

Иркутская история. 45 лет назад в Иркутске открылся ресторан "Алмаз"

В ноябре 1968 года в центре Иркутска открылся ресторан "Алмаз" по адресу Ленина, 46.

При ресторане было открыто профессионально-техническое кулинарное училище, выделившееся из Школы торгово-кулинарного ученичества (ШТКУ). Учащиеся проходили практику в ресторане, многие оставались в нем работать.

В конце 60-х - начале 70-х Иркутск не баловал горожан и гостей изысками общепита. Кроме заводских и фабричных столовых, в городе функционировало лишь несколько точек общепита, наиболее популярными из которых были пельменная на Карла Маркса 19 (ныне торговый центр), блинная на Сухэ-Батора 8 (существует до сих пор) и пышечная на Ленина 25 (давно закрыта).

Открытие нового ресторана в самом центре города стало серьезным событием для иркутян. Конечно, в те времена в рестораны обычная публика ходила редко: как правило, регулярно по "кабакам" гуляли или командировочные, или горячие кавказские парни с Центрального рынка, или "золотая молодежь". Однако и простые обыватели, случалось, отмечали там какие-то даты, события, назначали свидания.

"Алмаз" был рестораном достаточно высокого уровня, в отличие от "Сибири", где как раз любили бывать командировочные, или ресторана при железнодорожном вокзале. Рестораны на Карла Маркса "Байкал" и "Арктика" были пристанищем достаточно третьеразрядной, хотя и обеспеченной, публики - как правило, из числа торговых работников, девушек легкого поведения и падких до продажной любви южан. Очень быстро "Алмаз" превратился в ресторан семейный, с хорошей музыкой, без драк и скандалов. Любили его посещать и так называемые "деловые" люди - цеховики, лидеры ОПГ, воры в законе.

Одной из отличительных черт ресторана "Алмаз" был бар "совсем как в Америке". Правда, в отличие от Америки, бар "Алмаза" не баловал разнообразием коктейлей: в основном это были различные сочетания водки, коньяка и шампанского с немудреными названиями типа "Белая ночь" или "Сказки севера" - вариации на темы "Северного сияния". Однако сам факт существования демократического бара сразу сделал его популярным у студентов, журналистов, художников и писателей. Именно они дали бару и, соответственно, ресторану свое, народное название: "Стеклорез".

К началу 80-х годов "Алмаз" несколько сдал свои позиции, ввиду появления конкурентов: "Интуриста", "Ангара" и "Центрального". В конце перестройки ресторан переименовали в "Фихтельберг", а затем и вовсе превратили в торговый центр.

Автор: Лера Крышкина © Babr24.com ИРКУТСК, ИРКУТСК 👁 15520 17.11.2013, 19:41

URL: <https://babr24.com/?ADE=120712> Bytes: 2405 / 2405 [Версия для печати](#) [Скачать PDF](#)

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: **Лера Крышкина**, журналист.

На сайте опубликовано **2264** текстов этого автора.

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
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @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](#)