

# **КЛАССИФИКАЦИЯ ПИТЕЙНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ РОССИИ В XIX – НАЧАЛЕ XX ВВ.**

**В.И. Рессина**

В России в XIX – начале XX вв. были распространены различные питейные заведения. Их научная классификация специаль-

но не осуществлялась. Законодательство той эпохи конкретных признаков отличия одних заведений от других не предусматривало. В 1893 г. было учреждено положение о трактирном промысле, по которому к трактирным заведениям причислялись: трактиры, рестораны, харчевни, духаны, овощные и фруктовые лавки, ренсковые погреба с подачей кушаний и закусок, пивные лавки с подачей горячей пищи. Но это этот перечень не включал все виды.

Цель данной работы – классификация питейных заведений в России XIX – начала XX вв. Источниковая база исследования историко-краеведческая литература указанного периода. Автором использован историко-сравнительный метод исследования.

В результате изучения питейные заведения в России XIX – начала XX вв. были разделены на группы по времени их возникновения, по внешнему облику, по своим функциям, рациону питания, кругу посетителей, культуре обслуживания. *Кабак* или же питейный дом – это старейшее заведение, где продавались спиртные напитки для употребления их на месте, запрещалась торговля съестными припасами. *Ренсковые погреба* – предназначались исключительно для продажи виноградных вин. *Харчевня* – здесь можно было найти вареные, печеные и жареные припасы, полпиво, обыкновенный квас и кислые щи. Продажа спиртных напитков здесь была запрещена. В *трактире* предлагали еду и выпивку, в том числе виноградное вино, ром, арак, ликер, пунш, хлебные водку, чай, кофе. Был разрешен отпуск кушаний на дом, но запрещена продажа спиртных напитков на вынос. В *кофейном доме* подавали мороженое, лимонад, арбат, кофе, шоколад, варенье, закуски, хлебные конфеты, фрукты. *Герберги* – учреждения, которые владели правом иметь квартиры для приезжающих, также стол, водку, виноградные вина. В отличие от трактиров, герберги посещались «чистой публикой» и были особенно любимы иностранцами. *Кух-мистерские столы (ресторации)* – в этих заведениях предлагали спиртное, а также обеденные и вечерние столы. В *ресторане* разрешалось подавать чай, кофе, шоколад, глинтвейн, конфеты и разные пирожные, бульон, бифштекс и др. Разные напитки было принято подавать не порциями (как в трактирах), а в чашках и стаканах. *Чайные* создавались как места для общения, чтения, для «отрешения народа». Спиртные напитки в чайных подавать запрещалось, вместо них подавали чай. *Столовые* – места массового общественного питания. В столовых часто отпускались бесплатные обеды для бедных людей. Спиртное здесь не употреблялось. Большое значение в питании малообеспеченного населения имела

уличная торговля, популярностью пользовались «обжорные ряды» и услуги лоточников.