

МЕЖДУ МЕТРОПОЛЕМ

и уютной

ПИТЕЙНЫЕ *традиции* ПЕТЕРБУРГА

в рецептах настоек и похмельной ухи



хлеб*соль

СОДЕРЖАНИЕ

6 ПРЕДИСЛОВИЕ



ПЕТР I И
«ХМЕЛЬНОЕ ДЕЛО»

10
ГДЕ БЫ ВЫПИТЬ?

18 Похмельные щи классические

20 Медовуха «северо-западная»

22
СЕННАЯ ПЛОЩАДЬ:
ЗЛАЧНОЕ МЕСТЕЧКО



ОТ ХЛЕБНОГО ВИНА
ДО МИРОВОГО БРЕНДА

28 Кто такой «Ерофеич»?

4

30
ВСЕМ
ШАМΠΑНСКОГО!



34 Солянка «Утро после...»



ПЕТЕРБУРГСКИЕ
МОСТЫ И ИСТОРИЯ
«ЗАВЕДЕНИЙ»

38 Окрошка «Радостное утро»

40 Рассольник
«Здоровая голова»

42 Глинтвейн

44
РОЖДЕНИЕ
РЕСТОРАННОГО
ПЕТЕРБУРГА

48 Уха «на водке»

50 Расстегаи закулочные

52
«ДОНОН». ТИХАЯ
РОСКОШЬ
У ДВОРЦОВОЙ
ПЛОЩАДИ

54 Жженка гусарская

56 Еще одни похмельные щи

58
«ПАЛКИНЪ».
СТАРЫЙ И НОВЫЙ

60 Куриные котлетки
к вину и водочке

62
«КЮБА»
И «МЕДВЕДЬ»

64 Императорский пунш

66 «Пьяная свинья»

68 Рябиновая настойка

70 Крюшон «Версаль»

72
ВЫПИТЬ, ЗАКУСИТЬ
И ПОГОВОРИТЬ

74

**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ
МОЩНОСТИ**

86 Лимонная настойка на водке



88

**«ВИЛЛА РОДЭ»:
ЧРЕЗВЫЧАЙНО
ВЕСЕЛОЕ МЕСТО**

90 Говядина в подливке из мадеры



92

**«СОБИРАТЬСЯ, ЧТОБЫ
НЕ ПИТЬ»**

96 Ароматный шром



98

**«МЕТРОПОЛЬ»:
ПЕРЕЖИВШИЙ ВОЙНЫ
И РЕВОЛЮЦИИ**

100 Харчо

102 Хаш

104 Сангрия

106 Как похмеляли
Степу Лиходеева?

108

**БОРЬБА
С ИЗЛИШЕСТВАМИ**

110 Сушки соленые

112 Торт «Запасная печень»

114 Домашняя хреновуха

116 Пельмени под водочку

118 Чорба



120

**НУ ЧТО,
ПО РЮМОЧКЕ?**

126 Закуски «как в рюмочной»



128

**«САЙГОН», «ГАСТРИТ»
И... ЭЛЬФЫ**

132 Винегрет

134 Беяши



136

**УПОТРЕБЛЕНИЕ
«НА ВЫСШЕМ УРОВНЕ»**138 Заливное из говядины
с овощами

140

**ГОРБАЧЕВСКАЯ
АНТИАЛКОГОЛЬНАЯ
КАМПАНИЯ**

142

**ЛИХИЕ ДЕВЯНОСТЫЕ
И ТО, ЧТО БЫЛО
ПОСЛЕ**

146 Горячий сидр

148 Чем закусить текилу?



150

**ПЕТЕРБУРГСКАЯ
«АЛКОКАРТА»**154 Крюшон «Петербургский
сноб»

156 Коктейль «Глоток Балтики»



158

**АЛФАВИТНЫЙ
УКАЗАТЕЛЬ**

Предисловие

Санкт-Петербург — город парадоксов. Строгий и разгульный, величественно-имперский и расслабленно-богемный, трезвый и пьяный. Здесь, на берегах Невы, с момента основания города переплелись высокое и низкое, изысканное и простонародное, а культура питания стала частью петербургской жизни.

От первой аустерии, открытой по велению Петра I на Троицкой площади, до современных баров с авторскими коктейлями — история «хмельного дела» Северной столицы отражает не только изменения в гастрономических предпочтениях горожан, но и сложные взаимоотношения общества и власти. Государство то поощряло винопитие как источник доходов, то объявляло войну «зеленому змию» — история от петровских кабаков до горбачевского сухого закона была весьма терниста и извилиста. Но вопреки всему Петербург оставался и остается городом, где умеют пить — иногда с размахом, иногда сдержанно, но почти всегда со вкусом.

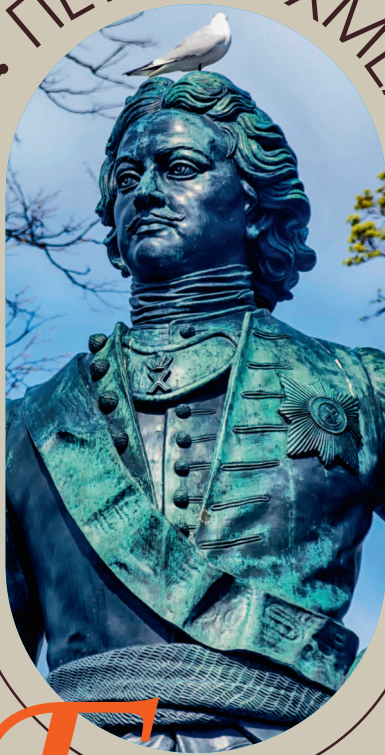
Эта книга не просто экскурс в историю петербургских питейных традиций. Это рассказ о том, как менялись заведения, напитки и сами люди: от извозчиков, согревавшихся рюмкой «казенки», до интеллигентов, яростно споривших о судьбах России за ресторанным столом с накрахмаленной скатертью. Вы узнаете, как рекламировали свою продукцию «водочные» и «коньячные» короли, чем закусывали водку в советских рюмочных и как можно адаптировать забытые рецепты.

Чтобы знакомство с культурой питания было не только познавательным, но и практичным, мы включили в книгу рецепты настоек, коктейлей и похмельных блюд, которые легко приготовить дома. Ведь настоящий петербуржец знает: пить надо с умом, а просыпаться — с удовольствием.

И если что, мы против излишеств, но за хорошую компанию и приятное времяпрепровождение.



ПЕТР I И «ХМЕЛЬНОЕ ДЕЛО»



Тосударь Петр Алексеевич, как известно, хмельные напитки весьма ценил и уважал. Уважал настолько, что на многих организованных им мероприятиях — ассамблеях, празднествах в честь побед и прочих достижений — аристократов буквально поили насильно до скотского состояния. Сам же царь (а впоследствии император) обладал завидной устойчивостью к опьянению.

Пьянка как политический метод

Алкогольная тематика пронизывала большинство развлечений Петра задолго до того, как был основан город Санкт-Петербург. Достаточно напомнить созданный им в юности «Всешутейший, всепьянейший и сумасброднейший собор» — злую и непристойную пародию на церковную организацию и государственную иерархию. До сих пор исследователи спорят, что это было: то ли просто развлечение вполне в духе времени и самого Петра, то ли целенаправленное издевательство молодого царя над старым боярством и чинившей ему препятствия церковью.



Сейчас на Троицкой площади ничто не напоминает о временах Петра. Деревянная аустерия, конечно, до наших дней не сохранилась

Летний дворец Петра в Летнем саду. В теплое время года народ иногда веселился и плясал прямо на дорожках парка

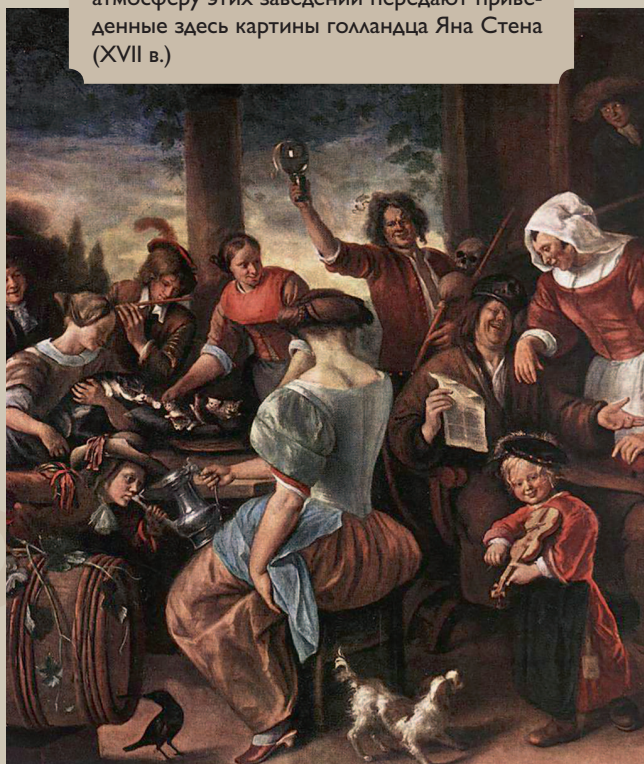




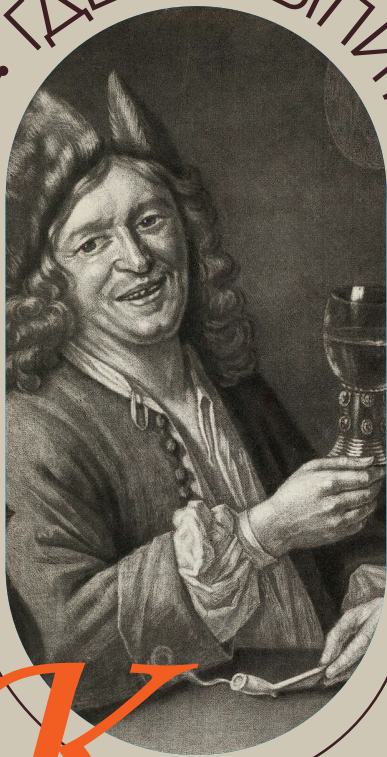
Первый в Северной столице

Вскоре после основания Санкт-Петербурга рядом с Петропавловской крепостью на Троицкой площади был устроен питейный дом, который в 1720 году получил гордое название «Аустерия (австерия) четырех фрегатов» в честь захвата четырех шведских кораблей. Командовал в заведении датчанин Ян (Иоганн) Фельтен. Там можно было не только принять горячительного в виде множества сортов пива, вин и водки; в аустерии было разнообразное меню, которое настолько нравилось неприхотливому, в общем-то, Петру, что он сделал Фельтена придворным поваром — ну а первым ресторатором Петербурга его нарекли уже значительно позднее. А как в принципе в России к этому времени было построено «питейное дело»? И как оно развивалось после Петра?

Формат аустерии Петр, скорее всего, подсмотрел в своей любимой Голландии. Характерную атмосферу этих заведений передают приведенные здесь картины голландца Яна Стена (XVII в.)



ГДЕ БЫ ВЫПИТЬ?



Казалось бы, какая разница между различными питейными заведениями? Но на самом деле на протяжении многих лет на Руси предпринимались попытки не только «систематизировать» многочисленные трактиры, кабаки и прочее, но и сделать их максимально выгодными для государства. При чем тут Петербург? При том, что он с 1712 по 1918 год был столицей и все эти моменты там проявлялись весьма ярко.

Закружило меня...

К числу старейших вариантов питейного заведения в России относят корчму (которую в южных регионах также называли шинком). «Кръчма», «крчменица» в значении «питейный дом», «место, где употребляют хмельные напитки» упоминается на славянских землях едва ли не с XI столетия. Иногда при корчме были помещения, в которых могли переночевать путники, но в первую очередь это было место для распития спиртного и сопутствующего этому безудержного веселья.

Чуть позднее появляется еще одно слово для обозначения питейного заведения — «кружало». Казалось бы, происхождение



И. И. Соколов. Возле шинка. 1864 г.





названия понятно: «кружало» от слова «кружка». Но все же встречается и иная версия: в этих заведениях спиртное «кружило головы», заставляя посетителей выпадать из реальности.

А что это вы тут продаете?

Изначально практически никакого государственного контроля за корчмами-кружалами не было. Тот, кто хотел побаловать односельчан развеселыми напитками, просто налаживал их производство в собственном хозяйстве или покупку на стороне — и продавал, естественно, с неплохой наценкой. В корчмах-кружалах наливали хмельной мед, квас, пиво, всевозможные настойки, позднее — вина и водку. Местные власти в лучшем случае получали некий процент с продажи.

Я. Я. ден Уил. Натюрморт с ветчиной, кувшином и бокалами. 1640 г.





РОДОСЛОВНАЯ КАБАКА

Происхождение слова «кабак» до сих пор вызывает споры среди лингвистов. Возможно тюркское происхождение — от слова «тыква», «полая емкость». Это вполне вероятно — выдолбленные и высушенные тыквы служили сосудами для жидкостей с глубокой древности. Также может быть, что слово заимствовано из немецкого диалекта и означало первоначально «ветхий дом, хибара».

Как бы то ни было, к XVI веку слово прочно закрепилося в русском языке, обозначая место, где подавали алкоголь. Официально спиртное поставлялось из казенных винокурен (иногда — из монастырей и частных пивоварен, но с уплатой пошлины). Вводились запреты на кредит, то есть, чтобы не разорять пьяных должников, кабатчикам запрещалось отпускать алкоголь в долг. Но кого и когда это останавливало? Импортный алкоголь во времена Ивана Грозного в России тоже имел место — но стоил он очень дорого и до кабаков не добирался практически никогда.

Во времена Петра I появился обычай украшать кабацкие здания елками. В основном это был ориентир для неграмотных: вывески были не всем понятны, а вот елка на шесте или крыше сразу указывала на питейное заведение. К XIX веку елки сменили вывески, но в глубинке обычай сохранялся до начала XX столетия.

Государственное дело

Чуть позднее появляется слово «харчевня» — считается, что слово «харч», то есть «еда», было заимствовано россиянами из тюркских языков во время ордынского ига. Харчевней было принято называть небольшое заведение, где можно было недорого поесть (а иногда и выпить, но акцент в данном случае делался на еде, а не на алкогольных напитках).

Важный этап в истории питейных заведений наступил при Иване IV (Грозном). Именно при этом правителе в Москве было построено заведение, получившее название «кабак»: первоначально оно предназначалось лишь для опричников, представлявших собой нечто вроде личной гвардии царя с весьма широкими полномочиями. Параллельно с этим всем владельцам более ранних питейных заведений настойчиво рекомендовалось прекратить свободную торговлю и открывать «царевы кабаки». Таким образом, складывается система откупов — когда владельцы питейного заведения как бы приобретают спиртные напитки у государства и получают право торговать ими: конечно, не безвозмездно.

Разливайте напитки ведрами

В московских кабаках XVI века пили далеко не все. Если изначально там наслаждались спиртным только опричники, то после введения «госконтроля» основными посетителями стали представители простого народа, ведь, чтобы кабаки стали выгодным делом, нужен был широкий охват. Бояре и духовенство предпочитали употреблять горячительное в домашней обстановке, зато могли запросто владеть кабаком и получать от этого неплохую прибыль. Борис Годунов продолжил дело Ивана Грозного в плане создания доступных кабаков — видимо, считал, что народ должен пить системно. Рядом с царскими заведениями как грибы росли боярские кабаки. Именно тогда, в эпо-

ху первых стандартов, появился «Питейный устав», который ввел единые меры для выпивки: ведро (около 12 литров), осьмуха (1/4 ведра), полуосьмуха и так далее. Все «меры» в виде посуды особого вида клеймили орлом — вероятно, чтобы никто не сомневался: государство следит, чтобы народ пил по точным меркам.

Как бы все это назвать?

Со временем кабаки в приличном обществе стали стыдливо называть питейными домами — звучало благороднее. Екатерина II даже издала указ: мол, хватит позориться, слово «кабак» теперь «подло и бесчестно», так как слишком уж много некрасивых дел там творится, а посетители кабаков полностью теряют человеческий облик. А чтобы народ не умирал с голоду между тостами, при питейных домах завели кухни — там подавали горячие блюда, похлебки и закуски. В общем, начали заботиться о клиенте.

Считается, что при Петре I в России впервые появляется слово «трактир» — так начинают называть заведение, в котором соединялись функции харчевни и постоялого двора: можно было и поесть, и переночевать. Согласно популярному объяснению, слово «трактир» происходит от «тракт», то есть дорога, так как трактиры по понятной причине часто строили вдоль проезжих трактов.

В итоге в России изрядно перепутались понятия «кабак», «трактир», «харчевня»: очень часто небольшой трактир не имел мест для ночлега, что изначально в общем-то подразумевалось, а хозяин кабака (то есть, простите, питейного дома) вполне мог оборудовать где-нибудь в задней части здания пару-тройку номеров для постоя. Хотя власти старались более или менее четко разделить по категориям и названиям все многообразие заведений с выпивкой, едой и «номерами».



БОЛЬШАЯ РАЗНИЦА

Внутри каждой категории «заведений» можно было выделить как более, так и менее приличные. Например, трактиры могли выглядеть по-разному: от вполне пристойного места, со скатертями на столах и чистыми гостевыми комнатами, до грязного притона.



РОДОСЛОВНАЯ СЛОВА

Некоторые филологи производят слово «трактир» от итальянского «траттория» (небольшой ресторанчик) или нидерландского *trakteren* — «угощать». Близкая родственница русского трактира — европейская таверна.



НЕХОРОШЕЕ МЕСТО

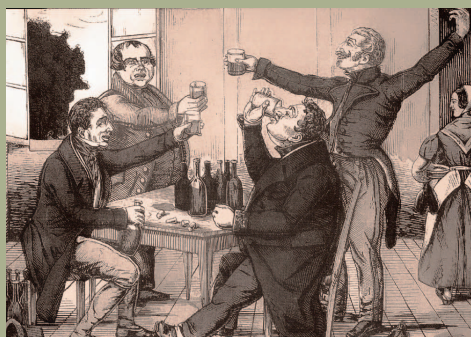
Недорогие харчевни и кабаки называли «забегаловками», «обжорками» и придумывали для них другие, подчас откровенно непристойные названия.



Финансовые хитрости

Трактиры и харчевни считаются родоначальниками отелей и ресторанов, которые по сравнению со своими «дедушками и бабушками» стали заведениями более высокого класса и, соответственно, иного уровня цен. Но о ресторанах у нас речь еще впереди.

Долгое время в России царила откупная система: государство поставляло алкоголь, а владельцы заведений платили казне за право этим алкоголем торговать. Но в 1861 году Александр II заменил откупы на акциз: теперь налог брали прямо с производителей, а частники получили большую свободу.



Откупы были обыденной практикой во всем мире. Не только винные — например, соляные и таможенные



Трактир и почтовая станция по дороге из Костромы в Ярославль. Иллюстрация из книги «Живописное и археологическое путешествие по России», 1840-е



Пиво в мире известно со времен Древнего Египта и Вавилонии (худ. Э. фон Грютцнер, «Два монаха в пивном погребе», 1884 г.)

Трактиры и прочие заведения снова стали расти как на дрожжах: даже рядом с монастырями (которые, кстати, тоже могли владеть питейными заведениями!), больницами, кладбищами. В одной только Москве за год их число выросло с 218 до 919. А по всей России к 1863 году набралось почти 300 000 питейных точек всех мастей.

В то время снова была сделана попытка упорядочить все многообразие питейных, питейно-гостиничных и прочих заведений; но особого успеха в этом власти не достигли.

Многообразие к этому времени было невероятным: гостиницы «со столом», рестораны (к этому времени они уже давно были привычным явлением), кофейни, харчевни, буфеты при театрах и даже на пароходах; с музыкой и без, с веселыми девицами и без оных. В общем, выпить можно было где угодно — было бы желание.



«МОНОПОЛИЯ ВИТТЕ»

Сергей Юльевич Витте в 1892–1903 годах занимал пост министра финансов Российской империи. Именно при нем в России была введена так называемая винная монополия: государство снова пыталось поставить торговлю спиртным под свой жесткий контроль.

Здесь нужно кое-что пояснить. Во-первых, как ни странно это звучит, «винная монополия» касалась прежде всего водки (напомним, что ее аналог на Руси долгое время именовали «хлебное вино»). Во-вторых, «монополия Витте» должна была нанести удар по кабакам, в которых власти видели корень зла: мол, торгуют непонятно чем, а народ потом мрет от дешевых напитков. Нужно, чтобы пили только качественную водку «под государственной маркой»! Ну и потом, государству это было просто выгодно.

Торговлю водкой в кабаках запретили (трижды ха-ха), теперь ее, по идее, можно было купить только в специальных лавках, без «распивочных», в бутылках с определенного вида этикетками. Эти лавки именовались «казенные», а водку народ прозвал «казенка».

К чему привела реформа? Да, казну пополнили (в народе даже появилось насмешливое выражение «пьяный бюджет»: по приблизительным подсчетам, к 1913 году «питейный доход» составил четверть российского бюджета. Но в итоге резко выросло частное подпольное производство спиртного со всеми вытекающими отсюда последствиями.

Пробуем пить культурно

В 1875 году была совершена очередная попытка внедрить в России культуру употребления: владельцев заведений попытались обязать продавать алкоголь только с едой. Заведения, в которых торговали только спиртным, без еды, закрывали. Но не будешь же гнать из кабака хорошего человека, который не голоден, а всего лишь хочет рюмочку чего-нибудь горячительного! Да и потом, например, соленый огурец ценой в полкопейки — это ведь тоже еда, разве нет? И потом, как контролировать, сколько порций спиртного продано «с едой», а сколько — без нее? Не посадишь же надзирателя в каждый кабак! Хотя, возможно, надзиратели были бы не против. Прочие требования выглядели примерно так: заведения должны были содержаться в чистоте, а несовершеннолетних и тех, кто пришел в кабак уже в изрядном подпитии, обслуживать запрещалось. Дамы легкого поведения тоже попадали под запрет — видимо, чтобы не отвлекали народ от высокого искусства питья.

В 1893 году правила уточнили, разделив заведения на две категории: те, где можно было снять комнату, и те, где нет. А еще водка в ходе «реформы Витте» стала доступнее. Одним словом, пить стали еще веселее и еще более массово.

Баня со всеми удобствами

Рассмотрим еще несколько тонкостей. Заведения, которые назывались винными лавками, могли торговать только «на вынос» — никаких посиделок. Из винных лавок даже требовали убирать всю мебель, кроме стойки и шкафов с «ассортиментом» за спиной продавца. В качестве мелкооптовых точек работали лавки, которые называли «ведерные». Ренсковые погреба (названные в честь реки Рейн, с берегов которой ввозили вино еще при Иване Грозном) торговали

и отечественным, и заграничным алкоголем. А вот «погреба русских виноградных вин» специализировались исключительно на местной продукции — патриотизм превыше всего. Пиво и мед можно было купить в портерных и пивных лавках — там разрешались холодные закуски. На ярмарках и в местах массового скопления народа появлялись временные питейные точки в виде ларьков и тряпичных балаганов — для тех, кто не хотел терять ни минуты праздника.

Пиво и «пьяный мед» разрешалось подавать в банях. Но это официально; а неофициально, да еще у знакомого банщика, можно было получить гораздо более широкий ассортимент, а при случае и принести с собой целый арсенал.

К концу XIX века власти осознали масштабы пьянства и начали борьбу за трезвость. По всей стране создавались многочисленные «общества трезвости» и тому подобные учреждения, деятельность которых была довольно странной: с одной стороны, на них обычно возлагалась обязанность следить, чтобы алкоголь продавали по правилам, а с другой — они должны были агитировать народ за здоровый образ жизни. Финансировались эти организации за счет государства, штрафов и пожертвований. Часто им покровительствовали священнослужители. В общем, история русских питейных заведений — это история борьбы между свободой торговли, жаждой прибыли и попытками государства хоть как-то контролировать процесс — впрочем, не забывая о пополнении казны.



«С СОБОЙ» И НЕ ТОЛЬКО

На многих питейных заведениях до реформы Витте красовалась завлекательная фраза: «навынос и распивочно», увещевательная Н. А. Некрасовым. Навынос можно было купить во многих заведениях не только выпивку, но и еду: привет службам доставки XXI века!



ОГУРЦЫ И КВАШЕНАЯ КАПУСТА FOREVER

Они стали классической закуской к водке с незапамятных времен. Во-первых, всевозможные соленья и квашенья на Руси были популярны издавна — так почему бы и не закусывать ими? Во-вторых, считалось, что кисло-соленый вкус приглушает сивушный привкус некачественного напитка. Ну и голова потом болит меньше.



УТОЧНЕНИЕ

Реформа Витте с государственной монополией на крепкие напитки сошла на нет с началом Первой мировой войны, так как в стране на время военных действий официально вводился сухой закон. Правда, даже в правительстве не все поддерживали это начинание.