

В. В. Бобровников**Общественное питание Петрограда в феврале — октябре 1917 г.**

В статье представлены особенности функционирования системы заведений общественного питания Петрограда в феврале — октябре 1917 г. Для решения поставленных задач были проанализированы материалы периодической печати за рассматриваемый период, а также свидетельства современников. Сделан акцент на изменениях в работе заведений общепита, произошедших под влиянием революционных событий. Показано, как данные изменения сказались на потребителях. Работа заведений общественного питания в революционном Петрограде была неразрывно связана с продовольственным положением в городе. С началом февральских событий многие рестораны и трактирные заведения города подверглись реквизиции и были приспособлены под питательные пункты. Перебои с подвозом провизии в город привели к карточному нормированию отпуска хлеба, распространившемуся на все заведения общепита, а также запрету на продажу кондитерских хлебобулочных изделий. Ощутимым ударом по ресторанной торговле был полный запрет на продажу спиртных напитков. Начавшиеся весной и летом 1917 г. забастовки ресторанной прислуги привели к резкому скачку цен на ресторанное меню, что ощутимо ударило по бюджету потребителей. Перебои с поставками продовольствия в Петроград и высокие цены на ресторанное меню поставили городские власти перед необходимостью создания системы общедоступных общественных столовых.

Ключевые слова: городская повседневность, общественное питание, Петроград, Февральская революция 1917 г., ресторан.

Введение

Предлагаемое исследование посвящено проблеме организации общественного питания в революционном Петрограде в феврале — октябре 1917 г.

Несмотря на то что вопросы истории повседневности являются одними из наиболее разрабатываемых в современной научной литературе, отдельные аспекты революционной повседневности 1917 г. в отечественной историографии представлены недостаточно полно. Так, вопросы организации системы заведений общественного питания в Петрограде в феврале — октябре 1917 г. не стали темой специального исследования. Среди общих работ, затрагивающих аспекты городской повседневности в революционный период, стоит выделить коллективный труд «Петроград на переломе эпох. Город и его жители в годы революции и Гражданской войны» под общей редакцией С. В. Ярова [12]. В диссертации на соискание ученой степени кандидата исторических наук В. Б. Аксенова «Повседневная жизнь Петрограда и Москвы в 1917 г.» затрагиваются различные аспекты повседневной жизни горожан [1].

Вопросам организации заведений общественного питания в Петербурге до начала XX в. посвящено исследование Ю. Б. Демиденко «Рестораны, трактиры, чайные... Из истории общественного питания в Петербурге XVIII — нач. XX века» [4]. Проблемы снабжения города продовольствием в революционный период 1917 г. и в годы новой экономической политики (нэпа) рассмотрены в исследовании Е. В. Прохоровой и Е. Д. Твердюковой [17]. Сюжет о забастовке ресторанной прислуги в 1917 г. представлен в коллективной монографии «Прислуга в Российской империи во второй половине XIX — начале XX в.» под общей редакцией доктора исторических наук, профессора В. А. Веремко [16]. В статье С. И. Мунжуковой рассмотрены проблемы снабжения и распределения продовольствия по карточной системе в Петрограде в 1917 г. [7]. В монографии О. А. Чагадаевой «“Сухой закон” в Российской империи в годы Первой мировой войны (по материалам Петрограда и Москвы)» широко представлен материал о борьбе с нелегальной продажей алкоголя в ресторанах Петрограда в рассматриваемый период [20].

© Бобровников В. В., 2022

Цель исследования — выявление изменений в функционировании системы заведений общественного питания, произошедших в рассматриваемый период времени. Для этого в работе ставятся следующие задачи: выявить источники, отражающие проблему функционирования заведений общественного питания в Петрограде в феврале — октябре 1917 г., проанализировать, как революционные события 1917 г. в Петрограде сказались на состоянии заведений общепита, показать, каким образом произошедшие изменения отразились на потребителях.

В статье использован методологический подход, предполагающий исследовательские приемы, характерные для истории повседневности. Системно-функциональный подход позволяет рассмотреть проблему общественного питания как целостное явление, включающее различные аспекты экономической и социальной сфер жизни общества. С помощью метода причинно-следственного анализа выявлены особенности влияния продовольственного кризиса в Петрограде на работу заведений общественного питания как на составную часть повседневной жизни горожан.

Источниковую базу исследования составляют прежде всего периодические издания. В журнале «Ресторанное дело» [18] представлены события из ресторанной жизни Петрограда 1917 г. Газета «Вестник городского самоуправления» — подписное ежедневное издание городской управы, выходившее до февраля 1917 г. под названием «Ведомости Санкт-Петербургского градоначальства и столичной полиции», а в марте — июне 1917 г. — «Ведомости общественного градоначальства» [2]. В ней публиковалась хроника городских происшествий. Кроме того, в исследовании представлены ежедневные городские газеты «Петроградская газета» [13] и «Петроградский листок» [14]. Также в работе были использованы дневники и воспоминания современников [9; 10; 11; 15].

Результаты исследования

Революционные события 1917 г., безусловно, затронули многие аспекты повседневной жизни населения Петрограда, нарушив ее устоявшийся уклад [12, с. 15]. Так, одним из важнейших элементов городской повседневности является система общественного питания.

Появившиеся в столице Российской империи к началу XX века многочисленные заведения общественного питания были рассчитаны на разные вкусы и кошельки городских обывателей [4, с. 24]. Система заведений, где можно было утолить голод вне дома, была весьма разнообразной. С одной стороны, это фешенебельные рестораны, с другой — чайные, разного рода закусочные, где торговали более дешевой снедью [6, с. 123]. К фешенебельным ресторанам относились «Эрнест», «Кюба», два «Донона» — старый и новый, «Контан». Ниже рангом шли «Медведь», «Аквариум», «Вилла Родэ» и рестораны при гостиницах. Там бывали главным образом фабриканты и купцы.

Далее шли рестораны I разряда: «Вена», «Прага», «Доминик» и др. В них цены были ниже. Посещали их в основном люди деловые — чиновники, служащие банков, а также артисты и зажиточная молодежь [6, с. 125]. Рестораны II разряда были скромнее: и помещение, и кухня, и обслуживание. Но и цены здесь были ниже.

Рестораны низшего разряда назывались трактирами и чайными. Особой чистоты тут не было. Здесь обедали трудовые люди, вечером собирались компании, бывали скандалы и драки. Часто сюда заходили только попить чая. Особую категорию представляли столовые для служащих и студентов [6, с. 126].

К началу XX века в ресторанное дело начали внедряться всевозможные технические новинки. Владельцы заведений гордились проведенным повсюду электричеством, привлекали посетителей тропическими растениями в интерьерах фешенебельных ресторанов, просторными помещениями, музыкой [18, № 2, с. 5].

Однако с началом Первой мировой войны количество ресторанов, трактиров и кофеен в Петрограде существенно сократилось в связи с начавшимся дефицитом продуктов питания. К тому же исчез дорогой и качественный алкоголь [4, с. 24].

В первые месяцы после революционных событий в Петрограде помещения многих ресторанов и трактиров подвергались реквизиции. Ряд помещений реквизировали для городского продовольственного отдела [8, № 14729, с. 4]. Некоторые трактирные заведения заняли под военные нужды. Так, в марте закрыли один из старейших ресторанов на углу Невского и Владимирского проспектов — «Палкин». Помещение было временно приспособлено для содержания заключенных [5, № 98, с. 3]. Другой известный ресторан «Вилла Родэ» за короткий период после революционного времени, по замечаниям столичной прессы, «пережил немало историй» [18, № 3, с. 6]. Сначала в «Вилле» помещалась местная милиция, а с апреля водворился политический клуб. После очищения помещения милицией там был устроен питательный пункт.

Уже с началом февральских событий помещения и утварь многих ресторанов и трактиров были целиком предоставлены для организации питательных пунктов. Они удовлетворяли надобность в питании солдат, а также представителей организовавшейся из обывателей милиции и арестованных [18, № 3, с. 4]. Так, в ресторане «Вилла Родэ» действовал питательный пункт на 450 человек. Меню в таких заведениях общепита не отличалось особым разнообразием. Сотни солдат, офицеров, посещавших питательные пункты, получали горячий чай и тарелку щей. Также здесь подавали кашу и бутерброды [19, с. 9]. С ликвидацией питательных пунктов питание войсковых частей перешло к интендантству, а арестованных — к тюремному ведомству.

В ходе начавшихся в городе беспорядков над многими ресторанами нависла угроза быть уничтоженными толпой [10, л. 82]. Так, в ходе февральских событий, по замечаниям столичной прессы, были уничтожены огнем два заведения трактирного промысла: гостиница «Севастополь» на Литейном и кухмистерская «Стрелка» на Обводном. Первое погибло в ходе перестрелки, второе в результате пожара [18, № 3, с. 6].

Разгрому подверглось значительное число трактиров, кухмистерских и чайных. Не обошли своим вниманием грабители и имущество трактирных заведений. В ряде ресторанов были расхищены такие предметы, как вилки, ложки и тарелки [18, № 3, с. 5].

Совершенно иной характер имели производимые в некоторых ресторанах разгромы хранилищ спиртных напитков. Как отмечала столичная пресса, «здесь нужно было видеть целиком проявление злой воли толпы, воспользовавшейся возможностью удовлетворить свою страсть к алкоголю» [18, № 3, с. 4]. Прежде всего разграбляли винные запасы, оставшиеся в ресторанах от прежней торговли и хранившиеся под акцизными печатями. В первые революционные дни разгрому подверглись хранилища спиртного в ресторане «Москва» на Гороховой, а также в «Аркадии». В одном только ресторане «Вилла Родэ» было расхищено вина на 100 тысяч рублей [5, № 106, с. 9]. Разгромы производились группами людей в 15—20 человек [18, № 3, с. 4]. В результате в большинстве ресторанов все запасы спиртных напитков оказались частично или полностью разграбленными. Лишь к апрелю торговля в ресторанах и трактирах возвратилась в привычную колею.

Перебои со снабжением города хлебом в феврале 1917 г. особенно чувствительно дали о себе знать заведениям общественного питания. «Без хлеба торговать нельзя, а хлеба нет. Хоть двери закрывай», — жаловались владельцы трактирных заведений [18, № 2, с. 4]. В некоторых заведениях посетителей призывали к разумному расходованию хлеба.

Во многих ресторанах и столовых в феврале обед подавался с ограниченной порцией хлеба, а в некоторых хлеб вовсе не подавался. «— Как же есть? — удивлялись посетители / — Приходите со своим хлебом-с! — говорил официант», — сообщает «Петроград-

ская газета» [13, № 39, с. 5]. В вокзальных буфетах хлеба хватало лишь до 12 часов дня [14, № 129, с. 4].

Без хлеба остались многие рестораны, трактиры, столовые. Поставщиками, как отмечало издание «Петроградский листок», в условиях дефицита являлись женщины из пригородов, выпекавшие хлеб у себя дома из своих запасов муки [14, № 146, с. 3]. В марте 1917 г. во многих заведениях общепита посетителям обед предлагали только со своим хлебом [5, № 116, с. 2]. Лица, изо дня в день столующиеся в определенном ресторане, для получения хлеба должны были предъявлять продовольственные карточки. Хлеб предполагалось продавать посетителям под карточный отчет при завтраках, обедах и ужинах.

С апреля был установлен хлебный паек в $\frac{3}{4}$ фунта для всех граждан, рабочие же и все лица усиленного физического труда получали норму в полтора фунта [2, № 44, с. 6]. Уже в мае продовольственная управа установила новые нормы по отпуску хлеба ресторанам и трактирам. Для ресторанов I и II разрядов хлеб давался из расчета $\frac{1}{8}$ фунта на посетителя. Для трактиров III разряда, столовых и харчевен — $\frac{1}{4}$ фунта на человека. С 1 июня предполагалось ввести дробные карточки для этих заведений [14, № 157, с. 4].

В июне свободная продажа хлеба в ресторанах, столовых и чайных была окончательно отменена. Посетители заведений общепита получали хлеб по предъявлению особых ресторанных карточек, которые снабжались разменными хлебными марками. Каждая марка давала право на получение в ресторане $\frac{1}{4}$ фунта хлеба. Каждый посетитель ресторана мог использовать за одно посещение только одну марку, а занимающийся физическим трудом — две разменные марки [14, № 158, с. 4].

Одним из следствий дефицита муки в Петрограде являлся полный запрет на изготовление и продажу кондитерских хлебобулочных изделий. Принятая мера была направлена на эффективное снабжение населения хлебом и другими продуктами первой необходимости. Так, специальным постановлением петроградского градоначальства в столице была запрещена выпечка и продажа сдобных булок, куличей, тортов, пирогов, пряников, пирожных и всякого рода печений из сдобного и сладкого теста, для приготовления которых требовались масло, сахар и яйца [18, № 2, с. 5]. Запрет касался всех заведений общественного питания. Выпечка изделий окончательно прекращалась с 17 апреля, а их продажа с 18 мая. Трактирные заведения, виновные в нарушении запрета, лишались права получения муки из продовольственного отдела, а обнаруженные у них запасы муки подлежали реквизиции [18, № 2, с. 5].

Исключение из правила было сделано лишь для шоколада, содержащего в себе не более 60% сахара. Шоколад должен был изготавливаться исключительно плитками [18, № 2, с. 8].

Однако, несмотря на запрет, в некоторых заведениях общепита предпринимались попытки обойти данную меру городских властей. Сообщения о подобных случаях встречаются на страницах городской прессы. «Вскоре после запрета продажи сдобных и сладких печений одно кафе на Невском очень бойко торговало “славянскими лепешками” из муки с медом и сахаром. Очень вкусно, но... разве это не сдобное печенье?», — сообщала «Петроградская газета» [13, № 41, с. 4].

В мае особый порядок был установлен для отпуска сахара в ресторанах, трактирах и столовых, норма сахара в которых устанавливалась в $\frac{1}{2}$ фунта на человека в месяц [5, № 116, с. 3].

Одно из самых существенных изменений в функционировании системы общественного питания внес полный запрет на продажу алкогольных напитков, введенный еще в 1914 г. и со временем распространившийся на все рестораны и трактирные заведения [4, с. 24]. Были запрещены не только крепкие напитки, но и виноградные вина крепостью

свыше 16% и даже пиво крепостью более 3,7% [3, с. 96]. Поскольку торговля алкоголем составляла главный источник дохода ресторанов, этот запрет способствовал закрытию многих заведений общественного питания.

Закон от 13 апреля 1917 г. абсолютно запрещал продажу всех спиртных напитков крепостью свыше полутора градусов по Траллесу. Таким образом, торговля крепкими напитками, какой она существовала до воспрещения, последовавшего с началом войны, полностью уничтожалась [18, № 4, с. 5].

Многие владельцы трактиров и ресторанов пытались обходить запрет, осуществляя тайную продажу спиртного. В трактирах и чайных запрещенные напитки подавали в чайниках под видом чая [3, с. 96]. В случаях, когда о незаконной торговле становилось известно властям, заведение-нарушитель подвергалось карательным мерам. Зачастую последствием таких нарушений являлось закрытие ресторана. В частности, уже в феврале 1917 г., вместе с другими ресторанами, допустившими в своих заведениях распитие спиртных напитков, по распоряжению властей была закрыта «Вилла Родэ» [13, № 188, с. 3]. В том же месяце столичные издания сообщали о закрытии чайного заведения Е. Самсоновой на Варваринской, 13, где был установлен факт хранения и распития алкогольных напитков [18, № 2, с. 5]. В апреле в ресторане «Соколов» на Садовой улице произвели обыск. Было установлено, что в ресторане также производилась продажа спиртного [14, № 170, с. 4].

Во многих фешенебельных ресторанах, таких как «Старый Палкин», администрация позволяла посетителям распивать спиртные напитки [14, № 172, с. 4]. Так, в марте 1917 г. подобный случай был зафиксирован в ресторане «Любим» на Невском, 124, где официанты свободно отпускали посетителям спиртное. Владелец был приговорен к штрафу в три тысячи рублей, а официант — к 1 месяцу тюрьмы [18, № 3, с. 5].

Столичные издания сообщали, что градоначальству ежедневно поступали заявления о торговле спиртными напитками в ресторанах и трактирах. Эти заявления делали жены рабочих, которые жаловались, что мужья их пропивали жалованье [13, № 244, с. 4].

Фактическое отсутствие законной розничной торговли алкоголем привело к росту нелегальных способов распространения такой продукции. Так, по заметкам журнала «Ресторанные ведомости», с воспрещением продажи алкогольных напитков прежние кабаки заменили аптеки, сбывая ежедневно под видом капель и эликсиров буквально десятки ведер спирта [18, № 3, с. 6].

Нередки были случаи распития в заведениях общественного питания суррогатной алкогольсодержащей продукции. Как отмечала городская пресса, лица, пользующиеся политурой как алкогольным напитком, буквально наводнили все трактирные заведения, и содержатели трактиров не имеют никакой возможности успешно бороться с этим «бичом» трактирного промысла [18, № 4, с. 10]. Зачастую владельцы заведений общепита сами сбывали посетителям суррогатный алкоголь. Так, в помещавшуюся в доме № 19-20 на Коломенской улице кухмистерскую З. К. Васильева 22 апреля 1917 г. зашла милиция и обнаружила распитие извозчиками «ханжи». Напиток был приобретен у владельца кухмистерской. Владельца заведения приговорили к штрафу [18, № 4, с. 6].

К лету 1917 г. на фоне общего вздорожания ресторанного меню поднялись в цене и «запретные напитки». Так, по замечаниям столичной прессы, за мадеру, стоившую 15 рублей за бутылку, в июле брали уже 20, а за красное вино — 13 рублей [14, № 173, с. 5]. Естественно, что многие заведения за это поплатились. Винные запасы у них были конфискованы.

Революция, обострив социально-экономические противоречия, внесла свои коррективы в повседневную работу столичных заведений общественного питания. Весной

1917 г. это проявилось в начавшихся повсеместно забастовках ресторанной прислуги. Бастовали официанты и повара, служащие в ресторанах, гостиницах, кафе и столовых, требуя увеличения содержания [16, с. 373].

В начале мая издание «Петроградский листок» вышло с заметкой под названием «На-чай!» о том, что официанты ресторанов «Контан» и «АлИерт» заявили владельцам об отказе от чаевых. «Подачки посетителей в виде чаевых при существующем строе, где все — граждане и как таковые равны, должны быть признаны унижительными для человеческого достоинства», — отмечало издание [16, с. 373]. Как следствие, появилось требование, чтобы владельцы ресторанов оплачивали официантам процент с суммы счетов, подаваемых посетителям.

Во время массовой забастовки официантов, состоявшейся в конце июня — начале июля, многие рестораны, кафе, трактиры и чайные оказались закрыты, из-за чего многим жителям Петрограда пришлось голодать [14, № 177, с. 4]. «Обойдя целые улицы, голодный обыватель кое-где находил открытое заведение, чтобы выпить чая и закусь», — отмечало издание «Петроградский листок» [14, № 177, с. 3].

В открытых для торговли чайных, кухмистерских и столовых посетители «сами себе прислуживали». Так, 3 июля забастовали официанты ресторана 1-го товарищества на Садовой улице. По замечаниям прессы, «многочисленные посетители ресторана были вынуждены сами себя обслуживать, отправляясь на кухню за блюдами и принося их в ресторан» [14, № 177, с. 3].

В середине июля забастовали официанты фешенебельного ресторана «Донон». Служащие предъявили требования об отмене чаевых и об установлении 15% отчислений в их пользу. В случае неудовлетворения они пригрозили сжечь ресторан. После такого ультиматума администрация ресторана обратилась в милицию [14, № 187, с. 5]. «Недовольные официанты начали грубить даже публике. Нескольким посетителям пришлось от них услышать “буржуя” и “спекулянта”», — отмечало столичное издание [14, № 187, с. 5].

Многие владельцы ресторанов пошли на уступки и соглашались удовлетворить требования служащих. Система чаевых уничтожалась и заменялась уплатой хозяевами 15% со 100 рублей, по счетам свыше 100 рублей — 10% [5, № 116, с. 4]. Соответственно, чтобы не нести убытки, рестораны увеличили цены на блюда на столько процентов, сколько приходилось платить официанту.

Для Петрограда, где около 40% населения, не имея своего хозяйства, питались в ресторанах, трактирах, кухмистерских и чайных, рост цен на ресторанное меню ощути-мо ударил по бюджету потребителей. Так, в первоклассных ресторанах обед, стоивший 3 рубля 50 копеек, 29 июня отпускался уже по 6 рублей за порцию, а с 1 июля — 8 рублей [14, № 194, с. 4]. Порция чая на одного, продававшаяся накануне за 15—20 копеек, к 1 июля возросла уже до 25—30 копеек. За бутылку простого кваса в больших ресторанах брали по 3 рубля [14, № 194, с. 3].

В скромных столовых из-за чрезмерных требований официантов за тарелку первого блюда приходилось платить по 1 руб. 50 копеек и дороже. Цены на завтраки во многих заведениях к июлю 1917 г. выросли с 6 до 7,5 руб. «У Контана вчера шли объяснения такого рода: — Завтрак 7 рублей 50 копеек? / — Да / — А ведь вчера был 6 р? / — То вчера, зато сегодня на чай не берем», — приводит случай столичное издание [14, № 200, с. 3]. В том же ресторане «Контан» цена за обед в июле доходила до 13 руб. Газета «Петроградский листок» от 21 июля вышла со злободневной карикатурой под названием «Дороговизна ресторана», где был изображен хор поваров с подписью: «По улице ходила буржуйка-крокодила, и вся она голодная была» [14, № 200, с. 2].

Кое-где на почве резкого взвинчивания цен происходили неприятные эксцессы. Так, в гостинице «Селект» один из посетителей избил официанта [14, № 200, с. 4].

К августу многие ресторанные заведения были вынуждены перебраться в столовые либо переходили на сухомятку. Обед в ресторане II разряда стоил 7—8 руб., в ресторане третьего разряда и трактире — 5 руб. «В остальных заведениях обеды упразднены и вместо этого предлагают порционные блюда, причем за тарелку жижицы с двумя лотами мяса дерут 1 рубль, а за кусочек жареного мяса или телятины — 2 рубля», — сообщали столичные газеты [14, № 207, с. 5]. Многие рестораны, а также чайные и кухмистерские заметно опустели. Неплохо работали вокзальные буфеты, однако и тут обыватели возмущались чрезмерной дороговизной блюд: «за дрянной бифштекс дерут 4 рубля 50 копеек», — писала столичная пресса [14, № 207, с. 5]. Однако тем же летом 1917 г. в Петрограде открылось более двадцати кавказских буфетов. Блюда у них стоили на 40% дешевле, чем в ресторанах, при этом качество провизии не уступало ресторанному меню [14, № 207, с. 5].

Продовольственная разруха и дороговизна продуктов питания не лучшим образом сказались и на качестве подаваемых в ресторанах блюд. Уже в августе петроградские газеты отмечали, что «ресторанные блюда таковы, что в пору через час после обеда пообедать второй раз, а порционные блюда совсем мизерные» [14, № 207, с. 5]. «Нынешние ресторанные супы представляют из себя жалкое зрелище: воды хоть отбавляй, а навару — что кот заплакал», — писала в августе столичная пресса [13, № 244, с. 2].

Ухудшение продовольственного положения в Петрограде летом и в особенности к осени 1917 г. привело к полному запрету или нормированному отпуску некоторых продуктов в заведениях общепита. Так, Центральный продовольственный комитет с целью обеспечить минимальным количеством молока малолетних детей и больных постановил запретить отпуск молока в любом виде в трактирах, ресторанах, кухмистерских, вафельных и других подобных заведениях. В случае несоблюдения данного правила виновные подвергались уголовной ответственности [13, № 244, с. 2].

С июля была введена карточная система отпуска мяса. Столовые и рестораны, имеющие постоянный состав посетителей, могли получить мясо при условии предоставления соответствующего числа мясных купонов [14, № 187, с. 2].

С ростом дороговизны ресторанов и цен на продукты городские управления через свои попечительства оборудовали в разных районах города ряд дешевых столовых [9, л. 55]. Кормили в попечительских столовых дешево и сытно, поэтому они привлекали массу публики: курсисток, рабочих, студентов, солдат. Однако к лету 1917 г. и там наблюдалось значительное подорожание меню. Так, в августе, по замечаниям столичной прессы, обед в попечительской столовой на Садовой, включавший одно мясное блюдо, стоил не менее 2 рублей 50 копеек [13, № 244, с. 4]. Редкий пример недорогих цен демонстрировала столовая при Русском женском благотворительном обществе на 5-й Рождественской улице, где обед, включавший щи, суп или жаркое, можно было приобрести за 95 копеек, причем для учащихся и с этой цены делались скидки [13, № 244, с. 4].

В общественной столовой при Петроградском Совете, по воспоминаниям современников, талон на обед можно было приобрести за 2 рубля. Меню в столовой являлось весьма скромным. Подавали кашу, щи с ломтем черного хлеба. За 5 копеек можно было купить жестяную кружку чая [11, с. 227].

Однако уже летом 1917 г. высокие цены на меню ресторанов и перебои с поставками продовольствия в Петроград поставили перед городскими властями вопрос о создании общедоступной системы заведений общественного питания.

Так, в конце июля в особом совещании представителей районных дум, кооперативов, заводских комитетов и продовольственных управ обсуждался вопрос о создании в городе сети народных столовых. Для организации общественных столовых и кухонь предполагалось использовать крупнейшие из существующих столовых: столовую при Народном доме, при учебных заведениях, а также прибегнуть к секвестру крупнейших ресторанов и трактиров для устройства в них пунктов общественного питания [14, № 187, с. 4].

Осенью 1917 г. общее количество недополученных городом продуктов, главным образом зерна и муки, выросло до крайних пределов. В этой связи городские власти вновь подняли вопрос о необходимости создания в городе системы общедоступных столовых. Предполагалось полностью устранить домашнее потребление, так как оно нерационально расходовало продукты первой необходимости. В прессе того времени обсуждался вопрос об упразднении домашней и ресторанной кулинарии и установлении полной социализации питания. «Обеды массового производства, когда население будет питаться из одного котла на несколько человек, приведут к значительной экономии самих продуктов. Если на домашний обед тратится фунт масла, то при системе общественного питания тот же фунт будет доступен на 100 человек», — отмечало столичное издание [13, № 244, с. 4]. Рестораны в том виде, в каком они существовали, предлагалось упразднить. По данному плану к 1 ноября предполагалось открыть первую сеть столовых на 30 тысяч обедающих [13, № 244, с. 4].

К концу октября 1917 г. в Петрограде все острее проявлялась острая нехватка продуктов питания. По замечаниям столичной прессы, «симптомы голода наблюдались уже в ресторанах и столовых» [14, № 221, с. 5]. Во многих столовых в конце октября уже не было ни одного мясного блюда.

В этой связи особое присутствие по продовольствию постановило отпускать нормированные продукты ресторанам. Блюда отпускались по талонам с ограниченным числом для одного посетителя за раз [14, № 226, с. 5].

Заключение

Таким образом, организация системы общественного питания в революционном Петрограде в феврале — октябре 1917 г. была неразрывно связана с проблемой снабжения города продовольствием. С началом революционных событий многие рестораны и трактирные заведения города подверглись реквизиции и были приспособлены под питательные пункты. Недостаток хлеба и перебои с подвозом провизии привели к карточному нормированию отпуска хлеба, распространившемуся и на заведения общепита, а также запрету на производство и продажу кондитерских хлебобулочных изделий. Нормированию подвергся отпуск мяса, а продажа молока во всех заведениях общественного питания была полностью запрещена.

Ощутимым ударом по ресторанной торговле явился полный запрет на продажу спиртных напитков. Поскольку продажа спиртного составляла одну из основных статей дохода ресторанов, это привело к закрытию многих питейных заведений города.

Начавшиеся весной и летом 1917 г. забастовки ресторанной прислуги привели к резкому скачку цен на ресторанное меню, что ощутимо ударило по бюджету потребителей. Многие посетители ресторанов перебирались в более дешевые столовые либо переходили на домашнюю кухню.

С ростом цен на ресторанное меню городские управления через свои попечительства открыли в разных районах города ряд дешевых столовых, где были более доступные для массового потребителя цены на обеды. Однако перебои с поставками продовольствия в Петроград вынуждали городские власти задуматься над созданием общедоступной системы заведений общественного питания. Предполагалась полная ликвидация домашне-

го потребления как нерационального. Данный проект обсуждался властями, но так и не был реализован в рассматриваемый период времени.

Список использованных источников и литературы

1. Аксенов В. Б. Повседневная жизнь Петрограда и Москвы в 1917 г. : дис. ... канд. ист. наук. М., 2002. 231 с.
2. Вестник городского самоуправления. Ежедневная газета городской управы. Петроград, 1917. № 44, 9 (54), 23 (68), 23 (68).
3. Деконская Н. В. Дом за Нарвской заставой (история дома № 23 по улице Ивана Черных) // Сборник статей / СПб ГБУ «Музей “Нарвская застава”». Н. Новгород : Тип. «Кириллица», 2016. 240 с.
4. Демиденко Ю. Б. Рестораны, трактиры, чайные... Из истории общественного питания в Петербурге XVIII — нач. XX века. М. : Центрполиграф, 2011. 285 с.
5. День. Общественно-политическая газета. Петроград, 1917. № 1, 98, 106, 116.
6. Засосов Д. А., Пызин В. И. Из жизни Петербурга 1890—1910 гг. Л. : Лениздат, 1991. 387 с.
7. Мунжукова С. И. Проблема распределения продовольствия и карточная система Петрограда в 1917 г. // Петербургский исторический журнал. 2018. № 3 (19). С. 325—336.
8. Новое время. Ежедневная газета либерального толка. Петроград, 1917. № 14729, 14839.
9. Отдел рукописей Российской национальной библиотеки (ОР РНБ). Ф. 163. Д. 347.
10. ОР РНБ. Ф. 406. Д. 321.
11. Петибридж Р. Русская революция глазами современников. Мемуары победителей и побежденных. 1905—1918 / пер. с англ. И. Е. Полоцка. М. : Центрполиграф, 2006. 319 с.
12. Петроград на переломе эпох. Город и его жители в годы революции и Гражданской войны / под ред. С. В. Ярова. М. : Центрполиграф, 2013. 543 с.
13. Петроградская газета. Политическая и литературная газета. Петроград, 1917. № 39, 41, 188, 244.
14. Петроградский листок. Политическая, общественная и литературная газета. Петроград, 1917. № 129, 146, 157, 158, 170, 172, 173, 177, 187, 194, 200, 207, 221, 226, 233.
15. Познер С. Дела и дни Петрограда 1917—1921: воспоминания — размышления. Берлин, 1923. 63 с.
16. Прислуга в Российской империи во второй половине XIX — начале XX в. / отв. ред. В. А. Веременко. СПб. : Медианапир, 2021. 572 с.
17. Прохорова Е. В., Твердюкова Е. Д. Продовольственный рынок Петрограда — Ленинграда периода нэпа. СПб. : ИЦ «Гуманитарная Академия», 2018. 352 с.
18. Ресторанное дело. Всероссийский орган трактирного промысла. Петроград, 1917. № 2—5.
19. Солнце России. Петроград, 1917. № 370.
20. Чагадаева О. А. «Сухой закон» в Российской империи в годы Первой мировой войны (по материалам Петрограда и Москвы). М. : Аиро-XXI, 2016. 256 с.

Поступила в редакцию 23.02.2022

Бобровников Владимир Вадимович, аспирант

Ленинградский государственный университет имени А. С. Пушкина

Российская Федерация, 196605, Санкт-Петербург, г. Пушкин, Петербургское шоссе, 10А

E-mail: vladimirbobrovnikov94@mail.ru

ORCID: 0000-0002-7687-5167

UDC 94(470.23-25)“1917”

V. V. Bobrovnikov**Public catering in Petrograd in February — October 1917**

The article deals with the functioning peculiarities of public catering establishments in Petrograd in February — October 1917. The testimonies of contemporaries and materials of the periodical press are analyzed. To solve the tasks, the materials of the periodical press for the period under review, as well as the testimonies of contemporaries, were analyzed. Emphasis is placed on changes in the work of catering establishments that occurred under the influence of revolutionary events. The article shows how the changes affected consumers. The work of catering establishments in revolutionary Petrograd was connected with the food situation in the city. With the beginning of the February events, many restaurants and taverns of the city were requisitioned and adapted for catering points. Interruptions in the supply of provisions to the city led to the rationing of bread distribution cards, which extended to all catering establishments, as well as a ban on the sale of confectionery bakery products. A tangible blow to the restaurant trade was a complete ban on the sale of alcoholic beverages. The strikes of restaurant employees that began in the spring and summer of 1917 led to a sharp increase in prices for the restaurant menu, which significantly hit the budget of consumers. Interruptions in the supply of food to Petrograd and high prices for restaurant menus made the city authorities face the need to create a system of public canteens.

Key words: daily life, public catering, Petrograd, the February revolution of 1917, restaurant.

Bobrovnikov Vladimir Vadimovich, Postgraduate student

Pushkin Leningrad State University

Russian Federation, 196605, St. Petersburg, Pushkin, Petersburgskoye shosse, 10A

E-mail: vladimirbobrovnikov94@mail.ru

ORCID: 0000-0002-7687-5167

References

1. Aksenov V. B. *Povsednevnyaya zhizn' Petrograda i Moskvy v 1917 g.: dis. ... kand. ist. nauk* [Everyday life in Petrograd and Moscow in 1917. Cand. Dis.]. Moscow, 2002. 231 p. (In Russian)
2. *Vestnik gorodskogo samoupravleniya. Ezhednevnyaya gazeta gorodskoi upravly* [Bulletin of city government. City government daily newspaper]. Petrograd, 1917, no. 44, 9 (54), 23 (68), 23 (68). (In Russian)
3. Dekonskaya N. V. Dom za Narvskoi zastavoi (istoriya doma № 23 po ulitse Ivana Chernykh) [The house behind the Narva outpost (the history of house number 23 on Ivan Chernykh Street)]. *Sbornik statei* [Collection of articles]. N. Novgorod, Tip. "Kirillitsa" Publ., 2016. 240 p. (In Russian)
4. Demidenko Yu. B. *Restorany, traktiry, чайnye... Iz istorii obshchestvennogo pitaniya v Peterburge XVIII — nach. XX veka* [Restaurants, taverns, teahouses... From the history of public catering in St. Petersburg XVIII — early XX century]. Moscow, Tsentrpoligraf Publ., 2011. 285 p. (In Russian)
5. *Den'. Obshchestvenno-politicheskaya gazeta* [Day. Socio-political newspaper]. Petrograd, 1917, no. 1, 98, 106, 116. (In Russian)
6. Zasosov D. A., Pyzin V. I. *Iz zhizni Peterburga 1890—1910 gg.* [From the life of St. Petersburg 1890—1910]. Leningrad, Lenizdat Publ., 1991. 387 p. (In Russian)
7. Munzhukova S. I. Problema raspredeleniya prodovol'stviya i kartochnaya sistema Petrograda [The problem of distribution of food and Petrograd card system in 1917]. *Peterburgskii istoricheskii zhurnal*, 2018, no. 3 (19), pp. 325—336. (In Russian)
8. *Novoe vremya. Ezhednevnyaya gazeta liberal'nogo tolka* [New time. Liberal daily newspaper]. Petrograd, 1917, no. 14729, 14839. (In Russian)
9. *Otdel rukopisei Rossiiskoi natsional'noi biblioteki* [Department of Manuscripts of the Russian National Library] (OR RNB). F. 163. D. 347. (In Russian)
10. OR RNB. F. 406. D. 321.
11. Petibridzh R. *Russkaya revolyutsiya glazami sovremennikov. Memuary pobeditelei i pobezhdennykh. 1905—1918* [Russian revolution through the eyes of contemporaries. Memoirs of the winners and the vanquished. 1905—1918]. Moscow, Tsentrpoligraf Publ., 2006. 319 p. (In Russian)

12. *Petrograd na perelome epokh. Gorod i ego zhiteli v gody revolyutsii i Grazhdanskoi voiny* [Petrograd at the turn of the era. The city and its inhabitants during the years of the revolution and the Civil War]. Moscow, Tsentrpoligraf Publ., 2013. 543 p. (In Russian)
13. *Petrogradskaya gazeta. Politicheskaya i literaturnaya gazeta* [Petrograd newspaper. Political and literary newspaper]. Petrograd, 1917, no. 39, 41, 188, 244. (In Russian)
14. *Petrogradskii listok. Politicheskaya, obshchestvennaya i literaturnaya gazeta* [Petrograd sheet. Political, social and literary newspaper]. Petrograd, 1917, no. 129, 146, 157, 158, 170, 172, 173, 177, 187, 194, 200, 207, 221, 226, 233. (In Russian)
15. Pozner S. *Dela i dni Petrograda 1917—1921: vospominaniya — razmyshleniya* [Affairs and days of Petrograd 1917—1921: memories — reflections]. Berlin, 1923. 63 p. (In Russian)
16. *Prisluga v Rossiiskoi imperii vo vtoroi polovine XIX — nachale XX v.* [Servants in the Russian Empire in the second half of the 19th — early 20th centuries]. St. Petersburg, Mediapapir Publ., 2021. 572 p. (In Russian)
17. Prokhorova E. V., Tverdyukova E. D. *Prodovol'stvennyi rynek Petrograda — Leningrada perioda nepa* [The food market of Petrograd — Leningrad during the NEP period]. St. Petersburg, ITs “Gumanitarnaya Akademiya” Publ., 2018. 352 p. (In Russian)
18. *Restorannoe delo. Vserossiiskii organ traktirnogo promysla* [Restaurant business. All-Russia body of tavern trade]. Petrograd, 1917, no. 2—5. (In Russian)
19. *Solntse Rossii* [The Sun of Russia]. Petrograd, 1917, no. 370. (In Russian)
20. Chagadaeva O. A. *“Sukhoi zakon” v Rossiiskoi imperii v gody Pervoi mirovoi voiny (po materialam Petrograda i Moskvy)* [“Dry Law” in the Russian Empire during the First World War (based on materials from Petrograd and Moscow)]. Moscow, Airo-XXI Publ., 2016. 256 p. (In Russian)