

В. П. Уренев

ИСТОРИЧЕСКИЕ ПРЕДПОСЫЛКИ ФОРМИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Историческим родоначальником трактирного промысла была корчма, которая являлась самобытным древнеславянским питейным заведением. Слово “корчма” произошло от “кормча” (корм). Однако в Древней Греции во всех городах были подобного рода корчмы-каспилеи и, в первую очередь, в Афинах, которые были излюбленным местом греческих граждан, где великие полководцы, писатели, философы проводили свободное время. То же самое мы наблюдаем и в Древнем Риме, во Франции, Германии, Англии, где было множество питейных заведений, которые также служили излюбленным местопребыванием различных слоев населения.

Киев является колыбелью корчмы на Руси, которая далее распространилась и получила самое широкое развитие в Новгороде, Пскове и Смоленске. В Москве, Суздали и Владимире корчма появилась позже.

Ответить на вопрос, когда возникла первая корчма или что-либо подобное, сложно. Однако есть предположение, что с раннего периода славянской жизни появились братчины, собрания людей родственных или близких знакомых. Это была одна из первоначальных форм общения, где в дружеской беседе за кружкой пива или вина древние славяне находили возможность встречаться друг с другом. Впоследствии с развитием торговли, разрастанием семейных союзов, образованием крупных селений, городов появилась древнерусская корчма. Известно также, что в далеком прошлом на торговых путях или в местах наибольшего скопления населения появились дома, где можно было получить питание и ночлег за определенную плату. Поначалу это были обычные дома, хозяева которых в основном занимались земледелием и ремесленничеством и побочко обслуживали путешественников. Сюда приходили соседи, приезжие, чтобы выпить и повеселиться, а также можно было поесть, заночевать и устроить лошадей. Собирались богатые и бедные, устраивались танцы. В кабаках происходили сборы пошлин, совершились суды и т. д. Судья являлся в корчму и там производил разбирательство дел между местными или приезжими чужестранцами. Для зачтения какого-либо объявления посыпали пристава в корчму или представителя правительенной власти, и там он объявлял народу все приказы. Там, где появлялась корчма, было многолюдно и велась широкая торговля и кипучая деятельность.

Приготовление напитков получило со временем широкое распространение и велось свободно всеми желающими. Корчма становится доходным заведением. Такая вольная корчма просуществовала на Руси до начала XII в. Из вольной она превращается в княжескую, а затем — в казенную. Частная корчма облагается большими налогами и постепенно утрачивает свой прежний облик и свое значение. Однако свои позиции на существование корчма не уступала. В результате чего появилось тайное кормчество, которое увеличивалось с каждым годом. Но уже к концу XIV в. тайное кормчество охватило все княжеские владения. Но

вид корчмы изменился, ее цели и задачи стали другими. Тайная корчма в погоне за быстрой наживой стала спаивать и развращать народ. Она стала сборищем недобрых людей, наносила ущерб правительству и представляла опасность для мирных жителей. Тайную корчму стали жестоко преследовать, и к концу XIV в. тайное корчмарничество почти совсем исчезло. Большие изменения корчменного дела произошли в первой половине XV в. Корчма вновь возрождается, переходя от податной корчмы к казенной. Казенная корчма не ставит перед собой цель сохранить первоначальное назначение прежде кормить, а потом — поить. Главная задача — получить как можно больше дохода и, в первую очередь, побольше продать напитков. Это привело к повальному пьянству. Правительством были приняты меры по борьбе с пьянством, включая ограничения потребления напитков, продажи напитков в будние дни.

Однако резким изменением этого послужило взятие Иваном Грозным Казани, где существовали Ханские кабаки. Оттуда и был вывезен кабак, что в переводе с татарского означает — постоянный двор. Русский царь изменил его характер, создал новый тип питейного заведения, так губительно повлиявший на всю последующую жизнь народа.

Царев кабак отличался от Ханского тем, что в нем была запрещена продажа какой-либо еды и сделался заведением только для питья. Частное приготовление напитков было строго запрещено, что поневоле потянуло народ к кабаку. Кабак стал единственным местом, где можно было безнаказанно получить напитки. Причем это относилось к простому люду — крестьянам. Все остальные люди пили напитки у себя дома, им же предоставлялось право владеть кабаками. Владели кабаками, в первую очередь, наряду с царями, бояре и духовенство. Будучи “духовным вождем” народа, духовенство не стеснялось извлекать большие доходы от питейной продажи и от взимания пошлин за право варить напитки. Даже для свадьбы и других торжественных случаев крестьяне не имели права варить напитки, не уплатив пошлину. После уплаты пошлины приготовленные напитки разрешалось держать дома в течение короткого времени. По окончании срока все напитки должны были или выпить, или вылить.

Царские кабаки ревниво оберегали свою монополию, и всякие попытки к нарушению правительство жестоко преследовало. Производились тщательные обыски лиц, подозреваемых втайной продаже напитков. Иногда такие обыски являлись поголовными, и тогда позору подвергались люди, совершенно непричастные к питейному делу. Это вызывало у жителей протест, который часто заканчивался дракой, смертными побоями и даже бунтом. Так продолжалось до наступления смутного времени, когда царские указы перестали воспринимать не только простой люд, но и бояре и купцы. Стремление к быстрой наживе способствовало появлению рядом с правительственными кабаками новых видов питейных заведений. Водка сделалась главным предметом торговли по всей Руси. Это пагубно повлияло на народные массы, которые обращались в “кабацкую голь”, оторвавшись от земли, выбившись из колеи обыденной жизни, искали пристанище только у кабака. Он им заменял все: и семью, и работу, и дом. Кабаки, шинки, харчевни вырастали повсюду, как грибы, и были источниками повального пьянства. В первой половине XVII в. царским правительством была сделана попытка вернуться к прежнему строгому порядку. Частичное уничтожение произвела в

кабаках решило проблему полного избавления от “голи кабацкой”, которая пропущивалась вплоть до железного режима Петровских времен. Хотя и этот период, несмотря на значительные изменения, не смог полностью решить этой проблемы, как и впоследствии весь дореволюционный строй России. В конце XVIII в. в России среди новых типов питейных заведений появляется трактир. Происхождение слова “трактир” имеет несколько определений: от слова “тракт” — дорога, от немецкого слова “traktieren” — угождать, от латинского — “tracto” — постоянный двор.

Трактир, в отличие от кабака, имел возможность торговать не только напитками, но и едой. Это фактически был шаг к возрождению исконно русской корчмы, дававшей народу одновременно и “яства и питье”.

Уже в середине XIX в. трактирные заведения разделялись на различные виды, в зависимости от рода торговли. Они стали подразделяться на заведения высшего и низшего разряда. К первым относились гостиницы, рестораны, трактиры и кафе-рестораны, ко вторым — харчевни.

Особенное развитие в дореволюционной России предприятия питания получили после реформы 1861 г., когда было положено начало развитию капитализма. Освободившиеся от крепостного права и с разорившимся хозяйством крестьянские массы уходили из деревень в города в поисках работы. Шли они на фабрики, заводы, пополняя кадры пролетариата. И вынуждены были питаться вне дома — в харчевнях, трактирах.

Рост предприятий питания был особенно велик в начале XX в. Только в Москве в 1907 г. было 1077, а в 1913 — 1655 заведений трактирного промысла, только в 100 из них не торговали алкогольными напитками. Особое место занимали “обжорки” и “благотворительные” заведения для неимущих. В то же время в крупных городах России — Петербурге, Москве, Киеве, Одессе, Ростове и других — в ресторанах, кабаре, которые обслуживали имущих, растрачивались огромные средства, в то время как другие голодали. В этот период получили развитие студенческие и вегетарианские столовые. Общее число трактиров, кабаков и ресторанов в стране насчитывалось немногим более 120 тыс.

Ресторанное дело ежегодно давало все больше прибыли предпринимателям, которые создавали между собой конкуренцию. Возникли новые виды предприятий питания, изменились существующие предприятия, вводились новые формы обслуживания. Уже в начале XX в. ресторан в России представлял собой разностороннее учреждение, предлагающее посетителю не только разнообразную кухню, но и целый арсенал увеселительных средств — музыку, сцену, биллиард и прочие, где посетитель не только утолит голод, но и сможет найти отдых и развлечения. В Париже появилась новая мода обедать до спектакля не дома и не в ресторане, а непосредственно в буфете театра или в ложе, куда вам могут подать обед. Это вызвало недовольство со стороны содержателей ресторанов, и они решили бороться с конкуренцией театров, устраивая у себя целые спектакли. Что способствовало созданию нового жанра обедов и ужинов с представлениями (одноактные комедии, водевили, оперетты и т. п.). Здесь же зарождаются и получают широкое распространение кафе, которые становятся местом отдыха и развлечения, где можно провести время за чтением газеты, сыграть в шахматы, послушать музыку, певца, рассказчика. Кафе облюбовывались различными специалистами,

они стали излюбленными местами встреч художников, поэтов, музыкантов и т. п. Характерной чертой многих зарубежных предприятий питания становится сочетание высокой культуры обслуживания с профессиональным мастерством. Некоторые кафе, приобретая себе клиентуру, кредитовали продуктами, напитками и деньгами рабочих данного ремесла. Следует отметить, что во Франции в это время насчитывалось 500 тыс. кабаков, носящих название “кафе”.

Стремление к быстрым доходам заставляло предпринимателей ресторанныго дела идти на различные выдумки и рекламные трюки. Так, в США, Англии и Германии устраивались гигантские плавучие рестораны, снабженные нефтяным двигателем, позволяющим им в любое время изменять место стоянки, останавливаясь в наиболее заселенных местах. В Германии был сооружен ресторан на держабле — аэроресторан. В Лондоне открывается поистине волшебное для того времени учреждение — электрический ресторан. К каждому столу было подведено электричество, и посетитель мог быстро поджарить себе хлеб, разогреть любое блюдо, заварить чашку кофе и связаться с кухней для передачи заказа и других требований. Все это, с одной стороны, вызывало стремление богатых людей к посещению ресторанов, желанию интересно и с комфортом проводить время, а с другой стороны, способствовало развитию предприятий питания. Рестораны становятся пульсом общественной жизни горожан и отражением их вкусов. Однако слабое развитие промышленного производства продуктов питания, производства пищи, готовой к употреблению, и, в основном, частная система торговли не могли способствовать развитию общественного питания. Тем более, что городские предприятия были недоступны широким массам, и в первую очередь, за счет высоких цен в ресторанах, они обслуживали богатых людей, имея при этом большие прибыли за счет эксплуатации малоквалифицированных рабочих предприятий питания. Можно сказать, что как по форме организации производства, так и обслуживания эти предприятия не являлись общественными и посещение их не носило массового характера.

Первые общественные столовые в нашей стране были открыты в середине 1918 г., однако отрасль общественного питания сформировалась лишь в последующие десятилетия. Уже в 1918 г. общественными столовыми в Киеве пользовались около 70 тыс. человек, в Петербурге — более 100 тыс. человек, а в Москве — около 150 тыс. человек. В 1919 г. 60% жителей Москвы пользовались услугами общественного питания, а около 1 млн. жителей Петрограда обслуживалось 1822 столовыми и пунктами питания. В 1920 г. сеть общественных столовых в Петрограде составила 2149 единиц. В этом же году в России общественным питанием обслуживалось до 7 млн. человек, а к 1921 г. — свыше 8 млн. человек.

В 20–30-е годы строительство ресторанов и кафе в капиталистических странах проделало значительную эволюцию, главным образом под влиянием Америки с ее стремлением к рационализации и механизации производственного процесса. Это повлияло на их архитектурный облик, композиционно-планировочные решения, организацию обслуживания посетителей и архитектурное решение их внутреннего пространства.

К этому времени в странах Европы и Америки принято в ресторанах и кафе три основных вида обслуживания и размещения посетителей: с индивидуальным обслуживанием; с рационализированным обслуживанием; рассчитанные, в основ-

ном, на самообслуживание. Наиболее традиционными являлись рестораны, кафе и бары первого вида, где размещение посетителей у отдельных столиков и индивидуальное их обслуживание гарантировали им максимальный комфорт, уют и спокойную обстановку. Условия рекламы и моды требовали не более чем через 2–3 года постоянного обновления архитектурного облика их помещений. В решении интерьеров появляются элементы современного декоративно-прикладного и монументального искусства, используются приемы раскрывающихся наружу стен первых этажей, что позволяет расширить в летний период торговую площадь путем включения в нее части тротуаров. Появляется стремление связать определенными архитектурными средствами рестораны или кафе с окружающим пространством, создать для внутреннего пространства иллюзию природного пейзажа.

Вторая группа ресторанов, кафе, баров рассчитана на быстрое обслуживание массового посетителя при небольшом обслуживающем персонале. Посетители размещаются не за индивидуальными столиками, а за большими длинными столами. По одну сторону размещаются посетители, по другую — обслуживающий персонал. Главное достоинство этой системы — быстрота обслуживания, что обеспечивает большую пропускную способность при резком уменьшении штата обслуживающего персонала. Форма столов — разная: прямолинейная, криволинейная, П-образная. Стулья — прикрепленные к полу, с вращающимися сиденьями или же легкие металлические, подвижные. Прообразом такого вида предприятия явились так называемые "ленч-рестораны" — традиционный тип американского массового ресторана, который в эти годы находит чрезвычайно большое применение и в Европе. Эти предприятия, как правило, работают на полуфабрикатах, и приготовление блюд происходит на глазах у посетителей. Интерьеры их более упрощенные, индивидуальная меблировка и совершенно свободное расположение ее в зале. Широко используются искусственные отделочные материалы, которыми уже к этому времени была богата строительная промышленность Америки и Европы. Третья группа ресторанов и кафе относится к наиболее массовым. Это — так называемые рестораны-автоматы или кафе-автоматы. Особенностью их является самообслуживание посетителей автоматами, которые, в свою очередь, обслуживает персонал. Размещаются такие предприятия, в основном, на центральных улицах и в местах массового пребывания населения. Меблировка этих ресторанов и кафе очень проста; в основном она состоит из высоких круглых или квадратных неподвижных столиков, стульев нет, так как посетитель принимает здесь пищу стоя. Автоматы для подачи пищи встроены в стены с обслуживанием их из служебных коридоров, примыкающих к кухне и заготовочным. При отделке помещений, в основном, используют наиболее долговечные, дорогостоящие материалы — мрамор, цветной металл, различные виды стекла.

Наибольший скачок в развитии общественного питания в нашей стране произошел в период индустриализации промышленности. Так, уже в 1925 г. в стране было 4,5 тыс. государственных предприятий общественного питания, 7,5 тыс. кооперированных и 28,5 тыс. частных. К концу 1929 г. в стране было 14,6 тыс. предприятий общественного питания, а в 1937 г. сеть столовых, ресторанов и чайных выросла до 28,8 тыс. В 1940 г. услугами 88 тыс. предприятий общественного питания пользовались около 19 млн. человек. Нужно отметить, что уже в те годы значительное место в сфере обслуживания, повышении уровня потребления

занимает общественное питание, развитие которого определялось потребностями населения, являлось важным звеном в системе экономических и социальных преобразований материального и культурного уровня жизни общества, переустройства быта людей. Его развитие способствует экономии и росту производительности и улучшает организацию труда, позволяет более эффективно использовать трудовые и материальные ресурсы общества, организовать питание на научной основе.

В подходе к формам обобществления бытовых процессов наметились две тенденции. Одни архитекторы предлагали вынести за пределы квартиры и максимально централизовать трудоемкие бытовые процессы, отделив их от потребителя с последующим предоставлением услуг, другие считали, что необходима не только централизация трудоемких процессов, но и коллективизация самого процесса потребления. Как следствие в 20-х г., во многих городах страны создается сеть общественных столовых для рабочих, которая, в основном, представляла небольшие столовые с низким уровнем механизации приготовления пищи и малой производительностью труда. Уже в 1925 г. в Иваново-Вознесенске в приспособленном здании была открыта первая в стране фабрика-кухня, которая стала прообразом нового типа здания. Она обслуживала восемь столовых при фабриках-заводах. В дальнейшем фабрики-кухни стали носить массовый характер. Они появились в Нижнем Новгороде, на Днепрострое, в Москве, Ленинграде, Баку, Днепропетровске, Ташкенте, Ростове-на-Дону и т. д. Интерес представляла фабрика-кухня в небольшом городе Шуе (арх. Д. Разов). Это — двухэтажное здание с тремя обеденными залами, закусочной и чайной (на 3 тыс. обедов в день и 3 тыс. обедов развозилось в термосах в распределители).

В Москве в конце 20-х — начале 30-х г. было построено более десяти фабрик-кухонь, различных по пропускной способности и объемно-пространственной композиции на Ленинградском шоссе (арх. Мешков), ул. Ткацкой (арх. Виленский), в Филях (арх. Курабецев) и др.

Оригинальный тип фабрики-кухни был выбран в Ленинграде, где в конце 20-х г. по проектам коллектива молодых архитекторов построено несколько фабрик-кухонь. Наиболее интересна Нарвская кухня-фабрика (арх. А. Барутчев, И. Гильтер, И. Меерзон и Я. Х. Рубанчик). Это четырехэтажное здание включает собственно фабрику-кухню, с полуциркульным остекленным выступом обеденного зала и универмаг. Объединение предприятий общественного питания с магазинами было одним из основных направлений в развитии фабрик-кухонь, строящихся в Москве, Ленинграде и во многих других городах.

Фабрики-кухни явились новым типом зданий, сыгравших важную роль в становлении сети общественного питания, способствовали улучшению коммунально-бытового обслуживания трудящихся.

Вместе с тем опыт функционирования фабрик-кухонь выявил и целый ряд противоречий в формах развития общественного питания в рассматриваемый период. В фабриках-кухнях часто видели не только коммунально-бытовые предприятия, позволяющие централизовать и механизировать обработку продуктов и приготовление пищи для снабжения заводских столовых, но и общественные здания, влияющие на организацию жизни в жилых кварталах города. Предполагалось, что дешевая продукция фабрики-кухни приведет к постепенному отмиранию кулинарного хозяйства в квартирах. При этом, в огромных обеденных залах, рассчи-

танных на сотни и даже тысячи мест, видели пространственное выражение духа коллектиности, совместные обеды больших масс трудящихся рассматривались как одна из форм социального контакта. Опыт функционирования фабрик-кухонь в рассматриваемый период показал, что возлагавшиеся на них надежды в области коренного переустройства домашнего хозяйства и распространения коллективного питания не оправдались. В основном, они снабжали обедами заводские столовые, а также столовые, расположенные в общественных центрах или вблизи сосредоточения учреждений. Такие фабрики-кухни работали на полную проектную мощность, даже со значительной перегрузкой. Те же фабрики-кухни, которые ориентировались на обслуживание населения жилых кварталов (в расчете на семейные обеды), мало посещались и вскоре были закрыты.

В последующие годы общественное питание, как составная часть общественно-организованного производства и потребления продуктов питания, достигло значительных размеров. Так, к концу 50-х г. в стране насчитывалось уже 130,9 тыс. предприятий с 3,1 млн. посадочных мест. К концу 60-х годов было уже 229,9 тыс. столовых, ресторанов, чайных, кафе с более 9,3 млн. посадочных мест, а к концу 1970 года в стране было около 240 тыс. предприятий, где насчитывалось более 10 млн. посадочных мест. К этому времени в отрасли было занято около 2 млн. работников, которые ежедневно обслуживали примерно 68 млн. человек, а это значит, что ежедневно экономия трудовых затрат составляла примерно 40-42 млн. человеко-часов.

К началу 80-х г. в стране функционировало 315 тыс. предприятий общественного питания с числом мест 18,5 млн. На предприятиях и в организациях общественного питания работало 2,7 млн. человек, которые ежедневно обслуживали около 80 млн. человек. Несмотря на бесспорные успехи в развитии, общественное питание, однако, по своим масштабам и качественному состоянию не соответствовало спросу населения. Уже к этому времени необходимо было увеличить сеть общественного питания в 1,5-2 раза, а к 90-му году, учитывая увеличивающийся спрос, объем общественного питания должен был возрасти в 3-3,5 раза. Однако к началу 1989 г. сеть общественного питания системы государственной торговли и потребительской кооперации включала 353,6 тыс. предприятий на 22,2 млн. мест, в том числе в потребительской кооперации — 111 тыс. предприятий на 5,5 млн. мест. На предприятиях и в организациях общественного питания страны работали 2,7 млн. человек. Ежедневно услугами предприятий общественного питания пользуется 132 млн. человек. Нужно отметить, что к этому периоду общественное питание вступило в качественно новый этап своего развития. Оно все более уверенно переходит на путь индустриализации. Создаются новые предприятия, оснащенные современными техническими средствами, применяются более рациональные формы обслуживания, население все больше обращается к услугам общественного питания.

Прогрессивным направлением в общественном питании явилось изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности, развитие средств механизации и автоматизации, централизация складского хозяйства, совершенствование средств снабжения, внедрение прогрессивных форм и методов обслуживания. Это приводит к укрупнению предприятий и позволяет повысить уровень обслуживания населения и эффективность материально-технического уровня общественного питания.

ТЕОРИЯ АРХИТЕКТУРЫ. РЕСТАВРАЦИЯ ПАМЯТНИКОВ

Укрупнение зданий с концентрацией в них различных типов предприятий питания на основе их функциональной и технологической близости позволяет обеспечить наибольший выбор видов и форм обслуживания всем группам населения, а также повысить качественный уровень производства и потребления продукции на основе максимальной механизации трудоемких производственных процессов и индустриализации производства блюд высокой степени готовности. Развитие этих тенденций в проектировании и строительстве предприятий общественного питания вызвало появление новых типов предприятий, которые получили название комплексных. Построенные по типовым и индивидуальным проектам, разработанным ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов и Гипроторгом, наряду с традиционными типами, комплексные предприятия общественного питания, в том числе с национальной кухней, дали в свое время положительный результат в удовлетворении растущих запросов населения с соответствующими требованиями качественно нового этапа обслуживания населения.