.

Татьянин день, праздник основания Московского университета, отмечался 12 января, по старому стилю, шумно и весело, всеми, кто имел хоть какое-нибудь отношение к этому учебному заведению. После торжественной церемонии в университетской церкви в ресторане "Эрмитаж" собирались профессора, студенты и бывшие выпускники. Гости сидели за одним столом, пили за университет, друг за друга, за свой праздник и, разумеется, упивались до "положения риз". Те, кто еще держались на ногах, ближе к вечеру на лихих тройках ездили за город в "Яръ" или "Стрельну". С собою брали цыган, дам полусвета, услуги которых в этот день, по неписаному закону, были бесплатными. Даже полиция в Татьянин день проявляла несвойственную ей гуманность, не забирая пьяных в участки.

После вступления России в первую мировую войну в августе 1914 года в ресторанах и трактирах были введены ограничения на продажу спиртных напитков. Особенно жесткими они были в Москве и Петербурге. Двери ресторанов закрывались не позднее 11 часов вечера. Лица, оказавшиеся виновными в нарушении постановления, подвергались "заключению в тюрьму или крепость на 3 месяца, или аресту на тот же срок, или денежному штрафу в 3000 рублей". Поначалу никто из рестораторов не отреагировал на новый закон, и Москва по-прежнему продолжала пить и гулять. Однако после того, как несколько видных владельцев ресторана во главе с хозяином "Яра" А. Судаковым, были арестованы, рестораторы упали духом. Казалось, что московскому ресторанному бизнесу пришел конец. Но… вскоре был обнаружен достаточно простой и оригинальный выход из положения: для привлечения публики в рестораны стали приглашать небольшие театры, студии, труппы, кабаре. Так родилась эстрада… Но это уже совсем другая история.