

Е.В. Долгих*

**К ИСТОРИИ ПОВСЕДНЕВНОСТИ:
РАЗВИТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
В РОССИИ В XVI–XX вв.**

E. V. Dolgikh

**STUDY OF THE HISTORY OF EVERYDAY LIFE:
THE DEVELOPMENT OF CATERING IN RUSSIA
IN THE 16th — 20th CENTURIES**

Аннотация: Цель статьи — наметить основные этапы складывания системы общественного питания в России, отделяя ее от собственно системы питейных заведений, с одной стороны, и от гостиничного дела — с другой. Такой подход связан с тем, что в исторической литературе формирование сферы общественного питания рассматривалось лишь фрагментарно, и большей частью в литературе популярной. Анализ начинается с XVI в., когда в источниках стабильно упоминаются реалии, связанные с торговлей кулинарными продуктами. Завершается анализ периодом 1914–1921 гг., когда сложившаяся система заведений общественного питания функционировала в чрезвычайных условиях. В статье уточняются некоторые термины. В частности, современный обобщающий термин «общественное питание» возник только в начале XX в. и первоначально имел узкое специальное значение. «Харчевный промысел», а затем «трактирный промысел» в разные хронологические периоды подразумевали разные виды торговли кулинарными продуктами. Базовое правовое определение для «заведений трактирного промысла» было сформулировано только в 1861 г. Особое внимание в статье уделено различиям между питейными и трактирными заведениями, поскольку в силу особенностей торговли типы заведений смешивались как в восприятии современников, так и в поздних исследованиях. Статья опирается главным образом на источники правового характера, так как именно нормативные акты создавали условия функционирования системы и требовали приспособления к этим условиям. Вместе с тем, правовому статусу заведений трактирного промысла исследователи уделяли меньше внимания, чем социокультурному. Остается открытым вопрос о степени

* Долгих Елена Валерьевна, кандидат исторических наук, старший научный сотрудник Лаборатории истории культуры исторического факультета МГУ

Dolgikh Elena Valer'yevna, Ph. D. Candidate, Senior Fellow, Laboratory of the History of Culture, Faculty of History, Lomonosov Moscow State University

+ 7-915-148-41-55; culture@hist.msu.ru

трансформации декларируемых законом правил в ходе их приспособления к живым реалиям повседневности. Наблюдение за процессом взаимной адаптации правовых норм и организации трактирного дела нуждается в источниках другого типа. В данной статье автор сознательно отказывается от полноценного рассмотрения социокультурной роли заведений общественного питания и эволюции кулинарной составляющей, так как это тема отдельного самостоятельного исследования.

Ключевые слова: история повседневности, общественное питание, история права, история торговли, история налогообложения, трактирный промысел.

Abstract. The purpose of the article is to outline the main stages of the development of the catering system in Russia, approached separately from the system of taverns, on the one hand, and from the hotel business, on the other. Such approach is caused by the fact that historians have only considered the formation of the public catering sphere fragmentarily, and mostly in popular literature. The research starts with the analysis of the 16th century, when the sources began to consistently mention the realities associated with the sale of culinary products. The study ends with the period of 1914–1921, when the established system of catering institutions functioned in the extraordinary situation. The article clarifies some terms. In particular, the modern generic term “catering” only appeared in the early 20th century and originally had a narrow, strict sense. “Inn keeping” and then “tavern keeping” in different chronological periods meant different types of trade in culinary products. The basic legal definition of “establishments for tavern keeping” was formulated just in 1861. The article pays particular attention to the differences between taverns and inns, because, due to the nature of trade, both the contemporaries and the later scholars confused the types of establishments. The article relies mainly on legal materials, since it was regulations that created conditions for the functioning of the system and required adjustment to these conditions. At the same time, less attention was paid by scholars to the legal status of taverns than their sociocultural role. It remains unclear to what degree the rules declared by the law were transformed in the course of their adaptation to the living realities of everyday life. The study of the process of mutual adaptation of law and the organization of the tavern business requires a different type of sources. In this article, the author deliberately refrains from giving consideration to the sociocultural role of catering establishments and the evolution of the culinary component, since this is a topic for a separate study.

Keywords: history of everyday life, catering, history of law, history of trade, history of taxation, tavern keeping

* * *

В исторической литературе формирование сферы общественного питания в России рассматривалось лишь фрагментарно, и часто в литературе популярной. При этом внимание исследователей обращалось более на социокультурную роль харчевен, трактиров,

ресторанов. В меньшей степени анализировались условия их существования, то правовое поле, которое диктовало свои правила, определяя направление развития этой сферы. В данной статье хотелось бы сосредоточиться именно на нормативной стороне складывания и эволюции системы общественного питания.

Несколько слов необходимо сказать о самом термине «общественное питание». Современное его толкование имеет обобщающий характер: совокупность предприятий различных организационно-правовых форм и граждан-предпринимателей, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции. Однако исторически термина, обозначающего эту самостоятельную отрасль экономики (и культуры), не существовало ни в русском законодательстве, ни в трудах общественных организаций, ни в профессиональной публицистике. Даже в начале XX в. вполне достаточным казалось более узкое по смыслу наименование «заведения трактирного промысла», это было официальное обозначение той сферы торговли, где производится «продажа припасов “для употребления на месте”». Профессиональная пресса предпочитала говорить о «ресторанном деле». Словосочетание «общественное питание» возникло в годы Первой мировой войны. Первоначально оно означало систему общедоступных самокупаемых столовых, созданных городскими думами и общественными объединениями. Такое толкование сохранялось и в послереволюционное время, с характерным для 1920-х гг. акцентом на общественную значимость публичной трапезы. Однако постепенно этот термин стал более общим и нейтральным по отношению к уже советскому понятию 1920-х гг. «народное питание», особенно после учреждения в 1923 г. треста «Нарпит».

Если сам термин достаточно поздний, то история этой отрасли хозяйства уходит в древность. Однако ее условным «рождением» принято считать выделение торговли готовым съестным из гостиничного дела в самостоятельный промысел.

Что касается начала российского общественного питания, затруднительно определить не только хронологию, но и вероятный первоначальный тип заведения. Нормативные акты XVI — начала XVIII в. объединяют торговлю агропродуктами, гастрономией и кулинарию, а потому часто невозможно определить, идет ли речь о продаже готового кушанья с возможным потреблением «на месте». Кроме того, сказываются и привычки мышления: многие исследования начинают историю общественного питания с возникновения кабаков и продолжают ее развитием «питейных заведений». Поэтому в данной статье хотелось бы поподробнее остановиться на разграничении общественных мест, «где пили» и «где ели».

Кабак (первое прямое упоминание 1563 г.) — кружечный двор (1652) — питейный дом (1765) существовал как базовый тип питейного заведения с XVI в. по 1885 г.¹ За всё это время еда в кабаке либо не предполагалась, либо допускалась на усмотрение откупщика, либо прямо запрещалась.

В XVI–XVII вв., по крайней мере, в 1620-е гг., в разных городах разрешалась продажа съестного перед кабаками: нижегородские вдовы торговали ягодами, орехами и пирогами; псковские посадские люди взяли в оброк «овощной промысел» (в XVII в. овощами назвались не только овощи, но и все плоды и ягоды)². Любопытно, что из собственно кулинарных продуктов в этом перечне присутствуют только пироги. Оценить масштаб покупок съестного можно лишь косвенно. Как замечает исследователь, на выгодность и востребованность этого промысла указывает сравнительно большой общий оброк нижегородских торговых — 6 руб. 20 алтын в год³. «Заглянуть внутрь» кабаков источники не позволяют. «Ценовые росписи» кабаков и винных поварен XVII в. тщательно фиксировали посуду для выделки и разлива вина, в том числе ветхую и дырявую, но инвентарь собственно питейных изб и кружечных дворов предпочитали просто включать в общую стоимость избы⁴. Поэтому далеко не во всех описях можно найти упоминания печей, столов, «поставов досчанных» (поставец для посуды), скамей и «стоек» — вертикальных бочек для хранения жидкостей и припасов⁵, по-видимому, и давших название кабацкому прилавку⁶. Нет в этих перечнях и упоминания какой-либо

¹ Изменение названий связано с реформами организации питейного сбора. В Весъегонской таможенной грамоте 1563 г. речь идет о кабаке, устроенным на землях князей Прозоровских их же приказчиками. Можно предположить, что это было частное заведение (Акты, собранные в библиотеках и архивах Российской империи Археографической экспедицией императорской Академии наук. Т. I. СПб., 1838. № 263).

² Булгаков М.Б. Пищевые промыслы и торговля продуктами питания в русском городе в XVII в. // Проблемы исторической географии и демографии России. Вып. I. М., 2007. С. 120.

³ Там же. С. 120.

⁴ См.: Булгаков М.Б. «Ценовые росписи» кабаков XVII века // Исследования по источниковедению истории России (до 1917 г.) / Отв. ред. А.И. Аксенов Сост. Е.Ю. Тихонова. М. 2003. С. 135–153; Жиброва Т.В. «Ценовые росписи» южнорусских таможен и кружечных дворов XVII в. как исторический источник // Русь, Россия: Средневековье и Новое время. Вып. 5. Пятые чтения памяти академика РАН Л.В. Милова. М., 2017. С. 274–278.

⁵ Словарь русского языка XI–XVII вв. Вып. 28. М., Наука, 2008. С. 74.

⁶ Как пример такого употребления в XVII в. можно привести слова «явки» 1647 г. кадашевского откупщика с заявлением, что нанятый им человек сидел «за

«непитейной» посуды. Поэтому по ним невозможно составить представление о месте еды в питейной избе.

Первое упоминание о возможности харчевой продажи при питейных домах, которое удалось обнаружить в нормативных документах, содержится в откупных условиях для Москвы и Петербурга на 1767–1771 гг.⁷ Она становится одной из привилегий откупщиков: «Харчевая в питейных домах продажа отдастся откупщику нераздельно с питейною продажей, за откупную сумму, какая с торгов состоится»⁸. Это правило повторялось в различных вариантах в зависимости от условий откупа вплоть до реформы питейного и трактирного дела в 1861 г., общим местом являлось упоминание «холодных маркитанских закусок».

В 1861–1868 гг. даже эта еда исчезает из питейных заведений: «в питейных домах, шинках и выставках дозволяется иметь для закуски только хлеб»⁹. В 1873 г. правилами для Петербурга и городов губернии (они были на особом положении) посетителям воспрещается принести с собой какие-либо закуски, а хозяевам допускать потребление таковых посетителями¹⁰. Петербургские питейные дома 1890-х гг. представляли собой перегороденное прилавком помещение без мебели, черный хлеб для закуски лежал на полках. Весь инвентарь состоял из стаканов, бутылей, ведер, а также тазов для мытья стаканов¹¹. Поэтому вряд ли можно относить кабаки к предприятиям

стойкой на Ошаском кабаке два года», а затем «со Ошаского кабака из за стойки сбежал, а снес с собою питейных денег сорок пять рублей с полтиною» (Акты, относящиеся до юридического быта древней России. Изданы археографическою комиссиею / Под ред. Н. Калачова. Т. II. СПб., 1864. Стлб. 93.

⁷ Об отдаче питейных сборов в С.-Петербурге и Москве на откуп обер-директору Семену Роговику с товарищи с 1767 года. Сенатский 2 декабря 1766 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 17. № 12794.

⁸ О дозволении помещикам курить вино для домового расхода и о предостережениях от корчменной выкурки и распродажи вина. Сенатский, в следствие именного, 22 августа 1794 г. С приложением условий на винный откуп // ПСЗ. Собр. I. Т. 26. № 17271, п. 4.

⁹ Положение о питейном сборе 4 июля 1861 г. // ПСЗ. Собр. II. Т. 26. 1861 г. №37197, п. 269; Холодные маркитанские закуски вновь дозволены Новой редакцией статей Устава о питейном сборе 18 июня 1868 г. // ПСЗ. Собр. II. Т. 43. № 46003. С. 333.

¹⁰ О правилах ограничения раздробительной продажи крепких напитков в С.-Петербурге и пригородных участках и о возвышении патентного сбора с водочных заводов и заведений для продажи крепких напитков. Выс. утв. мнение Государственного совета, опубликованное 13 июля 1873 г. // ПСЗ. Собр. II. Т. 48. 1873 г. № 52394, п. 10.

¹¹ Город С.-Петербург с точки зрения медицинской полиции. Составлено по распоряжению г. С.-Петербургского градоначальника ген.-майора Н.В. Клейгельса

общественного питания на основании того, что они «реализовывали алкогольную продукцию», как выражаются экономисты в своих исторических экскурсах.

Именно такой характер питейного дома, ставшего архаичным для второй половины XIX в., и побудил администраторов признать, что его существование не может быть оправдано никакими соображениями¹². Однако он был заменен не заведением общественного питания, а винной лавкой, которая становилась основным местом продажи алкоголя (кроме Петербурга с пригородами и Кронштадта, где сохранялась прежняя система)¹³. Лавки торговали исключительно на вынос. Первоначально они были частными, но с возобновлением в 1894–1904 гг. государственной монополии винные лавки становятся казенными.

Средневековые источники упоминают еще одно заведение, история которого более сложна. Это корчма. Само слово существует во многих славянских языках, известно в книжном языке Киевской Руси¹⁴, однако употребление его применительно к конкретным реалиям территории средневековой Руси известно только в грамоте 1359 г.¹⁵ В сущности, как и кабак, корчма только названа, но не описана. И из контекста упоминаний можно выяснить, что это также питейное заведение, но частновладельческое (при всей условности этого термина для средневековых норм). Так, договоры Пскова с Ливонией 1474 и 1509 гг. предусматривают правило «корчмы немцом во Псковской земле не продавати», т.е. запрет для ливонцев на продажу алкоголя¹⁶. Галичская грамота 1590 г. сообщает: «... и в той деревне Семеновы люди держат корчмы ж, и от того чинятся татьбы и грабеж и всякое воровство»¹⁷.

врачами Петербургской столичной полиции при участии и под ред. ст. врача И. Еремеева. СПб., 1897. С. 168–169.

¹² Подробнее см.: *Быкова А.Г.* Государственно-правовое регулирование производства и продажи алкоголя в Российской империи в XIX — начале XX вв. Омск, 2006.

¹³ Правила о раздробительной продаже напитков 14 мая 1885 г. // ПСЗ. Собр. III. Т. 5. 1885 г. № 2946.

¹⁴ *Словарь русского языка XI–XVII вв.* Вып. 7. М., 1980. С. 350.

¹⁵ *Курукин И.В., Никулина Е.А.* «Государево кабацкое дело»: очерки питейной политики и традиций в России. М., 2005. С. 25.

¹⁶ *Казакова Н.А.* Договор Пскова с Ливонией. Публикация // Вопросы истории. 1983. № 1. С. 91, 95.

¹⁷ Указная с прочетом грамота ц. Федора Ивановича (четверти дьяка Василия Щелкалова) в Галич кн. Матвею Даниловичу Львову о возвращении посадским людям захваченных людьми Семена Васильева сына Чередова, Анны, вдовы Петра Чередова,

Однако в исторической и справочной литературе корчме подчас отводится иное место, нежели кабаку. Такое разделение восходит к концепции И.Г. Прыжова¹⁸. Он противопоставлял казенные монопольные кабаки как рассадники пьянства вольным частным корчмам, на которые государство вело постоянное наступление. Действительно, известны меры XV в., еще до появления дистиллятов, регулирующие потребление мёда и браги. И.Г. Прыжов расценивал их как свидетельства государственной монополии. Более детальное рассмотрение практики этих регулирующих указов наводит на мысль, что они — часть характерного для Средневековья распределения привилегий между разными социальными группами. Право иметь «питья беспенно и безвыимочно», в определенные дни или постоянно — характерная статья в жалованных грамотах XVII в.¹⁹ В 1652 г. указами 11 августа и 9 сентября проведена реформа винной продажи, которую можно считать началом введения государственной монополии²⁰. Во второй половине XVII в. внедрялось правило: «чтоб опричь государевой поварни нигде винного курения, и мимо кабака продажи отнюдь не было»²¹. Соответственно в это время и слово «корчма» обозначает исключительно незаконную тайную продажу спиртного. Возвращение этого слова в его прямом значении происходит уже в общеимперском законодательстве последней трети XVIII в. и связано с вхождением в состав империи западных и южных территорий, где корчма имела собственную историю и была естественным элементом общественного быта. Но это наименование не употреблялось ни в нормативных актах, ни в быту применительно к великорусским европейским губерниям и к Сибири.

Тем не менее, желание увидеть в корчме прообраз «русской таверны», где подавалась горячая простая еда местной кухни и спиртное

и ее сына Михаила дворовых мест и угодий в Галиче. Документы о посадских людях Галича XVI — начала XVII века // Русский дипломатарий. Вып. 7. М., 2001. С. 240.

¹⁸ Труд И.Г. Прыжова написан в 1863 г., издан в 1868 г. (*Прыжов И.Г. История кабаков в России: в связи с историей русского народа*. СПб., 2009).

¹⁹ ПСЗ. Собр. I. Т. 2. 1677 г. № 688; 1688 г. № 1303. См. также: *Иванова Е.В.* О торговых людях в книгах Печатного приказа XVII в. // *Торговля, купечество и таможенное дело в России в XVI–XIX вв. Сборник материалов Третьей международной научной конференции / Ред.-составитель А.И. Раздорский*. Т. 1. Коломна, 2015. С. 160; *Голикова Н.Б.* Привилегированное купечество в структуре русского общества в XVI — первой четверти XVIII вв. Из научного наследия. М.; СПб., 2012. С. 241.

²⁰ *Волков М.Я.* Очерки истории промыслов в России. Вторая половина XVII — первая половина XVIII в. Винокуренное производство. М., 1979. С. 30.

²¹ О введении в Сибири кабаков таможенными головам, а не воеводам, и об управлении питейными сборами. 1698 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. III. № 1655.

местной выделки, породилось ситуацией винной монополии начала XX в. Особенно привлекателен такой образ был для профессиональной ресторанной прессы: «Это [корчма] было симпатичнейшее учреждение, примитивный народный клуб, имевший большое общественное значение и ни с какой стороны не служивший рассадником пьянства»²². Отголоски этой традиции иногда можно встретить и в современной литературе.

Итак, начало общественного питания не связано ни с кабаками, ни с корчмами. Как уже говорилось, сложность заключается в том, что нормативные акты XVI — начала XVIII в. не выделяли особо торговлю готовыми кушаньями. Соответственно не было и обобщающего термина ни для торговли съестным, ни для продажи блюд для потребления их на месте. С XV в. употребляется слово «харч», но его смысл отличался от современного: «продовольствие, на которое надо расходовать»²³. Такое понимание и не предполагает разделения видов пищевой торговли: «мелкий харч», хлебы, «колачи» (1626); «съестные товары» (1649); рыба, икра, визига, мясо в мясоед, хлебы, калачи, «иные мелочные харчи» и овощи, «съестной харч» (1683); калачи, хлебы, пироги и прочие харчевые припасы, «столовые съестные харчи», мясо, рыба (1722). Продажа агропродуктов и гастрономии в XVI–XVII вв. — развитый и постоянный промысел: ежедневный лавочный торг «по все дни как в иных городех» зафиксирован даже в некоторых селах, а в больших городах число наименований пищевых рядов доходило до двадцати²⁴. Число специальностей пищевых промыслов колебалось в разных городах от 10 (в малых) до 50 (в больших), а число ремесленников-пищевиков от 15% до 50% от общего числа ремесленников; обычным делом в средних и малых городах было совмещение пищевых и непищевых промыслов: «портные мастера и пекут калачи», «делают сапожное и торгуют житом», «торгуют всяким хлебом и рукавицы делают»²⁵. Законодательные меры XVII в. не выделяли особых условий для пищевой торговли: оброчные места для нее перечисляются вместе с кузницами, бочарными местами, местами сеной торговли и т.д. Единственное, но очень важное исключение из общих правил делало Соборное уложение 1649 г.: «А в воскресный день рядов не отпирать и ничем не торговать, опричь съестных

²² Ресторанная жизнь. 1914. № 2. С. 6.

²³ Шанский Н.М., Боброва Т.А. Школьный этимологический словарь русского языка. 3-е изд., испр. М., 2004.

²⁴ Булгаков М.Б. Пищевые промыслы... С. 116, 145.

²⁵ Там же. С. 140.

товаров и конского корму. А съестные товары и конской корм овес и сено продавать во вся дни и часы невозбранно»²⁶.

Более детальную информацию о собственно кулинарной торговле можно найти в писцовых книгах разных городов: там значатся торговые места «квасные» (1578), места «пирожником и блинником лавки ставити» (1583), место «за квашенинниковым» (квашенина — студень), место «пряничника» (1584) или «прянешника» (1646)²⁷. В 1592 г. владимирским стрельцам вместо денежного жалования предоставлено право «...хлеб и калачи печь и квас и ботвинью [кушанье из ботвы, чаще всего «ботвинье свеклено»] держать и торговать рубли на два и на три...»²⁸

Реже писцовые книги дают более точное описание: «Среди площади шалаши, а сидят в них с рыбою с вареною и с пироги с пряжеными [жаренными] и с кисели [кушанье, приготовляемое из муки на горячей воде]» (1565, Казань)²⁹. Остается неясным, была ли возможность есть рыбу и кисели в этих шалашах, однако перечисление блюд не оставляет сомнений: перед нами меню готовых к употреблению кушаний XVI в.

«Харчевники» упоминаются в документах по крайней мере с 1620-х гг. Но чем именно они торговали и какие профессиональные навыки имели, определить можно только в редких случаях. Этот термин обозначал и производителей, и перекупщиков, и объединял всех торговцев съестным. Когда харчевники вызывались для казенных «отъезжих» работ к войскам, они чаще всего выступали как маркитанты-«снабженцы», в редких случаях можно предположить их поварскую деятельность. Так, в 1632 г. местные харчевники должны были сопровождать наемников-англичан от Архангельска до Москвы, при этом допускалась выдача денежной ссуды из «государевой казны для харчевого завода всем охочим людей, которые похотят харч про немец готовить»³⁰.

Названия торговых мест XVI–XVII вв.: «места», «скамьи», «лавки», «прилавки», «шалашы», «анбарцы» — не дают возможности заключить, были ли они местом средневекового «фаст-фуда» или гастрономической продажи. Лавки XVII в. были около двух сажений

²⁶ Соборное уложение 1649 г. Гл. X. П. 25 // ПСЗ. Собр. I. Т. 1. № 1.

²⁷ Словарь русского языка XI–XVII вв. Вып. 7. М., 1980. С. 105, 106; Вып. 1. М., 1975. С. 242–243; Вып. 21. М., 1995. С. 31.

²⁸ Булгаков М.Б. Пищевые промыслы... С. 120.

²⁹ Словарь русского языка XI–XVII вв. Вып. 21. М., 1995. С. 25.

³⁰ Булгаков М.Б. Пищевые промыслы... С. 127–128.

«по лицу»³¹. Более показательны наименования «харчевных изб», «харчевен», «блинней». Харчевые избы могли быть до 4 сажений в длину³². Харчевни упомянуты в былинах³³, однако в документах упоминания о них становятся обычными с 1620-х гг. Ими располагали не только большие города: в крепости Мценск начитывалось 62 лавки и 26 прилавков и при этом одна харчевня³⁴. В малом городе Лух в 1626 г. при 35 лавках и 14 лавочных местах учтена одна харчевня³⁵. В 1632 г. в Ростове на торговой площади стояли две «мирские» харчевни; доход от этих заведений городские общины использовали для земских нужд³⁶. Внимательное прочтение писцовых книг позволяет исследователю увидеть и некоторую эволюцию заведений общественного питания XVII в.: в Коломне в 1623/1624 гг. только появляются харчевни и блинная изба; а к 1690-м можно говорить о некотором разнообразии заведений — харчевня с сениями; харчевня со съезжей избой; харчевенная изба; харчевенное место³⁷. Можно указать и примерную стоимость столования: мирской посылщик из Шуи в 1654 г. хлопотал по мирскому делу в Москве и за неделю издержал на постоянное 2 алтына, а на «харч» — 7 алтын 4 деньги³⁸.

Не будет большой натяжкой предположить, что еда в блинных, харчевнях, а возможно, и пирожнях была горячей. Вместе с тем, эти заведения сохраняли и универсальность торговли. Так, в описи отписанной в казну харчевни посадского человека белозерца Петра Божедомова (1679) среди большого количества разных припасов можно найти не так много собственно кулинарных продуктов:

³¹ Булгаков М.Б. Местный торг города Вологды в конце 20-х годов XVII в. // Русь, Россия: Средневековье и Новое время. Первые чтения памяти академика РАН Л.В. Милова. М., 2009. С. 56–61.

³² Там же. С. 58.

³³ Перхавко В.Б. Торговый мир русского средневековья в былинах // Российская история. 2007. № 6. С. 32.

³⁴ Ковалева М.В. Повседневная жизнь Мценской крепости в XVII в. // Записки философского факультета Орловского государственного университета. Вып. 3. Орел, 2015. С. 7–14.

³⁵ Булгаков М.Б. Местный торг малого города XVII в. (на примере г. Луха) // Торговля, купечество и таможенное дело в России в XVI–XIX вв. Сборник материалов Второй международной научной конференции. Курск, 2009. С. 69–70.

³⁶ Булгаков М.Б. Пищевые промыслы... С. 120.

³⁷ Барсукова А.В. Эволюция торговой инфраструктуры Коломны в XVI–XVII вв. // Торговля, купечество и таможенное дело в России в XVI–XIX вв. Сборник материалов Третьей международной научной конференции / Ред.-сост. А.И. Раздорский. Т. 1. Коломна, 2015. С. 7–16.

³⁸ Булгаков М.Б. Структуры посадского самоуправления... С. 104.

калачи, пироги, студни говяжьи и бараньи; а из поварского инвентаря — сковороды, блюда, ложки³⁹. Любопытно, что в перечне присутствуют и вино, и пиво, которых в харчевне посадского человека, тем более кабацкого целовальника, по строгому смыслу законов, быть не должно.

Важно, что к концу XVII в. сложились две независимые друг от друга системы — общественного потребления алкоголя и общественного питания. Они функционировали на разных условиях, и экономических, и правовых. Собственно существование питейных заведений, предназначенных исключительно для продажи спиртных напитков, не является спецификой России⁴⁰. Однако в России к концу XVII в. не было заведения, где бы можно было легально сочетать алкоголь и горячую пищу. Примечательно, что в языке того времени не имелось понятия, которое обозначало бы такой тип заведения.

Для названия использовали два не прижившихся в дальнейшем слова: «австерия» («овстерия», «аустерия») и «кабачок» (не кабак!). Австерией, или остерией (от итальянского *osteria* — гостиница) русские путешественники 1690-х гг. называли европейские гостиницы⁴¹. С 1700-х гг. заведения с таким наименованием появляются и в России. Чаще всего вспоминают австерию, запечатленную в «Историческом, географическом и топографическом описании Санктпетербурга...» А.И. Богданова: «Сия Австерия была торжественная, пред которою государь Петр Великий отправлял почасту фейерверки и торжества»⁴². Австерии не были исключительно столичной привилегией: заводской посад Петровской слободы (будущего Петрозаводска) в 1717 г. располагал аустерией с погребом⁴³. В австериях могли проводиться балы и банкеты⁴⁴. Ясно, что австерии — это, прежде всего, гостиницы, где подавались спиртное и кушанья. Но на каких условиях существовали эти заведения, какими правами обладали и

³⁹ Булгаков М.Б. Пищевые промыслы... С. 119–120.

⁴⁰ Травер П.В. История и образ кабака и трактира в русской культуре // История и современность. 2013. № 1. С. 98.

⁴¹ Словарь русского языка XVIII в. Вып. 1. Л., 1984.

⁴² Цит. по: Конечный А.М. «Трактирные заведения» как факт быта и литературной жизни старого Петербурга. // Петербургские трактиры и рестораны / Под ред. А.М. Конечного. СПб., 2006. С. 4.

⁴³ Данков М.Ю. Что и как пилось в кабаках заводской Петровской слободы // История в подробностях. 2014. № 4 (46). «Питейная культура». С. 25.

⁴⁴ О порядке собраний в частных домах, и о лицах, которые в оных участвовать могут. Объявление генерала-полицеймейстера Девиера 26 ноября 1718 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 5. № 3246.

каким ограничениям подчинялись их содержатели, выяснить не удалось. Нормативных распоряжений по поводу этого типа заведений нет в Полном собрании законов.

Другое понятие, более привычное — «кабачок», подразумевало именно харчевую торговлю вместе с торговлей питейной. Видимо, потребность в создании таких заведений была столь велика, что автор подметного письма 1700 г. специально обратил на них внимание, при том что всё письмо посвящено возможностям улучшений в войске в ходе войны со Швецией. «Да прикажи, государь из своей государевой казны по дорогам везде держать всякие харчи и построить кабачки так же, что у шведов, и в том великая ж будет прибыль»⁴⁵. Автор письма полагал устроить харчевное дело на тех же основаниях, на каких функционировало дело питейное, — государственной монополии.

«Кабачками» в петровское время стали называть частные заведения, торговавшие спиртным из казны с разрешения властей. Скорее всего, это традиционные «жалования» за некоторые заслуги. Такова история «Красного кабачка», приводимая М.И. Пыляевым: в 1706 г. Петр I пожаловал местность по Петергофской дороге в потомственное владение толмачу Семену Иванову «за его службу, раны, полное терпение и за уход из плуны». В 1713 г. толмач получил право на содержание гостиницы и торговлю спиртным: «Свободен толмач и земля данная ему, от всех нарядов, а вино, отпускаемое из казны, где бы ни было тот же доход; построенный дом держать для приездов; вместо прибавки жалованья, отпускать в каждый год из оставшего от продажи табаку по десяти пуд; держать, продавать ему не запрещать и денег в казну не брать, кроме вина. Г. полковнику Декулону отмежевать, землю в гору, тоже от проложенной дороги, теперь в межень до воды морской»⁴⁶. Текст петровского распоряжения не дает возможности увидеть в «Красном кабачке» новый тип заведения, хотя и не исключает этого. Первым новым заведением, условия существования которого зафиксированы в Полном собрании законов и которое получило новое прижившиеся наименование, стал трактир⁴⁷ Петра Милле на Васильевском острове 1719 г.

⁴⁵ Подметные письма Голосова, Посошкова и др. 1700–1705 гг. Сообщ. С.А. Белоуров // Чтения ОИДР. 1888. Кн. 2. Отд. II. С. 30–31.

⁴⁶ Пыляев М.И. Забытое прошлое окрестностей Петербурга // Пыляев М.И. Старый Петербург. Забытое прошлое окрестностей Петербурга. Старая Москва. М., 2015. С. 475–476.

⁴⁷ Слово «трактир», родственное польскому *traktiernia* и итальянскому *trattoria*, восходит к латинскому глаголу *tracto/are*, одно из значений которого — оказывать гостеприимство, угощать.

Приведем указ полностью: «Великий Государь указал: торговому иноземцу Петру Милле содержать вольной дом на Васильевском острове, таким маниром, как и в прочих окрестных Государствах вольные дома учреждены, дабы в том доме иностранные купеческие и здешние всяких чинов люди трактировать могли за свои деньги, понеже он Милле обязался Его Царскому Величеству на оном острове к тому удобно на 20 сажнях построить каменной дом в два или три жилья, в три или в четыре года, в котором доме иметь ему невозбранно трактир с продажею всяких питей и табаку, но для такой продажи всякие питея и табак покупать ему из Санктпетербургской Ратуши с запискою, а каких питей в Ратуше в продаже не будет, то покупать ему такие питея у купецких людей, объявя в Ратуше и заплатя с тех питей обыкновенные пошрины, а на сторону из того дома никому никакого питея бочками, анкерами и бутылками и ведрами и чарками, так же и табаку не продавать и у себя в доме без указа никакой водки не дистиллировать и заповедного питея не варить под жестоким штрафом, а до совершенного окончания на том острове каменного дома, которой ему надлежит построить в три или в четыре года, иметь ему на Санктпетербургском острове в доме своем трактир с продажею питей против выше писанного предложения; а кроме сего дома до окончания на Васильевском острове каменного дома, трактира с продажею питей ни где не держать, под опасением вышеписанного штрафа; а ежели он Милле не против вышеписанного чинить будет, и за то на нем взят будет штраф по указу; и для содержания оного дома дать ему Милле Его Царского Величества указ»⁴⁸.

Здесь требуются некоторые пояснения. Официальное название основного дистиллята с XVI в. и до 1936 г. — «хлебное вино», причем даже тогда, когда рожь как продукт перегонки вытеснилась картофелем⁴⁹. Хлебное вино получали из перегонки зерна/картофеля с добавлением солода, дрожжей и воды, никаких других добавок не допускалось. Это вино в разное время делилось на категории: простое, пенное, двойное, полугарное, трехпробное, во второй половине XIX в. — столовое и очищенное. Водками с XVII в. и до 1936 г. в официальной документации (в отличие от разговорной речи и литературы) называли продукт дополнительной перегонки с до-

⁴⁸ О позволении Петру Милле завести на Васильевском острове трактир. Именной, объявленный генерал-полицмейстером Девиером 6 декабря 1719 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 5. № 3299.

⁴⁹ О пояснении 316 статьи Устава о питейном сборе. Сенатский, 27 сентября 1871 // ПСЗ. Собр. II. Т. 49. Дополнение к т. 46. № 49982 а.

бавлением в куб пряностей или ягод для получения специфического вкуса. А кроме того, имелись настойки, наливки, буза, брага, «пьяные квасы», привозные крепкие спиртные напитки, разные категории мёда и пива. Виноградные вина в XVII в. — первой половине XIX в. были европейскими; со второй половины XIX в. активно развивается отечественное виноделие и производство фруктовых вин. Для всех этих типов алкоголя существовали разные правовые (и налоговые) условия как производства, так и продажи, естественно, менявшиеся со временем.

Возвращаясь к указу 1719 г., отметим, что он впервые формирует механизм, по которому частный содержатель заведения может получить для торговли алкоголь и табак, являвшиеся предметом государственной монополии. Организационные формы реализации этой монополии менялись на протяжении XVIII — первой половины XIX в. Поэтому и в дальнейшем в центре правового регулирования положения трактирных заведений остается распределение спиртных напитков и условия торговли ими. Указ 1719 г. не ограничивал содержателя трактира в продаже какого-либо вида алкоголя. Такая политика сохранялась до середины 1730-х гг. Примечательно, что кулинарная составляющая вообще не отражена в указе. Ее наличие можно лишь предполагать в силу обязательства трактирщика иметь гостиницу в своем доме, хотя более поздние указы XVIII в. разрешали содержание ночлега без стола. Следовательно, и первый трактир мог быть просто аналогом кабака, быть частным заведением с правом торговли казенными монопольными товарами.

Второй важный аспект учреждения первого трактира — предполагаемый состав его гостей. Заведение Петра Милле предназначалось для торговых и служилых людей. Тем не менее, петровский указ не предусматривает санкции за появление в трактире посетителей из непривилегированных сословий.

Остается открытым вопрос, насколько быстро прижился новый элемент съестного промысла. По нормативным актам это определить невозможно. Все распоряжения по поводу трактиров — распорядка торговли, пресечения шума и драк (1740), недопущения камер-пажей (1735) — относятся к Петербургу. Единственное московское распоряжение 1730 г. касается Немецкой слободы и регламентирует закупку алкоголя в трактиры⁵⁰. Общероссийским законом можно

⁵⁰ О покупке содержателям трактирных домов водок и простого вина у компанийщиков, и о непродаже им корчемных питей. Указ из Камер-коллегии капитану Рогульскому 21 июля 1730 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 8. № 5592.

считать Сенатский указ 1736 г., запрещавший принимать для работ «беглых крестьян и разночинцев» и содержать «непотребных женок и девок»⁵¹.

Именно право трактиров торговать казенными «питьями» и привлекало к ним внимание законодателей. По той же причине петербургские трактиры были переведены на откуп с 1734 г., и с этих пор число их ограничивается. В 1730-е гг. нормативные документы называют «вольными домами» уже не трактиры, как в петровском указе, а питейные дома. Это вносит некоторую неясность в разграничение заведений. Факт в том, что в 1730-е гг. наименования скорее противопоставлялись, чем были синонимичны, о чем говорит следующее положение: «В нынешнем году, по прошению трактирщиков, обложить их особым платежом и причислить к нынешней акцизной сумме, но при том смотреть, дабы, ежели в близости тех трактирных домов имеются вольные дома, отданные за нынешний настоящий акциз, тем от вольнодомцев помешательства не учинилось»⁵². По ведомостям камер-контор и решению Сената в 1736 г. в Петербурге число питейных «вольных домов» не должно было превышать 120, а число трактирных домов предстояло сократить с 74 до 38, поскольку «вольным домам от трактиров чинится помешательство»⁵³. Как следует из текста указов 1736–1738 гг., петербургские трактиры потеряли право продажи «простого вина», т.е. основного алкогольного напитка, а подавали только водки. При этом акцизы за водки для трактиров и для питейных домов высчитывались по-разному. Таким образом, с 1730-х гг. начинается та специфическая традиция, когда основной алкогольный напиток и возможная горячая еда разделены законодательно по разным заведениям. Более того, трактиры оказывались в ущербном положении: стремление всеми силами увеличить питейный сбор толкало к созданию локальных монополий (прообраза будущих откупных округов), где выплативший весь акцизный сбор откупщик владел как питейными домами, так и трактирами,

⁵¹ О несодержании в трактирных домах непотребных женщин и о воспрещении иметь пивоварни между жилых домов. Сенатский, 6 мая 1736 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 9. № 6947.

⁵² Об отдаче вольных домов (трактиров) в Санкт-Петербурге на откуп, о заключении контрактов и о сборе с содержателей акциза. Сенатский, 5 апреля 1734 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 9. № 6566.

⁵³ О расписании Камер-контор в Санкт-Петербурге по сколько на котором острову быть надлежит питейных домов для продажи вина; об отдаче оных в содержание с публичного торга и о предостережении от корчемства, под опасением наказания. Сенатский, 18 марта 1736 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 9. № 6920.

и собственно кулинарная часть оказывалась лишь приложением к алкогольной. Таким монополистом был купец Чиркин, получивший право торговли на два года на Васильевском острове и содержавший питейную продажу в 8 кабаках и 4 трактирах⁵⁴.

В 1746 г. появляется еще одно наименование — «герберг». Это было заведение петербургское. По функциям и условиям содержания он аналогичен петровскому трактиру, и сам указ называет его «трактирным домом»⁵⁵. В Петербурге их учреждалось 25, в Кронштадте 5. Создавались они «ради приезжающих из иностранных Государств иноземцев и всякого звания персон и шкиперов и матросов також и для довольства Российских всякого звания людей, кроме подлых и солдатства». Герберги могли предоставлять ночлег, стол с кушаньем, а также стол без ночлега и ночлег без стола. Им разрешалось подавать «кофе, чай, шеколад, биллиард, табак курительный, виноградные вина, Гданскую [пряную] и Французские водки [коньяк], заморский элбирь и полпиво легкое Санкт-Петербургского варения, кое употребляется вместо квасу», и, напротив, «водок, двойного и простого вина, пива и меда, которые продаются с кабаков, в тех гербергах отнюдь не продавать, под опасением за преступление взятъя в казну всех их имений». Таким образом, разделение напитков становится более последовательным. Кроме того, закрепленные за гербергами напитки (кроме полпива) составляли группу дорогостоящих. Стоит отметить также, что впервые, насколько возможно установить, именно в этом указе чай, кофе и шоколад упомянуты как часть меню заведения общественного питания (в частном быту элиты чай и кофе появляются по крайней мере с конца XVII в.).

Другой важной новацией, касающейся учреждения гербергов, было их разделение на 5 категорий («нумеров») в зависимости от полноты услуг. Для каждой категории назначалась своя сумма акциза в казну. К содержанию гербергов допускались лица, записанные в российское купечество.

Указ 1750 г. подтверждал общее положение гербергов и их деление на категории, уточнял список дозволенных и недозволенных

⁵⁴ Об отдаче в Санкт-Петербурге трактиров и кабаков на откуп, и о бытии корчменным делам в ведомстве Полицеймейстерской Канцелярии. Сенатский, 31 декабря 1737 г. // ПСЗ. Т. 10. № 7477; Об отдаче в Санкт-Петербурге вольных и трактирных домов на откуп не взыскивая акцизных, четверных, печатных и прочих пошлин. Сенатский, 29 декабря 1738 // ПСЗ. Собр. I. Т. 10. № 7720.

⁵⁵ Об учреждении в С.-Петербурге и в Кронштадте гербергов, и об отдаче оных в содержание Российским купцам. Сенатский вследствие именного, 9 июня 1746 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 12. № 9294.

напитков, детализировал правила их закупки (для каждого вида — свои условия), но главное — провозглашал ликвидацию в Петербурге «вольных домов»⁵⁶. В 1755 г. значилось «розданными» 18 гербергов⁵⁷. Тогда же указ предписывал пересоздать их заново, кроме тех, содержатели которых имели привилегии, потому что «те герберги содержат не на таком основании, как опубликованными о том указами повелено, и допускают в оные для питья самых подлых людей, от сего происходят в оных гербергах ссоры и драки и необыкновенные крики, карточные игры и другие зерни и прочие непотребности»⁵⁸. Вновь учрежденные герберги должны были быть «в хороших домах с принадлежащим убранством и чистотою» и правильно вести торговлю спиртными напитками. Более поздние указы упоминают, что герберги учреждались и в Москве, однако не находилось охотников содержать их из-за высокой ставки акциза⁵⁹.

В 1760-е гг. распоряжения о трактирах и гербергах выходят за границы столиц. В 1762 г. разрешено устроить трактиры при почтовых дворах на Московско-Петербургской дороге. При этом продавать «виноградные вины, полпиво, водку Гданскую и Французскую, кофе, чай и кушанье»⁶⁰, т.е. трактирам, как и ранее гербергам, дозволялись напитки, не отпускавшиеся в питейных домах и не составляющие казенного питейного сбора. Герберги с 1763 г. предложено учреждать не только в столицах, но и в других городах, «где пристойно», отдавая их с публичных торгов в ведомстве губернских, провинциальных и воеводских канцелярий⁶¹. В те же годы проведена и реформа питейного сбора: в 1755–1765 гг. объявлена дворянская монополия на винокурение и в 1765–1767 гг. введена общероссийская откупная система казенной монополии на продажу хлебного вина и водок.

⁵⁶ О бытии в С. Петербурге двадцати пяти, а в Кронштадте пяти гербергам, и о правилах содержания оных. Сенатский, 13 апреля 1750 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 13. № 9737.

⁵⁷ Об уничтожении гербергов, кроме тех содержателей, коим даны особые привилегии. Сенатский, 17 февраля 1755 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 14. № 10363.

⁵⁸ Там же. С. 314.

⁵⁹ О наполнении судебных мест достойными и честными людьми; о мерах к прекращению лихоимства и взяток; о взимании с 1 января 1764 года, по приложенному реестру, положенных по новым штатам на жалование, разных сборов и об отсылке оных в штатс-контору. Манифест 15 декабря 1763 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 16. № 11988. С. 459.

⁶⁰ О постройке на станциях почтовых дворов и о дозволении на тех дворах содержать для проезжающих трактиры. Выс. утв. доклад главно-присутствующего в Ямской канцелярии генерал-поручика Овцына 6 июня 1762 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 15. № 11565.

⁶¹ О наполнении судебных мест достойными и честными людьми... // ПСЗ. Собр. I. Т. 16. № 11988, п. 4.

Это в свою очередь снова потребовало разграничения прав казны, откупщиков и трактирщиков.

По сенатскому указу 1770 г. откупщики получали право собирать акциз с трактиров и гербергов в свою пользу, с оговоркой, что «если откупщики в тех гербергах и трактирах усмотрят какую неисправность или непозволительную продажу питей, то, не входя особо в рассмотрение оногo, представляли о том Полициям, и ожидали их рассмотрения и определения; и чтоб желающие содержать герберги и трактиры просили сперва дозволения равномерно в Полициях, а по получении оногo являлись бы уже у откупщиков для платежа положенного акциза и записки тех данных им дозволения»⁶². По-прежнему хлебное вино и изделия из него, «кабацкие» виды мёда и пива не допускались к продаже в этих заведениях.

Сумма акциза для столиц устанавливалась в зависимости от категории герберга/трактира. Теперь их было четыре: от заведений, где должно «содержать стол, ночлег и продавать вейновую водку, виноградные вина, Англинское пиво, полпиво легкое, кофе, чай, шоколад и курительный табак» до заведений, где продаются «чай, кофе, шоколад, курительный табак, и кроме водок, прочие дозволенные питея». Бильярды имелись во всех категориях трактиров. В губернских и уездных городах акцизы должны были устанавливать губернаторы, «однако, чтоб в случае малого оклада, не произошло казенным питейным сборам подрыва, то по крайней мере учредить оклады не менее трети противу Санкт-Петербургских».

Оберегание интересов казны — общее положение в регулировании трактирного дела в 1770–1780-е гг.: законы повторяют требование четкого разделения посетителей, «дабы подлые люди и солдаты между прочими в герберги не ходили и от того бы умаления казенных доходов не последовало», упрекая владельцев в том, что они «впускаянием в герберги таких людей, кои по состоянию своему не должны входить в оные, отвлекают множество людей от покупки в питейных домах и учрежденных при них трактирах [харчевая продажа откупщика] напитков, и чрез то, уменьшаясь продажа оных, делает не малой подрыв в принадлежащем казне доходе»⁶³.

Второй важный момент — укрепление сословности заведений, которое мыслились законодателем как упорядочение стихийного

⁶² О разделении гербергов и трактиров на четыре номера и о правах держателей оных и откупщиков питейной продажи. Сенатский, по выс. утв. докладу 9 декабря 1770 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 19. № 13540.

⁶³ О учиненном С. Петербургскою Казенною Палатою распоряжении относительно разделения гербергов и трактиров на разные номера и о взыскании платежа акцизов. Сенатский, 28 мая 1787 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 22. № 16543.

поведения. И если традиция связывает трактирные кутежи с купеческим сословием, то законодатель конца XVIII в. связывал с крестьянским, именно с активным участием крестьян и в качестве хозяев, и в качестве гостей (и в обоих случаях — незаконных). Именно крестьяне, с точки зрения административной элиты, сделали некоторые трактиры «зловредными скопищами, заведя песельников, приглашая музыкантов и всякого звания людей распутного и развратного жития, в том числе призывают и зазорных женщин с извощиками, а сим посредством попадают в их тенета доброго поведения невинные всякого звания молодые люди», а кроме того, «даже подлые люди наряжаются в платье, совсем состоянию несоответствующее, крестьянин, господской слуга, матрос, солдат и извощик носят кафтаны и плащи тонкого сукна бархатные, сапоги, шелковые чулки, шубы лисьи и прочее, каковых по платью с имеющими право и достаток одеваться порядочно распознать не можно»⁶⁴. Герберги и трактиры должны были быть исключительно промыслом горожан, что закреплялось в Городовом положении 1785 г.⁶⁵ Даже для услуг и работ требовалось нанимать людей, записанных в 4 и 6 части городских обывательских книг; в Петербурге нужны были еще и аттестаты от хозяев и свидетельства от городских старост⁶⁶.

В XVIII в. сохранялись и традиционные харчевни. В отличие от трактиров и гербергов, они по-прежнему существовали как оброчные места, наравне с лавками, кузницами, амбарами⁶⁷. В 1763 г. их полагалось переоброчить и установить платеж в казну не менее десятой доли их дохода⁶⁸. В столицах эти сборы также отдавались на откуп вместе с питейными⁶⁹. В Москве в Китай-городе харчевни

⁶⁴ Об утверждении Положения о гербергах и трактирах в Санкт-Петербурге. Именной данный Санкт-Петербургскому главнокомандующему графу Брюсу 9 ноября 1790 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 23. № 16917 (в томе ошибочно 16957).

⁶⁵ Грамота на права и выгоды городам Российской империи. 21 апреля 1785 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 22. № 16188 (в томе ошибочно 16187). Ст. 19, 118, 142.

⁶⁶ Об утверждении Положения о гербергах и трактирах в Санкт-Петербурге... // ПСЗ. Собр. I. Т. 23. № 16917 (в томе ошибочно 16957). Это правило повторялось распоряжениями 1792 и 1795 гг.

⁶⁷ О квартировании приезжим торговым людям с съестными и прочими припасами на казенных постоялых дворах. Сенатский 7 февраля 1727 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 7. № 5006; О правилах заключения контрактов на содержание кабацких и канцелярских сборов в городах, кроме обеих Столиц. Сенатский, 11 января 1761 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 15. № 11184.

⁶⁸ О наполнении Судебных мест достойными и честными людьми... // ПСЗ. Собр. I. Т. 16. № 11988, п. 7.

⁶⁹ Об отдаче питейных сборов в С. Петербурге и Москве на откуп обер-директору Семену Роговику с товарищи с 1767 года. Сенатский, 2 декабря 1766 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 17. № 12794.

состояли на особых условиях⁷⁰, для них предполагалось возвести каменное строение с железной кровлей⁷¹, и здесь нельзя было открывать гербергов и трактиров⁷². Харчевни оставались базовым и востребованным типом заведения. Так, в 1717 г. в заводском посаде Петровской слободы на Онежском озере значилось 26 харчевнических лавок⁷³. В Ярославле по ведомости Московского магистрата в 1762 г. «в ремеслах, принадлежащих надобностию до внутреннего в городе Ярославле употребления» состояли хлебников и ситников 7, калашников 15, пирожников и харчевников 6, блинников 4⁷⁴. Крестьяне активно участвовали в устройстве городских харчевен, хотя, с точки зрения администраторов, это было нарушением сословных обязанностей. Городовое положение отводило право их содержания за посадскими. В поселениях, не имеющих городского статуса, крестьянское предпринимательство было легальным. Так, например, разрешение 1773 г. администрации Петровских заводов крестьянину Е. Яковлеву с товарищи предполагало не только торговлю съестными припасами, но и продажу «пареных, печеных и жаренных харчей». В харчевне должны были подаваться блины, квасы, белые и ржаные хлебы, в мясоед щи с говядиной и пироги с говядиной или яйцами и маслом, в пост вареная свежая и сухая, а также жареная в постном масле рыба⁷⁵.

Харчевни занимали свою нишу и редко объединялись в правовых документах с другими заведениями. Одно из таких распоряжений — запрет размещать в одном доме народные училища и трактиры, питейные дома и харчевни. В этом случае переезжать должны были школы, в такое здание, «где бы таковых средств к повреждению нравов и отвращению от науки юношества не было»⁷⁶.

Создание полной иерархии всех заведений можно отнести к 1795 г. Сенатский указ вновь подчеркивал: в трактиры и герберги

⁷⁰ Там же. П. 1.

⁷¹ О сломании в Китае городе деревянных харчевень, шалашей и прилавков и о построении каменного дома для помещения в оном харчевен из оброка. Сенатский, 2 ноября 1754 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 14. № 10319.

⁷² О числе гербергов в городах Московской губернии, и об акцизе с оных. Сенатский, 31 августа 1793 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 23. № 17148.

⁷³ Данков М.Ю. Указ. соч. С. 25.

⁷⁴ Ярославский край. Сборник документов по истории края (XI век — 1917 год). Ярославль, 1972. С. 62–63.

⁷⁵ Данков М.Ю. Указ. соч. С. 28.

⁷⁶ О недержании в тех домах, в коих помещены народные училища, трактиров, питейных домов и харчевен. Высочайше утвержденная записка, 22 октября 1786 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 22. № 16443.

«низкого же состояния людей, яко солдат, крестьян, господских и всякого звания развратных людей не впускать; содержать один биллиард, а полпиво иметь легкое, вместо кваса». И кроме того: «в тех домах, где находятся трактиры, харчевен иметь не дозволять, потому, что в сии последние входят и такого звания люди, какового в трактиры впускать запрещено, по заведении же оных в одном доме с трактиром, удобно могут доставляться и тем людям все из него напитки» и «в харчевнях никаких напитков, которые в питейных домах и в трактирах продаются, не держать и не продавать»⁷⁷. Таким образом заведения общественного питания последовательно разводились не только по набору разрешенных алкогольных и неалкогольных напитков, но и по сословной адресации и образу поведения содержателей и гостей.

Однако оказалось невозможным сосредоточить городскую жизнь только в руках горожан. Краткий указ 1799 г. вынужденно предоставлял право мелочной торговли в городах крестьянам: «По открывшемуся обстоятельству, что здешнее купечество, не занимаясь само собою торговлею разных необходимо нужных мелочных товаров, попускает производить оную крестьянам под чужим именем, повелеваем ратгаузу [орган, который должен был заменить городские думы в павловское правление], по рассмотрению его, давать крестьянам временное право на сию торговлю, с платежом в городскую казну соразмерного каждому торгу акциза, продолжая таковое позволение до того времени, когда купечество само будет производить торг сей»⁷⁸. В 1806 г. этот указ конкретизируется применительно к столицам. Съестные лавки, разносная продуктовая, гастрономическая и кулинарная торговля, харчевни и блинные, палатки и лари теперь могли содержаться крестьянами открыто, с уплатой акциза в городскую бюджет⁷⁹. Разрешалось даже торговать чаем и кофе — дорогими привозными напитками — в палатках на гуляньях. Собственно из крестьянской предпринимательской деятельности в области общественного питания были исключены толь-

⁷⁷ О неослабном смотреии губернским правлениям и казенным палатам, дабы не происходило злоупотреблений по части питейной продажи в трактирах и гербергах, также в погребах и на водочных заводах. Сенатский, 1 августа 1795 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 23. № 17367.

⁷⁸ О даче временного права крестьянам производить мелочную торговлю с платежом в казну акциза. Именной, данный Сенату 10 января 1799 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 25. № 18814.

⁷⁹ О городских доходах и расходах. Именной, данный Сенату с приложением доклада Комитета учрежденного в Москве для уравниения городских повинностей, 23 февраля 1806 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 29. № 22030. Гл. VI.

ко герберги и московские «кофейные дома»: по указам 1803–1806 гг. эти заведения должны были сдаваться с публичных торгов на откуп пущам III гильдии.

Первые десятилетия XIX в. уточняются и систематизируются и другие важные положения прежнего законодательства. Петербургские герберги с 1803 г. отдавались на откуп городской думой, и доход с них поступал в городской бюджет, за вычетом в казну причитающегося акциза⁸⁰. Это первое распоряжение, которое напрямую связало трактирное дело с городскими доходами. В 1806 г. оно было распространено на Москву и на другие города⁸¹. Такая практика сохранялась и в пореформенное время.

В начале XIX в. в Москве насчитывался 21 герберг, их число устанавливалось законодательно. Но кроме них существовали «кофейные дома», которые по функции практически не отличались от гербергов: «в первом [номере] содержат стол и при оном водку и всякие напитки, также чай, кофе и проч.; а для постояльцев квартиры; во втором все тож, кроме стола и квартир»⁸². Условия содержания гербергов и кофеен в Москве по правилам 1806 г. уравнивались, из алкогольных напитков за ними закреплялись виноградные вина, водки, полпиво.

Массовым типом заведений общественного питания Москвы в начале XIX в. были «съестные трактиры», «в коих обязанные службою, также торгующее в рядах купечество и другого звания люди, отвлеченные надобностями от домов своих, имеют всегда за умеренную цену пищу». По сведениям администраторов, их насчитывалось более ста⁸³. Число их не ограничивалось. Подавали здесь готовое кушанье, чай, кофе и напитки, а с согласия откупщиков — водку и полпиво. Содержать их могли как купцы, так и крестьяне. Кроме того, в Москве действовали постоялые дворы; харчевни, где подавались «вареные, жареные, печеные и иначе приготовленные съестные припасы», а в некоторых и чай; блинные, где были «одни жареные и печеные припасы»; хлебные, калачные, булочные, пряничные и колбасные избы, пекарни с розничной торговлей изделиями, лавки со сбитнем, медо-

⁸⁰ О повинностях обывателей города Санкт-Петербурга. Именной, данный Сенату 24 июня 1803 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 27. № 20816. I, п. 8.

⁸¹ Сенатский указ, с приложением проекта условий на питейный откуп с 1807 г. 15 февраля 1806 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 29. № 22028.

⁸² О городских доходах и расходах. Именной, данный Сенату с приложением доклада Комитета учрежденного в Москве для уравнивания городских повинностей, 23 февраля 1806 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 29. № 22030. Гл. III.

⁸³ О городских доходах и расходах. Именной, данный Сенату с приложением доклада Комитета учрежденного в Москве для уравнивания городских повинностей, 23 февраля 1806 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 29. № 22030. Гл. IV.

вым и простым квасом; переносные лавки и лари. Практиковалась торговля готовым съестным вразнос.

В Петербурге кофейни, в отличие от московских, выполняли функции именно кондитерских: «В каждом кофейном доме содержанию иметь и продавать проходящим мороженое, лимонад, аршат [оршад, прохладительный напиток из миндаля, померанцевой воды и сахара], кофей и шеколад, и оные желающим отпущать в дома; сверх же сего кроме варений и закусок, яко то: фруктов, хлебных конфетов и кренделей, запрещается содержанию продавать всякого рода напитки, съестное и иметь увеселительные игры, каковы есть: музыка, биллиарды и тому подобные». Число кофеен не ограничивалось⁸⁴. На одном положении с гербергами в Петербурге оказывались трактиры, их число ограничивалось 50-ю. «Вход в герберги и трактиры не может быть запрещен всем тем, кои в пристойной одежде и наружной благовидности в поступках, без различия в званиях и состояниях должны быть впускаемы. Напротив того строжайше запрещается впускать в оные солдат имеющих мундиры, господских людей носящих ливрею, и крестьян в смурых и серых кафтанах и нагольных тулупах, также людей в развратном одеянии, замеченных в наглых дерзких и буйных поступках, коих содержание герберга и трактира обязан примечать»⁸⁵.

Для наиболее демократичных слоев потребителей в Петербурге предназначались харчевни, вход туда не имел ограничений, но были ограничения на напитки: те, что продавались в гербергах и петербургских трактирах (не говоря уже о питейных домах), в харчевнях были запрещены. Здесь подавался квас и его шипучая разновидность — «кислые щи». По-видимому, исключительно петербургским явлением начала XIX в. были кухмистерские столы, в число которых включались «ресторациоры». «В каждом заведении для кухмистерского стола содержанию давать проходящим фриштыки [завтраки], обеденные и вечерние столы, продавать виноградные вина всякого рода и из оных отпущать одно в дома кушанье, кроме напитков, иметь кофей, чай, шеколад и разные из ягод варенья, не употребляя при столе сверх вышеписанных других напитков, кроме обыкновенной водки сладкой вейновой, или взятой от содержания винного откупа, изготовляемой или на манер оной, покупая ее по той цене, по каковой продажа происходит, и как заведение сих кухмистерских

⁸⁴ О содержании трактиров и гербергов, кофейных домов и прочих сего рода заведений. Именной, данный главнокомандующему в Санкт-Петербурге генералу от инфантерии Вязмитинову. 2 марта 1806 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 29. № 22043, п. 1, 5.

⁸⁵ Там же. П. 10–11.

столов в том состоит, чтобы недостаточные люди имели к необходимому продовольствию стол и пристойное для того пристанище, то содержателю запрещается иметь увеселительные игры, каковы есть музыка, бильярды и тому подобные»⁸⁶. Вход в эти заведения ограничивался также, как и в герберги.

Всем заведениям предписывалось иметь свежие добротные кушанья и неподдельные и неокислые напитки. И ни одно из этих заведений не могло существовать в доме, где уже была питейная торговля, тем более при самом питейном доме. Содержателю последнего разрешалось «содержать при питейной и водочной продаже в том же питейном доме и в нижнем этаже одну токмо для простого народа харчевую продажу, наблюдая в них надлежащую чистоту и опрятность и не терпя распутных женщин»⁸⁷.

Разнообразие заведений общественного питания двух столиц говорит о том, что в XVIII — начале XIX вв. не существовало некой унифицированной системы и вся сфера сильно зависела от своеобразия местных условий. Поэтому, например, слово «трактир» могло обозначать разные заведения в Петербурге, в Москве, в больших и малых городах, при почтовых станциях и т.д. Соответственно и нормативные акты для них составлялись не только на общеимперском уровне и исследоваться должны на местных архивных материалах.

Единообразие в систему общественного питания было внесено Положениями 1821 г. о заведениях в городах⁸⁸, и Положением 1822 г. об уездных трактирах⁸⁹. Это первые в истории трактирного дела общероссийские уставы. Они были вызваны реформой откупной питейной политики: с января 1819 г. вводилась прямая казенная оптовая продажа спиртного (как мера противодействия откупщикам)⁹⁰, что потребовало унификации положения всех заведений, торгующих алкоголем.

⁸⁶ Там же. П. 6.

⁸⁷ Выс. утв. правила и условия для содержания питейного откупа с 1807 по 1811 год. 30 апреля 1806 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 29. № 22109. § 4.

⁸⁸ О гостиницах, ресторациях, кофейных домах, трактирах и харчевнях в Санкт-Петербурге и Москве. Выс. утв. положение 2 февраля 1821 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 37. № 28538; О гостиницах, ресторациях, кофейных домах, трактирах и харчевнях во всех Губернских, портовых и уездных городах. Выс. утв. Положение 14 марта 1821 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 37. № 28586.

⁸⁹ Положение о трактирах по уездам Великокороссийских губерний. 19 сентября 1822 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 38. № 29187.

⁹⁰ Устав о питейном сборе и учреждение для управления питейного сбора в 29 Великокороссийских Губерниях, на основании устава. 2 апреля 1817 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 34. № 26764; Об оставлении с 1819 года настоящего числа трактиров, кухмистерских

В городах предполагалось пять типов заведений: гостиницы, рестораны, кофейные дома, трактиры (в столицах — двух номеров), харчевни. А все уездные заведения, под каким бы названием они ни существовали до этого, должны были действовать по единообразным правилам и под общим названием трактиров.

Число гостиниц, ресторанов, кофейных домов и харчевен не ограничивалось. Они отдавались на содержание городской думой (ратушей или магистратом) при уплате ежегодного акциза.

Трактиров же полагалось в Санкт-Петербурге 50, в Москве — 40; в каждом городе их число определялось губернским начальством; в селении, посаде или заштатном городе не могло быть более одного трактира. Городские трактиры отдавались в содержание с торгов по контрактам в городской думе (при ее отсутствии — в ратуше или магистрате) на четыре года; также с торгов и на четыре года уездным правлением питейного сбора отдавались трактиры в посадах, заштатных городах и казенных селениях. В удельных и помещичьих владениях трактиры устраивались без торгов, по свидетельствам уездного правления питейного сбора.

Запрещалось совмещать заведения (даже разнотипные) в одном доме, исключение делалось лишь для малых городов. Никакие заведения не должны были находиться в здании, где уже шла казенная продажа питей (питейные дома, портерные лавочки и казенные винные магазины). Также они не могли размещаться в домах священнослужителей, а собственно трактирам предписывалось отстоять на 150 сажень от госпиталей и казарм. Соблюдение правил расположения для каждого заведения определял городничий, полицмейстер или обер-полицмейстер после подписания содержанием контракта с городской думой. Полицейское разрешение должно было быть выдано в течении 3, 5 или 7 дней в зависимости от статуса города. Кофейные дома дозволялось открывать в подвижных палатках на время гуляний и публичных собраний.

Во всех городах содержать трактиры имели право купцы всех трех гильдий и мещане; в нестоличных — еще и крестьяне, имевшие свидетельства на право торговли. Сельские и посадские трактиры

столов кофейных домов и гостиниц, и об отдаче их на откуп. Сенатский, 4 ноября 1818 г. // ПСЗ. Т. 35. № 27570. (На протяжении первой половины XIX в. было две попытки преодолеть наиболее архаичные черты откупной системы: в 1817–1826 гг. была введена казенная оптовая продажа (в заведовании казенных палат и уездных управлений) при сохранении розничной частной; в 1846–1863 гг. действовало акцизно-откупное комиссионерство, введенное в качестве опыта на период 1846–1851 гг., но продленное из-за Крымской войны. Подробнее см.: *Быкова А.Г.* Указ. соч.)

могли открывать купцы 2-й и 3-й гильдий и крестьяне. При этом везде соблюдалось правило: одно лицо может содержать только один трактир и никакого другого заведения.

Что же касается заведений других типов, то здесь ограничений по числу владений одного лица не было; в провинциальных городах к содержанию их допускались купцы, мещане и крестьяне. А в столицах типы заведений разграничивались по сословному принципу: к содержанию гостиниц допускались купцы 1-й и 2-й гильдий; рестораций — купцы 1-й, 2-й и 3-й гильдий и мещане; кофейных домов — купцы всех гильдий, мещане и цеховые мастера, записанные в кондитерский цех; харчевен — купцы 3-й гильдии, мещане и торгующие крестьяне, имеющие установленные свидетельства на право торговли. Содержатели питейных домов исключались из трактирного промысла. В аттестате соискателя, представляемом в городскую думу, означалось «что тот, кому оный выдан, поведения беспорочного, в предосудительных поступках не замечен и наказываем не был, казенные и общественные повинности отправляет исправно».

Регламентировался и состав гостей. Вход в гостиницы, ресторации, кофейные дома и городские трактиры дозволялся «всем в пристойной одежде и наружной благовидности»; традиционно запрещалось пускать туда солдат и людей в ливрее. Относительно женщин вводилось новое правило (хотя и недостаточно ясно сформулированное): «вход женщин в одни трактиры равным образом воспрещается». Еще более парадоксальным выглядит запрет «впускать простой народ в обыкновенной крестьянской одежде» в сельские и посадские трактиры. Таким образом для крестьян оставались только питейные дома, где горячая еда не предполагалась, и харчевни при постоянных дворах, где, напротив, не подавались спиртные напитки.

Также последовательно разделялся набор напитков и кушаний для каждого типа заведений. Наиболее полный ассортимент закреплялся за гостиницами: содержание «особых для найма покоев в разных отделениях» и «стола, разумея тут как кушанье, так и разные к десерту употребляемые вещи, и напитков, кои для надобностей жительствующих в домах сих, или посещающих оные нужны быть могут, как то: виноградных вин, водок всякого рода российских и иностранных, рома, коньяка, шрома [крепкий алкогольный напиток с лимонным соком], ликеров, пива, портера, меда, кофе, чаю и шеколаду». Ресторации также имели стол и десерты, но список напитков иной: «виноградные вина, водки сладкие иностранные и всякого рода российские, ликеры, пиво, портер, мед и кофе». Кофейные дома должны были стать собственно кондитерскими: здесь дозволялись «мороженое, лимонад, оршад, кофе, шеколад, ликеры: иностранные

и в России делаемые; фрукты, варенья, конфекты, пирожное, разные крендели, сухари и проч.». Алкогольные напитки нельзя было отпускать навынос. В харчевнях разрешалось «содержать жизненные припасы, вареные, печеные и жареные, употребляемые людьми низшего класса, полпиво, обыкновенный квас и кислые щи». Закон специально оговаривал, что крепкие напитки в харчевнях недопустимы. Отдельными положениями Комитета министров 1821–1822 гг. ресторациям и харчевням было разрешено подавать чай⁹¹.

Трактирам, как столичным, так и провинциальным городским, дозволялись содержание стола, чаю и кофе; «продажа виноградных вин, водок иностранных и Российских всякого рода, рома, шрома, арака [крепкий алкогольный напиток из риса и сока финиковой пальмы], ликеров, пунша, вообще водок хлебных по §14 Устава о питейном сборе в 29 Великороссийских Губерниях, изготовляемых на водочных заводах, настоек из таковых же, полпива легкого, меда, пива и портера английских и делаемых в России на манер оных». Для сельских и посадских трактиров общий перечень тот же, но особо оговариваются источники закупок алкоголя. Напитки запрещено было отпускать навынос.

Во всех заведениях трактирного промысла запрещалась продажа простого хлебного вина и приготавливаемых из него наливок, права на которые предоставлены исключительно держателям казенных питейных домов.

Из развлечений допускался только бильярд: не более одного в провинциальных гостиницах и трактирах, не более двух в столичных гостиницах и трех в трактирах. Всякие другие игры, музыка, пение и пляски запрещались во всех заведениях трактирного промысла.

Итак, Положения 1821–1822 г. не только систематизировали существующее законодательство в области трактирного промысла, но и закрепляли законодательно иерархию заведений с определенным набором услуг и внешним видом. Они способствовали созданию специфической роли ресторана и отчасти трактира в русской культуре⁹². Другой интересный аспект — адаптация жизненной стихи-

⁹¹ О дозволении производить продажу в трактирных разного рода заведениях в Столицах, с 7 часа утра до 12 пополудни и содержать в ресторациях чай. Выс. утв. положение комитета министров. 31 декабря 1821 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 37. № 28854; О позволении иметь чай в харчевнях. Выс. утв. положение комитета министров, объявленное Сенату управляющим министерством внутренних дел. 10 октября 1822 г. // ПСЗ Собр. I. Т. 38. № 29197.

⁹² См.: Колосова Н.А. Пространство ресторана в культуре русского города // Городская повседневность в России и на Западе. Сборник статей. Саратов, 2006. С. 188–204.

ей строгих предписанных правил. Не все запреты соблюдались в одинаковой мере. Так сами законодатели, разрешая продажу чая в харчевнях, признавали, что фактически она везде и ведётся⁹³. Вместе с тем, старейшее общественное здание Пятигорска, построенное в 1824–1828 гг., носило название «казенной ресторации»⁹⁴, хотя по точному смыслу Положений 1821 г. это была гостиница.

Правила для Петербурга в 1826–1835 гг. ужесточались. Мещане потеряли право содержания трактиров; введено ограничение на число заведений: рестораций должно быть 35, кофейных домов — 46, трактиров — 40, харчевен — 50; в каждой части города количество их фиксировалось⁹⁵. Переводить ресторации, харчевни и гостиницы в другую часть Петербурга можно было только с разрешения военного генерал-губернатора, он же должен был инициировать создание новых трактирных заведений в случае необходимости. Так, для открытия трех новых харчевен по прошению мещанина Власова потребовалась переписка между министром внутренних дел, военным генерал-губернатором, городской думой и, наконец, высочайше утвержденное положение Комитета министров⁹⁶. Трактиры нельзя было переводить до истечения их откупных контрактов (петербургские трактиры переведены с откупа на обычный акциз с 1840 г.⁹⁷). Детализировалась регламентация ассортимента. Так, кофейные дома имели право предлагать мороженое, лимонад, оршад, кофе, шоколад и курительный табак; всякого рода конфеты, фрукты, фруктовые

⁹³ «...я полагаю полезным предоставить харчевням иметь чай, употребление одного сделалось почти вещь первой необходимости. Проезжие ремесленники и всякого рода люди привыкли и имеют надобность в суровом нашем климате, в питье согреть их могущем. Сие так положительно, что нет почти крестьянина в богатых наших губерниях, который бы не имел в доме своём самовара и не употреблял чаю, посему в харчевнях требуют напитка сего, и оный большею частью, не смотря на запрещение в них, особливо вне столицы, продаётся. Впрочем как в харчевнях строго воспрещено содержание горячих напитков, то не можно опасаться, чтоб продажа чая могла произвести тот вред [для питейных сборов], который от употребления в ресторациях пуншу оказывается» (О позволении иметь чай в харчевнях. Выс. утв. положение комитета министров, объявленное Сенату управляющим министерством внутренних дел. 10 октября 1822 г. // ПСЗ. Собр. I. Т. 38. № 29197. С. 628–629.

⁹⁴ *Боглачёв С.В.* Архитектура старого Пятигорска. Пятигорск, 2007. С. 118.

⁹⁵ О устройстве трактирных заведений в Петербурге. Выс. утв. мнение Государственного совета. 31 декабря 1826 г. // ПСЗ. Собр. II. Т. 1. № 793.

⁹⁶ О дозволении открыть в С. Петербурге еще три харчевни. Выс. утв. положение Комитета министров. 12 августа 1841 г. // ПСЗ. Собр. II. Т. 16. № 14801.

⁹⁷ Об отдаче в содержание трактиров в С.-Петербургской столице. Выс. утв. мнение Государственного совета, объявленное управляющим Министерством внутренних дел. 29 мая 1839 г. // ПСЗ. Собр. II. Т. 14. № 12386.

варенья: в сахаре, спирте, сиропе и ликере; сахарное и миндальное печенье, пирожное, сладкие паштеты, фруктовые и спиртные желе, бланманже, пастилу, сиропы из фруктов и трав, сабайон (десерт из яичного желтка с вином) из рейнских вин и ликеры. Харчевням же запрещалось продавать индеек, каплунов, пулярок, цыплят, дичь всякого рода, стерлядей, осетрину и белужину. В гостиницах предписывалось прислугу одевать «в немецкие или русские кафтаны», а не в одни рубашки. Повторялись прежние ограничения состава посетителей; женщины допускались только к общему столу в гостиницах⁹⁸ (эти формулировки будут повторены затем в условиях питейных откупов). Подтверждается запрет на музыку, пение, пляски и игры, кроме бильярда в гостиницах и трактирах; в трактирах дозволены шашки, шахматы и домино⁹⁹. В 1858 г. в столичных трактирах разрешено иметь часы с механическими курантами, «но с тем, однако, чтобы механизм сих часов непременно устроен был согласно сделанным прежде сего Министерством внутренних дел на этот предмет указаниям», поскольку считалось, что музыкальные машины могут способствовать «вредному скоплению там вообще людей праздных»¹⁰⁰.

В Петербурге возникают новые типы заведений. Так, в 1836 г. мещанин Алексеев получил разрешение открыть «стол без напитков»: столовую, где готовились обеды из трех блюд на сто человек. Примечательно, что и в это заведение воспрещался вход «людям в ливрее, в русском платье, нижним воинским чинам и женщинам»¹⁰¹.

Другим петербургским новшеством стало создание на особых условиях в 1841 г. элитарного заведения Доменика Риц-а-Порта под названием «кафе-ресторант». Реестр предметов включал: «1) Всякого рода прохладительное, а также чай, кофе, шоколад, глинтвейн, сабаион и т. п. 2) Конфеты и разное пирожное. 3) Бульон, бивштекс и другие припасы, потребные для легких закусок. 4) Разные ликеры, наливки, вина Российские и иностранные лучших доброт, портер

⁹⁸ О устройстве трактирных заведений в Петербурге. Выс. утв. мнение Государственного совета. 31 декабря 1826 г. // ПСЗ. Собр. II. Т. 1. № 793.

⁹⁹ Выс. утв. Положение о трактирных заведениях и местах для продажи напитков в С. Петербурге. 6 февраля 1835 г. // ПСЗ. Собр. II. Т. 10. № 7845.

¹⁰⁰ О дозволении употреблять в трактирных заведениях обеих столиц часы с механическими курантами. Высочайше утвержденное положение комитета министров 25 декабря 1858 г. // ПСЗ. Собр. II. Т. 33. № 33945.

¹⁰¹ О дозволении мещанину Алексееву открыть заведение под названием стола без напитков. Выс. утв. положение Комитета Министров 21 января 1836 г. // ПСЗ. Собр. II. Т. 11. № 8802.

иностранный и пиво русское лучших доброт. 5) Табак и сигары»¹⁰². Напитки подавались чашками, стаканами или рюмками, за исключением шампанского и портера. Кафе получало некоторые черты клуба. Здесь допускались все дозволенные российские и иностранные газеты; бильярд, кегли, домино и шахматы. При этом столы не были накрыты постоянно; курить сигары и табак позволялось только в игровых комнатах. Прислуга одевалась «в немецкое платье». С самого начала оговаривалось, что Доменик Риц-а-Порта не приобретал исключительных прав на такое заведение и на тех же основаниях могли учреждаться другие кафе-ресторанты. Тем не менее, официально разрешение на их открытие вне столицы последовало только в 1860 г.¹⁰³, накануне реформы питейного и трактирного дела.

Однако самым привилегированным заведением стали даже не рестораны, а «воксалы»: помимо торговли всеми предметами «кафе-ресторанта», им дозволялись «всякого рода увеселения, как-то: оркестры музыки, хоры цыган, пение тирольцев и тому подобные, высочайше утвержденными правилами 7 Марта 1854 года (27987) дозволенные (кроме концертов, балов и маскарадов, кои сими общими правилами воксалам не предоставлены)»¹⁰⁴.

С 1847 г. вносятся изменения в систему монопольных питейных откупов. Соответственно они отразились на положении заведений трактирного промысла.

Условия акцизно-откупного комиссионерства 1847–1851 гг. допускали по желанию трактирщиков продажу простого вина и хлебных водок, но исключительно от откупщика¹⁰⁵. При этом монополия откупщика на харчевую продажу в питейных домах только укреплялась: «Всякому постороннему без дозволения откупщика и письменного с ним условия, заключаемого также в декабре месяце и предъявляемого Казенной палате, запрещается торг холодными закусками как пред тем строением, в котором помещается питейный дом, так и ближе десяти сажень от оною, считая во все стороны. Воспрещается без

¹⁰² Об учреждении в С. Петербурге нового заведения под названием кафе-ресторант. Выс. утв. мнение Государственного Совета. 11 апреля 1841 г. // ПСЗ. Собр. II. Т. 16. № 14447.

¹⁰³ О порядке разрешения открывать в городах кофе-ресторанты. Выс. утв. мнение Государственного Совета. 16 мая 1860 г. // ПСЗ. Собр. II. Т. 35. № 35798.

¹⁰⁴ О дозволении купцу Полякову открыть воксал в С.-Петербурге, на Петровском острове. Выс. утв. мнение Государственного совета. 24 марта 1858 г. // ПСЗ. Собр. II. Т. 33. № 32909.

¹⁰⁵ Об акцизно-откупном комиссионерстве для продажи с 1847 по 1851 год казенного вина и других питей в Великороссийских губерниях и Кавказской области. Сенатский, 12 января 1846 г. // ПСЗ. Собр. II. Т. 21. № 19614. § 411.

согласия откупщика иметь головные, квасные и сбитенные лавки в тех домах, в коих существуют питейные дома»¹⁰⁶. На четырехлетие 1855–1859 гг. предполагалось фигуру откупщика заменить «распорядителем»: последний получал с торгов только право оптовой продажи, дробная же считалась предметом свободной торговли¹⁰⁷. Теперь торговля спиртными напитками (с зачетом акциза откупщику) дозволялась во всех трактирных заведениях, даже в харчевнях было разрешено простое хлебное вино (полугар). Таким образом, впервые за свою историю харчевни превратились в 1855–1863 гг. в заведения с подачей крепкого алкоголя.

Взаимоотношения (как и система расчетов) трактирщиков, откупщиков, губернских правлений и городской полиции усложнились, о чем свидетельствуют разбирательства, дошедшие до Сената и Государственного совета¹⁰⁸. Оптовый откуп и розничная свободная торговля были мало совместимы друг с другом, при необходимости сохранения исключительных прав откупщиков: «распорядителю предоставляется иметь надзор за винокуренными заводами, за местами фабрикаций и за заведениями, дробную продажу производящими, как в черте их распорядительства, так и в смежных уездах привилегированных губерний в двадцативерстном от границы расстоянии»¹⁰⁹. Акцизно-откупное комиссионерство должно было создать плавный переход к реформированию системы питейного дохода. Однако торговое законодательство 1860-х гг. исходит из новых принципов — свободы торговли.

Итак, законодательно выстраивалась система элементов с закрепленными функциями и атрибутами для каждого звена. Реальная картина была разнообразнее: описания и наименования заведений

¹⁰⁶ Там же. § 81.

¹⁰⁷ О продаже казенного вина и изделий из оногo в Великороссийских губерниях, на четырехлетие с 1855 по 1859 год. Выс. утв. положение 8 февраля 1854 г. // ПСЗ. Собр. II. Т. 29. № 27912.

¹⁰⁸ О жалобах некоторых содержателей трактирных заведений, в С.-Петербурге на делаемые им акцизно-откупным Комиссионерством стеснения по торговле хлебным вином и иностранными крепкими напитками. Выс. утв. мнение Государственного совета 26 ноября 1851 г. // ПСЗ. Собр. II. Т. 26. 1851 г. № 25779; О подтверждении и пояснении некоторых правил касательно продажи разного рода напитков в трактирах и расстояния трактирных заведений от питейных домов. Сенатский, 29 апреля 1853 г. // ПСЗ. Собр. II. Дополнение к 28 т. № 27191 а; О пояснении закона, касательно права продажи пива и меда в трактирных заведениях. Сенатский, 10 июня 1854 г. // ПСЗ. Собр. II. Т. 29. № 28336.

¹⁰⁹ Выс. утв. положение о продаже казенного вина и изделий из оногo в Великороссийских губерниях, на четырехлетие с 1855 по 1859 год. 8 февраля 1854 г. // ПСЗ. Собр. II. Т. 29. № 27912. Гл. I.

в мемуарах и очерках современников связаны в большей степени с живой бытовой традицией, чем с нормативной регламентацией. С их слов можно узнать, например, что обед в петербургском французском «кафе-ресторане» мог обойтись дешевле, чем в русском «трактире» (который, впрочем, автор в том же очерке называет русской «ресторацией»)¹¹⁰. Эти сведения требуют отдельного исследования. Скорее всего, и в каждом городе были свои прижившиеся наименования и свои востребованные типы заведений со сложившейся ролью и репутацией.

Если вернуться к нормативным документам, то акты 1860-х гг. рисуют пеструю картину действующих элементов системы общественного питания: гостиницы; подворья; меблированные квартиры в столицах, отдаваемые со столом; собственно трактиры; рестораны; кофейные дома; греческие кофейные (в Москве); кафе-рестораны и кухмистерские столы для проходящих; харчевни; буфеты при театрах, балаганах, пароходах, на пароходных пристанях, станциях железных дорог, в клубах и публичных собраниях разного рода; овощные и фруктовые лавки, где в особых покоех предлагаются «на месте» закуски и завтраки разными съестными припасами; городские галереи в Москве с правом держать стол и продавать напитки; открываемые на все летнее время палатки на гуляньях; постоянные дворы; съестные лавочки¹¹¹. А кроме того, существовал также разносный торг вареным, соленым и копченым мясом или рыбой, «всякими готовыми простыми съестными припасами», печеным хлебом, булками, пряниками и «другими крестьянскими лакомствами», сбитнем и квасом. Свидетельство на мелочный торг из лавок позволяло продавать среди многого прочего оливки, каперсы, икру, визигу, разную соленую и сушеную рыбу; фрукты сухие, фрукты свежие местного произрастания, апельсины, лимоны, пастилу, разные варенья и пряники и разные крестьянские лакомства; молочный товар и сыр; «всякую овощь свежую, сушеную, соленую и квашеную»; «всякие грибы вообще»; ветчину, колбасу, бульон сухой; печеный разного рода хлеб, сухари, булки, квас и кислые щи¹¹².

В 1863 г. вступили в силу три главных закона, изменивших сферу общественного питания и потребления. Это Положение о питейном

¹¹⁰ Булгарин Ф.В. Русская ресторация // Петербургские трактиры и рестораны / Под ред. А.М. Конечного. СПб., 2006. С. 70, 80.

¹¹¹ Выс. утв. Положение о трактирных заведениях 4 июля 1861 г. // ПСЗ. Собр. II. Т. 36. № 37198, п. 1.

¹¹² Положение о пошлинах за право торговли и других промыслов 1 января 1863 г. // ПСЗ. Собр. II. Т. 38. № 39118. Ч. 1. С. 3–15; Т. 38. Ч. 2. Приложение к ст. 4 роспись А. Приложение к ст. 59 роспись Е. Приложение к ст. 39 роспись Ж. С. 3–6.

сборе 4 июля 1861 г.¹¹³, Положение о трактирных заведениях 4 июля 1861 г.¹¹⁴, и Положение о пошлинах за право торговли и других промыслов 1 января 1863 г.¹¹⁵ Именно к торговой сфере российское право относило отрасль общественного питания. Как отмечает современный исследователь, юридический термин «торговля» был значительно шире бытового и экономического, он объединял все виды хозяйственной деятельности, направленной на посредничество в обмене благ¹¹⁶. В торговые договоры разрешалось вступать лицам всех сословий, не было ограничений для женщин.

Положение о питейном сборе 4 июля 1861 г. ликвидировало откупа, вводило акцизную систему при свободных производстве и продаже алкогольных изделий и при прямом государственном надзоре. Положение о трактирных заведениях 4 июля 1861 г. впервые определяло самое понятие заведения общественного питания: «Трактирное заведение есть открытое для публики помещение, в котором либо отдаются в наем особые покои “со столом”, либо производится продажа кушанья и напитков. Продажа припасов “для употребления на месте” составляет общее свойство всякого трактирного заведения» (п. 1.).

Исчезало разделение кушаний и напитков. Заведениям разрешалось иметь для употребления на месте и на вынос: «кушанья всякого рода, десертные припасы и кондитерские изделия» и безалкогольные напитки. Только «распивочно» и «на месте» должны были подаваться виноградные вина, спиртные напитки, портер, пиво и мед; также на месте должны употребляться табак и сигары¹¹⁷. В съестных лавочках, не причислявшихся к трактирным заведениям, можно было торговать горячей едой, но нельзя подавать чай и спиртное. Постоялые дворы «для доставления дешевого приюта и продовольствия простому народу, к потребностям и привычкам коего эти заведения и должны быть приноровлены», также не получали права продажи питей, если только хозяин не желал отправлять трактирный промысел, тогда его заведение должно было переходить в разряд трактирных с учетом всех административных и налоговых правил для них.

¹¹³ ПСЗ. Собр. II. Т. 26. № 37197.

¹¹⁴ ПСЗ. Собр. II. Т. 36. № 37198.

¹¹⁵ ПСЗ. Собр. II. Т. 38. № 39118. Ч. 1. С. 3–15; Ч. 2. Приложение к ст. 4 роспись А. Приложение к ст. 59 роспись Е. Приложение к ст. 39 роспись Ж.

¹¹⁶ Поткина И.В. Правовое регулирование предпринимательской деятельности в России, XIX — первая четверть XX в. М., 2009. С. 76.

¹¹⁷ Выс. утв. Положение о трактирных заведениях 4 июля 1861 г. // ПСЗ. Собр. II. Т. 36. № 37198, п. 4.

Впервые с петровского указа 1719 г. не оговорено никаких ограничений на вход в разные виды трактирных заведений. Вместо прежней иерархической регламентации развлечений, Положение 1861 г. в общей форме констатировало: «содержателям трактирных заведений не воспрещается иметь бильярды и дозволенные законом игры, а равно музыку; но в харчевнях не дозволяется игра в карты» (п. 4.).

Деятельность трактирных заведений регулировалась общими торговыми законами: это Положение о пошлинах за право торговли и других промыслов 1863 г. и затем Положение о государственном промысловом налоге 1898 г.¹¹⁸ По Положению 1863 г. пошлины взимались за торговые или промысловые свидетельства. Для торговых свидетельств Положение предусматривало новый тип — купеческие, или гильдейские. Такая новация позволяла пользоваться преимуществами купеческого звания без перехода в собственно купеческое сословие. По правилам 1863 г. владельцы городских трактирных заведений, платившие в местный городской доход не менее 200 руб. сер. в год, обязаны были иметь свидетельство второй гильдии; а владельцы небольших — свидетельство на мелочной торг в данной местности (ст. 38). Приказчики и приказчицы, управляющие трактирным заведением, относились к 1 категории приказчиков и были обязаны брать свидетельства с уплатой пошлин (ст. 49, 52). Государственный промысловый налог, введенный Положением 1898 г., уплачивался ежегодно и был условием получения промыслового свидетельства. С введением в апреле 1916 г. подоходного налога, промысловый налог не отменялся, а зачислялся в уплату подоходного¹¹⁹. Промысловый налог реформировался в 1917 и в 1918 гг.¹²⁰

Положение о государственном промысловом налоге 1898 г. вводило также разделение местностей на классы, а торговых и промышленных предприятий и промысловых занятий — на разряды. Это разделение, как и размер окладов основного промыслового

¹¹⁸ Выс. утв. Положение о государственном промысловом налоге 8 июня 1898 г. // ПСЗ. Собр. III. Т. 18. № 15601.

¹¹⁹ Закон о государственном подоходном налоге 6 апреля 1916 г.. Одобренный Гос. советом и Гос. думой выс. утв. закон // Собр. узаконений и распоряжений правительства, издаваемое при Правительствующем сенате. Отдел I. Полугодие 1. № 106. Ст. 838.

¹²⁰ Кириллов А.К. Реформа промыслового налога в России в 1917 г. // Вопросы истории. 2011. № 12. С. 87–95; Постановление об утверждении обязательного постановления Народного комиссариата торговли и промышленности от 20 апреля 1918 г. об ограничениях, устанавливаемых для торговых и торгово-промышленных предприятий // Декреты советской власти. Т. II. М., 1959. С. 517–519.

налога устанавливались законодательным порядком и подлежали пересмотру через каждые пять лет (ст. 3). Развозная и разносная торговля съестным «в сыром или изготовленном для потребления виде» от уплаты общегосударственного налога освобождалась (прил. к п. 30 ст. 6.). Все остальная гастрономическая и кулинарная торговля классифицировалась по разрядам (прил. II). К I разряду причислялись заведения трактирного промысла по следующим трем критериям: либо наемная плата за их помещение превышает пять тысяч рублей в год, либо доходность их помещений исчислена для взимания казенного налога с городских недвижимых имуществ не ниже 5 тыс. руб., либо особый трактирный сбор с этих заведений в пользу города превышает в столицах 1 тыс. 500 руб., а в прочих городах — 1 тыс. руб. в год. К IV — постоянные и заезжие дворы вне городских поселений без продажи крепких напитков, табака и табачных изделий; «однокомнатные» чайные, кофейные и молочные; заведения для продажи лимонада, сельтерской воды и других прохладительных напитков. Небольшие съестные лавочки, не являвшиеся по статусу трактирными заведениями и не платившие особый трактирный сбор, торговали по промысловым свидетельствам IV разряда (прил. к п. 30 ст. 6).

Таким образом, определение «перворазрядный ресторан» характеризует статус заведения именно с точки зрения его оборота и не имеет отношения к кухне или обстановке. В ресторанной прессе можно было встретить такую формулировку: «доступный ресторан I разряда» («дешевое кафе по типу немецких, с подачей горячей пищи и напитков») ¹²¹. Положение трактирных заведений I–II разрядов имело свои преимущества: их владельцы могли ходатайствовать о продлении часов работы, что очень ценилось рестораторами, а также о биллиардах, музыкальных машинах или оркестрах.

Специфика положения городских трактирных заведений определялась адресным законодательством: Положением 1861 г. и затем Положением о трактирном промысле 1893 г. ¹²² Дело в том, что оба эти закона сохраняли традиционный трактирный сбор в пользу городов (сельские трактиры платили фиксированный взнос в земский или губернский доход). Сумма сбора определялась городскими думами. А раскладка этого сбора проводилась самими трактирщиками: все содержатели заведений трактирного промысла одного города об-

¹²¹ Ресторатор. 1912. № 4. С. 3.

¹²² Выс. утв. Положение о трактирном промысле 8 июня 1893 г. // ПСЗ. Собр. III. Т. 13. № 9738.

разовывали одно платежное сообщество (1861), впоследствии оно было разделено на две группы: хозяева заведений с продажей крепких напитков или без таковой продажи; если в городе насчитывалось свыше 40 трактирных заведений, раскладка должна была производиться по группам в зависимости от их торговых оборотов (1893). Условия выработки раскладки, возможный минимум и максимум индивидуального взноса определялись думой. Сама же раскладка могла производиться непосредственно собранием владельцев данной группы или избранной ими специальной комиссией (1893, ст. 33). В случае неуплаты заведение подлежало закрытию. Заседания групп владельцев или комиссий ресторанный пресса называла «раскладочной страдой». Обычные в таких случаях конфликты и недовольство могли найти выход только в подаче индивидуальных жалоб в городскую управу. Однако городские думы, куда жалобы поступали из управы, редко пересматривали распределение сбора, и чаще жалобы оставались без последствий. Решение думы являлось окончательным и не подлежало обжалованию.

И тем не менее, самым сложным вопросом для сферы общественного питания была регламентация продажи алкоголя, из-за которой трактирные и питейные заведения часто отождествляются. Кроме общероссийского законодательства, правом издания обязательных постановлений обладали акцизные управления, управление неокладных сборов и казенной продажи питей, губернаторы, полицмейстеры и градоначальники, городские думы и земства. Запрещение торговли спиртным в определенные дни или часы означало для трактирщика не просто запрет на отпуск товара, а закрытие заведения на это время. Правила эти уточнялись вплоть до августа 1914 г.

Заведения «с раздробительной продажей» крепких напитков нельзя было открывать ближе 40 сажен от храмов, монастырей, часовен, молитвенных домов, мечетей и кладбищ, а также от зданий, занимаемых казармами, тюрьмами, учебными заведениями, больницами и богадельнями, волостными правлениями и этапными домами (если только они не находятся в арендуемых помещениях); дворцов императорской фамилии и императорских театров; ближе 50 сажен от граничной черты железных дорог или 100 сажен от рельсов; в селениях во время волостных или мирских сходов и не ближе двухсот пятидесяти сажен от сельских сходов и волостных судов; с 1890-х гг. — во время призыва новобранцев в вооруженные силы, войсковых маневров, крупных общегосударственных праздников. Торговля спиртным воспрещалась в Пяток Страстной недели, в первый день Св. Пасхи и в первый день Рождества Христова, во время

крестных ходов, а также в воскресные и табельные дни — до окончания Божественной литургии; запрет мог быть распространён и на другие дни по распоряжению министра финансов по соглашению с министром внутренних дел. С 1866 г. действовал запрет на открытие трактирных заведений при народных гуляньях на Сырной и Светлой неделях¹²³. Вместе с тем от всех этих запретов традиционно, с XVIII в., освобождались заведения, обсуживающие путешественников, — гостиницы и буфеты при станциях и вокзалах.

Для заведений, торгующих алкоголем, сохранялись важные ограничения на допуск посетителей: не разрешалось впускать нетрезвых, проституток, малолетних и военных нижних чинов (в форме)¹²⁴. Для беспитейных заведений никаких ограничений не существовало.

К рубежу XIX–XX вв. система общественного питания включала элементы, относящиеся к собственно трактирному промыслу, к мелочной торговле, а также к благотворительной деятельности государственных и общественных организаций, к самоорганизации профессиональных сообществ. Нормативные акты перечисляют разные типы заведений: «трактиры, рестораны, харчевни и духаны; овощные и фруктовые лавки и ренсковые погреба, в которых подаются закуски или кушанья; столовые, кухмистерские, буфеты при театрах, на пароходах, пароходных пристанях, станциях железных дорог, в клубах, публичных собраниях или на гуляньях и на выставках; пивные лавки с продажей горячей пищи; кондитерские и пирожные с продажей в них разных припасов для потребления на месте; кофейные, съестные или закусочные лавки и т. п.»; «гостиницы, постоянные дворы, заезжие дома, корчмы, а также меблированные комнаты и подворья, отдаваемые со столом, если у одного хозяина отдается более шести комнат»; «заведения, торгующие <...> для потребления на месте одним чаем, молоком, молочными продуктами и всякого рода прохладительными напитками, как-то: квасом, водами (сельтерскою, содовою, фруктовыми, ягодными) и т.п.; пивные лавки, в коих производится продажа только холодных (маркитантских) закусок»¹²⁵; «белые харчевни» (в Москве), «киоски и палатки для

¹²³ О воспрещении продажи питей на народных гуляньях в городах во время Сырной и Светлой недель. Именной, объявленный в циркуляре товарища министра финансов управляющим акцизными сборами от 25 июля 1866 г. // ПСЗ. Собр. II. Т. 42. 1867 г. Дополнения к т. 41. № 43469 а.

¹²⁴ Ресторанное дело. Всероссийский орган трактирного промысла. 1917. № 1. С. 5; № 3. С. 6–7.

¹²⁵ Выс. утв. Положение о трактирном промысле 8 июня 1893 г. // ПСЗ. Собр. III. Т. 13. № 9738, п. 4–5.

продажи минеральных вод»¹²⁶. На льготных налоговых условиях существовали благотворительные и общедоступные предприятия, «содержащиеся без отдачи в аренду земскими, городскими и сословными учреждениями в видах вспомоществования народному продовольствию»: народные столовые и чайные; столовые, чайные и буфеты, устраивавшиеся попечительствами, комитетами и обществами народной трезвости; столовые, чайные и буфеты при воинских частях, в правительственных, общественных и сословных учреждениях, учебных заведениях, если хозяйство в них ведется без отдачи в аренду и без продажи продуктов посторонним лицам; офицерские экономические общества при частях войск и военных учреждениях, имевшие незначительные обороты; буфеты при благотворительных мероприятиях; складирование съестных припасов для рабочих¹²⁷. С 1863 г. существовали пивные лавки трактирного промысла — с подачей горячей еды¹²⁸. В 1904 г. такое же право получили погреба русских вин (с обязательством уплаты трактирного сбора)¹²⁹. А кроме того, продолжала жить торговля вразнос съестным. Это также было элементом сложившейся системы общественного питания — от холодного перекуса на бегу до пышных ресторанных ужинов, сопоставимых по цене с месячным, а иногда и годовым, заработком большинства населения.

Реальное же распределение кулинарной и гастрономической торговли (как и частной распивочной) в каждой местности зависело от комплекса факторов, как экономических и социальных, так и административных. Очень важна была позиция губернаторов, начальников полиции, земств и городских дум. Городские думы получили

¹²⁶ Об установлении правил порядка открытия и торговли в заведениях трактирного промысла без продажи крепких напитков в Москве. Выс. утв. всеподд. доклад министра финансов 27 июня 1901 г. // ПСЗ. Собр. III. 1901 г. Т. 21. № 20444.

¹²⁷ Выс. утв. Положение о государственном промысловом налоге 8 июня 1898 г. // ПСЗ. Собр. III. Т. 18. № 15601. Ст. 6. П. 3, 9, 18, 36.

¹²⁸ Пивным лавкам разрешалось торговать с подачей только холодных маркитанских закусок. В случае, если владелец пивной лавки желал добавить и горячую пищу, он должен был оформить разрешение на трактирный промысел, с уплатой всех причитающихся этому промыслу налогов (Новая редакция статей Устава о питейном сборе 18 июня 1868 г. // ПСЗ. Собр. II. Т. 43. 1868 г. № 46003. Ст. 333). Для примера приведем статистику Владимирской губ.: в 1912 г. действовало 212 распивочных и 53 выносных пивных лавки, и только 46 «пивных лавок трактирного промысла» (Обзор Владимирской губ. за 1912 г. Приложение к всепод. отчету Владимирского губернатора. Владимир, 1913. С. 34).

¹²⁹ О разрешении в погребах русских виноградных вин, с распивочною продажей, торговли горячими кушаньями. Выс. утв. мнение Государственного Совета 17 мая 1904 г. // ПСЗ. Собр. III. Т. 24. № 24556.

широкие права регулирования торговой сферы и облик конкретного города часто зависел именно от их решений¹³⁰. Данные о трактирном промысле по конкретным регионам чаще всего разрознены¹³¹; вообще степень сохранности архивных фондов торговых фирм, по подсчетам современного исследователя, — 12%¹³².

Поэтому пока невозможно установить четкую типологию и географию всех элементов общественного питания. Трактирное заведение — наиболее универсальное наименование. В бытовом языке «трактир» или даже просто «заведение» могли обозначать различные места кулинарной торговли. Часто можно встретить замечание, что в трактирах подавалась блюда русской кухни, а в ресторанах — французской, или даже шире — «европейской». Это — излишне прямолинейное разграничение, к тому же не учитывающее ни эволюцию кулинарных навыков и рецептуры, ни эволюцию представлений о ней. Сам по себе вопрос о кухне трактиров, ресторанов, кухмистерских, столовых, чайных — интереснейший и заслуживает отдельного обстоятельного разговора. Здесь же важно заметить, что рестораторы (как и публика) в этом разделении названий придавали значение не столько кухне, сколько антуражу. В рекламе дорогие рестораны подчеркивали комфорт или блеск отделки, а бюджетные трактиры — «полную гигиену». Заведение могло иметь две разные вывески над разными входами, в справочниках сведения о нем заносились в оба раздела. Иногда понятие «ресторан» применяли к заведениям исключительно I разряда, однако непреодолимой границы между заведениями I и II разрядов не было ни с формальной, ни с бытовой точки зрения.

Официальная статистика разных губерний интересовалась прежде всего теми из них, которые вели «раздробительную продажу крепких напитков» как статьей государственного дохода. В 1911 г. в Архангельской губернии значилось 19 заведений трактирного промысла и 55 буфетов; в Астраханской — 55 трактиров, 70 буфетов; в Костромской — 175 трактиров и буфетов; в 1912 г. в Смоленской губернии — 248 трактирных заведений разных видов, 52 буфета на станциях железных дорог, при клубах и общественных садах; во

¹³⁰ Подробнее см.: *Кривоконь А.В.* Заведения трактирного промысла в Кубанской области и Черноморской губернии: (Вторая половина XIX — начало XX в.) // *Голос минувшего: Кубанский исторический журнал.* 2012. № 3–4.

¹³¹ Там же. С. 149.

¹³² *Поткина И.В.* Фирма как объект изучения: (актуальные источниковедческие и историографические проблемы) // *Индустриальное наследие: Сборник материалов Международной научной конференции, 23–25 июня 2005 г. Саранск, 2005.* С. 338.

Владимирской — 5 тракторов I разряда, 13 тракторов II разряда и 80 тракторов III разряда, 40 буфетов при станциях железных дорог, 30 буфетов при клубах, 30 буфетов при театрах и общественных гуляньях и 5 буфетов на пароходах¹³³.

В Московской губ. без Москвы в 1911 г.: 4 ресторана I разряда, 39 тракторов II разряда, 214 — III разряда; 105 буфетов при железнодорожных станциях, клубах и т. п. В пригородах, подчиненных московской полиции, 6 тракторов II разряда, 31 — III разряда¹³⁴. В самой Москве заведений тракторного промысла значилось 1919, в том числе: 290 тракторов и буфетов, пользующихся правом продажи спиртных напитков; 547 тракторов без такого права; 243 кухмистерских и столовых; 170 меблированных комнат со столом; 22 пивных и погребов с подачей горячих кушаний, 647 пивных с холодными закусками¹³⁵.

Слово «харчевня» медленно уходит из употребления. Более активно начинает использоваться слово «столовая», хотя в московских справочниках начала XX в. столовые обычно отнесены в разряд кухмистерских. В Петербурге в 1890-е гг. «русскими столовыми», «закусочными» или «кухмистерскими для черного люда» называли съестные лавки¹³⁶. Самое устойчивое заведение — буфет. Привокзальные буфеты пережили революции и войны начала XX в. Особо стоит сказать о чайных: в разных городах этим словом могли называть разные заведения. В Москве — мелкие лавки, где из напитков был только чай, они не относились к тракторным заведениям и потому их открытие требовало меньше затрат. В Петербурге — трактиры, не торгующие спиртным. Чайными также назывались общедоступные столовые, в частности попечительств о народной трезвости и трезвеннических обществ.

¹³³ Голубцов Н.А. Обзор Архангельской губернии за 1911 г. С. 183; Статистический обзор Астраханской губ. за 1911 г. Издание Астраханского губернского статистического комитета. Астрахань, 1912. С. 58; Обзор Костромской губернии за 1911 г. Приложение к всепод. отчету Костромского губернатора. Кострома, 1912. С. 19–20; Обзор Смоленской губ. за 1912 г. Смоленск, 1913. С. 23–24; Обзор Владимирской губ. за 1912 г. Приложение к всепод. отчету Владимирского губернатора. Владимир, 1913. С. 34.

¹³⁴ Обзор Московской губернии за 1911 г. М., 1912. С. 123–124.

¹³⁵ Вернер И. Очерк современной Москвы // Вся Москва. 1912 (41-й год издания). С. 15–16.

¹³⁶ Город С.-Петербург с точки зрения медицинской полиции. Составлено по распоряжению г. С.-Петербургского градоначальника ген.-майора Н.В. Клейгельса врачами Петербургской столичной полиции при участии и под ред. ст. врача И. Еремеева. СПб., 1897. С. 153–154, 344.

Особое место занимали кафе-шантаны и рестораны с концертной программой. Многие из них, такие как прославленные «Стрельна» и «Яр», первоначально были загородными. В 1910-х гг. рестораны подобного типа имели разнообразную эстрадную программу, включавшую вокальные, танцевальные и цирковые номера. Тем не менее, они не становились мюзик-холлами, оставаясь именно ресторанами. Однако сложности в получении разрешений на музыкальные номера побуждали их владельцев официально оформлять свои заведения как буфеты при театрах-варьете (московские «Максим», «Аполло», «Эльдорадо», «Победа»)¹³⁷. Но это же ставило их в уязвимое положение во время антиалкогольных компаний 1912–1914 гг.: так, например, на театры-варьете распространялся запрет на продажу алкоголя во время праздников трезвости.

Здесь необходимо отметить еще одну глубоко традиционную черту положения общественного питания и общественного потребления алкоголя. Ее можно сформулировать так: заведения с продажей алкоголя должны быть лишены всякой привлекательности. Эта точка зрения была распространена не только у административной элиты XVIII — начала XX вв., но и в публицистике. «Если человек голоден — он идет в столовую <...>. Если рабочий хочет выпить водки, он идет в питейный дом, специально для этого существующий, где можно только выпить и уходить, а сидеть и бражничать негде»¹³⁸. Такой взгляд побуждал исключать в «питейном пространстве» все элементы, имеющие отношения к развлечению, — пение, пляски, игру на гармонике, музыкальные машины и граммофоны, игры, детали небудничного оформления интерьера. Даже цветы на подоконниках в пивной нуждались в особом решении общества пивоторговцев со ссылкой на постановления городской думы¹³⁹. И вопреки расхожей цитате — «на Руси веселие есть пити», правовые нормы разделяют питье и веселье. В первую очередь это касалось прежних питейных домов, а затем пивных и винных погребов; но и трактирные заведения с подачей алкоголя оказывались подчиненными этой регламентации. Разрешения на музыку и бильярды не только оставались в компетенции главы полиции (полицмейстера, градоначальника, губернатора), но и зависели от его взглядов на этот вопрос¹⁴⁰. Не существовало

¹³⁷ Ресторанная жизнь. 1914. № 8. С. 4.

¹³⁸ Животнов Н.Н. Петербургские профили. Среди шестерок. 1895 г. // Петербургские трактиры и рестораны / Под ред. А.М. Конечного. СПб., 2006. С. 134.

¹³⁹ Ресторанная жизнь. 1914. № 6. С. 9.

¹⁴⁰ См., напр.: Соза Л.Н. Трактиры Коломны во второй половине XIX — начале XX века // Подмосковный летописец: историко-краеведческий альманах. 2009. № 457(22). С. 40–46.

никаких нормативных условий, при которых нельзя было отказать в допуске музыки или бильярда¹⁴¹.

Первая мировая война резко изменила положение сферы общественного питания: массовые миграции, перестройка продовольственного рынка, рост цен и их официальная таксация, затем изъятие важнейших продуктов из сферы свободного потребления, дефициты; перемены в работе железных дорог; административные меры по экономии электроэнергии; реквизиция помещений и т.д. Запрет на продажу алкоголя во время мобилизации распоряжением императора был продлен до конца военного времени¹⁴². Проведение в жизнь этого воспрещения ложилось на местные власти: полицеймейстеров, управляющих акцизным ведомством, командующих военными округами, губернаторов, городские думы, земства. Постепенно все спиртосодержащие жидкости были выведены из свободной продажи. Владельцы трактирных заведений несли ответственность за распитие посетителями алкоголя и его суррогатов. В военное время эти дела были изъяты из обычного судебного порядка и решались административно. Они заканчивались крупными штрафами (в случае несостоятельности виновного — тюремным заключением), но могли повлечь и закрытие заведения. Так же строго каралось допущение нижних воинских чинов в заведения трактирного промысла, включая чайные. В Москве за неполный 1917 г. властью градоначальника/комиссара градоначальства закрыто 155 заведений¹⁴³.

И тем не менее, сфера общественного питания демонстрирует высокую приспособляемость к военным условиям. Трактиры и рестораны не исчезают из общественного быта ни в столицах, ни в провинции.

Как уже говорилось, именно в эти годы стало употребляться понятие «общественное питание» и стал остро необходимым новый тип заведения — общественная столовая. Такие столовые существовали и прежде. Они создавались общественными объединениями на началах

¹⁴¹ При переходе заведения из рук в руки новый хозяин обязан был все разрешения получать заново и мог его не получить. Перевести бильярд из одного заведения в другое трактирщик мог только по специальному разрешению.

¹⁴² О продлении воспрещения продажи спирта, вина и водочных изделий для местного потребления в империи до окончания военного времени. Высочайшее повеление предложенное сенату министром юстиции. 22 августа 1914 г. // Собрание узаконений и распоряжений правительства, издаваемое при Правительствующем сенате. 1914. Отдел I. Полугодие 2. № 248 (5 сент.) Ст. 2348. В дальнейшем запрет закреплен в общероссийских положениях в апреле 1917 г. и в декабре 1919 г.

¹⁴³ Вестник Московской городской милиции. 1917. 20 октября. № 17. С. 2.

самокупаемости и этим отличались от благотворительных столовых или питательных пунктов. Военное время потребовало активного развития подобных заведений. Первый опыт их организации — открытие столовых городским самоуправлением в 1915 г. в Петрограде, Москве, Киеве, Харькове, Тамбове, Казани¹⁴⁴. С 16 столовых, созданных Московской городской думой, в 1918 г. начала складываться система общественного питания Московского совета народных депутатов¹⁴⁵. В сентябре 1917 г. Министерство продовольствия видело в организации общественных столовых общероссийскую задачу, разрабатывало таблицы для рациональной постановки питания, намеревалось разослать инструкторов по городам¹⁴⁶. Городские думы крупных городов требовали права секвестра или введения карточной системы на помещения. Петроградская городская дума даже ставила вопрос о совершенном упразднении домашней и ресторанной кулинарии и установлении полной социализации питания¹⁴⁷.

Революции усугубляют чрезвычайность политики реквизиций и контрибуций. В 1918 г. отменяется частная собственность на недвижимость в городах, права наследования и дарения крупных имуществ; широкая национализация 1918–1921 гг. в разных областях экономики должна была бы привести к тому, что, по мнению современного исследователя, в России не оставалось в частных руках ни одного доходного дома, гостиницы, ресторана, трактира, пивной лавки, небольших врачебных кабинетов и др., традиционно являвшихся объектами малого и среднего предпринимательства¹⁴⁸. Вместе с тем, чрезвычайные меры породили и чрезвычайное сопротивление: нелегальные мешочники снабжали продуктами полулегальных владельцев харчевен, ресторанов, кондитерских¹⁴⁹.

В этих условиях люди, профессионально связанные с трактирным делом, искали новые формы участия в сфере общественного

¹⁴⁴ Гринвальд Е.И. Организация общественного питания // Вопросы безработицы: статистика рынка труда. Муниципальное бюро В. С. Г. Отдел труда. М., 1918. С. 150–151.

¹⁴⁵ Федоров А.Н. К вопросу о складывании системы общественного питания в Советской России в 1918–1920 годах // Вестник Тюменского государственного университета. 2009. № 1. С. 2.

¹⁴⁶ Ведомости комиссариата Московского градоначальства. 1917. 17 сентября. № 150. С. 3.

¹⁴⁷ Вестник Московской городской милиции. 1917. 21 октября. № 18. С. 3.

¹⁴⁸ Поткина И.В. Правовое регулирование ... С. 254.

¹⁴⁹ Давыдов А.Ю. Проигранная война «красных»: нелегальная экономика 1917–1920 гг. // Вопросы истории. 2013. № 11. С. 21, 26–27.

питания. В июле 1918 г. состоялся 1-й Всероссийский съезд рабочих и служащих трактирного промысла¹⁵⁰. А с 1 сентября 1918 г. вступило в силу разработанное на съезде и утвержденное Народным комиссариатом труда «Нормальное положение рабочих и служащих трактирного промысла», где контрагентом служащих в договорах выступал предприниматель¹⁵¹.

Подводя предварительные итоги, можно наметить несколько этапов становления и развития общественного питания в России. В XVI — начале XVIII в. сфера кулинарной торговли подчинялась общим промысловым налоговым и правовым нормам, за исключением привилегии торговать в воскресные и праздничные дни. Торговля съестным и продажа алкоголя представляли собой законодательно разделенные сферы и легально они не могли пересекаться. Заведениями общественного питания можно считать харчевни и харчевные избы/шалаша/места, блинные избы, пирожные и квашенинниковы места. В 1719–1795 гг. появился новый тип заведения, за которым закрепилось название трактира, где горячая пища соединялась с подачей алкоголя. Нормативные акты последовательно разграничивают сферы трактирной и казенной питейной продажи, изымая из оборота трактиров и гербергов основные спиртные напитки. Наиболее распространённым заведением общественного питания оставались «безалкогольные» харчевни, сохранившие статус оброчного промысла. 1795–1863 гг. — этап систематизации права в области общественного питания и дальнейшей регламентации этой сферы. Нормативные документы выстраивают все существующие типы заведений в иерархию со строго закрепленным набором услуг, внешним обликом и социальной адресацией. Основные спиртные напитки по-прежнему изъяты из сферы общественного питания, а она, в свою очередь, официально закрыта для крестьянского населения. 1863–1914 гг. — этап наиболее активного развития всей торговой сферы, и кулинарной торговли в частности. Реформы питейной политики и промыслового налогообложения сняли ограничение на ассортимент кушаний и напитков; регламентация развлечений переведена с высшего законодательного уровня на местный административный. Городские думы получают полномочия воздействовать на развитие трактирного промысла. Разнообразие заведений соответствует спросу.

¹⁵⁰ Протоколы 1-го Всероссийского съезда рабочих и служащих трактирного промысла (19–26 июля 1918 г.). М., 1918.

¹⁵¹ Там же. Приложение. С. 78.

Особый этап составляют военные годы — 1914–1921, с постепенным формированием механизмов распределительной экономики. Перестройка жизни городов потребовала развития такого типа заведения как общественная столовая и превращения её в основу новой системы общественного питания.

Годы НЭПа начинают новый этап развития этой сферы, лишь отчасти вернув некоторые черты довоенной жизни. В 1921–1922 гг. происходит постепенная отмена «сухого закона». Начинает действовать и другая система наименований¹⁵²; слово «трактир» теряет свое привычное употребление¹⁵³. Но это не отменяет более глубокой преемственности в этой сфере.

References

Barsukova A.V. *Evolyutsiya torgovoy infrastruktury Kolomny v XVI–XVII vv.* [The Evolution of the Trade Infrastructure of Kolomna in the 16th–17th Centuries] // *Torgovlya, kupechestvo i tamozhennoye delo v Rossii v XVI–XIX vv. Sbornik materialov Tret'yey mezhdunarodnoy nauchnoy konferentsii* [Trade, Merchants and Customs in the 16th–19th-Century Russia. Collection of Materials of the Third International Scientific Conference] / Ed. and compiler A.I. Razdorskii. Vol. 1. Kolomna: MGOSGI, 2015, pp. 7–16.

Boglachov S.V. *Arkhitektura starogo Pyatigorska* [The Architecture of the Old Pyatigorsk]. Pyatigorsk: Sneg, 2007. 519 p.

Bulgakov M.B. *Mestnyy torg goroda Vologdy v kontse 20-kh godov XVII v.* [A Local Market of the City of Vologda in the Late 20s of the 17th Century] // *Rus', Rossiya: Srednevekov'ye i Novoye vremya. Pervyye chteniya pamyati akademika RAN L.V. Milova* [Rus, Russia: The Middle Ages and Modern Time. The First Conference in Memory of Academician oL.V. Milov]. Moscow: MGU imeni M.V. Lomonosova, 2009, pp. 57–60.

Bulgakov M.B. *Mestnyy torg malogo goroda XVII v. (na primere g. Lukha)* [A Local Market in the 17th-Century Small Town. A Case-study of Likh] // *Torgovlya, kupechestvo i tamozhennoye delo v Rossii v XVI–XIX vv. Sbornik materialov Vtoroy mezhdunarodnoy nauchnoy konferentsii* [Trade, Merchants and Customs in the 16th–19th-Century Russia. Collection of Materials of the Second International Scientific Conference]. Kursk: Kurskiy gosudarstvennyy universitet, 2009, pp. 66–70.

Bulgakov M.B. *Pishchevyye promysly i torgovlya produktami pitaniya v russkom gorode v XVII v.* [Food Crafts and Food Trade in the 17th-Century

¹⁵² Появляются буфеты, столовые, столовые-кафе, столовые-пивные, столовые-чайные, чайные-пивные. Например: «кооперативная столовая-кафе МСПО № 21 (Ресторан Эрмитаж)» (МСПО – Московский союз потребительских обществ) (Вся Москва на 1925 год: (1-й год издания Московского Совета). М., 1925).

¹⁵³ В 1925 г. в московском справочнике показано всего 9 трактиров, все они частные, и нет очевидной преемственности с трактирами 1917 г. (Там же).

Russian City] // *Problemy istoricheskoy geografii i demografii Rossii* [Issues of Historical Geography and Demography of Russia]. Is. I. Moscow: IRI RAN, 2007, pp. 115–146.

Bykova A.G. *Gosudarstvenno-pravovoye regulirovaniye proizvodstva i prodazhi alkogolya v Rossiyskoy imperii v XIX – nachale XX vv.* [The State Legal Regulation of the Production and Sale of Alcohol in the 19th–early 20th-century Russian Empire]. Omsk: Omskiy yuridicheskiy institut, 2006. 272 p.

Dankov M.Yu. *Chto i kak pilos' v kabakakh zavodskoy Petrovskoy slobody* [What Was Drunk and How in the Taverns of the Factory Petrovskaya Sloboda] // *Istoriya v podrobnostyakh*. 2014. №4 (46), pp. 24–29.

Davydov A.Yu. *Proigrannaya voyna “krasnykh”: nelegal'naya ekonomika 1917–1920 gg.* [A Lost War of the “Reds”: the Illegal Economy in 1917–1920] // *Voprosy istorii*. 2013. №11, pp. 14–37.

Fedorov A.N. *K voprosu o skladyvanii sistemy obshchestvennogo pitaniya v Sovetskoy Rossii v 1918–1920 godakh* [On the Establishment of the Public Catering System in Soviet Russia in 1918–1920] // *Vestnik Tyumenskogo gosudarstvennogo universiteta*. 2009. №1, pp. 97–103.

Golikova N.B. *Privilegirovannoye kupechestvo v strukture russkogo obshchestva v XVI – pervoy chetverti XVIII vv. Iz nauchnogo naslediya* [Privileged Merchants in the Structure of the 16th – First Quarter of the 18th Century Russian Society. Extracts from Scholarly Heritage]. Moscow; Saint Petersburg: Al'yans-Arkheo, 2012. 331 p.

Ivanova E.V. *O torgovykh lyudyakh v knigakh Pechatnogo prikaza XVII v.* [On “Trade People” in the Books of the 17th-Century Pechatny Prikaz (Seal Office)] // *Torgovlya, kupechestvo i tamozhennoye delo v Rossii v XVI–XIX vv. Sbornik materialov Tre'tyey mezhdunarodnoy nauchnoy konferentsii* [Trade, Merchants and Customs in the 16th–19th-Century Russia. Collection of Materials of the Third International Scientific Conference] / Ed. and compiler A.I. Razdorskiy. Vol. 1. Kolomna: MGOSGI, 2015, pp. 158–167.

Kazakova N.A. *Dogovor Pskova s Livoniyey. Publikatsiya* [The Treaty of Pskov with Livonia. Publication] // *Voprosy istorii*. 1983. №1, pp. 90–97.

Kirillov A.K. *Reforma promyslovogo naloga v Rossii v 1917 g.* [The Reform of the Trade Tax in Russia in 1917] // *Voprosy istorii*. 2011. № 12, pp. 87–95.

Kolosova N.A. *Prostranstvo restorana v kul'ture russkogo goroda* [Restaurant Space in the Culture of the Russian Town] // *Gorodskaya povsednevnost' v Rossii i na Zapade. Sbornik statey* [Urban Daily Life in Russia and in the West. Collected Articles]. Saratov: Izdatel'stvo Saratovskogo universiteta, 2006, pp. 188–204.

Konechnyy A.M. *“Traktirnyye zavedeniya” kak fakt byta i literaturnoy zhizni starogo Peterburga. Predisloviye* [“Taverns” as a Fact of Everyday and Literary Life of Old St. Petersburg. Foreword] // *Peterburgskkiye traktiry i restorany* [Petersburg Taverns and Restaurants] / Ed. by A.M. Konechnyy. Saint Petersburg: Azbuka-Klassika, 2006, pp. 3–58.

Kovaleva M.V. *Povsednevnyaya zhizn' Mtsenskoy kreposti v XVII v.* [Daily life of the Fortress of Mtsensk in the 17th Century] // *Zapiski filosofskogo fakul'teta Orlovskogo gosudarstvennogo universiteta*. Is. 3 (4). 2015, pp. 7–14.

Krivokon' A.V. *Zavedeniya traktirnogo promysla v Kubanskoj oblasti i Chernomorskoj gubernii: (Vtoraya polovina XIX – nachalo XX v.)* [Tavern Establishments in the Kuban Region and the Chernomorskaya Guberniya in the Second Half of the 19th – Early 20th Centuries] // *Golos minuvshogo: Kubanskiy istoricheskiy zhurnal*. 2012. pp. 145–155.

Kurukin I.V., Nikulina E.A. “*Gosudarevo kabatskoye delo.*” *ocherki piteynoy politiki i traditsiy v Rossii* [“The Sovereign’s Tavern Business:” Essays on Drinking Politics and Traditions in Russia]. Moscow: AST, 2005, 381 p.

Perkhavko V.B. *Torgovyy mir russkogo srednevekov'ya v bylinakh* [The Trading World of the Russian Middle Ages in Epics] // *Rossiyskaya istoriya*. 2007. № 6, pp. 28–39.

Potkina I.V. *Firma kak obyekt izucheniya: (aktual'nyye istochnikovedcheskiye i istoriograficheskiye problemy)* [A Firm as an Object of Study: (Topical Source-study and Historiographic Issues)] // *Industrial'noye nasledie: Sbornik materialov Mezhdunarodnoy nauchnoy konferentsii, 23–25 iyunya 2005 g.* [Industrial Heritage: Proceedings of the International Scientific Conference, June 23rd–25th, 2005]. Saransk: Izdatel'stvo Mordovskogo universiteta, 2005, pp. 333–340.

Potkina I.V. *Pravovoye regulirovaniye predprinimatel'skoy deyatel'nosti v Rossii, XIX – pervaya chetvert' XX v.* [Legal Regulation of Business Activities in Russia in the 19th – First Quarter of 20th Century]. Moscow: NORMA, 2009, 302 p.

Pryzhov I.G. *Istoriya kabakov v Rossii: v svyazi s istoriyey russkogo naroda* [A History of Taverns in Russia in the context of the History of the Russian people]. Saint Petersburg: Azbuka-Klassika, 2009. 316 p.

Pylyayev M.I. *Saryy Peterburg. Zabytoye proshloye okrestnostey Peterburga. Staraya Moskva* [Old Petersburg. The Forgotten Past of Petersburg Neighborhoods. Old Moscow]. Moscow: Alfa-Kniga, 2015. 1277 p.

Soza L.N. *Traktiry Kolomny vo vtoroy polovine XIX – nachale XX veka* [Kolomna's Taverns in the Second Half of the 19th – Early 20th Centuries] // *Podmoskovnyy letopisets: istoriko-krayevedcheskiy al'manakh*. 2009. № 4 (22), pp. 40–46.

Traver P.V. *Istoriya i obraz kabaka i traktira v russkoy kul'ture* [A History and Image of a Tavern and Barrelhouse in the Russian Culture] // *Istoriya i sovremennost'*. 2013. № 1, pp. 90–109.

Volkov M.Ya. *Ocherki istorii promyslov v Rossii. Vtoraya polovina XVII – pervaya polovina XVIII v. Vinokurennoye proizvodstvo* [Essays on the History of Crafts in Russia. The Second Half of the 17th – the First Half of the 18th Century. Distillery Production]. Moscow: Nauka, 1979. 336 p.

Zhibrova T.V. “*Tsenovyye rospisi*” *yuzhnorusskikh tamozhen' i kruzhechnykh dvorov XVII v. kak istoricheskiy istochnik* [“Price Lists” of the 17th-Century South Russian Customs and Mug Yards as a Historical Source] // *Rus', Rossiya: Srednevekov'ye i Novoye vremya. Pyatye chteniya pamyati akademika RAN L.V. Milova* [Rus, Russia: The Middle Ages and Modern Time. Is. 5: The Fifth Conference in Memory of Academician L.V. Milov]. Moscow: MGU imeni M.V. Lomonosova, 2017, pp. 274–278.

Поступила в редакцию
14 февраля 2018 г.