

Конкуренция и путешественники обрекли Иркутск стать городом кофеен и ресторанов

Проект газеты «Восточный формат», затеявшийся сугубо для личных просветительских целей, разрастается.

Экскурсии по старому Иркутску, проводимые известным в городе журналистом, исследователем, а теперь уже и писателем Валентиной Рекуновой, просто по определению не могли остаться вотчиной одного издательского дома.

Рисуемая нашим гидом история настолько осязаема, красочна и доступна, что поделиться ею хотелось со всеми читателями. Поэтому после первой же экскурсии в декабре 2012 года ВФ решил максимально расширить аудиторию и пригласил на мероприятие всех желающих. Отклик не заставил себя ждать — экскурсия по «кофейням и ресторанам старинного Иркутска» получилась по-настоящему массовой. Для тех, кто еще сомневается, стоит ли присоединиться — ВФ публикует краткое изложение темы, но предупреждает — на месте все еще интереснее!

Готовы ли вы, друзья, к гастрономическому путешествию во времени? Это удастся не всем и не сразу, поэтому для начала предлагаю вам маленькое упражнение: представьте, пожалуйста, запах подливки из сарекской горчицы со свежайшим кедровым маслом, которое знатоки полагали куда лучше прованского. Что, трудновато? А вот путешественникам, проезжавшим Иркутск в девятнадцатом веке, это без труда удавалось. Ведь город наш неслучайно назывался «вкусным»: путники, ехавшие на восток и на север, делали в Иркутске долгую остановку и наслаждались знаменитой облепиховкой и селенгинскими омулями, облитыми благовонным кедровым маслом (вы ведь поняли уже, что оно куда лучше прованского?), обсыпанными зеленым лучком и обложенными редисом. Нередко за одной рыбиной следовала другая, и хозяйева говорили с пониманием: «Э-э, поживите-ка вы у нас с месяц, — так и не расстанетесь с Иркутском!»

— Но у вас все так дорого... — деликатно замечали гости.

— В Иркутске можно купить все, и по сходной цене — надо только знать, где покупать и когда.

И вот, взяв хлебосольных хозяев консультантами, отправляясь отсюда на Лену, на Камчатку и даже в куда менее отдаленное Забайкалье, путешественники запасались копчеными говяжьими языками, сдобными сухарями, провесной ветчиной, кедровым, коровьим маслом, китайским сахаром (леденцом), фамильным и цветочным чаями, а для согрева тела и души прикупали дорогого рома и более доступного по цене голицынского пенника. Эта часть багажа была так же важна, как походный матрац, утепленный шерстью и пухом колымских оленей.

Во второй половине девятнадцатого столетия завсегдатаи иркутских винных погребов к портерам «Аллекок» и «Лучший» прикупали швейцарский сыр. Сановитые дамы, ценительницы ликеров от Штридтера, черного рижского бальзама и (втайне от мужей) сладких водок от Швайе, предпочитали сыр «Пармезан» и «Зеленый». В знаменитой бархатной гостиной Ивана Степановича Хаминова подавались прекрасные марочные вина, привезенные хозяином из Гамбурга. В буфетной Коммерческого клуба в Иркутске собиралась замечательные коллекции. Местная дореволюционная пресса буквально переполнялась «вкусными объявлениями»: танцевавшие под блеском люстр на натертых до глянца паркетах иркутяне не отказывались ни от прованского масла, ни от черепахового супа и пудефруа, ни от королевских сельдей, трюфелей, анчоусного паштета, итальянской ветчинной колбасы, сарекской горчицы, уральских балыков и конфет московской фабрики Абрикосова. То есть в самом центре азиатского материка успешные люди устраивались с вполне европейским комфортом и кушали по европейским меню. И самые вкусные запахи (колбас от Фелзенмайера, страсбургских паштетов, вестфальских окороков) источала главная улица города.

«Россия» перестала спать

На Большой было просто невозможно обнаружить ни одной «обжорки» — эти заведения, способные досыта

накормить дешевой едой, концентрировались на Хлебном базаре, и к 1909 году число их перевалило за пятнадцать. К этому времени перестало писаться с большой буквы иностранное слово «кафе», но оно по-прежнему ассоциировалось с главной улицей города. Самым первым же было, кажется, заведение Франца Ратти на Большой, и оно изначально во всем демонстрировало новый тон: если, скажем, напиток не понравился посетителю, его немедленно принимали обратно, а деньги возвращали. Да и не закрывалось кафе, по местным меркам, очень долго — до 11 часов ночи. Буфеты Ратти появлялись в публичном саду, едва только дорожки освобождались от снега, вместе с посетителями перемещались в места, отводимые для гуляний.

Ресторатор Франц Ратти жертвовал в пользу детских приютов. Для него там были все те же потребители, еще маленькие, но уже достойные внимания.

То есть в самом центре Азии европейские коммерсанты упорно воссоздавали свое, европейское пространство. Из всех возможных видов бизнеса они выбирали наиболее изящный и утонченный. Правда, встречались и среди них любители легкой наживы, наслушавшиеся рассказов об иркутских миллионерах. Кроме «возвышенных цен», они не могли предложить ничего стоящего и скоро прогорали. «Ресторан Юнга не оправдал надежд, которые когда-то возлагали на него наши гастрономы, — писала в 1898 году газета «Восточное обозрение». — Весьма убогий выбор кушаний оплачивается несоразмерно высокой ценой, доступной только людям с хорошими средствами. Даже такой ходовой товар, как водка, стоит баснословно дорого. За две рюмки с кусочком хлебца, лежавшим рядом с икрой, приходится платить 60 копеек. Вообще, обывательский аппетит в ресторане г. Юнга разыгаться вряд ли может, а в полной силе остается аппетит только самого г. Юнга, взимающего за коробку икры в 1 руб. 50 коп. — 3 руб. 50 коп., а за страсбургский пирог в 1 руб. 25 коп. — 3 руб.».

Весной 1904 года в двух крупных иркутских ресторанах резко увеличились цены — вчера еще свободные залы наполнила взыскательная, но щедрая публика. Это были многочисленные военные подрядчики, особы императорского Красного креста и ехавшие на фронт офицеры. Но уже в апреле шеф-поварам «Гранд-Отеля» и «России» составила конкуренцию кухня нового ресторана «Марсель», открывшегося при новой гостинице — на углу Троицкой и Большаковского переулка. При «Марселе» был сад, и в хорошую погоду столики располагали прямо среди зацветавших деревьев, и почти до утра звучала хорошая оркестровая музыка. Самое же важное, что цены здесь были общедоступными — и публика стала перемещаться сюда. К лету 1904 года первые полосы местных газет заполнила реклама ресторанов, «Россия», кроме зимнего сада, обзавелась и летним, «Гранд-Отель» озаботился поиском новых музыкантов. В очередной раз переродился «Метрополь» и чудесным образом выкроил из прежних 26 номеров 42; при этом сохранился и уютный метрополевский ресторанчик, куда «отцы города», случалось, прикатывали из думы, если их дискуссия заходила в тупик. Кстати, иркутская ресторанный кухня отличалась интернациональным подходом: борщ гвардейский вполне уживался с супом-пюре де-финансер или супом по-польски. Для своевременной же подвозки клиентов к завтракам, обедам и ужинам был заказан омнибус — он подавался на железнодорожный вокзал ко всем скорым поездам, чтобы перехватить клиентов на выходе из вагонов. В 1905 году конкуренция еще более обострилась: на Большой открылась еще одна гостиница, «Деко», с концертным залом и рестораном.

Самый вместительный из иркутских отелей «Россия» за время русско-японской войны практически перестал спать: господа проезжающие еще жили по столичному времени, и, когда большинство обывателей отходило ко сну, они только еще приготавливались обедать. И под минорную оркестровую музыку просиживали в ресторанном саду до рассвета. Кухня только-только освежала столы, как извозчики подвозили новых командированных.

«МОДЕРН»изация от Гиллера

С закрытием театра военных действий и номера, и ресторанные залы опустели, и хозяин «России» ощутил спад дохода острее, чем владельцы маленьких гостиниц. Он быстро выставил эту недвижимую вещь на продажу и не стал торговаться. Читинский купец Гиллер приобрел здание бывшей «России» за символические в данном случае 200 тысяч рублей и в одно лето все перестроил. Гиллер реализовывал иной, послевоенный аспект, когда под отель отдавалось лишь 54 номера, остальное же занимали театр, синемаграф и ресторан под названием «Модерн». И он был так расположен, что при выходе из театра и кинотеатра официанты с подносами окружали публику, предлагая «хоть закусить». Но даже и «закусить» теперь обходилось дорого, потому что в меню закладывалась и оплата российских и зарубежных театров варьете. Ежедневно прибывают новые артисты-куплетисты, шансонетки, акробаты и оперные певцы. «Модерн» делал ставку на дивертисмент, и, конечно, он обходился достаточно дорого, но главным образом для посетителей: выступления начинались лишь в 11 ночи, и в ожидании они успевали изрядно опустошить свои кошельки. Как правило, это были

дельцы, к которым привалила удача, и сотня-другая рублей оказалась лишней. Они и просаживались безвкусно и беспощадно. А настоящие иркутские гастрономы, любители нежных паштетов от шеф-повара, привезенного из Москвы за огромные деньги, ждали окончания сезона варьете — едва лишь мамзели отъезжали, цены падали, дым рассеивался, и можно было пойти, наконец, в «Модерн» в приличной компании господ с обыкновенными кошельками, но отменным вкусом, гастрономическим и музыкальным.

Шольтье готов рискнуть!

К услугам интеллигентных горожан с 1 января 1900 года была и французская кондитерская, расположившаяся в доходном доме Иодловского и имевшая целью «удовлетворять самому изысканному вкусу господ потребителей». Управляющий, француз Шольтье, привез столичных булочников и кондитеров «от Берана», гарантировавших точное и быстрое исполнение всевозможных заказов. В кондитерской можно было не спеша выпить кофе, шоколада, какао, чаю, общаясь с приятелями или просматривая свежие газеты, российские и иностранные. При желании вы могли воспользоваться телефоном, и без всякой дополнительной платы. То есть господин Шольтье начал прививать на сибирской почве собственно европейскую кондитерскую, без подстраховки дополнительными услугами в виде бильярдных и подаваемой к ним «селедочки под водочку». Это был очень смелый для Иркутска шаг: число завсегдатаев кофеен было еще не настолько велико, чтобы расходы владельцев не превышали их доходы. Неслучайно открытая годом раньше на углу Амурской и Арсенальской кофейня «Киевская» делала ставку на обеды и ужины для постояльцев расположенных в близком соседстве французских номеров. Судя по всему, там и хозяин был один. Кроме того, в кофейне можно было прикупить молока, что было, несомненно, удобно для жильцов расположенных неподалеку квартир. Но на Большой перебежки в тапочках с бидоном для молока были бы странны, а для европейца Шольтье и в принципе неприемлемы. Поэтому во французской кофейне господствовал французский же тон. Не скажу точно, как долго такой утонченный подход приносил реальный доход, но во всяком случае рекламу французской кондитерской можно было обнаружить и в 1915 году, например в журнале «Иркутская незабудка». Она все так же именовалась первоклассной, стояла на том же месте, правда, господина Шольтье уже не было. Какое-то время владельцем французской кондитерской значился господин Сарцевич, затем его сменили господа Яблонские, и надо отдать им должное: французский хлеб был по-прежнему очень хорош, варился образцовый кофе и кондитерские товары получались отменно. И были всегда свежие — возможно, еще и оттого, что выпекали их в небольшом количестве. А выживала кондитерская-кофейная за счет 7(!) бильярдных столов, к которым и подавались всевозможные закуски. Увы, европейский тон к 1915 году выветрился!

Но француз Шольтье сделал свое дело: он создал реальную конкуренцию кондитерским Ходкевича, давно уже считавшимся лучшими. Общее признание начало уже сказываться на качестве, так, в 1897 году «Восточное обозрение» писало: «В одной известной кондитерской с некоторого времени стали продаваться розочки почти вдвое меньшей величины, чем прежде. Хотя нельзя, кажется, жаловаться на то, чтобы цена муки увеличилась вдвое». Теперь же взыскательные журналисты могли добавить, что в двух кварталах отсюда, у Шольтье, розочки вдвое больше. Ходкевича, возможно, и огорчало сравнение, но в конечном счете оно пошло на пользу: борьба за качество принесла ему две медали на международных выставках — в Париже и Лондоне.

К 1910 году в непосредственной близости с французской кондитерской расположилась и кухмистерская «Пильзен», предлагавшая сытные обеды по цене сорок копеек. Здесь же можно было прикупить и мороженые пельмени по цене 65 копеек за сто штук. От прежнего назначения («Пильзен» долгое время выступала в роли пивной) остались раки и пиво, в том числе и на вынос.

Наискосок от французской кондитерской в июле 1915 года открылось кафе «Салон». Открывая его, товарищество ресторанный дела «Эдем» использовало обширные площади дома Жбанова и установило 11(!) бильярдных, соседствовавших с обеденными столами. С 10 утра здесь подавались горячие пирожки и закуски, а с 1 часа и до 5 — обеды по умеренным ценам и довольно разнообразные, однако заметен был все же «кавказский акцент».

«Встретимся, как всегда, у Ходкевича?»

В Иркутске было несколько кондитерских-кофеен Ходкевича, но центральная располагалась всегда в доме Кравца, на углу Большой и 4-й Солдатской. Работала она допоздна и очень подходила для романтических встреч. Конечно, посещение ее предполагало определенный достаток, и серая публика, а также воры-карманники, даже и не ходили по этой стороне. Возможно, поэтому и случайно оброненные драгоценности, как правило, возвращались владельцам. Газета «Восточное обозрение» писала, к примеру: «Секретарь иркутского окружного суда сообщает нам, что находящаяся у него в услужении крестьянская девица Матрена Толстикова нашла на тротуаре перед входом в кондитерскую Ходкевича золотой браслет, о чем и просила его

объявить через посредство нашей газеты». Однако и с состоятельными посетителями у Ходкевича случались периоды простоя, и для страховки он завозил елочные украшения, игрушки, всевозможные подарки, бонбоньерки. И консервированные фрукты время от времени выставлял на продажу. До продажи самой кондитерской дело дошло в 1906-м, когда схлынули многочисленные проезжающие с фронта и на фронт. Но к чести Ходкевича нужно сказать, что передавал он не только оборудование, технологии и носителей их, мастеров, но и наработанную репутацию. Правопреемник Ходкевича Курчин после вступления сделки в силу получал право использования в рекламе заработанных им медалей Французской и Лондонской выставок.

Кстати, британская награда была за идеальное следование правилам гигиены при производстве продукции, и добиться этого в Сибири было непросто. Остается лишь догадываться, к каким методам и приемам прибегал Станислав Ходкевич, но бесспорно одно: он был очень жесткий администратор. О чем можно судить по заметке в «Восточном обозрении», опубликованной в 1897 году: «Летом этого года у домовладельца и содержателя известных всем, лучших в городе кондитерских Станислава Ходкевича находился в услужении почти мальчик, иркутский мещанин Александр Шишкин. Которого Ходкевич избил вожжами за то, что Шишкин не с должной скоростью исполнил его приказание подмазать телегу. Мировой судья 3-го участка г. Иркутска усмотрел в данном случае «оскорбление действием с поводом», что обязывало г-на Ходкевича только к выплате 5-рублевого штрафа. Частный обвинитель Гавронский, представлявший на суде интересы Шишкина, подал кассационную жалобу на неправильное применение закона и попросил передать дело другому мировому судье. Окружной суд ходатайство удовлетворил».

Но большинство проблем, в том числе и налоговых, решалось не доходя до суда. Ресторатор Ишаев, к примеру, для привлечения посетителей организовал у себя в ресторане... чемпионат дамской борьбы.

Кадриль отчаянная подпольная «Зец-зец-зец»

Спортивные состязания в ожидании блюда от шеф-повара чередовались с отрывками из опер, цыганскими романсами, выступлениями хора, новыми танцами, выступлениями эксцентриков и куплетистов. Программа так и называлась: «Небывалая и обширная», что говорило о стремлении угодить самой пестрой публике. Конечно, такие «картинки» были рассчитаны на любителя, но все же публика оставалась довольна — возможно, потому, что при этом всем посетительницам раздавались цветы. Да и кухня была образцовая, неслучайно распорядитель Адольф заявлял: «Не рекламирую — прошу убедиться лично!» И метрдотели в расчете на проезжающих говорили на польском, английском и немецком языках. В следующем, 1910 году, дамы-атлетки появились снова, теперь уже демонстрируя английский бокс. Оперные дивы почти не приглашались, зато появилась пародия на пьесу Горького «На дне» — «Бал на дне, или Именины у барона» с «веселой и отчаянной подпольною кадрилию «Зец-зец-зец!»

Вслед за ишаевским рестораном «Пале де кристаль» и чинный «Гранд-Отель» пригласил варьете «Аркадия» с десятком «мадемуазель». Это было неожиданно для большинства иркутян, у которых «Гранд-Отель» ассоциировался с сановитыми особами, снимавшими апартаменты и с большою серьезностью относившимися к завтракам и обедам. Но такие особы появлялись все реже, 30 роскошных номеров пустовали, а завезенные из Москвы продукты портились. Увы, ресторан, как барометр, всегда отражает состояние общества, ресторатор всегда зависит от клиентов, и это они определяют характер оформления залов, их атмосферу, музыкальный фон, манеры официантов и, конечно же, кухню. В пору наплыва в Иркутск высоких особ иркутские рестораны не только выросли числом, но и собственно выросли, этот вид бизнеса получил настоящий импульс к развитию. Но состояние это продолжалось недолго, и, хотя число ресторанов почти не уменьшилось (население города продолжало расти), уровень резко упал.

Скажем, кофейня Камова образца 1904 года мало похожа ту же кофейню, но 1909 года. И дело не только в том, что в 1909-м у нее появился новый хозяин и устроил все по-столичному. В кофейне 1904-го кроме прочего предлагались цветы, выручка от которых передавалась в пользу фронтовиков. В 1905-м в вечерние и праздничные часы в роли официантов выступали сами хозяева, потому что «борьба за права трудящихся» уже достигла накала, и в самые наплывы посетителей приказчики переодевались и уходили отдыхать. Но и при всех стараниях Камовых доход от любителей кофе и кондитерских изысков был невелик, а основная масса потребителя приходила за горячим хлебом и молоком. Глава семейства переключился на другие, более прибыльные дела, а новый владелец взялся за дело со свежими силами и так разохотился, что перенес кофейню под бок французской кондитерской.

Явные недостатки и скрытые таланты господина Коршунова

Надо хоть немного сказать и о буфетах в сословных клубах, где пострадало не одно доброе имя, подмочилась не одна репутация. В первую русскую революцию буфетчик Общества приказчиков прямо высказывался:

«Господам теперь не до меня, так надо и успевать!» И успел не только нажиться, но и скрыться вовремя.

Иная судьба была у буфетчика Коршунова, арендовавшего городской Интендантский сад. Покуда он не делился этим правом ни с кем, в саду был абсолютный порядок: пруды чистились, аллеи подсаживались, беседки и скамейки ремонтировались, а уж как хороши были ажурные ворота сада! Со временем Коршунов открыл здесь и зимний ресторан, дававший иллюзию пребывания за городом. Но когда главным арендатором Интендантского стало Общество народных развлечений, все силы его ушли на войну с Коршуновым — и предприниматель переключился на организацию вечеров, юбилеев и пр. Сад же в несколько лет почернел, полысел, запаршивел — как все живое без досмотра. Вот тогда-то и стало ясно, что такое был Коршунов и за что его так любил обыватель. Для того же, чтобы возродиться как птица Феникс, у Коршунова уже не было времени: приближалась Первая мировая, а за ней революция, снова война... К 1928 году на бывшей Большой вообще оставалась лишь кофейня Квисисана, бедненькая и неопрятненькая. Всех кормивших-поивших на Большой перетряхнули, а точнее вытряхнули отсюда, а на освободившихся площадях разместили краевую власть, милицию, ГПУ со всем его дивизионом. От «Гранд-Отеля» осталась лишь табличка, и ее прибили неподалеку от «Модерна», на улице Троцкого. Пришли совсем иные времена, о которых один ресторатор выразился очень емко: «Прежде, помнится, были и шляпы театральные, и дорожные шляпы, и кепи, и капоры, а теперь одни только шапки и фуражки».

В дореволюционном Иркутске все первоклассные рестораны и кафе находились в радиусе Большой улицы (К. Маркса). За последние сто лет зона качественного приема пищи, безусловно, расширилась, но основная клиентура не изменилась — это по-прежнему предприниматели и чиновничество высших звеньев.

Валентина Рекунова

Автор: Артур Скальский © Восточный формат КУЛЬТУРА, ИРКУТСК 👁 6644 14.04.2013, 15:38 🍷 517

URL: <https://babr24.com/?ADE=114100> Bytes: 20569 / 20498 Версия для печати

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:

irkbabr24@gmail.com

Автор текста: **Артур
Скальский.**

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: [@bur24_link_bot](#)
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: [@kras24_link_bot](https://t.me/@kras24_link_bot)
эл.почта: krsyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: [@nsk24_link_bot](https://t.me/@nsk24_link_bot)
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: [@tomsk24_link_bot](https://t.me/@tomsk24_link_bot)
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: [@babrobot_bot](https://t.me/@babrobot_bot)
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)