
Пономарев Е.

**СТОЛИЧНЫЙ РЕСТОРАН
КАК ФЕНОМЕН РУССКОЙ ЖИЗНИ
FIN DE SIÈCLE (ОТ ТУРГЕНЕВА, ДОСТОЕВСКОГО
И ТОЛСТОГО К КУПРИНУ И БУНИНУ)***

Ponomarev E.

**The Metropolitan Restaurant as a Phenomenon of Fin-de-Siècle
Russian Life (From Turgenev, Dostoevsky, and Tolstoy
to Kuprin and Bunin)**

В русской литературе первой половины XIX в. ресторан представлен в основном как место чревоугодия. Для публичного общения существовали тогда другие заведения – дворянские салоны, балы, театры. Но к середине XIX в. функция ресторана меняется: он обретает репутацию места, где собираются прожигатели жизни, где устраиваются пьянки и даже ломаются человеческие судьбы. Такое отношение к ресторану формируют, прежде всего, произведения И.С. Тургенева («Отчаянный», 1882) и Ф.М. Достоевского («Униженные и оскорбленные», 1861, «Записки из подполья, 1864, «Подросток, 1875), что отражает общий настрой эпохи разночинцев, как часто называли середину XIX столетия в России.

*Пономарев Е. Столичный ресторан как феномен русской жизни fin de siècle (от Тургенева, Достоевского и Толстого к Куприну и Бунину) // Новое литературное обозрение: теория и история литературы, критика и библиография. – М., 2018. – № 1 (149). – С. 132–134.

Гастрономическое значение ресторана возобновляется в романе Л.Н. Толстого «Анна Каренина» (1878). Обсуждение блюд, которые за завтраком в ресторане заказывают Стива Облонский и Константин Левин, занимает более страницы. При этом Стива ездит ужинать в отдельном кабинете с хорошенькой танцовщицей Большого театра, которой он оказывает покровительство, т.е. осмыслиется и другая функция ресторана – удобное место для свиданий. В этом романе едва ли не впервые в классической литературе пристальное внимание уделено официантам и служащим, интерьеру ресторана, который выступает как часть богемной жизни.

К концу XIX в. ресторан все более обретает демократические черты, перестает быть чем-то уникальным. Ресторанов становится больше, что связано с растущим благосостоянием городского населения. Бывшие кухмистерские и трактиры, называя себя ресторанами, меняются по существу, европеизируются в бытовом плане. Рестораны превращаются в городские достопримечательности, становятся в один ряд с театрами, памятниками и музеями. 1870-е годы – настоящий ресторанный бум. Несмотря на роскошь и дороговизну, рестораны посещает самая разнообразная публика.

Важную роль рестораны начинают играть в литературной жизни. Сюда часто переносятся официальные встречи сотрудников журналов. В рестораны массово проникает богема. Считая рестораны средоточием пошлости, их, однако, активно посещают символисты, многочисленные произведения которых изображают ресторанный мир (А. Блок, В. Брюсов, А. Белый и др.). Для акмеистов, имеющих опыт парижской жизни, петербургский ресторан – это аналог парижского кафе. Войдя в моду, акмеисты (и примкнувшие к ним футуристы) откроют на Михайловской площади собственное богемное заведение – знаменитую «Бродячую собаку». Благодаря «Увертюре» (Ананасы в шампанском) Игоря Северянина слово «ресторанность» становится в эту эпоху неотделимым признаком литературной богемности.

Воспоминания Бунина о знакомствах со многими выдающимися современниками нередко начинаются с ресторана. Банкет, на котором можно встретить кого угодно из творческой среды, – основная форма общения. Подобные встречи породили воспоминания Бунина о Рахманинове, Шаляпине, Андрееве, Горьком, Куприне и др.

Ресторан – место смешения самых разных социальных слоев, где можно встретить кого угодно – от политических деятелей и государственных чиновников до только что заявивших о себе писателей и артистов. Театральные премьеры, литературные вечера, на шумевшие концерты предполагали обязательное завершение в ресторане. Наряду с этим появляются рестораны и кафе, где встречались представители какой-то одной профессии – чаще всего интеллигентской, например, журналисты (А. Куприн «Штабс-капитан Рыбников», рассказы Гиляровского).

Еще одна особенность ресторана *fin de siècle* – публичность любовных свиданий, что явилось как следствием демократизации отношений полов, так и демократизации ресторанной жизни. Теперь в ресторане обедают не только с дамой сердца, но и просто с подружкой и даже с едва знакомыми дамами. Теперь это форма вечерней жизни, самый простой и не требующий подготовки выезд в свет. В ресторанах вполне возможны знакомства – как ранее на балах, в театральных ложах, на званых вечерах и пр.

В начале XX в. рестораны приобретают еще одну функцию. Они становятся локусом искусства и вообще культурной жизни. В ресторане «Прага», как известно из рассказа «Речной трактир» И.С. Шмелева, вечерами играет струнный португальский оркестр. Также ресторану И.С. Шмелев посвятил свое главное дореволюционное произведение – «Человек из ресторана» (1911), где выступающие там цыганские хоры он определяет как самое подлинное искусство. Помимо изысканной кухни и великолепных интерьеров рестораны стараются привлекать публику разнообразной культурной программой. Весьма показательна приписываемая П.Д. Боборькину фраза о том, что в Москве есть всего три культурных центра: Малый театр, Московский университет и ресторан «Эрмитаж».

Мировая война и последовавшая за ней революция надолго останавливают процесс демократизации ресторанной культуры – процесс распространения мелких заведений, где человек с любыми запросами найдет для себя нечто приятное.

Советская культура усвоит восприятие ресторана, характерное для середины XIX в., когда посещение малочисленных ресторанов в общественном сознании приобретает репутацию чего-то несправедливого и опасного. В ранней советской культуре ресторан – это локус нэпман-

ства и бандитизма. Честные люди едят и общаются дома. Эта ресторанная фобия оказалась весьма устойчивой и, несмотря на легкую попытку реабилитации ресторанной культуры на излете «оттепели» (кинофильм «Дайте жалобную книгу», 1965), твердо закрепились в советском искусстве до самого последнего десятилетия (достаточно вспомнить популярнейшие историко-ретроспективные фильмы конца 1970-х: «Трактир на Пятницкой», 1978, или «Место встречи изменить нельзя», 1979). И в бытовых советских комедиях (от «Бриллиантовой руки», 1968, до «Мимино», 1977) ресторан имеет исключительно отрицательные коннотации.

Фетисова Т.А.