

military service. The author claims that the combination of these factors provoked professional, economic etc. crimes. The only way to prevent it might be state penal acts. Hence, social, criminological, normative and historic aspects defined judicial norms of social relations determined by the military service.

This is characteristic of the Russian Imperial Army of late 18th – early 19th century. It was feudal by nature, was based on endless drill, had a strictly regulated routine and resembled a thoughtless live mechanism meant to fulfill any commands.

The paper concludes that throughout the 19th century military criminal legislation of the Russian Empire underwent consequent changes and transformations according to the new social and political realities.

Key words: Russian Empire, regular army, military-criminal legislation, felony.

Отримано: 21.06.19

DOI 10.32626/2309-2254.2019-29.189-194

УДК 94:642.1/5(477.4)«1861/1914»

Анатолій Гуменюк

РОЗВИТОК РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ТА СИСТЕМИ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ У МІСТАХ ПРАВОБЕРЕЖНОЇ УКРАЇНИ ВПРОДОВЖ 1861-1914 рр.

Гуменюк Анатолій. Розвиток ресторанної справи та системи закладів громадського харчування у містах Правобережної України впродовж 1861-1914 рр. У статті йдеться про динаміку і особливості становлення та розвитку ресторанної справи, всієї системи закладів громадського харчування у містах Правобережної України в період 1861-1914 років. Визначено чинники капіталістичної модернізації індустрії гостинності, локалізацію та темпи її розвитку у головних міських центрах регіону. Розглянуто межі новачій у сфері закладів громадського харчування, рівень різноманітності послуг та цінні характеристики пропонованого клієнтам меню залежно від категорії закладів і контингенту відвідувачів. Охарактеризовано результати та наслідки розвитку закладів сфери гостинності у містах Правобережжя впродовж 1861-1914 років.

Ключові слова: Правобережна Україна, ресторани заклади, міста, заклади харчування, капіталістична модернізація, кав'ярня, сфера гостинності, трактир, кухня.

Гуменюк Анатолій. Развитие ресторанного дела и системы общественного питания в городах Правобережной Украины в течении 1861-1914 годов. В статье идет речь о динамике и особенностях становления и развития ресторанного дела, всей системы общественного питания в городах Правобережной Украины в течении 1861-1914 годов. Определены факторы капиталистической модернизации индустрии гостеприимства, локализацию и темпы её развития в главных городских центрах региона. Рассмотрены пределы новаций в сфере общественного питания, уровень разнообразия услуг, ценовые характеристики предлагаемого клиентам меню в зависимости от категории учреждений и контингента посетителей. Охарактеризованы результаты и последствия развития учреждений сферы гостеприимства в городах Правобережья в течение 1861-1914 годов.

Ключевые слова: Правобережная Украина, ресторанные заведения, города, питание, капиталистическая модернизация, кафе, сфера гостеприимства, трактир, кухня.

Прогресуюча капіталістична модернізація, що стала реальністю у Правобережній Україні впродовж 1861-1914 років, торкнулася різних сторін життя та побуту населення міст краю. Не в останню чергу це було помітно на прикладі розвитку системи закладів гостинності, зокрема, ресторанів та інших закладів громадського харчування. Їх специфіка у означений період складалася під впливом новітніх тенденцій розвитку ресторанної справи, які визначилися у передових країнах Європи і Америки й активно запозичувалися та впроваджувалися у готельно-ресторанних закладах провідних міських центрів тогочасної Російської імперії. Новітні заклади громадського харчування відрізнялися від закладів попереднього часу професійним ставленням до справи, де ресторанна справа розглядалася як прибутковий бізнес, аналогічний будь-якому іншому підприємництву того часу. Ці заклади гостинності були відкриті для конкуренції між власниками з їх прагненням наслідування кращих столичних і зарубіжних зразків¹.

Не були виключенням міста Правобережної України, особливо ті, в яких темпи капіталістичного розвитку були особливо високими. Першість у цій справі належала Києву та ряду міст регіону, що особливо швидко зростали (Вінниця, Проскурів, Черкаси, Житомир, Рівне та інші). В кожному з них існували десятки різноманітних закладів гостинності, рівень послуг в яких та вартість обслуговування були зорієнтовані на доступний соціальний контингент, який саме тут був схильний проводити своє дозвілля. Тогочасна преса повідомляла, що у 60-х роках XIX століття у містах та містечках Поділля один питний заклад припадав у середньому на 20 осіб. У містечку Біла Церква на Київщині налічувалося 120 питних закладів, отже, один на 25 душ. У Кам'янці-Подільському в 1861 році їх було 78, отже, один припадав на 123 особи².

Для більшості невеликих міст і містечок шинки, ще тривалий час залишалися головними закладами громадського харчування і дозвілля. Згідно ст. 339 «Уставу про алкогольний збір» від 1863 р. шинок може розташовуватись на території населеного пункту, а корчма та постійний двір, що здійснює торгівлю алкогольними напоями – поза населеними пунктами при дорогах, пристанях, переправах³. Усі заклади трактирного промислу (трактири, готелі, постійні та зайжджі двори та ін., якщо вони надають послуги харчування) обкладалися трактирним збором (аналог сучасного готельного збору) – в середньому 50 крб./рік⁴. У законі № 1894 «Об обеспечении отдыха служащих в торговых заведениях, складах и конторах» від 15.11.1906 р. визначено режим роботи закладів харчування: а) з 9 – 23 год. – кав'ярні, чайні, пивні, винні, харчевні, трактири II – розряду; б) з 10 – 01 год. – ресторани і трактири I – розряду; в) з 12 – 03 год. – ресторани без розряду. Критерієм для присвоєння розряду для трактиру або ресторану був рівень сервісу та цільова аудиторія. Так, у 1915 р. в м. Луцьку було 5 трактирів 2-го розряду, 10 трактирів 3-го розряду, 1 ресторан 1-го розряду. Тоді як у 1913 р. – 34 трактири 2-го та 3-го розрядів. Забезпеченість регіону закладами харчування була нерівномірною. Зосереджувались вони переважно у містах Володимир-Волинську, Луцьку, Ковелі. Так, у 1860 р. в Ковелі нараховувалось 23 шинки, а в Ковельському уїзді – 62 шинки. У 1918 р. в м. Луцьку діяло 17 їдальнь, 56 чайних, 83 пивних, 10 ресторанів⁵.

До середини XIX століття основними формами закладів харчування, поширеними у містах Правобережжя, були трактири та харчевні. Київські трактири надавали не тільки основні послуги – харчування та розміщення, але й додаткові: розважальні і рекреаційні. В них можна було не тільки поїсти, а й потанцювати, послухати музику тощо.

Перші ресторанны заклади України були спадкоємцями традиційних трактирів, які дедалі частіше починали відігравати роль не лише питних закладів, а й приміщень для харчування та проживання приїжджих, що стало прообразом готелів із ресторанами.

У другій половині XIX століття трактирами також називали готелі «низького» розряду і шинки, де обслуговувалися малозабезпечені верстви населення. Але в цей же час відслідковується тенденція зведення трактирів тільки до ролі закладів громадського харчування. Так, у 1893 році було прийнято ухвалу, що забороняла мати при трактирах готельні номери та кімнати⁶.

На межі XIX – XX століть у Києві налічувалося більше півсотні ресторанів, кращими серед яких вважалися ресторани при першокласних готелях. У цих ресторанах було передбачено і розважальні заходи: виступи оркестру чи хору і навіть концерти⁷.

Саме ресторани у фешенебельних готелях вважалися найкращими закладами харчування у великих містах України, зокрема в Києві. Такі ресторани поєднували в собі вишуканий інтер'єр, дорогий посуд, широкий асортимент страв та напоїв, уважний персонал. Так, ресторан київського готелю «Росія» був відомий своїми піснями та рибними стравами. Кухмістерськими та «домашніми» обідами славився ресторан готелю «Метрополь». Ресторани при фешенебельних готелях фактично були законодавцями кулінарної моди. Нерідко готельні ресторани були чи не єдиним місцем, де відвідувачі мали змогу скуштувати іноземні делікатеси. Для роботи в таких закладах харчування нерідко запрошувалися професійні музиканти та виконавці. Отримавши досвід роботи у таких закладах, окремі працівники згодом відкривали власну справу і ставали відомими рестораторами. Зокрема, маємо відомості, що господарем ресторану «Валгалла» у Києві став купець 2-ї гільдії І.К. Біанкі, який на початку своєї кар'єри працював буфетником у «Гранд-отелі»⁸.

У ресторанах першокласних готелів обід на двох обходився в 1-2 крб. Найдорожчим ресторанним закладом Києва наприкінці XIX століття вважався ресторан готелю «Метрополь». Належав він купцеві Дьякову і пропонував так звані «табльдоти» за плату один карбованець з людини. Престижними були також ресторани при готелях «Бель-Вю», «Європейський», «Гранд-Отель», «Континенталь», ресторан «Семадені» на Хрещатику; менш дорогі, однак також вишукані страви подавали при готелі «Оріон». Ще дешевшими були страви в готелях «Древняя Русь» і «Марсель». Пристойний обід тут обходився в 30–40 коп. Чашка кави в кав'ярнях на Хрещатику коштувала 20 коп., у фірмових – варшавській кав'ярні на Лютеранській та швейцарській на Прорізній – 25 коп. Чашку чаю можна було випити за 5, а склянку пива – за 12 коп.⁹

У ресторані при готелі «Англійському», де обідали купці першої гільдії і самі високопоставлені чини, порція спаржі стояла 75 коп., курча – 60 коп., ра-

ковий суп – 1 рубль, стерлядь по-російськи – 2 рублі, яловичина-філе – 2 рублі 50 копійок, морозиво з фруктами – 3 руб.¹⁰

Постачання продуктів до ресторанів здійснювалося за рахунок місцевої торгівлі та привізних товарів. Після реформи 1861 р. значно розширився товарний асортимент і поглибилася спеціалізація постійної торгівлі у містах. Як і раніше, важливу роль відігравала реалізація харчових припасів. Крім великих і дрібних торгових закладів, продукти продавали ресторани, буфети в готелях, на вокзалах, у портах, а також їдальні й харчевні. Провідне місце у цій торгівлі посідала хлібна продукція, як у зерні, так і у вигляді хлібобулочних і круп'яно-макаронних виробів¹¹.

У меню ресторанів були традиційні та фірмові страви, а також делікатеси з національних кухонь різних країн. Іноді спеціально запрошували кухарів з Франції, Австрії, Німеччини, Польщі. При деяких ресторанах були трактири, влаштовані на манер російської кухні – з величезними самоварами, ікрою та слов'янськими стравами. Для іноземців це було дивиною, а значить, приносило прибуток. На десерт, наприклад у готелі «Континенталь», подавали: екзотичні фрукти (апельсини, ананаси та ін.), кілька різновидів морозива, шоколад зі Швейцарії та Франції, цукерки, різнобарвне печиво з родзинками, горіхами й цукатами, знамените київське сухе варення, десятки видів газованих вод, безліч лікерів, коньяків, ромів, вин і наливки з усього світу¹². Якщо ж комусь не вистачало цієї розмаїтості, можна було зайти до кондитерської, що сяяла вітринами буквально поряд на Хрещатику. Першість утримувала французька кухня, слідом за нею – колоніальна російська. Рідше зустрічалися ресторани грецької, єврейської і навіть польської кухні¹³.

Окремі ресторани заклади кінця XIX – початку XX століття були свого роду діловими й культурними центрами, клубами за інтересами, а часто «і місцями інтелігентного, духовного спілкування, місцем зустрічей письменників, артистів, художників, офіцерів, урядовців, красивих жінок і вихованих чоловіків». Ресторани були також середовищем ділового життя: «тут же, у ресторанах, проводилися мільйонні операції між діловими людьми – келих шампанського міг таку операцію прискорити або спростити»¹⁴.

Намагалися не відставати від київських подібні заклади і у інших містах Правобережжя. Наприклад, у Проскурові на початку XX століття було 9 ресторанів і трактирів, 17 харчевень, закусточних і чайних, 1 буфет, 39 пивниць та винниць. Найкращим серед них вважався ресторан «Слон», який пропонував відвідувачам вишуканий асортимент страв. Кухня ресторану особливо славилася оригінальними холодними закусками і фірмовою заливною рибою, а також різноманітним вибором вин і вишуканих страв. У «Слоні» можна було замовити чорну ікру, тропічні фрукти та інші заморські делікатеси. Ще одним «козирем» ресторану тривалий час був оркестр сліпих музикантів, що склався з 18 чоловік, які грали вечорами¹⁵.

Найвишуканішими закладами гостинності Вінниці вважалися готелі «Савой» та «Франсуа». Вони конкурували між собою, пропонуючи відвідувачам дедалі зростаючий рівень комфортності (ліфти, електричне освітлення, асфальтове покриття прилеглої території тощо). Не в останню чергу їх змаган-

ня розгорталося у сфері вишуканості обслуговування та різноманітності меню у приналежних їм ресторанах¹⁶.

Про ресторани страви можна було прочитати в хроніках на сторінках газет: журналістів раз у раз шокували ціни. У ресторані при готелі «Англійському», де обідали купці першої гільдії і самі високопоставлені чини, порція спаржі коштувала 75 коп., курча – 60 коп., раковий суп – 1 руб., стерлядь по-російськи – 2 руб., ловичина-філе – 2 руб. 50 коп., морозиво з фруктами – 3 руб.¹⁷

Щоб заманити до себе відвідувачів, ресторатори йшли на всілякі хитрощі. На кришталеві люстри, новомодні дивани на пружинах і екзотичну флору, якої щільно обставляли дамські кімнати, витрачали шалені гроші. Ресторан при «Гранд-готелі» на Думській площі першим у Києві провів електрику, чим викликав небувалий ажіотаж відвідувачів.

Зростаюча конкуренція закладів гостинності змушувала власників до пошуку нових засобів залучення відвідувачів. Знаменитий кондитер Бернар Семадені власноруч писав рекламні оголошення в віршах. А коли в 1885 році на Хрещатику відкрили першу телефонну станцію, він викупив перший номер телефону для своєї кав'ярні. Замовити столик у «Семадені» можна було за номером 1¹⁸.

Відвідувачі часто приходили в кав'ярні і ресторани почитати свіжу пресу. «Київська кав'ярня на паях» на Фундуклеївській витрачала до 563 рублів на рік на підписку. Згаданий вище Семадені випишував *Independens Belge*, *Nord*, *Gazeta Polska*, *Allgemeine Zeitung*, «Санкт-Петербурзькі новини», «Київській телеграф» та інші газети й журнали.

З середини XIX століття у містах Правобережної України стали активно з'являтися кафешантани – розважальні ресторани-кафе з відкритою сценою і численними розвагами. Кафешантан «Шато-де Флер» у центрі Києва мав великий платний парк з клумбами і електроосвітленням. Тут влаштовували бали, концерти, театральні вистави, естрадні номери, поетичні читання і феєрверки. Тут діяли перші в Києві місячні абонементи на бізнес-ланчі (три страви – 9 рублів, чотири страви – 12 рублів, п'ять страв – 15 рублів). Вхід на вечірні заходи залежав від програми і становив близько 40 коп.¹⁹

Популярну категорію закладів харчування становили кафе та кондитерські: наприкінці XIX – початку XX ст. їх нараховувалося у Києві більше двадцяти. Відвідувачам пропонувалися шоколад, кава, чай, морозиво, прохолодні напої і навіть кефір, а також кондитерські вироби, асортимент яких був дуже широким.

Таким чином, ресторання справа та сфера громадського харчування у містах Правобережної України впродовж другої половини XIX – початку XX століть чим далі модернізувалася, намагаючись не відставати від провідних тенденцій часу в галузі надання послуг населенню. Особливо помітним це було на прикладі міст – лідерів капіталістичної урбанізації та економічного зростання, де розвиток індустрії гостинності відбувався у тому ж напрямку, що й у провідних центрах Європи і Америки.

Примітки:

¹ Федорченко В.К., Дьорова Т.А. Історія туризму в Україні. Київ: Вища школа, 2002. С. 40.

² Михайлик А. Алкоголь на Поділлі // Подолянин. Кам'янець-Подільський, 2016. 26 грудня.

³ Льїн Л.В., Ляшук М.М. Історичні аспекти становлення та розвитку готельно-ресторанного господарства Волинської області // Географія та туризм. 2010. Вип. 6. С. 145.

⁴ Там само.

⁵ Там само.

⁶ Вишневська Г.Г. Еволюція сфери гостинності міста Києва другої половини XIX – початку XX ст. в контексті розвитку українського туризму: автореф. дис. ... канд. культурології / Київський національний університет культури і мистецтв. Київ, 2008. С. 14.

⁷ Там само. С. 14-15.

⁸ Онацький М. Історичні витоки формування індустрії гостинності в Україні // Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід: колективна монографія / за ред. А.Ю. Парфіненка. Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. С. 349.

⁹ Федорченко В.К., Дьорова Т.А. Історія туризму в Україні... С. 42.

¹⁰ Там само.

¹¹ Реєнт О.П. Загальні тенденції розвитку, найголовніші осередки та реверсні особливості української торгівлі в XIX – на початку XX ст. // Проблеми історії України XIX – початку XX ст.: зб. наук. пр. Київ, 2017. Вип. 26. С. 20.

¹² Федорченко В.К., Дьорова Т.А. Історія туризму в Україні... С. 42.

¹³ Лавренчук М. Вкусная история: где и как ели киевляне последние 200 лет // Наш Киев. URL: <https://nashkiev.ua/zhournal/...eda/kak-i-gde-eli-kievlyane-poslednie-200-let.html>

¹⁴ Дьяченко Р.В. Готельно-ресторанні заклади Києва епохи модерну: культурно-мистецький контекст // Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури. 2014. Вип. 33. С. 173.

¹⁵ Єсюнін С. Прогулянка Проскурівом: історичні нариси. Хмельницький: Обласний краєзнавчий музей, 2008. С. 18-19.

¹⁶ Новосад К. Історія центральної вулиці міста. «Савой» і «Франсуа»: історія конкуренції двох готелів // Вінницька газета. Вінниця, 2014. 11 липня.

¹⁷ Лавренчук М. Вкусная история... URL: <https://nashkiev.ua/zhournal/...eda/kak-i-gde-eli-kievlyane-poslednie-200-let.html>

¹⁸ Там само.

¹⁹ Там само.

Humeniuk Anatoly. Development of restaurant business and system of catering establishments in the cities of Right-Bank Ukraine during 1861 – 1914. The article discusses the dynamics and features of becoming and development of restaurant business and the whole system of catering establishments in the cities of Right-Bank Ukraine during 1861 – 1914. The factors of capitalist modernization of the hospitality industry, localization and pace of its development in the main urban centres of the region are determined. The limits of innovations in the field of catering establishments, the level of variety of services and the price characteristics of the menu offered to clients depending on the category of establishments and the contingent of visitors are considered. The results and consequences of the development of hospitality establishments in the Right Bank cities during 1861 – 1914 are characterized.

Key words: Right-Bank Ukraine, restaurant establishments, cities, catering establishments, capitalist modernization, coffee shop, hospitality, restaurant, kitchen.

Отримано 20.09.2019