

Иркутск прославился увеселительными заведениями на льду

Умели веселиться иркутяне столетие назад. Шампанское лучших марок лилось рекой. Гурманы собирались в ресторанах не только отведать изысканных блюд, но и покутить от души.

Во многих заведениях семейной публике появляться было нежелательно. Голова кружилась от выпитого вина и открытых декольте. Как говорится в старой русской поговорке: «Пили всю ночь, пока была мочь».

ЗАВЕДЕНИЕ ДЛЯ «ЧИСТОЙ ПУБЛИКИ»

В XIX веке в жизни столицы Восточной Сибири произошло знаменательное событие. Точнее, будет сказать, в истории отечественного общепита. Дело в том, что до этого простолюдинам и купцам было, где поесть-попить, а аристократам более высокого полета и звания -- негде. Конечно, в Благородном собрании и особняках собирались, званые обеды созывались и гремели на всю Сибирь, но просто так, спонтанно, «чистой публике» зайти было некуда. Ну не в кабаке же заваливаться!

Новое веяние, естественно, пришло из столицы. По примеру Санкт-Петербурга в 1891 году было дано разрешение на учреждение в Иркутске кафе-ресторана. Это не значит, что до этого дня в городе не было ни одного питейного заведения. Были. Но не того полета.

Питейные заведения в России разделялись на классы и имели строгие ограничения. Например, в трактирах разрешалось подавать горячие блюда, любые спиртные напитки и, ко всему прочему, держать бильярд, но не более трех столов. На один целковый здесь можно было напиться троим. В ресторациях разрешалось подавать к столу десерт, вина, сладкие водки, ликеры, пиво, кофе, чай, мед и курительный табак, но бильярда уже не было. В кофейных домах не разрешалось подавать горячих блюд, а в харчевнях не было напитков крепче кваса и пива.

Идея соединить трактир и кофейный дом, чтобы удовлетворить публику высшего класса, пришла в голову известному кондитеру Доминику Риц-а-Порта. Ее сразу же заимствовали другие рестораторы, и она получила широкое распространение. Помимо более разнообразного меню в новых заведениях разрешалось держать газеты, домино, шахматы и бильярд.

В Иркутске достаточно быстро появилось два-три ресторана, которые можно было отнести к перворазрядным. Властям нововведение понравилось, так как с владельца кафе-ресторана взимался двойной акциз.

Блюда в кафе-ресторанах были самые изысканные, многие их названия нам уже ни о чем не говорят. Меню подавалось на русском и французском языках. Например, можно было отведать соте из рябчиков турпютю, голубя в яблоках, телячьи уши или говяжьи глаза в соусе «Поутру проснувшись». Мода на кулинарные изыски пришла к нам из Франции, после восшествия на престол Екатерины II. Уж больно императрица любила изящество и роскошь во всем. В отличие, кстати, от Петра I, который предпочитал простую русскую кухню.

БАЙКАЛЬСКАЯ ЭКЗОТИКА

Европейское влияние влиянием, а у нас в Сибири в сфере общепита и гостиничного сервиса существовали и свои традиции. В XIX веке еще до строительства Транссибирской железной дороги путешественники, проезжающие через Иркутск зимой, вынуждены были совершать поездку на санях через озеро: из порта Байкала до Танхой или Мысовой. В пути ездовых могли поджидать всяческие неприятности и неудобства. Чего стоил хотя бы лютый сибирский мороз и штормовые байкальские ветра. В случае жестокой непогоды люди вообще рисковали заблудиться в снегах. На этот случай на льду Байкала было построено несколько увеселительных заведений.

Вот что сообщала газета «Восточное обозрение» в 1888 году: «Мы слышали, что во время зимы на середине озера Байкал были выстроены три ресторации под названием „Московское подворье“, „Сибирская гостиница“ и

т.д. для ямщиков и проезжающих. Перегон в 60 верст требует отдыха и, принимая во внимание трещины и скачку через них, проезжающий здесь испытывает вдобавок сильные ощущения. Итак, винная торговля водворилась на море. Не будет ли для некоторых теперь море по колено?».

Ироничный вопрос, которым заканчивалось это сообщение, звучал вполне уместно. Нравы сибирских ямщиков были хорошо известны да и суровый климат делал свое дело. То есть байкальские заведения вполне соответствовали тому, что называется сибирским гостеприимством. Здесь обогревали проезжающих и во время отдыха угощали их традиционными кушаньями, приготовленными из рыбы и мяса, а также горячительными напитками. Никаких изысков, но после посещения ресторации на Байкале любой желающий уезжал сытым и пьяным, сполна отведав байкальской экзотики.

Ресторации на льду продержались всего лишь одну зиму. На следующий год местная власть запретила их открывать по причине того, что они мешают спокойствию проезжающих обывателей.

ЛЕДОВЫЙ ПЕРЕХОД

В начале XX века Транссиб был в основном построен и лишь небольшой участок вокруг южного Байкала оставался без железнодорожных путей. Кругобайкальская железная дорога была сдана в эксплуатацию лишь в 1905 году. До этого перевозку пассажиров и грузов через Байкал в зимнее время должны были осуществлять паром-ледокол «Байкал» и ледокол «Ангара». Однако после поломки парома зимой 1900-1901 года встал серьезный вопрос, что делать: прокладывать рельсовый путь по льду или организовывать гужевую переправу через озеро. Выбор был сделан в пользу гужевой переправы.

Начиналась она от мыса Баранчика и шла по льду на Мишиху, а далее по берегу Байкала до Мысовой. Протяженность ее составляла 74 версты. Но по мере продвижения рельсового пути от Мысовой в сторону Култука ледовая дорога была сокращена до 48 верст.

Для перевозки пассажиров через Байкал использовались трехместные сани, в которых могли поместиться три человека и три пуда ручного багажа. В сани должны были впрягаться по две или три лошади, в зависимости от их состояния. Средняя скорость движения составляла 10 верст/час. Вдоль пути через каждые 6 верст были построены теплые, довольно вместительные деревянные помещения, где пассажиры и возчики могли обогреться, выпить чаю и перекусить. Такой способ перевозки пассажиров стал называться скорым.

Ввиду быстрого увеличения количества граждан, решивших воспользоваться услугами Транссиба, на переправе были приняты некоторые особые меры. На полпути была устроена станция Середина с хорошо оборудованным рестораном, отдельным для пассажиров первого и второго классов и буфетом для пассажиров третьего класса. На этой станции пассажиры и западного, и восточного направлений останавливались на один-два часа для отдыха лошадей. Иркутский поэт С.И. Галинов посвятил этой станции стихотворение.

Крепок мартовский лед, На морозе испытан. В нетерпении бьет Конь тяжелым копытом.

Середина пути. Краткий отдых и снова Продолженье пути Заскрипели подковы.

Все вперед и вперед К чистым речек истокам Курс дорога берет От Байкала к востоку.

И уже вместо льда Под дорогою глина. Мы вернемся сюда Ты нас жди, «Середина».

Только снова весна Лед байкальский расплавит И от зимнего сна И следа не оставит.

Лишь на карте значок, Словно станции призрак. И занует плечо Расставания призрак.

Все, что скрыла вода Нам отсюда не видно. В глубине навсегда Боль моя -- «Середина».

По прибытии в Середину, где вблизи пассажирских зданий располагались кухня и бараки продовольственного пункта, а также постоянно дежурил комендант станции, люди отдыхали и получали горячую пищу. После отдыха они прежним порядком следовали дальше. На станции Танхой пассажиры прибывали ко времени от 3 до 8 часов дня и немедленно садились в приготовленные для них теплые вагоны.

На средства дороги было куплено большое количество тулупов и валенок, которые выдавались пассажирам в начале поездки по озеру и возвращались ими по прибытии на противоположный берег. Количество лошадей, предназначенных для перевозки пассажиров и грузов, достигало 3000 голов. Кроме того, к делу перевозки были допущены вольные ямщики, для которых установили предельную таксу. Администрация переправы

организовала четкий контроль за деятельностью возчиков. За все время существования переправы ни одной жалобы от пассажиров не поступило.

Санний путь по льду Байкала до станции Середина просуществовал четыре зимних сезона, оставив о себе хорошую память. С вводом в эксплуатацию Кругобайкальской железной дороги пассажиры стали передвигаться уже другим маршрутом. Но опыт существования зимних рестораций на Байкале, думается, не безынтересен и его вполне можно возродить как одну из услуг туристического сервиса.

Павел МИГАЛЕВ

Автор: Артур Скальский © Иркутская торговая газета ИСТОРИЯ, ИРКУТСК 👁 2986 10.04.2003, 14:05 📌 269

URL: <https://babr24.com/?ADE=6871> Bytes: 8526 / 8473 Версия для печати Скачать PDF

👍 [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

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: eqquatoria@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](#)