

## ПРОСТРАНСТВО РЕСТОРАНА В КУЛЬТУРЕ РУССКОГО ГОРОДА

Ресторан как учреждение общественного питания появляется во Франции в 60–70-х годах XVIII столетия. Но активное развитие этой формы общественного быта пришлось на послереволюционную эпоху, когда многие повара из именитых аристократических домов, оставшись без хозяев, стали открывать свои предприятия. От других заведений общепита они отличались, прежде всего, высоким качеством кухни, широтой выбора блюд. Об этом свидетельствует и один из вариантов толкования этимологии самого слова ресторан – «медленная еда»<sup>1</sup>.

В культуре русского города феномен ресторана – явление относительно молодое. С момента своего появления в России ресторан идентифицировался как форма иноземной культуры, прежде всего, французской и быстро вписался в модель европейского быта, уже адаптированную элитарными кругами русского общества. Но дальнейшая его эволюция проходила независимо от западных образцов, и со временем ресторан преобразовался в один из семантически богатых сегментов российской городской повседневности<sup>2</sup>.

В России конца XVIII – начала XIX века не существовало подобного звена в системе общественного быта. Изысканная кухня актуализировалась и развивалась в рамках усадебного быта, в богатых дворянских домах, в отлаженной системе парадных обедов и ужинов, торжественных приемов<sup>3</sup>. Европейского типа рестораны в начале XIX века появляются в Петербурге – административном центре империи, городе изначально многонациональном, по сути своей космополитическом. Первые хозяева – иностранцы, по преимуществу французы.

Первые рестораны становятся местом встречи элитной дворянской молодежи: «К Talon помчался: он уверен, что там уж ждет его Каверин. Вошел: и пробка в потолок, «Вина кометы» брызнул сок»<sup>4</sup>. Молодые дворяне прекрасно ориентируются в сортах французских вин и отличают вино одного урожая от другого. «Вино кометы», о котором пишет Пушкин, – вино урожая 1811 года, когда, по мнению знатоков, приблизившаяся к Земле комета Галлея обеспечила обильный и качественный урожай винограда во Франции.

---

<sup>1</sup> Лаврентьева Е. Светский этикет пушкинской поры. М., 1999.

<sup>2</sup> О феномене повседневности как одном из индикаторов современной культуры см.: Лелеко В.Д. Пространство повседневности в европейской культуре. СПб., 2002.

<sup>3</sup> Лотман Ю., Погосян Е. Великосветские обеды: Панорама столичной жизни. СПб., 1996.

<sup>4</sup> Пушкин А.С. Полн. собр. соч.: В 10 т. Л., 1978. Т. 5. С. 13.

Меню холостяцкого обеда также изобилует европейскими деликатесами: паштет из гусиной печенки – foie gras («Стразбурга пирог нетленный»), сыр, экзотические фрукты («Меж сыром лимбургским живым и ананасом золотым»). При этом мясные блюда приготавливаются также по европейским рецептам: ростбиф с кровью («roast-beef окровавленный») и мясо на ребрышках – cotelette («еще бокалов жажда просит залить горячий жир котлет»)⁵. Кулинарная терминология российского ресторана формируется под сильнейшим воздействием французской традиции на протяжении двух веков, что проявляется как в подборе блюд, так и в иноязычных словах, их обозначающих⁶.

Следующей после Петербурга по интенсивности развития ресторанного дела стала вторая российская столица. Геокультурная координата в данном случае оправдана, так как определение «столичный» на многие десятилетия становится непререкаемым знаком качества в ресторанном деле. Ресторанная топонимика Москвы конца XIX – начала XX века (время стремительного взлета российского бизнеса и свободных больших денег) – значимое семиотическое пространство российской культуры⁷. На московские стандарты ориентируются владельцы ресторанов в крупных городах России (Киев, Одесса) и в активно развивающейся курортной зоне – в Крыму и на Кавказе.

В провинции ресторанное дело долгое время находилось в плачевном состоянии, о чем неоднократно упоминают многочисленные межуаристы.

Тем не менее, к началу XX века ресторан становится обязательным элементом инфраструктуры любого крупного города. По разным причинам на протяжении всей своей истории он сохраняет тесную связь с теми учреждениями, которым часто бывает придан. В дворянскую эпоху – это клубы и собрания разного профиля; в эпоху развивающегося капитализма и появления среднего класса – летний сад, летний театр, вокзал, кабаре, варьете; в советскую эпоху – вокзалы, гостиницы, дома творческой интеллигенции – ЦДЛ, Дом кино, Дом журналистов и т.д. С одной стороны, он автоматически повышает статус такого заведения, с другой – статус престижного заведения обязывает иметь хороший ресторан.

В то же время ресторан особо маркируется среди других заведений, чья структура предполагает совмещение трапезы с концертной программой или отсутствие подобного совмещения. Среди них: трактир, закусовая, кафе, кафешантан, кофейня, столовая, чайная, рюмочная, позже

---

<sup>5</sup> Лотман Ю.М. Роман А.С.Пушкина «Евгений Онегин»: Комментарий // Лотман Ю.М. Пушкин: Биография писателя. Статьи и заметки. 1960-1990. «Евгений Онегин». Комментарий. СПб., 1997. С. 472-762.

<sup>6</sup> Бебешина Н.А., Колосова Н.А. Французская гастрономическая традиция в русской кулинарной культуре // Романо-германская филология. Саратов, 2005. С. 132-137.

<sup>7</sup> Колосова Н.А. Способы создания мифологического пространства в литературном проекте Б. Акунина «Похождения Эраста Фандорина» // Философско-исторический альманах. Саратов, 2005. С.73-81.

– *бар, кафе-бар* и т.д. Ресторан – вершина этой пирамиды, аристократ среди прочих.

Важную роль играют пространственные характеристики, местоположение ресторана в пространстве города: в центре, на окраине, за городом – все это разные типы заведений. Знаменитые загородные московские рестораны, куда приезжали докучивать за полночь, – *Яр, Стрельна* – популярный отечественный миф, отраженный в литературных, музыкальных и кинопроизведениях («*Эй, ямщик, гони-ка к Яру*»). В границах города различаются элитные заведения, такие, как «*Славянский базар*», респектабельные рестораны при хороших гостиницах («*Альпийская роза*», «*Дрезден*»), пользующийся дурной репутацией «*Крым*» и т.д.

В ресторане русского города всегда были активно представлены две зоны: зона гастрономии – зона рекреации.

Гастрономический аспект изучен более других и по охвату материала достаточно объемно. Здесь нужно отметить несколько принципиальных моментов. Во-первых, меню формируется под влиянием французской кухни. Во-вторых, учитывается национальный опыт, касающийся исходных продуктов, принципов обработки их (стоит только вспомнить знаменитую *шереметьевскую уху*, которая предполагала использовать едва ли не все российское рыбное изобилие, а готовилась чуть ли не неделю). Значение имели и правила подачи блюд на стол. Закусочный стол воспринимался приезжими европейцами изобретением русских, хотя уже к середине XIX века этот формат подачи аперитивов и сопутствующих закусок был заимствован «лучшим обществом» Франции<sup>8</sup>.

Таким образом, эволюция меню русского ресторана такова: заимствованная французская кухня, соединение европейских стандартов с национальными традициями, многонациональная кухня. Последнее качество развивается к концу XIX века, когда в Москве появляются кавказские рестораны с шашлыком<sup>9</sup>, в ресторанное меню входят пельмени. Так, например, в московском трактире Лопашова по случаю съезда сибирских золотопромышленников готовили 2500 пельменей самого разного вида – с мясом, с рыбой, сладкие в розовом шампанском<sup>10</sup> и т.д.

Но гораздо важнее для жизни русского города была вторая зона – рекреативная. Именно там происходит допускаемая обществом смена поведенческой модели. От жестко регламентированных этикетом сфер

---

<sup>8</sup> Лаврентьева Е. Указ. соч.

<sup>9</sup> Крушеван П. Путевые заметки // Рождение нации / Сост. и общ. ред. А.И. Куркчи. М., 1996. (Серия альманахов «Арабски истории»; Вып. 7. С. 19-398); См. также; Гиляровский В. Москва и москвичи // Гиляровский В.А. Соч: В 4 т.М., 1989. Т. 4. С. 333.

<sup>10</sup> Гиляровский В. Москва и москвичи. Т. 4. С. 327

военной, светской, служебной жизни мужчины переходят в мир узаконенного общественной моралью загула, «кутежа»<sup>11</sup>.

В истоках российской ресторанной истории был гусарский, дворянский, военный загул. Он был неоднократно воспет и опоэтизирован поэтами и писателями XIX века. Дворянский кутеж оформлялся по строгим эстетическим и этическим канонам, которые были перенесены в ресторанную повседневность: без водки, без дам и танцев. В воспоминаниях князя В. Трубецкого о годах службы в кирасирском полку находится место для описания подобных пирушек. В среде гвардейской военной молодежи молодечеством считается способность пить много: «Кирасиры Ея Величества не страшатся вин количества» – была любимой поговоркой нашей молодежи»<sup>12</sup>. В то же время корпоративная культура предписывает сохранение самоконтроля в любой самой раскованной ситуации, главное – «держатъ фасон»: «Трубецкой, держи фасон! – наставляет автора его приятель, князь Урусов. – пей, но фасона не теряй, это первое правило в жизни»<sup>13</sup>. Культура питья носит резко выраженный сословный характер и вписывается в общий кодекс поведения гвардейского офицера: «В собрании пьют только *Mout sec cordon vert*... Прекрасная марка!.. пей в своей жизни только *Mout*, только *sec*, и только *cordon vert* – всегда будешь в порядке. Об одном умоляю: никогда не пей никаких *demi-sec*!.. Верь мне, князь: всякий *demi-sec* во-первых блевантин, а во-вторых, такое же хамство, как и пристежные манжеты или путешествие во втором классе»<sup>14</sup>.

В дальнейшем различаются кутежи купеческий и богемный. В первом случае заранее предполагается некое непотребство, за которое будет заплачено. Купец протягивал деньги половому, а потом с размахом бил зеркала в зале ресторана. Восприятие ресторана как пространства, где повседневные правила поведения отменяются, оказалось довольно устойчивым, что отзывается, например, в реплике персонажа шукшинского фильма «Калина красная»: «Народ для разврата собрался!»

Во втором случае – кутеже богемном – поведение выстраивается по законам театрального действия. О подобных кутежах вспоминает В. Шверубович, рассказывая о старшем поколении актеров Художественного театра: «Старики» наши вспомнили молодость и показали нам класс настоящего кутежа. Подробности его не для истории, но об одной я не могу не рассказать.

Когда ясным осенним утром вся компания вывалилась из последнего, пятого или шестого за эту ночь, ресторана, по улице шагом ехала огромная фура с овощами. И.М. Москвин схватил под ручку Ольгу Ле-

---

<sup>11</sup> Лотман Ю.М. Беседы о русской культуре: Быт и традиции русского дворянства (XVIII – начало XIX века). СПб., 1994.

<sup>12</sup> Трубецкой В.С. Записки кирасира: Мемуары. М., 1991. С. 127.

<sup>13</sup> Там же. С. 173.

<sup>14</sup> Там же. С. 175.

онардовну, снял шляпу и с трагическим лицом, утирая платком настоящие слезы, пошел за этой фурией, как за покойником. За ним парами пристроились все остальные... Встречные чехи (действие происходит в Праге. – Н.К.) сначала недоумевали, но потом, оценив шутку, долго хохотали вслед...»<sup>15</sup>

Богемный кутеж допускает присутствие женщин (о гендерном аспекте ресторанной темы будет сказано ниже) и, привнося элемент игры, наследует у дворянского кодекса поведения утонченность и стремление к первоклассному. Актриса Софья Гиацинтова, происходящая из московской профессорской семьи, рассказывает о впечатлениях своей молодости от поездки в ресторан в обществе пожилого, респектабельного родственника: «Потом он сажал нас к лихачам – они все называли его по имени-отчеству – и вез в ресторан. Мы тогда увлеклись «кутежами», и Ипполит Карлович был нам прекрасным кавалером. Его всюду знали, встречали оркестром, он же ничего почти не ел, не пил, но нам заказывал все лучшее и приобщал ко всему, с его точки зрения, первоклассному. Помню, мама приходила в ужас, когда я, небрежно называя различные марки вин, объясняла, какая из них достойнее»<sup>16</sup>.

Российское ресторанное пространство в большой степени приближено к домашнему застолью, семейной атмосфере: «Особенно бойко торговля шла с августа, когда помещики со всей России везли детей учиться в Москву в учебные заведения и когда установилась традиция – пообедать с детьми у Тестова или в «Саратове» у Дубровина»<sup>17</sup>.

Рестораны наследуют традицию домашнего хлебосольства у клубов и собраний дворянской эпохи<sup>18</sup>, подчас, хотя бы декларативно, объединяя под одной крышей разные социальные слои московского общества. В Татьянин день, праздник московского студенчества, владелец роскошного ресторана «Эрмитаж», приняв соответствующие меры по сохранению имущества (убирали дорогую мебель, роскошный хрусталь, ковры, пол посыпали опилками), предоставлял его залы в распоряжение демократической студенческой массы, предлагая доступные по цене закуски.

В престижном ресторане этаж для низших классов (ямщиков, извозчиков и пр.) сосуществует с верхними помещениями, утонченно стилизованными под русскую древность. При этом древнерусский стиль и «национальное блюдо» – черная икра – органично соседствуют с лучшими сортами французского шампанского, привычно распиваемого московскими купцами: «В нижнем этаже в трактире Егорова в Охотном ряду было полно лохматыми, толсто одетыми извозчиками, резавшими

---

<sup>15</sup> Шверубович В. О старом Художественном театре. М., 1990. С. 450.

<sup>16</sup> Гиацинтова С. Память сердца. М., 1989. С.387.

<sup>17</sup> Гиляровский В. Указ. соч. С.316.

<sup>18</sup> См. описание обеда в Английском клубе в честь князя Багратиона в романе Л.Толстого «Война и мир» (Толстой Л. Война и мир. М., 1946. Т. II. С. 335).

стопки блинов, залитых сверх меры маслом и сметаной, было парно, как в бане. В верхних комнатах, тоже очень теплых, с низкими потолками, старозаветные купцы запивали огненные блины с зернистой икрой замороженным шампанским»<sup>19</sup>. Присутствие в зале иконы – православной святыни, не только не оскорбляет религиозного чувства, но включает ресторанный интерьер в контекст сложной психологической коммуникации: «Мы прошли во вторую комнату, где в углу, перед черной доской иконы Богородицы Троеручицы, горела лампадка, сели за длинный стол на черный кожаный диван ... А она говорила, вынимаемая платочек из душистой муфты:

– Хорошо! Внизу дикие мужики, а тут блины с шампанским и Богородица Троеручица. Три руки! Ведь это Индия! Вы – барин, вы не можете понимать так, как я, всю эту Москву»<sup>20</sup>.

Само сохранение названия «трактир» за высококачественными ресторанами является специфической чертой национальной культуры повседневности, где европейские стандарты тесно переплетались с национальными: «Трактир Тестова был из тех русских трактиров, которые в прошлом столетии были в большой моде, а потом уже стали называться ресторанами. Тогда в центре города был только один «ресторан» – «Славянский базар», а остальные назывались «трактиры», потому что главным посетителем был старый русский купец»<sup>21</sup>.

В пространстве ресторана оберегается место хозяина, который заботится о своих гостях. Не случайно, когда в конце XIX века в среде высшего купечества стали модны обеды по карте (приглашенные могли сами заказать обед по карточке, как в ресторане, в этом видели шик и высокие возможности принимающей стороны), то «старики-купцы осуждали это нововведение, говоря: «Что ты мне карточку тычешь! Ты подумай сам, чем меня угостить, чем удивить! А если надо заказывать, я сам в трактир пойду и заплачу за все»<sup>22</sup>.

Отношения официанта и постоянного посетителя, завсегдатая, как правило, формируются годами и скрепляются дружескими узами. Русские эмигранты в ресторанах Парижа и Ниццы встречали старых официантов из *Славянского базара*, *Яра* или *Эрмитажа* как старых друзей, которых многое связывает.

Восприятие хорошего официанта как заботливого и умелого хозяина сохраняется еще и в XX веке, в советскую эпоху. По утверждению В. Катаева, Маяковский презрительно относился к нуворишам, стремящимся при заказе оговорить все детали меню: «Только выскочки и парвеню кричат на весь кабак: «Шампанского!»... Заказывайте официанту вполголоса, но внушительно: «Будьте так добры, принесите мне вина».

---

<sup>19</sup> Бушин И.А. Чистый понедельник // Бушин И.А. Собр. соч.: В 4 т. М., 1988. Т. 4. С. 204.

<sup>20</sup> Там же.

<sup>21</sup> Гиляровский В. Указ. соч. С.320.

<sup>22</sup> Там же.

Он поймет. Уж будьте уверены. Принесет, что надо»<sup>23</sup>. Разговор между официантом и ресторанным завсегдатаем, как диалог единомышленников, понимающих друг друга с полуслова, пародирует Булгаков в романе «Мастер и Маргарита» в обмене репликами между Коровьевым и метрдотелем знаменитого ресторана «Грибоедов»: «Чем буду потчевать?.. – Вы...э... дайте нам вообще закусочку... э... – благожелательно промышчал Коровьев, раскидываясь на стуле. – Понимаю, – закрывая глаза, многозначительно ответил Арчибальд Арчибальдович»<sup>24</sup>. Оба эти примера, документальный и вымышленный, принадлежат единой семиосфере.

Пространство ресторана опозитизировано русской культурой, мифологизировано общественным сознанием. Часто оно ощущается опосредованно, ассоциативно включается в прецедентный текст. Так, в популярном стихотворении Игоря Северянина «Увертюра» обозначены все притягательные признаки нового времени: «стрекот аэропланов», «беги автомобилей», «ветропросвист экспрессов», «нервные девушки», «трагедия жизни», равная «грёзофарсу», масштабные и мгновенные перемещения («из Москвы – в Нагасаки! из Нью-Йорка – на Марс!»). О ресторане в буквальном смысле не сказано ни слова. Но эти строфы стали визитной карточкой, паролем ресторанного пространства:

Ананасы в шампанском! Ананасы в шампанском!  
Удивительно вкусно, искристо, остро!  
Весь я в чем-то норвежском! весь я в чем-то испанском!  
.....  
Ананасы в шампанском – это пульс вечеров!<sup>25</sup>

В высокой классике этого жанра – например, в поэзии Александра Блока – не случайно повторяется мотив окна:

И медленно, пройдя меж пьяными  
Всегда без спутников, одна,  
Дыша духами и туманами  
Она садится у окна<sup>26</sup>.

Я сидел у окна в переполненном зале,  
Где-то пели смычки о любви,  
Я послал тебе черную розу в бокале  
Золотого как небо ай<sup>27</sup>.

---

<sup>23</sup> Катаев В. Трава забвенья. Кишинев, 1986. С. 231.

<sup>24</sup> Булгаков М. Собр. соч.: В 5 т. М., 1990. Т. 5. С. 345.

<sup>25</sup> Северянин И. Ананасы в шампанском. М., 1991. С. 7.

<sup>26</sup> Блок А. Сочинения: В 2 т. М., 1955. Т. 1. С. 177.

<sup>27</sup> Там же. С. 231.

Окно, которое отделяет посетителей ресторана от обыденной жизни, – концептуально важная деталь. Семиотика её меняется в дореволюционном и советском культурных пространствах, сам элемент остается: к примеру, когда герой современного киноэпоса «Семнадцать мгновений весны» Штирлиц украдкой смотрит через окно ресторана на отъезжающую Кэт.

Изначально в России, в отличие от Европы, мир ресторана – это мужской мир.

Охраняет вход в этот мир настоящий «Цербер» – швейцар, фигура импозантная и всемогущая, сама по себе мифологическая, что фиксируется, к примеру, в подобных анекдотах: известный советский писатель Юрий Олеща, выходя из ресторана в некотором подпитии, приказывает, обращаясь, как ему кажется, к швейцару: – Швейцар, такси. – Я не швейцар, я адмирал. – Тогда крейсер.

Мужчины, которые населяют этот ресторанный мир, овеяны романтикой разного рода. Ресторанные завсегдатаи – это всегда плеябой своей эпохи. В порядке живой очереди на протяжении века ими были: гусары, коммерсанты, картежные шулера, тенора и поэты («я пригвожден к трактирной стойке, я пьян давно, мне все равно»). В советскую эпоху 30–50-х годов, до и после большой войны – это военные и бандиты. Причем, первые – всегда командиры, а вторые – тоже не последние люди в воровской иерархии. Словом, ресторан – всегда место сильных мужчин, «хозяев жизни». В связи с этим естественным образом ресторан становится оргиастическим пространством<sup>28</sup>.

Исследователи отмечают, что эта экспортируемая с Запада форма развлечения в России превращается в свою противоположность: из места романтических свиданий и семейных торжеств в европейской традиции – в публичные дома<sup>29</sup>. На самом деле, назначение ресторана в российской действительности гораздо шире, чем просто функция публичного дома. Но более симптоматично, что самоидентификация представительниц маргинальной группы, обслуживающей эту область развлечения, также испытывает влияние литературных мифов и конкретных образов:

«И «девочка» Ванда, что прогуливалась у входа в ресторан «Квисисана», шептала юным прохожим:

- Я уесь Незнакоумка. Хотите ознакоумиться ?..

Девочка» Мурка из «Яра», что на Большом проспекте, клянчила:

- Карандашик, угостите Незнакомочку. Я прозябла.

Две «девочки» от одной хозяйки с Подъяческой улицы Сонька и Лайка, одетые как сестры, блуждали по Невскому (от Михайловской

---

<sup>28</sup> Духов Е.В. Полихрония российских развлечений // Развлекательная культура России XVIII-XIX вв.: Очерки истории и теории. СПб., 2001. С.505.

<sup>29</sup> Там же. С. 517.



улицы до Литейного проспекта и обратно), прикрепив к своим шляпам черные страусовые перья.

- Мы пара Незнакомок, - улыбались они, - можете получить электрический сон наяву»<sup>30</sup>.

Еще в 70-е годы XX века отмечается женское восприятие ресторана как земли обетованной, где могут решиться все личные проблемы, что проявляется в известной полупословице-полупоговорке: «Я стою у ресторана, замуж поздно, сдохнуть - рано»<sup>31</sup>

К концу XIX столетия женщина уже может проникнуть в мир ресторана не только в качестве «обслуживающего персонала», но и как полноправный клиент. Хотя это происходит только в сопровождении мужчины. Ресторанный этикет жестко регулирует правила поведения: когда, кто, кого и при каких обстоятельствах может пригласить в ресторан. В любом случае мужчина является кавалером, защитником, помощником и, безусловно, оплачивающей счет стороной. До сих пор в России, в отличие от Запада, считается неприличным, когда женщина в ресторане платит за себя сама.

Любая женщина неизбежно преобразуется в пространстве ресторана. Ее социальный статус неуловимо изменяется. В поэтической семиосфере она - «демимонденка и лесофея» (И.Северянин). Анна Ахматова высказывается более категорично: «Все мы бражники здесь, блудницы»<sup>32</sup>. В повседневной жизни эти литературные образы воспринимаются как карнавальные маски, которые может примерить каждая, попав в волшебное пространство, зовущее к приключениям и острым переживаниям: «Я надела узкую юбку, чтоб казаться еще стройней»<sup>33</sup>. Мемуарные записи с документальной точностью фиксируют механизм реализации подобного «перформанса» в пространстве повседневности со всеми необходимыми атрибутами (тройка и снежная россыпь, ковры и пальмы, звуки скрипок (блоковские «смычки», поющие о любви), цветы, изысканные деликатесы, французские вина): «...мы кинулись в «порочную» столичную жизнь... я, всегда жадная до впечатлений и почти признанная взрослой, азартно кидалась в дозволенный наконец «омут». И вот уже мы на тройке, вздымающей снежную россыпь, мчимся в ресторан - кутить!

Лестница ресторана, ковры и пальмы поначалу ошеломляли меня так же, как в детстве - витрина аптеки на Никольской. В зале полумрак, скрипки нежным голосом приглашают к столику с цветами. Метрдотель интимно склоняется к нашему кавалеру.

---

<sup>30</sup> Анненков Ю. Дневник моих встреч: В 2 т. Л., 1991. Т. I. С. 49.

<sup>31</sup> То, что это выражение является названием известной пьесы Э.Радзинского, не лишает его статуса «народной мудрости».

<sup>32</sup> Ахматова А. «Я стала песней и судьбой»: Стихотворения и поэмы. Саратов, 1991. С. 41.

<sup>33</sup> Там же.

- С искоркой, с балычком? Вино для барышни? Предложил бы «Шато Икэм».

А «барышне» все равно, что есть, что пить. Ее просто пленяет вся эта обстановка и не хочется уходить отсюда – никогда. В этот довольно короткий, но бурный период мы обедали в «Праге» и «Эрмитаже», ужинали у «Яра» и «Максима»<sup>34</sup>.

Пик ресторанного изобилия в России, единство формы и содержания ресторанного *modus'a vivendi* приходится на предвоенный период, перед войной 1914 года. Входит в моду покрой платьев «танго», играет музыка, все танцуют между столиков. Фасон платья – облегающий, очень узкая юбка, а внизу – оборка. Все это формирует сексуальный образ женщины-пленницы. В таком платье удобно двигаться в тесном пространстве ресторана. Документально точную картину кануна Первой мировой войны создает в романе «Сестры» А. Толстой: «Я живу в Париже. Здесь сезон в разгаре. Носят очень узкие внизу платья, в моде шифон... И все решительно... весь Париж танцует танго. За завтраком, между блюд – встают и танцуют, и в пять часов, и за обедом, и так до утра»<sup>35</sup>. Одна из интерпретаций танго – как танца солдата, ненадолго вернувшегося с фронта, между боями встретившегося с любимой женщиной<sup>36</sup>. В связи с драматизмом европейской (и особенно российской) истории начала XX века образы этой эпохи приобретают дополнительные коннотации, а семиотика их становится чрезвычайно многомерной.

Неотъемлемой чертой ресторанного пространства была музыка, и это было, прежде всего, цыганское пение. Исполнение цыганских народных песен, сопровождаемое определенными ритуалами величания посетителей, создавало уникальную атмосферу эмоционального единения всех присутствующих. «Цыганские коллективы – едва ли не обязательный элемент кульминации любого кутежа и своеобразный символ «разгула страстей», выступавшие первоначально в тех точках городского пространства, которые либо принадлежали, либо оплачивались этой этнической группой, с 60-х годов перемещаются в ресторанную среду и способствуют повышению на них «модного спроса»<sup>37</sup>.

Искусство цыган в России тесно переплетается с музыкальными и поэтическими традициями русской культуры и переживает взлет в XIX веке. (Мифологема «ресторанное цыганское пение» оказалась столь устойчивой, что в произведении современной массовой культуры, в песне, исполняемой популярной эстрадной певицей Ларисой Долиной, встречается этот во многом уже мифологический образ: «А в ресторане,

---

<sup>34</sup> Гиацинтова С. Указ. соч. С.443.

<sup>35</sup> Толстой А. Хождение по мукам. М., 1957. Т. I. С. 90.

<sup>36</sup> Многосерийный, художественный телефильм «Гибель империи». (Россия, 2005).

<sup>37</sup> Дуков Е.В. Указ. соч. С.512.

а в ресторане, а там гитары, а там цыгане», – хотя в современных ресторанах цыган не так уж много).

Помимо исконно цыганских песен, цыганские хоры в большом количестве включают в свой репертуар русские народные песни и романсы известнейших композиторов и поэтов. Цыганский романс, иногда очень условно принадлежащий к этому жанру, становится одним из немногих брендов русской культуры, известных во всем мире: «Как нас сводили с ума низкие, страстно-затаенные голоса цыганок, волнующие гитарные переборы, искренность проникающих в душу мелодий и слов, воспевающих и оплакивающих любовь, сулящих волю, славящих счастье и жизнь...»<sup>38</sup>

Цыганское пение хорошего качества вызывает душевный порыв, проявление подлинных, глубоких чувств, своего рода катарсис: «Она любила русские рестораны с русской едой ... попроще и победней, где-нибудь в пятнадцатом или четырнадцатом округе Парижа, где пелись цыганские романсы под гитару и под конец вечера публика подпевала хором, где можно было как-то особенно сладко и грустно вспомнить московские ночи 1918 года, цыганку Марию Николаевну ... В русских кабаках Парижа все отвечало ... его тайным эмоциональным требованиям»<sup>39</sup>. В XX веке традиции ресторанного цыганского пения развиваются в среде русской эмиграции, что стимулирует востребованность этого вида искусства у себя на родине.

В советскую эпоху в связи с жесткой иерархизацией всей системы коммуникаций ресторан приобретает совершенно особый статус. Гастрономический аспект его также претерпевает изменения. В голодной, разоренной стране ресторан становится оазисом хорошей кухни (вспомним известные рассуждения автора «Мастера и Маргариты» о невозможности соорудить судачки *au naturel* на примусе в коммунальной кухне). Рестораны высокого класса существуют только в столицах. Их названия известны всей стране: «Метрополь», «Националь», «Пекин», «Арагви». Но в целом профессиональный уровень снижается, меню становится беднее и проще.

В провинции рестораны функционируют при гостиницах и вокзалах. Вход туда для простых граждан закрыт. Те, кто попадает в это магическое пространство, переживают культурный шок. И опять собственно кулинарный вопрос отодвигается на задний план. Главное место занимает алкоголь, который определяет ценность клиента для обслуживающего персонала. Что касается посетителей, алкоголь снимает стресс, обеспечивает легкость и определенный кураж в общении с незнакомыми людьми, позволяет хотя бы на мгновение взглянуть на

---

<sup>38</sup> Гуаццинтлова С. Указ. соч. С.444.

<sup>39</sup> Берберова Н. Железная женщина. М., 1991. С. 305-306. См. также об эмигрантских ресторанах Франции: Лопато Л. Волшебное зеркало воспоминаний: Литературная запись А.Васильева. М., 2003.

жизнь как на праздник. С этого момента пространство ресторана окончательно преобразуется в общественном сознании в пространство мифологическое.

Среди историко-культурных моделей советских ресторанов можно выделить несколько, соотносимых с соответствующими коммуникативными кодами.

Ресторан эпохи нэпа. Прошлое стоит за плечами, «излишества царского режима» еще не забыты. Вкус больших денег, которые в любую минуту могут исчезнуть, придает реальности оттенок фантасмагоричности. Жизнь ценится дешево, над всем доминирует желание «новых русских» насладиться возможно большим количеством радостей жизни.

С 30-х годов мифологема ресторана в общественном сознании тесно переплетается с мифологемой дороги. В эпоху репрессий пространство ресторана само по себе криминально. От него веет опасностью. Миф допускает сюда только врагов народа, вредителей и тех, кто должен обезвредить их деятельность.

Ресторан военного времени – напротив, пространство, открытое для катарсиса, где смеются, плачут, сытно едят после долгих ограничений. Единый исторический опыт, переживаемые страдания объединяют собравшихся здесь людей. В том числе – желание забыться, взять от жизни все. Мифологема эпохи, выраженные, к примеру, постановщиками телефильма «Звезда эпохи», – молодые военные, красивые веселые женщины в скромных платьицах и с хрупкими, причудливыми прическами, трофейные папиросы, много водки и мало закуски, бравурная музыка, военные мундиры, делающие всех мужчин без исключения притягательными и желанными, пышные интерьеры за задраенными, затемненными окнами, за которыми – холод, снег, бомбежка: естественная метафора жизни и смерти.

Вокзальный ресторан эпохи оттепели – передвижение людских потоков. Транссибирская магистраль. Здесь опять встречаются все – те, кто едет в Россию из Сибири, из лагерей, и те, кто собирается ехать покорять Сибирь (иллюстративный материал можно подобрать из большого количества фильмов: «Девять дней одного года», «Пять вечеров», «Место встречи изменить нельзя» и т.д.). Строители, ученые-физики, целинники, «новый молодой народ», который живет полной жизнью в ожидании еще более полной жизни: «А я еду за туманом... и за запахом тайги». Заниженную формулу этого движения передает пародия: «А я еду за деньгами... за туманом едут только дураки». Все эти персонажи встречаются на железнодорожных станциях в ресторанах – а где же еще? В этот период в собственно городском пространстве ресторан представляется зоной отчуждения от генеральных линий эпохи. Если речь идет о предприятиях общественного питания, то это скорее столовые, которые переделывают в молодежные кафе – место коммуникаций

нового типа (кинофильмы «Еще раз про любовь», «Дайте жалобную книгу» и т.д.).

В более поздний период, в глухие 70-е годы, когда разница между разговорами на кухне и на трибуне становится вопиющей, многое меняется и в ресторанных разговорах – как и в жизни. «Бриллиантовая рука». Мотив Колымы в ресторанном пространстве звучит как каламбур (Будете у нас на Колыме... – Нет, уж лучше вы к нам), зловещий смысл которого облегчается юмористическим жанром. Символ времени – персонаж Юрия Никулина, сильно во хмелю распевающий невинную песенку про зайцев:

А нам все равно, а нам все равно,  
Не боимся мы волка и сову.  
Дело есть у нас: в самый темный час  
Мы волшебную косим трын-траву.

Ему прощают это эзоповское фрондерство, как всегда и везде многое прощают в России пьяному человеку, и как бы не замечают глубинного смысла этого гимна безвременья. Не замечают все, на виртуальном и реальном уровнях: действующие лица, цензоры комедии Гайдая, зрители, сидящие в приемных комиссиях и в зале. Но факт есть факт – такую песенку можно исполнить только в ресторане, где позволено то, что в других местах категорически запрещено и даже карается.

Пространство ресторана в России долгое время оставалось моделью иной, «улучшенной» жизни, моделью во многом театральной, но не теряющей свою привлекательность для общественного сознания уже на протяжении двух столетий. Пространство, позволяющее сменить ритм жизни, самому измениться к лучшему. Гастрономическая составляющая этого пространства неизбежно отходит на второй план, предполагая простое изобилие.

Ресторан раннего постсоветского времени – все разрешено, заказано, оплачено, принесено. Здесь только едят и «кроме мордобития – никаких чудес». Сказка окончилась. Еще один миф развенчан.

Новые модели культурных коммуникаций начала XXI столетия несут с собой стремление восстановить утраченное, стилеобразующим элементом становится ностальгия во всех ее формах и видах. Но рассмотрение этого аспекта актуальной повседневности требует совершенно отдельного разговора.