
Литературный трактир или национальные особенности трапезы

Джанджугазова Е.А.

Ресторанный бизнес крепко связан с историей человеческой цивилизации так же, как в принципе туризм связан с путешествиями и географическими открытиями. Однако первое письменное упоминание о ресторанном бизнесе появилось лишь в XIV веке — в «Кентерберийских рассказах» английского писателя Джеффри Чосера. В них Д. Чосер описывает харчевню «Табард», хозяин которой в целях привлечения клиентов (странствующих паломников) предлагал бесплатную еду тому, кто расскажет самую интересную историю.

Здесь следует подчеркнуть, что литература и гастрономия — вещи тонкие, требующие самоотдачи и вдохновенного творчества, именно поэтому тема трапезы и кулинарного искусства не сходит со страниц мировой и отечественной литературы уже сотни лет, а люди творческие тяготеют к ресторанному бизнесу, и некоторые из них даже становятся успешными рестораторами.

Конечно, ресторан — это, прежде всего, коммерческое предприятие, которое предлагает клиентам блюда и напитки для удовлетворения гастрономических потребностей с целью получения прибыли, но вместе с тем еда в ресторане может выступать в форме особой аттракции, если само предприятие имеет какую-то идею или, как сегодня говорят, концепцию.

Вместе с тем ресторанный бизнес, несмотря на растущую глобализацию, в значительной степени базируется на национальной культуре питания разных стран и народов, и именно эт-

ническая составляющая зачастую формирует идею ресторана. Однако ресторанный рынок развивается, как и любой отраслевой рынок, с учетом спроса и предложения, что, в конечном счете, определяет динамику и параметры его развития.

Например, сегодня во всем мире функционируют миллионы крупных, средних и мелких ресторанов, только в Париже их насчитывается более 14 тыс., в Нью-Йорке — более 17 тыс. В Москве, по сведениям Московской гильдии рестораторов (МГР), их около 2,4 тыс., что в три-четыре раза меньше, чем например, в Будапеште или Праге, и в восемь-девять раз меньше, чем в Париже. Вместе с тем, сегодня их значительно больше, чем в 1990 году (когда их было не более двух сотен с учетом привозных ресторанов).

Отечественный ресторанный рынок за короткий промежуток времени в 20–30 лет прошел путь от безликих «стекляшек» до дорогих высокочеловеческих ресторанов с «высокой кухней». Однако и в этой эволюции отечественного ресторанного дела не обошлось без национальных особенностей. Большинство российских рестораторов, открывая свое первое предприятие, как правило, толком не понимали, что делают. У них почти не было профессиональных знаний и опыта — только голый энтузиазм.

И повезло тем, кто смог найти «свою тему» или попросту ее «угадать». Кроме того, рестораторы поняли, что особенностью российской ресторанной клиентуры является ее непостоянство. Если на Западе человек может ходить

в один и тот же ресторан долгие годы, причем по несколько раз в день, то нашей публике требуется постоянная новизна. Российский ресторан, если в нем нет яркой завораживающей идеи, через два-три года неизбежно обречен если не на смерть, то на медленное угасание. Следовательно, задача прозорливого ресторатора — каким-то образом «приручить» клиента, т.е. воспитать своего постоянного гостя.

Приручать потребителя начали на идейной основе, так как российский потребитель хочет в ресторане не только вкусно поесть, но и развлечься. Конечно, можно сколько угодно иронизировать по поводу того, что в классическом итальянском ресторане с фоновой музыкой россияне пытаются танцевать, что совершенно непонятно европейцам, но, как известно, душа русского человека «просит праздника», и с этим следует считаться. Именно поэтому в Москве появилось большое количество концептуальных ресторанов.

Наиболее популярные из них — рестораны-театры, такие как «Белое солнце пустыни», «Шинок», «Бочка», «Царская охота», «Ермак» и др. Они до сих пор занимают высокие места в рейтингах самых популярных ресторанов Москвы. Рестораторы говорят, что сама идея концептуального ресторана, с которой, собственно, все и начинается, в большинстве случаев приходит случайно.

По словам известного московского ресторатора Андрея Делоса, идея его первого концептуального ресторана «Бочка» возникла еще в ресторане «Сохо», в котором банкиры отмечали какой-то очередной корпоративный праздник. Захотелось их развлечь, чем-то удивить, и в голове выстроился следующий ассоциативный ряд: банк—банкиры—деньги—золотой телец—бык. Так возникла идея зажарить быка целиком прямо на входе в ресторан. Конечно, это была полная авантюра, поскольку на тот момент никто из персонала не знал, как это делается, но публика была в восторге! Эта же идея потом перекочевала в «Бочку», где в середине зала жаривается на вертеле бык.

Многие рестораторы часто сравнивают свою профессию с профессией режиссера,

а процесс создания ресторана — с созданием кинофильма, в котором помимо самой идеи есть еще много других, не менее важных технических составляющих.

Конечно, в ресторанном деле один из решающих факторов — это кухня, которую профессионалы считают самой сложной работой. Как правило, процесс составления меню ресторана — это коллективный труд его владельцев и шеф-повара. Один из наиболее тонких моментов при этом — адаптация национальной кухни к российскому вкусу. Как показывают наблюдения, россияне предпочитают гастрономическую эклектику или адаптацию гастрономических традиций народов мира к русскому вкусу, так как элемент привязки любой национальной кухни к русскому вкусу и русскому желудку очень важен.

По мнению рестораторов, если открыть «честный» ресторан французской или, скажем, восточной кухни, русский человек один раз попробует и больше в него не придет: к серьезной рецептурной кухне должна быть серьезная подготовка.

Вместе с тем все владельцы ресторанов, больших или маленьких, престижных или дешевых, оригинальных или рядовых, занимаются одним и тем же делом, непосредственно зависящим от целого ряда факторов: предложение, спрос, конкуренция, издержки, гастрономическая мода, состояние экономики страны, климат, погода и пр.

Но нельзя и забывать о том, что рестораны торгуют не только едой и напитками, они торгуют услугами гостеприимства, удобствами, доброжелательной атмосферой, отдыхом, впечатлениями, романтикой, любовью, приключениями, возбуждением и даже мечтами. Искусство гостеприимства современного ресторана формируется в рамках распространенной западной концепции развития сервисной экономики — Experience Economy (экономики, основанной на опыте), что предполагает развитие способностей персонала ресторана чувствовать и предугадывать запросы и ожидания клиента. Применение подобных подходов

дает возможность создать в ресторане особую атмосферу для клиента, наполненную приятными впечатлениями и позитивным жизненным опытом.

Учитывая национальные особенности отдыха и трапезы, это наиболее рациональный путь развития российского ресторанного бизнеса, который должен быть гибким и мобильным.

Вместе с тем российский и, в частности, московский ресторанный рынок разнообразен и многолик, его составляют самые разные типы заведений: городские рестораны, рестораны самообслуживания, вокзальные рестораны, рестораны при гостиницах, на теплоходах, поездах и др.

Совершенно особое место в этой типологии занимают этнические рестораны, пользующиеся огромной популярностью в нашей поликультурной и многонациональной стране.

Развитие индустрии этнических ресторанов и развлекательных этноцентров неразрывно связано с туризмом, миграцией и широким освещением в культурной и публицистической прессе особенностей различных кухонь народов мира, интересных как своей самобытностью и разнообразием, так и приверженностью к натуральным и экологически чистым продуктам. Большинство национальных кухонь привлекают современных людей благодаря тому, что пища, веками употребляемая народами разных стран, является здоровой, а кроме того важна и аттрактивная составляющая или некое представление, позволяющее гостям, не перемещаясь во времени и пространстве, окунуться в атмосферу другой исторической эпохи, других культурных традиций. Благодаря атмосфере: интерьерам, музыке, костюмам, блюдам и напиткам — можно в считанные секунды почувствовать себя венецианским негодянтом, японским самураем или русским купцом, широко гуляющим на ярмарке.

Этническая тема в ресторанном бизнесе как возвращение к истокам или своим корням заставляет задуматься о том: Кто Мы? Всем известна фраза Гиппократ: «Мы есть то, что мы едим». Причем не только с физиологической,

но и с духовно-нравственной точки зрения. Национальные традиции питания формируются тысячелетиями и несут в себе некий культурный код, составляющий многовековой строй русской жизни, в значительной степени базирующийся на особенностях трапезы. Пожалуй, никто из российских классиков так живо и образно не описал национальные особенности трапезы конца XIX начала XX века, как Иван Сергеевич Шмелев в романе «Лето Господне».

Крестьянская и купеческая среда, которую описывает Шмелев, предстает перед читателем целостным и органичным миром, полным нравственного здоровья, внутренней бытовой культуры, любви и человечности.

В «Лете Господнем» чрезвычайно полно и глубоко воссоздан религиозный пласт всей народной жизни, смысл и красота православных праздников, обрядов, обычаев, остающихся неизменными из века в век, раскрываемых писателем настолько ярко и талантливо, что роман воспринимается подлинной энциклопедией русской жизни.

Из романа И.С. Шмелева «Лето Господне» [1]:

Рождество

Перед Рождеством, дня за три, на рынках, на площадях, — лес елок. А какие елки! Этого добра в России сколько хочешь. Не так, как здесь, — тычинки. У нашей елки... как отогреется, расправит лапы, — чаща. На Театральной площади, бывало, — лес. Стоят, в снегу. А снег повалит, — потерял дорогу! Мужики, в тулупах, как в лесу. Народ гуляет, выбирает. Собаки в елках — будто волки, право. Костры горят, погреться. Дым столбами. Сбитенщики ходят, аukaются в елках: «Эй, сладкий сбитень! калачики горячи!..» В самоварах, на долгих дужках, — сбитень.

Сбитень? А такой горячий, лучше чая. С медом, с имбирем, — душисто, сладко. стакан — копейка. Калачик мерзлый, стаканчик, сбитню, толстенький такой, граненый, — пальцы жжет. На снежку, в лесу... приятно! Потягиваешь понемножку, а пар — клубами, как из паровоза. Калачик — льдышка. Ну, помакаешь, помягчает. До ночи прогуляешь в елках. А мороз крепчает.

Небо — в дыму — лиловое, в огне. На елках иней. Мерзлая ворона попадетсЯ, наступишь — хрустнет, как стекляшка.

Морозная Россия, а... тепло!..

В Сочельник, под Рождество, — бывало, до звезды не ели. Кутью варили, из пшеницы, с медом; взвар — из чернослива, груши, шепталы... Ставили под образа, на сено.

Постный Рынок

Какой же великий торг! Широкие плетушки на саях, — все клюква, клюква, все красное. Ссылают в щепные короба и. в ведра, тащат на головах.

— Самопервеющая клюква! Архангельская клюквя!..

— Клюква... — говорит Антон, — а понашему и вовсе журавиха. И синяя морошка, и черника — на постные пироги и кисели. А вон брусника, в ней яблочки. Сколько же брусники!

— Вот он, горох, гляди... хороший горох, мытый. Розовый, желтый, в саях, мешками. Горошники — народ веселый, свои, ростовцы.

А вот капуста. Широкие кади на саях, кислый я вонкий дух. Золотится от солнышка, сочные

ет. Валят ее в ведерки и в ушаты, гребут горстями, похрустывают — не горчит ли? Мы пробуем капустку, хоть нам не надо. Огородник с Крымка сует мне беленькую кочерыжку, зимницу, — «как сахар!». Откусишь — щелкнет.

А вот и огурцами потянуло, крепким и свежим духом, укропным, хренным. Играют золотые огурцы в рассоле, пляшут. Вылавливают их ковшами, с палками укропа, с листом смородинным, с дубовым, с хренком. Антон дает мне тонкий, крепкий, с пупырьками; хрустит мне в ухо, дышит огурцом.

А вот вороха морковки — на пироги с лучком, и лук, и репа, и свекла, кроваво сахарная, как арбуз. Кадки соленого арбуза, под капусткой поблескивает зеленой плешкой.

— Редька то, гляди, Панкратыч... чисто боровки! Хлебца с такой умнешь!

— И две умнешь, — смеется Горкин, забирая редьки. А вон — соленье; антоновка, морошка, крыжовник, румяная брусничка с белью, слива в кадках... Квас всякий — хлебный, кислощейный, солодовый, бражный, давний — с имбирем...

— Сбитню кому, горячего сбитню, угощу?..

— А сбитню хочешь? А, пропьем с тобой семитку. Ну-ка, нацеди. Пьем сбитень, обжигает.

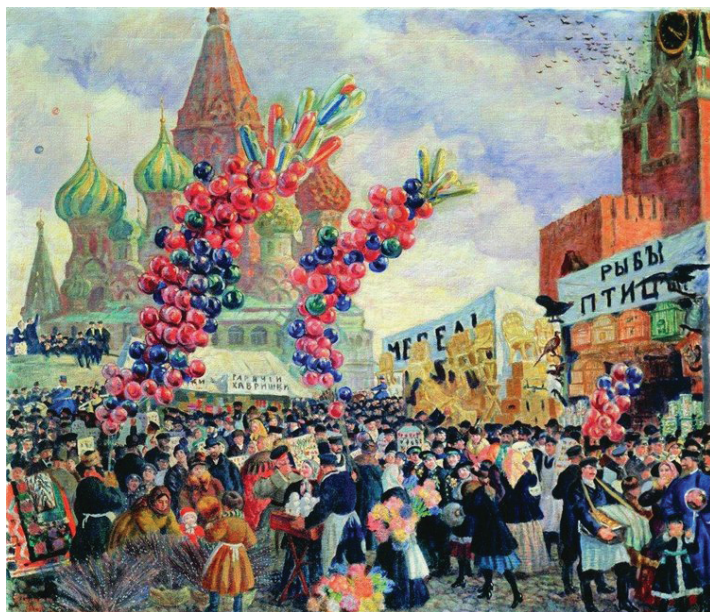
— Постные блинчики, с лучком! Грещищевые лукощевые блинчики!

Дымятся луком на дощечках, в стопках.

— Великопостные самые... сахарные пышки, пышки!..

— Грешники черепеники горячи, Горрячи грешнички!..

Противни киселей — ломать копейка. Трещат баранки. Сайки, баранки, сушки... калужские, боровские, жиздринские, — сахарные, розовые, горчичные, с анисом — с тмином, с солью и маком... переславские бу-



Б.М. Кустодиев. «Вербный торг у Спасских ворот на Красной площади в Москве». 1917 г. [3]



Постная трапеза

блики, витушки, подковки, жавороночки... хлеб лимонный, маковый, с шафраном, ситный весовой с изюмцем, пеклеванный...

— Ешь, Москва, не жалко!..

А вот и медовый ряд. Пахнет церковно, воском. Малиновый, золотистый, — показывает Горкин, — этот называется печатный, энтот — стеклый, спускной... а который темный — с гречишки, а то господский светлый, липнячок подсед. Липонки, корыта, кадки. Мы пробуем от всех сортов. На бороде Антона липко, с усов стекает, губы у меня залипли. Будочник гребет баранкой, диакон — сайкой. Пробуй, не жалко! Пахнет от Антона медом, огурцом.

Черпают черпаками, с восковиной, проливают на грязь, на шубы. А вот — варенье. А там — стопками ледяных тарелок — великопостный сахар, похожий на лед зеленый, и розовый, и красный, и лимонный. А вон, чернослив моченый, россыпи шепталы, изюмов, и мушмала, и винная ягода на вязках, и бурачки абрикоса с листиком, сахарная кунжутка, обсахаренная малинка и рябинка, синий изюм кувшинный, самонастояще постный, бруски помадки с елочками в желе, масляная халва, калужское тесто кулебякой, белевская пастила... и пряники, пряники — нет конца.

— На тебе постную овечку, — свет мне белянский пряник Горкин. А вот и масло. На солнце бутылки — золотые: маковое, горчишное, орешное, подсолнечное... Всхлипывают насосы, сопят бултыхают в бочках. Я слышу всякие имена, всякие города России. Кружится подо мной народ, кружится голова от гула. А внизу тихая белая река, крохотные лошади, санки, ледок зеленый, черные мужики, как куколки. А за рекой, над темными садами, — солнечный туманец тонкий, в нем колокольни тени, с крестами в искрах, — милое мое За-москворечье.

— А вот, лесная наша говядинка, гриб пошел! Пахнет соленным, крепким. Как знамя великого торгового постного, на высоких шестах подвешены вязки сушеного белого гриба. Проходим в гомоне.

Лопаснинские, белей снегу, чище хрустально! Грибной елараш, винегретные... Похлебный гриб сборный, ест протопоп соборный! Рыжики соленые смоленые, монастырские, закусовые... Боровички можайские! Архиерейские грузди, нет сопливей!.. Лопаснинские отборные, в медовом уксусу, дамская прихоть, с мушиную головку, на зуб неловко, мельчен мелких!..

Горы гриба сушеного, всех сортов. Стоят водопойные корыта, плавают белый триб, темный и красношляпный, в пятак и в блюдечко. Висят на жердях стенами. Шатаются парни, завешан-



Пасхальное угощение

ные вязанками, пощумливают грибами, хлопают по доскам до звона: какая сушка! Завалены грибами сани, кули, корзины...

Пасха

У Воронина на погребнице мнут в широкой кадучке творог. Толстый Воронин и пекаря, засучив руки, тычут красными кулаками в творог, сыплют в него изюму и сахарку и проворно вминают в пасочницы. Дают попробовать мне на пальце: ну, как? Кисло, но я из вежливости хвалю.

У нас в столовой толкут миндаль, по всему дому слышно. Я помогаю тереть творог на решет-

ке. Золотистые червячки падают на блюдо, — совсем живые! Протирают все, в пять решет; пасох нам надо много.

Для нас — самая настоящая, пахнет Пасхой. Потом — для гостей, парадная, еще «маленькая» пасха, две людям, и еще — бедным родственникам.

Весело глазам: все пестро. Куличи и пасхи в розочках, без конца. Крашеные яички, разные, тянутся по столам, как нитки. Возле отца огромная корзина, с красными. Христосуются долго, долго. Потом едят. Долго едят и чинно.

Литература

1. Шмелев И.С. Лето Господне. М.: Детская литература, 2009.
2. www.100k.ru/restoran.html. Дата обращения: 20.07.2010.
3. <http://kyklodel.livejournal.com/83816.html>. Дата обращения: 22.07.2010.