



ИВАНОВА АЛИНА ПАВЛОВНА

ЕДА МЕНЯЕТ ГОРОД

В статье представлены фрагменты исследования пространства еды в дальневосточных городах — Владивостоке и Хабаровске, вошедшие в книгу «Городские пространства: еда». Кафе трактуется как образ жизни и место обитания «новых горожан», а ресторанные дворики и кварталы — как основные общественные пространства. Автор, основываясь на собственных воспоминаниях, демонстрирует ретроспективу заведений общепита и описывает ключевые точки гастроландшафтов обозначенных городов.

Ключевые слова: городская еда, кафе, кофейни, стритфуд, городская среда, Хабаровск, Владивосток, дальневосточный общепит.

Keywords: city food, cafes, coffee shops, street food, urban environment, Khabarovsk, Vladivostok, Far Eastern foodservice.

Еда, как основной сюжет городской жизни, давно тревожила воображение автора статьи, но импульсом к изучению нового дальневосточного общепита послужило внезапное осознание количества знакомых, которые подрабатывают в кафе барменами, баристами и официантами, открывают собственные бары, пабы, пекарни, микрокондитерские и бесконечно постанут в «Инстаграме» канонические постхипстеровские «луки» на фоне выбеленных кирпичных стен. Картонный кофейный стаканчик сегодня служит таким же обязательным атрибутом наших студентов и молодых коллег, как смартфон, перейдя из утилитарного знака «еды-на-бегу» в маркер «нового горожанина» — мобильного, образованного и вестернизированного. Посещение кафе стало способом «расцепления» с реальностью — посетители модного места находятся не в январском Хабаровске, а в воображаемой Европе. В условно-лофтовых интерьерах условного «Мускатного кита» происходит временное перекодирование пространства, где (если воспользоваться терминами фрейм-анализа) содержание одного мира (реальная улица Муравьёва-Амурского) сталкивается с содержанием другого — идеального мира праздничной мечты о прекрасном столичном городе.

Но, помимо хипстеровских кафе и пафосных ресторанов, в дальневосточных городах идёт стремительное развитие придорожного «остановочного» фастфуда и этнических заведений, являющихся для многочисленных «новых дальневосточников» важной структурой коммуникации. Нигде социальное и гендерное расслоение не проявляется столь наглядно и ярко, как в культуре городской еды.

«Города, как и люди, это то, что они едят» [2]. После принятия программы импортозамещения в 2014 году еда оказалась в фокусе общественного внимания: программа Елены Летучей «Ревизорро», кулинарные поединки «На ножах» и «Кондитер», гастро-трэвел-шоу «Еда, я люблю тебя!», бесконечные ток-шоу и сериалы (например, «Кухня» на СТС) с гастрономическими сюжетами вошли в топы ТВ-рейтингов; в любом СМИ с претензией на «модность» имеется ресторанный критик (в этом амплуа выступают известные литераторы, например, Татьяна Толстая и Евгений Гришковец) или, в бюджетном варианте, обзор вновь открывающихся точек общепита. Оперативными источниками информации о текущих изменениях в московско-петербургском гастрономическом ландшафте служат сайты «Афиша Daily» и The Village. Что касается дальневосточных реалий, то в Приморье наиболее качественная информация аккумулируется на сайте «Владивосток-3000» [3], а лучшим хабаровским сайтом о городской повседневности, по мнению автора, являлся портал «Хлеб» [10], закрывшийся в ноябре

2016 года; весной 2017-го самым популярным среди «новых горожан» является портал «ПространствоХабаровск» [7].

Гендерные аспекты отечественной культуры еды

Советские столовые, от школьных до заводских, можно рассматривать в ряду других «машин насилия», нацеленных на воспитание коллективного духа и подавление личности. Они имели единственную функцию — быстрого неприятия зательного питания и восходили к раннесоветской идее фабрики-кухни. Меньше всего эти, подчеркнута дегуманизированные, пространства ассоциировались с представлением о том, что еда и сопутствующие ей ритуалы могут доставлять удовольствие. Какая-либо приватность (в том числе производственный флирт) в обширных, гулких, хорошо просматриваемых, дурно пахнущих и принципиально антиэстетичных помещениях была проблематичной. Семантика столовых, как территории стресса и конфликтов, зафиксирована не только в воспоминаниях старшего поколения, но и в советском кинематографе, где именно столовые часто служат сценой скандалов и напряжённых выяснений отношений (к/ф «Служебный роман», реж. Э. Рязанов, 1977 г.). Для интерьера столовых был обязателен антидизайн, единственным элементом оформления которого являлись дидактические призывы («Хлеба к обеду в меру бери, хлеб — богатство, его береги», «Мойте руки перед едой!») или зловещие плакаты санэпидстанций.

Более интересны для анализа многочисленные заведения невысокой ценовой категории, предполагающие тем не менее возможность общения: рюмочные, стопочные, бутербродные. Главное их отличие — чёткая гендерная маркировка: они по умолчанию были «мужскими» пространствами, и появление там одиноких женщин воспринималось как недоразумение или поиск клиентов.

Впервые концепция «кафе как третье место» (ставшее за последующие 30 лет избитым штампом) была заявлена в книге Рэя Ольденбурга «Третье место: кафе, кофейни, книжные магазины, бары, салоны красоты и другие места “тусовок” как фундамент сообщества». В 2014 году в издательстве «Новое литературное обозрение» она была переведена на русский язык [6]. Рэй Ольденбург, описывая феномен «мачистских» пивных и пабов, возводит их к первобытной институции «мужского дома», который на протяжении столетий был самым значительным объектом поселений: «Эволюцию системы мужских связей можно проследить от этих “мужских домов” в племенных обществах, куда крайне редко допускались женщины и дети, до

мужских клубов, существующих в нашем обществе. Первые городские клубы, или кружки, были способом адаптации к росту населения и возникновению социальной стратификации. Как и в случае «мужских домов» прежних столетий, членство в мужском клубе рьяно охранялось от вторжения женщин. Для представителей рабочего класса постоянный двор, паб, таверна или салун служили «клубом бедняка». У мужчин всякого социального положения была своя таверна, от низкопробного кабака до утончённых версий с дубовыми панелями и барменами в элегантной униформе» [6]. В России заветные места, несущие «однозначную печать маскулинности», сохранялись в неприкосновенности вплоть до начала XXI века, а наплыв мигрантов из Средней Азии и Закавказья в последние годы способствует их реставрации и процветанию (правда, с ориентальной спецификой).

«Для многих москвичей трактир тоже был «первой вещью». Он заменял и биржу для коммерсантов, делавших за чашкой тысячные сделки, и столовую для одиноких, и часы отдыха в дружеской беседе для всякого люда, и место деловых свиданий, и разгул для всех — от миллионера до босняка» [5, с. 314] — так оценивает социальное значение трактиров первый (и, возможно, лучший) русский исследователь повседневности В. А. Гиляровский. В советском городе трактир, трансформируясь в пивную, из «первой вещи» стал «третьим местом». Подобные заведения, имевшие чёткую гендерную маркировку («Яма» была уголком бескомпромиссного мужского шовинизма. Здесь вообще не предполагался женский туалет» [1]), часто служили советским режиссёрам декорациями в сценах роковых мужских диалогов («разборок»). Подвальная «Яма», уцелевшая с довоенных нэпмановских времён, фигурировала в культовом фильме Э. Рязанова «Берегись автомобиля» (1966 г.). В романтической эпопее В. Меньшова «Москва слезам не верит» (1979 г.) показана советская пивная-«стекляшка» эпохи «развитого социализма»: одноногие столики, отсутствие посадочных мест, подразумевающее невозможность долгого общения, хамская, асексуальная, отталкивающая обслуга (при том, что в вестернизированном мире ролевая модель «официантка» обязательно подразумевает коннотации соблазна). Но для советских мужчин пивные были сакральными территориями свободы и мачизма.

Разнообразные закусовые, пельменные, чебуречные, беляшные, блинные и пирожковые казались более толерантными к женскому присутствию, но еда там была не изящная, грубая, подразумевающая функцию закуски к водке, которая повсеместно подавалась в «шкаликах» или разливалась из-под полы. Идея назначать кому-либо свидание или деловую встречу в чебуречной была неочевидной. Интерьеры подобных заведений были жёстко функциональны, но пред-

полагали посадочные места, что резко повышало уровень удобств. Тем не менее, благодаря небольшим размерам, плохому освещению и легкодоступному алкоголю, создавалась иллюзия приватности и если не комфорта, то некой «душевности». Многие представители старшего поколения, судя по постам в «Фейсбуке» (группы «Старый Хабаровск» и «Старый Владивосток»), вспоминают их с умилением, как возможность сохранить в консервативном и тоталитарном обществе многообразие неформальных практик общения.

Формирование гастрономического ландшафта Хабаровска и Владивостока: исторический обзор

Первые улицы Хабаровска застраивались одно- и двухэтажными (крайне редко три – четыре этажа) красно-кирпичными зданиями казённой архитектуры (деревянный частный сектор имел усадебный характер). Только на улице Муравьёва-Амурского сформировались кварталы сплошной коммерческой застройки с окнами-витринами в первом этаже. От этого раннего пласта сегодня сохранилось несколько кварталов в районе Комсомольской площади и два десятка разрозненных двухэтажных особняков частного характера, изначально не предназначенных для осуществления функции питания. В 1930–1950 годы в центре появляются 5–7-этажные здания «магистральной» архитектуры (с высокими рустованными цоколями и развитой венчающей частью), в первых этажах которых предусматривалась возможность организации кафе. Но эти масштабные строения были точно интегрированы в сложившуюся застройку и не образовывали непрерывный уличный фасад. На улице Карла Маркса (бывшая Муравьёва-Амурского) в пределах городского центра только 8 зданий этого периода предполагали размещение кафе и столовых. На других улицах локации, предназначенные для общепита, встречались значительно реже.

Ещё один отчётливо читаемый в городском ландшафте Хабаровска архитектурный пласт — позднесоветский модернизм 1970–1980-х годов. Некоторые высотные точечные здания этого периода строились с отступом от «красной линии», а непосредственно на тротуары выходили одноэтажные пристройки с окнами-витринами, предполагавшие размещение предприятий торговли и общепита (ул. Ленина, №№ 49–53, ул. Серышева, 42).

Особенностью Хабаровска является его линейная структура: длина города, вытянутого узкой полосой вдоль берега Амура, составляет, по разным оценкам, 50–70 км, при этом все общественные пространства сконцентрированы в

относительно небольшом центре, а периферии застроены спальными районами и заняты промзонами, перемежающимися пустырями. Во второй половине 1970-х была сделана попытка децентрализации: в Южном и Северном микрорайонах появились одинаковые торговые центры (монументальные, квадратные в плане здания с ленточным остеклением) с ресторанами на втором этаже*. В Северном микрорайоне в 1984 году открылся кинотеатр «Хабаровск» — выдающийся образец типового позднесоветского модернизма — с кафетерием и бильярдным клубом, который стал важной точкой притяжения для окрестных субкультур в первые годы перестройки.

В постсоветский период происходит уплотняющая застройка исторических кварталов, отдельные здания для кафе / ресторанов в центре города строятся крайне редко, но помещения для них предусматриваются в зданиях новых отелей и культурно-развлекательных комплексах (ресторан «Версаль» в здании одноимённой гостиницы у Центрального рынка, ресторан «Али» на городских прудах в парке «Динамо»), а также в новеньких двух- и трёхэтажных особнячках, мимикрирующих под историческую застройку (памятники недолгого хабаровского постмодернизма 1990-х гг.). В поисках удобных помещений наиболее предприимчивые инвесторы нарождающейся дальневосточной гастроиндустрии обратили внимание на огромные здания советских проектных институтов и арендовали опустевшие этажи (ресторан корейской кухни «Режент», открытый в цоколе Хабаровского гражданпроекта, наиболее яркий пример).

Остановимся на знаковых заведениях Хабаровска, которые стали индикаторами системных изменений. Автор не претендует на создание исчерпывающего гастропутеводителя; в обзор включены наиболее интересные, с, безусловно, субъективной точки зрения, объекты, чьё появление открывало новые этапы развития дальневосточной культуры еды.

На излёте советской власти и в первые годы перестрой-

ки (1980–1990) хабаровские места общественного питания средней ценовой категории не поражали разнообразием концепций и интерьеров. Респектабельные рестораны базиликального типа («Амур», «Дальний Восток», «Север», «Центральный», «Уссури»), расположенные в первых этажах бывших доходных домов и сталинских гостиниц, долго сохраняли аутентичные послевоенные интерьеры (лепнина, тяжёлые драпировки, пальмы и фикусы в кадках, фрески приемлемого качества с суровыми пейзажами) и только в 1980-е годы были декорированы монументальными деревянными фризами с «природными» мотивами и абстрактными гипсовыми панно.

Модернистские стеклянные павильоны с лёгкой мебелью и мозаиками на стенах, столь популярные в советском кинематографе 1960-х годов, в Хабаровске не прижились, за исключением круглого «Аквариума» у здания аэропорта. Самые нейтральные, чтобы не сказать унылые, интерьеры появились в 1980-е годы (ресторан «Северный», рестораны в крупных новых гостиницах). Интерьеры больших зальных пространств создавались цветом стен, мебели и текстиля («Красный» и «Белый» залы гостиницы «Интурист»). В отличие от узких вытянутых залов классических советских ресторанов, обращённых окнами-витринами на главные городские улицы, ресторанные залы 1980-х резко увеличились в размерах и приобрели квадратную конфигурацию. Они, как правило, располагались выше первого этажа и не просматривались с улицы. Их окна не работали на формирование уличного фасада и создание «дружелюбной» городской среды в целом.

Помимо ресторанов, в гастрономическом ландшафте позднесоветского Хабаровска было ещё несколько точек притяжения. В гостинице «Турист» работал чуть ли не единственный в городе бар «Роза ветров» (бары в «Интуристе» были менее доступны простому обывателю). На углу бывшего Дома коммуны работников НКВД (ул. Карла Маркса, 25, ныне — ул. Муравьёва-Амурского) находился вход в кафе-мороженое «Снежинка», с памятным хабаровчанам старшего поколения мозаичным панно с образом зеленоглазой Снежной Королевы и отвратительным обслуживанием. В этом же здании, являющемся, кстати сказать, выдающимся памятником довоенного (1932–1934) дальневосточного ар-деко, в пристройке первого этажа, где по замыслу архитектора должна была функционировать общественная кухня-столовая, долгие десятилетия размещалось кафе «Даурия», главным (и единственным) достоинством которого были панорамные окна-витрины, обращённые на городской променад. Следует отметить разумный нейминг советских заведений, предназначенных в первую очередь для командировочных и гостей города. Региональная экзo-

* Официально они назывались общественными центрами на 12 тысяч жителей. Вот такое описание проекта было опубликовано в газете «Правда» в 1972 г.: «В общественном центре под одной крышей разместятся магазины, комбинат бытового обслуживания, кафе, столовая, ресторан» (Пастухов С. 120 проектов для города // Правда. — 15 июня 1972 г. — № 167. — С. 6). В Южном микрорайоне такой центр ввели в эксплуатацию в конце 1975 г. (акт госкомиссии был подписан 30 декабря; об этом упоминается в решении исполкома Хабаровского городского совета депутатов трудящихся от 4 января 1976 г. № 1 «Об утверждении актов государственной комиссии по приёмке в эксплуатацию объектов жилищно-гражданского назначения» // ГАХК. Ф. Р904. Оп. 10. Д. 1146. Л. 2), в Северном — в 1978-м (Акт приёмки в эксплуатацию государственной приёмочной комиссией законченного строительством (реконструкцией) здания (сооружения) жилищно-гражданского назначения от 16 июня 1978 г. № 8/78 // ГАХК. Ф. 2288. Оп. 1. Д. 3. Л. 179–182). — Ред.

тика, отражённая в названиях, подкреплялась интерьерными решениями (панно и картины с «таёжными» сюжетами). Например, вестибюль и зал ресторана «Дальний Восток» украшала первоклассная живопись А. М. Федотова.

В конце 1980-х годов в Хабаровске появились первые «атмосферные» заведения: кафе «Старая башня» в кирпичной водонапорной башне у Дома одежды (ул. Московская, 2а) и ресторан «Утёс» на Амурском утёсе. Оба объекта, вследствие специфической объёмно-пространственной композиции, совершенно не подходили для размещения в них кафе и были крайне неудобны. В одноэтажной пристройке к классическому «сталинскому» зданию магистральной архитектуры (ул. Карла Маркса, 50) открылось кафе «Фонтан», название которого намекало на главный городской фонтан, расположенный рядом, на площади Ленина. Два полутёмных зала «со светомузыкой» и красными кожаными диванчиками поразили воображение хабаровчан и прочно впечатались в коллективное подсознание.

Перечень респектабельных хабаровских заведений, куда было не совестно пригласить девушку на свидание, исчерпывался десятком названий, зато в городе было множество непритязательных точек (кулинарии, чебуречные, бутербродные, пельменные), где кормили дёшево и вкусно. Демократичные переходные формы от «приличных» кафе к совсем уж простонародным столовым были особенно популярны у школьников, студентов и свободолюбивой и, как следствие, малообеспеченной хабаровской интеллигенции. Главной, хотя и негласной, городской локацией в 1990-е годы была крошечная закусочная «Бутербродная» (ул. Комсомольская, 79). В предчувствии грядущих перемен, на заре перестройки, в цокольном (подвальном) этаже старого советского ресторана «Дальний Восток» открылся один из первых хабаровских баров «Хехцир». Интересно проследить смену концепций «Хехцира». После ребрендинга бар лишился региональных коннотаций и — на волне увлечения итальянской кухней и средиземноморской экзотикой — был переименован в Scalini. Возможно, следует ожидать возвращения исторического названия «Хехцир», так как локальная гастрономия сегодня рассматривается в качестве важнейшего фактора индустрии гостеприимства и ставка вновь делается на дальневосточную экзотику.

В отличие от исторического центра Хабаровска, планомерно застраивавшегося административными и ведомственными объектами (принадлежавшими в основном железнодорожным и силовым структурам), хорошо сохранившаяся городская ткань Владивостока эпохи порто-франко имеет принципиально коммерческий характер: вплотную к узким тротуарам примыкает непрерывный уличный фасад, разрывов между строениями практически нет (во внутренние

дворы ведут подворотни), во всех домах первые этажи изначально предназначены под торговлю и общепит. Сложившаяся инфраструктура предопределила процветание гастроиндустрии в приморской столице. Во Владивостоке 1950–1970-х годов работали рестораны «Челюскинец», «Интурист», «Золотой Рог», «Приморье» и «Тихоокеанец» (для офицеров флота). Самыми известными заведениями позднесоветского периода были бывший «Версаль», переименованный в «Челюскинец» (ул. Светланская, 10), где сохранились остатки исторического купеческого интерьера, «Арагви» с типичным «кавказским» интерьером (полуподвальный прокуренный тёмный зал с низкими сводами, куда вела деревянная лесенка, глиняные кувшины, искусственный плющ и фрески, воспевающие красоты южных республик), расположенный в цокольном этаже бывшего Сибирского банка, более известного как доходный дом В. П. Бабинцева (ул. Светланская, 20), и круглый в плане стеклянный модернистский «Океан» с монументальными витражами, винтовой лестницей и панорамным видом на акваторию бухты Золотой Рог (ул. Светланская, 83).

В 1970–1980-х годах на гастрономическом ландшафте приморской столицы появилось несколько объектов, ставших символами локальной культуры еды: столовая «Диета» на Океанском проспекте и «Пельменная» на проспекте Красного Знамени, рестораны, интегрированные в гостиницы («Азимут»), упомянутый выше ресторан «Океан», кафе «Пингвин» у Покровского парка. Подавляющее большинство заведений было полностью лишено интерьерных изысков, единственным их предназначением являлся процесс питания.

Появление первых заведений с функцией демонстративного потребления связано с приходом на Дальний Восток иностранных инвесторов. В начале 1990-х во Владивостоке открывается корейский ресторан «Чосон-Моранбон», а в Хабаровске — японский «Саппоро». Оба заведения расположились в ключевых точках городской структуры. «Чосон-Моранбон» (ул. Морская 1-я, 6/25) был открыт в 1991 году в двух шагах от железнодорожного вокзала, в бетонной пристройке пятиэтажного жилого дома из кирпича цвета охры. Утилитарная одноэтажная пристройка была радикально преобразована по запросу инвесторов. Две тёмно-зелёные черепичные крыши с приподнятыми углами скатов и деревянная терраса на высоком цоколе эффектно замкнули визуальную ось, идущую от привокзальной площади. Менее вызывающе выглядел хабаровский ресторан «Саппоро» (ул. Карла Маркса, 3а), построенный в 1991 году по проекту будущего лауреата Госпремии в области архитектуры А. Редькина. Трёхэтажное кирпичное здание так удачно вписалось в лакуну, зияющую между двумя памятниками архитектуры начала XX века, что горожане привычно считают

её частью исторического ансамбля. Интерьеры ресторана, который, по словам А. Редькина, предполагалось назвать «Сон Посейдона», были выполнены совместно с японским архитектором в духе постмодернизма¹. К сожалению, этот интригующий образец раннего хабаровского дизайна сегодня утрачен, как и десятки других интерьеров 1990-х годов. Постмодернизмом в то время считалось соседство тяжёлой мебели с бархатной обивкой, этнических аксессуаров и зеркальной облицовки конструкций.

Говоря о первых ресторанах и клубах «нового формата», появившихся в 1989–1992 годах в Хабаровске и Владивостоке, следует помнить о контексте: тотальный дефицит еды, продуктовые карточки, крах основных систем жизнеобеспечения и городской инфраструктуры в целом, стремительное обнищание населения, враз лишившегося всех сбережений в результате так называемой «павловской» реформы, чудовищное социальное расслоение общества. Большинство горожан выживало с помощью натурального хозяйства на дачных участках и гуманитарной помощи, которую выдавали в многочисленных протестантских миссиях. Сейчас трудно реконструировать эмоции, которые вызывали первые пространства демонстративного потребления с их наивной претензией на «дизайн» и «элитность» (понятия «гламур» и «лакшери» появились значительно позже). Не без основания опасаясь эксцессов со стороны отчаявшегося городского пролетариата, «новые русские» и многочисленные зарубежные «партнёры»-экспаты в первую очередь были озабочены безопасностью и приватностью своих «вип-зон». Из ранних 1990-х идёт традиция «отдыхать» подальше от чужих глаз, за плотными портьерами, в помещениях без окон или далеко за городом. Только в середине 2000-х в Хабаровске стали появляться кафе с большими окнами-витринами, сквозь которые можно было рассмотреть интерьер и посетителей («Ла Вита» на углу бывшего ТД «Кунст и Альберс», ул. Муравьёва-Амурского, 9). Лишь в 2010-х годах кафе стало восприниматься как демократичное общественное пространство, главной функцией которого является налаживание социальных коммуникаций. Однако вернёмся к хронологическому обзору формирования пространства еды в дальневосточных городах.

Тема «совместных предприятий», сегодня почти забытая, была очень популярна в начале 1990-х. Рассмотрим её на примере российско-корейского предприятия «Хабаровск — Сеул», организованного в 1992 году. Не вдаваясь в подробности многогранной деятельности этой компа-

нии, остановимся на интересующей нас сфере общепита. Владельцы предприятия арендовали важные городские локации и последовательно открыли несколько заведений, ставших для неизбалованных хабаровчан синонимом *dolce vita*. В 1994 году на первом этаже большого жилого здания (ул. Муравьёва-Амурского, 48) открылось кафе «Касам» с первой в городе летней террасой, декорированной трепещущими шёлковыми язычками «пламени», приводившими в восторг младшее поколение горожан. В 1995 году рядом заработал бар «Касам» на 40 посадочных мест. В декабре этого же года открылось кафе «Венеция» (ул. Муравьёва-Амурского, 22), проработавшее полтора года и закрывшееся в марте 1997-го, но 1 ноября было открыто кафе-мороженое «Холидей» (ул. Дикопольцева, 46). В том же году рядом с «Касамом» появилось кафе «Кальби». Все эти заведения не пережили кризиса 1998 года. В связи с выходом из предприятия корейских партнёров 1 января 1999 года «Касам» был закрыт, вслед за ним прекратили работу остальные точки², но заданный ими новый формат городского кафе уже прочно вошёл в обиход.

Параллельно вестернизированным кафе и ресторанам, открывавшимся на деньги инвесторов из Азии, развивался «народный» формат, ориентированный на «новых русских». Целевая аудитория вернакулярных заведений включала как стремительно обогащающихся предпринимателей-кооператоров, так и откровенно асоциальные элементы, входившие в легендарные дальневосточные группировки. Обязательной приметой кафе 1990-х годов была очень громкая музыка (преимущественно шансон), исключавшая нормальное общение. Полумрак, царивший в большинстве заведений, делал ненужными интерьерные изыски — их всё равно было невозможно рассмотреть. Как правило, рестораны объединялись с «сауной», «номерами» и бильярдными (позже, примерно в 2006–2008 гг., к этому обязательному набору добавились боулинги) в «развлекательные комплексы», открывавшиеся на самых дальних окраинах, среди промзон и частного сектора, где стоимость земельных участков была на порядок дешевле, чем в центре. Практически неограниченные территориальные ресурсы позволяли организовывать значительные по размеру структуры, включавшие, помимо прочего, «летние кафе» — десяток деревянных беседок, разбросанных в зелёной зоне. Одним из главных достоинств загородных развлекательных центров являлись вместительные парковки. В качестве типичного примера можно привести комплекс «Абриколь» (ул. Воронежская,

¹ Пронякин К. Реальная и нереальная архитектура Хабаровска: От Чёрного до Шпорта [Электронный ресурс] / К. Пронякин. // Дебри-ДВ : электрон. период. изд. 24.05.2013. Режим доступа: <http://debri-dv.com/article/6777>.

² Общество с ограниченной ответственностью «Фирма КаСам» г. Хабаровск. Фонд № 1255 [Электронный ресурс] // Хабаровский городской центр хранения документов : офиц. сайт. Режим доступа: <http://centrhd.ru/afond/index.php?act=fund&fund=494>.

138, северное направление), несмотря на многочисленные критические отзывы разгневанных посетителей³, успешно функционирующий до сегодняшнего дня на объездной трассе, предназначенной для транзита протехники и большегрузных фур.

На другой — южной — окраине Хабаровска были открыты аналогичные комплексы: «7 звёзд» (Владивостокское шоссе, 42), «Матвеевская слобода», «13 км».

Тогда же, в середине 1990-х, появились первые спортивные бары и рестораны с трансляциями матчей и букмекерскими конторами. Предназначенные в первую очередь для болельщиков, они являлись типичными «мужскими» зонами. Самый известный спорт-бар Хабаровска располагался в ресторане «Овертайм» в «Платинум Арене» на Уссурийском бульваре [спортивно-развлекательный комплекс «Платинум Арена» был построен в 2003 г.].

Ради объективности следует заметить, что общепиту тех лет была присуща определённая романтика, которую сегодня стараются воспроизвести и коммерциализировать торговцы «региональной идентичностью», пытающиеся превратить в бренд «лихие 90-е». Впрочем, эти маркетинговые ухищрения пока не снискали широкой популярности; несколько более удачными являются попытки эксплуатировать тренд «советская ностальгия».

В 1996 году хабаровские кафе и рестораны можно было условно «разделить на рестораны китайской и корейской, японской и европейской (русской) кухни, а также заведения, специализирующиеся на блюдах армянской и азербайджанской кухни»⁴, что на десятилетия вперёд предопределило основные векторы развития ресторанного дизайна («восточный», «европейский» и «ориентальный»). В первой половине 1990-х дизайнеры «европейских» кафе ориентировались на типовые решения американских коллег, которые часто фигурировали в голливудских фильмах, собиравших полные залы в салонах видеопроката⁵. По-видимому, желанием сделать «как в Америке» объясняется повсеместное использование парных диванчиков и длинных барных стоек,

обтянутых кожзаменителем, а также «вагонная» расстановка мебели. В таком стиле был оформлен обновлённый интерьер классического советского ресторана «Дальний Восток» (ул. Муравьёва-Амурского, 18) и кафе на втором этаже Центрального гастронома (ул. Муравьёва-Амурского, 9, бывший ТД «Кунст и Альберс»). Огромное впечатление производили первые «Макдональдсы», появившиеся в 1990-х годах в русских городах-миллионниках, от них пошло обязательное красно-оранжевое колористическое решение интерьеров сетевого фастфуда: пиццерий и бургерных, стремительно набирающих популярность во Владивостоке и в Хабаровске. Одновременно с пиццериями, примерно в 1995–1996 годах, в дальневосточной столице появились суши-бары. В оформлении хабаровских кафе и ресторанов конца XX века, помимо упомянутых выше «постмодернизма» и «ориентализма», пользовались успехом «исторические» и «тематические» интерьеры, не утратившие популярности до сегодняшнего дня. В воспоминаниях хабаровчан встречаются рассказы о ресторане «Князь Серебряный» в районе Центрального рынка (Амурский бульвар, 38): «до-спехи, щиты, мечи и топоры на стенах, кирпич и струганное дерево»⁶ и «Дуплете» (ул. Комсомольская, 71): «небольшой ресторанчик в охотничьем стиле. Рога, чучела, стилизация под охотничью старину»⁷. Напротив «Дуплета» тогда же появился «винтажный» «Саквояж» (ул. Комсомольская, 84), благополучно переживший все экономические кризисы и сохранивший до сегодняшнего дня первоначальный интерьер. Главной точкой притяжения Северного округа был «ковбойский» ресторан «Серая лошадь» (первый этаж в двухэтажной большой пристройке на тихой и малолюдной ул. Стрельникова, 8а), предвосхитивший популярный сегодня в Хабаровске формат «театрализованного» ресторана. Терраса летнего кафе у «Серой лошади» была главным аттракционом спального района (ул. Даниловского и ул. Уборевича): бричка переселенцев, колёса, бочки, жернова, кованная мебель, подвесные корзины с ампельным озеленением, бывшие ещё в диковинку, распашные «сालунные» двери, затейливая ограда — всё это поражало воображение обывателей и способствовало неувядающей популярности «Серой лошади», дотянувшей до 2013 года.

3 Eda27 : портал. Все отзывы. Режим доступа: <https://www.eda27.ru/reviews>.

4 Новый год не за горами — выбирайте рестораны [Электронный ресурс] // Сайт издат. компании «Золотой Рог». 01 янв. 1996. Режим доступа: http://www.zrpress.ru/society/dalnij-vostok_01.01.1996_3736_novyj-god-ne-za-gorami--vybirajte-restorany.html.

5 Ещё один бесследно исчезнувший формат. Т. н. «видеосалоны» часто устраивали в «кооперативных» кафе, вытеснявших с удачных локаций советские столовые. Самым известным заведением подобного рода во Владивостоке был видеосалон-кафе «Наutilus», ул. Адмирала Фокина, 12, с «фигурными» низкими кожаными диванчиками и большим аквариумом, считающимся смелой дизайнерской находкой.

6 «Довольно стильное было заведение, хотя и несколько мрачноватое. Кухня “русская и басурманская”. 20 рублей только за вход, чтобы “подростки с рынка не бегали”. Этим же людям принадлежало и стильное арт-кафе “Галерея снов”. Но просуществовали они пару лет и растаяли в памяти людской. Не окупались». Цит. по: Ресторанный бизнес в свете хабаровского ренессанса [Электронный ресурс] // Сайт издат. компании «Золотой Рог». 01 января 1996. Режим доступа: http://www.zrpress.ru/society/dalnij-vostok_01.01.1996_16393_restorannyj-biznes-v-svete-khabarovskogo-renessansa.html?print.

7 Там же.

К началу 2000-х главная улица Хабаровска — Муравьёва-Амурского — стала пространством шопинга. Торговая функция вытеснила прочие из наиболее выгодных локаций, закрылись старые рестораны, кафе и закусочные («Дальний Восток», «Даурия», «Снежинка»), многие заведения, открывшиеся в 1990-е, были разорены кризисом 1998 года, их место заняли «бутики» и франшизы масс-маркета. Поэтому инвесторы второй ресторанной волны стали активно осваивать новые территории, в первую очередь улицы, перпендикулярные Муравьёва-Амурского.

Ещё ранее были сделаны попытки освоить улицу Серышева. В середине 1990-х годов в одноэтажной пристройке (ул. Серышева, 42) разместился офицерский клуб-кафе «9 граммов». Два зала (на 30 и 60 мест), с танцполом и портретами командного состава на стенах, были оформлены по всем правилам «евроремонта»: «многоуровневые» подвесные потолки с точечной подсветкой и узкими сиротливыми плафонами, криволинейные фальш-стены из ГВЛ с эксцентричными арочными проёмами, смелые колористические контрасты (насыщенный малиновый и ультрамарин на фоне бледной охры), «корейская» мебель с оптового китайского рынка, фигурно сложенные салфетки и старательно подобранная в цвет стен посуда на столах, покрытых синими и малиновыми скатертями. В 2001 году в двух кварталах от офицерского клуба, в первом этаже бывшего советского проектного института (ул. Серышева, 22), открылся ресторан китайской кухни «Император», успешно функционирующий до сего дня, что лишний раз подтверждает устоявшееся мнение о консервативности хабаровчан, высоко ценящих стабильность и постоянство. Однако, по-видимому, обыватели краевого центра подозревали, что привычные им форматы далеки от европейских стандартов; в старых блогах часто встречаются сетования на «провинциальность» и «некоторое пуританство»⁸ местного общепита.

Начало короткой эпохи хабаровского гламура ознаменовалось открытием ресторана Scalini (зима 2003 г.) на углу улиц Муравьёва-Амурского и Истомина, там, где раньше находился один из первых городских баров — демократичный «Хехцир». Десятилетие экономического роста сформировало буржуазное общество, и рестораны стали элементами образа жизни среднего класса. В феврале 2013 года в обзоре на портале «Амурмедия» приводились впечатляющие цифры: «Сегодня в Хабаровске работает 624 предприятия общественного питания, впервые за несколько лет посадочными местами в кафе, столовых и ресторанах обеспечены все жители города — по нормативу необходимо наличие 40 мест

на одну тысячу горожан» [4]. В торгово-развлекательных центрах («Южный Парк», «Большая Медведица», «Магазины Радости»), открывшихся на протяжении 2008–2012 годов, появились первые фудкорты и масса небольших кафе, интегрированных в торговые пространства. Пиццерии переживали свой звёздный час, открылся десяток точек сетей «Пицца Хаус», «Прожект-Пицца», «Фаворит», «Синьор Помидор». Но, возможно, средний бизнес переоценил уровень благосостояния горожан, так как из открывшихся в 2012 году «75 предприятий общественного питания... 65 прекратили свою деятельность» [4].

С 2014 года, несмотря на сложную экономическую ситуацию, дальневосточные города переживают гастробум: каждый месяц открываются кафе, рестораны, кондитерские, пекарни, кулинарии, фермерские лавки, фуд-корты, закусочные и павильоны стрит-фута. Флагманом выступает Владивосток: на текущий момент (зима 2017 г.) по запросу «Где поесть во Владивостоке» ГИС выдаёт 757 позиций разной ценовой категории [8]. На втором месте Хабаровск — 575 мест [9], затем следуют Комсомольск-на-Амуре (236 заведений) и Уссурийск (171).

Пространство еды в дальневосточных столицах: гастромаршруты

Примерно с 2010 года экономика потребления начала всё заметнее вытесняться экономикой впечатлений, шопинг, как образ жизни, стремительно вышел из моды, зато всё увереннее стала заявлять о себе индустрия гостеприимства (HoReCa — Hotel, Restaurant, Cafe). Популяризация идей «нового урбанизма» и френдли-сити спровоцировала появление общественного заказа на пешеходные пространства и вестернизацию городской среды. Кафе, а не «бутик», стало главным символом городской жизни и местом обитания «креативного класса». Параллельно «культуре кафе» развивались «культура шавермы» и «культура “китаек”», принесённые волной мигрантов и гастарбайтеров. Попытки картографирования пространства еды в дальневосточных городах дают приблизительную схему, включающую центр, спальные районы, периферии и загородные зелёные зоны с «гостевыми домами», турбазами, «заимками», придорожными кафе и прочими элементами «индустрии гостеприимства».

Попытки картографирования хабаровского пространства еды дают приблизительную схему, на которой чётко выделяются три основные категории: центр, спальные районы и периферия.

⁸ goo.gl/w7ytjp.

Границы условного центра, вписанного в прямоугольник с ортогональной сеткой, очерчены с юго-запада улицей Шевченко, идущей параллельно высокому амурскому берегу, с северо-востока — Ленинградской улицей, соединяющей железнодорожный вокзал и крупный торгово-общественный узел в районе завода «Энергомаш»; длинные стороны вытянутого прямоугольника образуют улицы Серышева и Ленина. В этой локации расположено 241 заведение разной ценовой категории (по состоянию на 17 марта 2017 г.), что составляет примерно 42 процента от общего числа заведений общепита (581), учитываемых системой ГИС в Хабаровске. Репрезентативно-туристическое пространство Хабаровска, где сконцентрирована большая часть топовых заведений, включает в себя отрезок улицы Муравьёва-Амурского (от Комсомольской площади до площади Ленина) и прилегающие фрагменты 12 перпендикулярных улиц, спускающихся к бульварам. В этом «главном» центре, границы которого зафиксированы улицами Шевченко и Пушкина, Амурским и Уссурийским бульварами, насчитывается 88 заведений. На самой улице Муравьёва-Амурского расположено 26 точек, в прилегающих кварталах — ещё 44. За исключением нескольких столовых и закусочных, уцелевших чуть ли не с советских времён, это модные кафе и рестораны среднего ценового сегмента. На центральной улице города (в границах от Комсомольской площади до площади Ленина) есть только три здания, полностью занятых общепитом, большинство же точек расположено на первых этажах и в цокольных помещениях. В летний сезон 2016 года кафе, выходящие на широкие тротуары главной городской магистрали, открыли 6 террас, и можно предположить, что этим летом их количество удвоится. Кроме кафе, вдоль основного городского транзита расположено множество точек стритфуда.

На Комсомольской площади пока нет стационарного стритфуда, зато на площади Ленина одинаковые бело-синие киоски фиксируют углы бескрайнего общественного пространства, служа визуальными ориентирами. Эта давно сложившаяся диверсифицированная структура городской еды не включает люксовые концепции — заведения, рассчитанные на более взыскательную публику, расположенные на тихих улицах, перпендикулярных улице Муравьёва-Амурского («Парус») и в глубине кварталов, где есть возможность организовать стоянки личного транспорта («Цветы», «Мука»).

Далее улица Карла Маркса ведёт мимо парков им. Гайдара и «Динамо» к торговому кварталу между улицами Дикопольцева и Ленинградской, где заканчиваются пешеходные зоны. В этом районе насчитывается 54 точки.

Параллельно главному городскому маршруту, идущему в основном по нечётной стороне улицы Муравьёва-Амур-

ского (и ул. Карла Маркса — как её продолжению) и включаемому в основном заведения быстрого обслуживания, рассчитанные на большой трафик, постепенно формируется внутренний «маршрут для своих», объединяющий несколько маленьких кафе и кондитерских нового формата («Буфет», «Верона», «Белый кот», «Сытый Федот», Coffee Room #63), расположенных по улице Ким Ю Чена и в прилегающих к ней дворах. Этот маршрут начинается в культовом «Прямом месте» и заканчивается в ресторанном дворике у ТРЦ «Магазины Радости» (кафе «Мон Амур»).

Третья по важности магистраль Хабаровска — улица Серышева, идущая параллельно улице Муравьёва-Амурского, пока не затронута гастробумом. Вдоль самой улицы и в прилегающих к ней кварталах расположено всего 18 точек, интегрированных в первые этажи или открывшихся в одноэтажных пристройках (за исключением двухэтажного ресторана кавказской кухни «Зодиак»). Несмотря на то, что почти в конце улицы Серышева расположен огромный комплекс построек Дальневосточного государственного университета путей сообщения (ул. Серышева, 47), включающий, помимо учебных корпусов, студенческие общежития, никаких «модных» точек в окрестностях пока не замечено, напротив — близость железнодорожного вокзала провоцирует открытие многочисленных этнических кафе со специфическим контингентом.

Самое крупное заведение на улице Серышева — ресторан китайской кухни «Император», расположенный в первом этаже мрачноватого офисного здания, являющегося хорошим образцом позднесоветского брутального модернизма. На остановках общественного транспорта есть павильоны шавермы (рассчитанные на 2–3 столика), которые отсутствуют на параллельном участке улицы Муравьёва-Амурского. Вся улица Серышева, благодаря наличию знаковых объектов с ярко выраженной гендерной маркировкой (монументальный штаб округа, СИЗО, выход к футбольному стадиону), воспринимается как преимущественно мужская брутальная территория, лишённая каких-либо праздничных, легкомысленных коннотаций. Возможно, открытие рядом с площадью Серышева, прямо у стены СИЗО, большого ТРЦ «Счастье» создаст новое место притяжения модной молодёжи, аналогичное «Магазинам Радости». Пока же северо-западная граница городского центра является началом гастрономических периферий с типовым набором: «китайка» — «шашлык-машлык» — халяльное кафе — дешёвая народная столовая.

Вдоль Тихоокеанского шоссе, соединяющего центр и Северный округ, расположено 7 крупных заведений, все они имеют ярко выраженный этнический характер, за исключением двухэтажного «Стейк-Хауса», интегрированного в станции

технического обслуживания. Характерно заведение этого района иллюстрируют два объекта: гостиничный комплекс «Самарканд», воскрешающий традиции караван-сараев, и комплекс «Маленькая Армения» (ул. Тихоокеанская, 72а), включающий, помимо кафе, десяток беседок и «шашлычных домиков», раскиданных по большому зелёному массиву. «Маленькая Армения» по типологии ближе к загородным местам отдыха, хотя и расположена на границе мощной промзоны (нефтеперерабатывающий завод), практически в полосе отчуждения железной дороги.



Типичный мобильный вагончик стритфуда на перекрёстке улиц Серышева и Станционной, г. Хабаровск.

На северном фланге гастрономического ландшафта Хабаровска нет значимых общегородских точек притяжения. Мощный университетский кластер, расположенный на Тихоокеанском шоссе и включающий ТОГУ, университет экономики и права, два колледжа и самый большой в городе кампус, объединяет более десяти тысяч студентов и преподавателей, однако столь значительная целевая аудитория так и не сформировала отчётливый запрос на собственное общественное пространство нового формата. Обитатели кампуса вынуждены довольствоваться двухэтажным комбинатом питания, сохранившимся с позднесоветских времён (улицы Тихоокеанская, 158а). Этот реликт общепита, известный как «Политен-центр», благодаря отсутствию конкуренции законсервирован в эстетике ранних 2010-х годов. На первом этаже комбината размещаются классическая студенческая столовая и кафе быстрого обслуживания «Золотая птичка», на втором — ресторан BeerFest, где практически без изменения сохранились интерьеры десятилетней давности.

В июне 2014 года в Северном парке, расположенном через дорогу от университетского кластера, был открыт гриль-паб «Солёный пёс», предъявивший невзыскательным обитателям кампуса новый формат «крафтового» интерьера: кирпичную кладку, открытые потолки с инженерными

системами, брутальные детали в стиле гранж (светильники из железных бочек, подвешенных на цепях), барную стойку с грифельными досками, модные на момент открытия реплики дизайнерских арт-объектов (наборные олени головы, «собачьи портреты»). Возможно, дизайнер опасался, что хабаровчане ещё не готовы к чистому лофту, поэтому в интерьере была сделана ставка на непринуждённую эклектику и «душевность»: некоторые стены облицованы «марокканской» плиткой, окна драпированы текстилем с шрифтовым принтом; от разномастной обивки мебели и множества табличек, вывесок, «смешных» картинок, собранных в панно, рябит в глазах. «Солёный пёс», занимающий первый этаж отдельно стоящего двухэтажного здания, довольно быстро завоевал популярность, благодаря удачным активностям («Битвы барбекю» среди хабаровских рестораторов), крафтовому элю, большой автостоянке и летней террасе, с которой открываются прекрасные виды Северного парка (зимой парком можно любоваться из больших панорамных окон). Однако интерьеры «Солёного пса» выглядят слегка архаичными на фоне «нового гламура», образцом которого стало кафе «Фарфор», открытое в октябре 2016 года на берегу нижнего пруда Северного парка. В интерьере нового заведения нет случайных, необязательных деталей, ничто не отвлекает гостей от прекрасного вида на озеро и пейзажный парк с ротондами, мостиками, колоннадами и прочими романтическими затеями. В сумерках само кафе становится парковым аттракционом — сквозь полностью остеклённый фасад, как на ярко освещённой сцене, видны посетители, сидящие в ярких креслах под большими «параметрическими» абажурами. «Фарфор» и «Солёный пёс» — последние форпосты «дизайнерских» заведений на северном направлении Хабаровска, далее инициатива переходит к многочисленным кафе и закусочным, оформленным по усмотрению самого хозяина.



Кафе «Звёздная ночь» (ул. Тихоокеанская, 180б) — пример проникновения этнической кухни в гастроландшафт Хабаровска.

На южном направлении хабаровского гастрономического ландшафта в 2015 году появилась важная точка — ресторан «Эхо» (ул. Волочаевская, 54), перестроенная из одноэтажной кирпичной казармы начала XX века. Кирпичный объём, полностью вычищенный изнутри, снаружи задекорирован белоснежным футляром. Фасадные композиции работают на контрасте остеклённых лестничных клеток, больших глухих плоскостей, набранных из вертикальных реек, и ажурных сегментов, дающих сквозные, трепещущие светотеневые эффекты, напоминающие морскую пену. Непривычный, если не сказать сенсационный, «приморский» облик самого здания, замечательный интерьер, где активно обыгрывается вертикальный вектор (сценография пространства развивается в третьем измерении с использованием высокого атриума), первая в городе «зелёная стена» в интерьере и первая официальная открытая терраса, грамотный менеджмент, насыщенная разнообразная ивент-программа помогли «Эхо», независимо от качества кухни, занять верхние позиции в хабаровском ресторанном топе. К «Эхо» можно добраться только на личном автомобиле, что подразумевает режим использования, принципиально отличный от заведений, входящих в пешеходный гастромаршрут. Тем не менее «Эхо» прочно утвердилось на «ментальной карте» Хабаровска и стало одним из главных факторов превращения южного направления Хабаровска в модную локацию.

Гастрономический пейзаж хабаровских периферий принципиально отличается от городского центра, его основные характеристики можно описать тремя словами: бюджетность, этничность, вернакуляр. Стритфуд в основном концентрируется на станциях технического обслуживания и остановках.



*Вестернизированная «китайка» — кафе «Амур»
по ул. Воронежской, 39/1, г. Хабаровск.*

Чем ближе к центру города, тем гуще сеть стритфуда: мобильные оранжевые фургончики на колёсах размещаются на оживлённых перекрёстках, в павильоны остановок интегрированы микрозакусочные. Кроме того, в местах с

многолюдным трафиком до сих пор встречаются тентовые конструкции. Летом привычный ассортимент хабаровского стритфуда разнообразят затейливые прилавки с мороженым, тележки с варёной кукурузой и сладкой ватой, их концентрация ожидаемо увеличивается вдоль транзитных потоков, а также в парках и прочих зелёных общественных пространствах.

Формат «отдых за городом», варьирующийся от пикника на капоте автомобиля до уикэнда в гостевом доме, пользуется неизменной популярностью. Всё больше хабаровчан заказывают в ресторанах еду на вынос (или на дом), чтобы провести выходные в зелёном поясе. Эти спонтанно-массовые вылазки за город ожидаемо повлекли расцвет «экономики гостеприимства», где культура еды входит в тесный контакт с культурой путешествия и отдыха. Первым загородным «гостеприимным пространством» в окрестностях Хабаровска стала «Заимка Плюснина» (название является удачным коммерческим ходом, эксплуатирующим тему исторического наследия и локального патриотизма). Здесь впервые были опробованы различные форматы экономики впечатлений: от первого в Хабаровске кинотеатра под открытым небом до свадебных церемоний на открытом воздухе и тематических туров.

Границы исторического, «пешеходного» Владивостока, совпадающие с условными границами сложившегося гастрокластера, вписаны в прямоугольник: длинные стороны — Светланская и Фонтанная улицы, короткие — Пограничная (Корейская) и Уборевича (Суйфунская). Прямоугольник разрезают на кварталы Океанский проспект (Китайская улица) и перпендикулярные ему улицы Адмирала Фокина (Пекинская) и Семёновская. Ортогональная планировочная сетка наложена на экстремально крутой рельеф, ближайшим аналогом которого служит рельеф Сан-Франциско. Главные туристические маршруты Владивостока образуют треугольник, катетами которого являются Светланская и Алеутская улицы, а гипотенузой — Спортивная Гавань. Это парадный, открыточный фасад города, за которым скрываются лабиринты исключительно плотной, насыщенной застройки, образованной традиционными китайскими кварталами-хутунами и прошитой сквозными внутренними дворами. Несмотря на компактный размер исторического центра, прогулка по нему может занять целый день, столь сложно и прихотливо организована городская ткань, так разнообразны и живописны фрагменты уцелевшей исторической среды. Эти кварталы идеальны для бар-хоппинга — непринуждённого путешествия по бесчисленным заведениям, многие из которых второе столетие ютятся в аутентичных подвалах, периодически меняя интерьеры и названия, но, безусловно, сохраняя неповторимый «культурный код» Владивостока.

Дух порто-франко никогда не исчезал здесь полностью, и при первой возможности жители приморской столицы вернули старым улицам и общественным пространствам их нормальные названия. Большинство кафе, ресторанов, столовых, закусочных исторического центра «было здесь всегда» — именно это ощущение делает гастрономический дрейф по Владивостоку особо захватывающим. Остановимся несколько подробнее на ключевых пунктах нашего маршрута.

Первой (и единственной до сегодняшнего дня) пешеходной улицей Владивостока является бывшая Пекинская (Адмирала Фокина, от Спортивной набережной до Алеутской), которая в самом начале 1990-х годов считалась приморским Арбатом. Интерьеры тех, уже легендарных, времён почти не сохранились, уничтоженные второй волной вестернизации (2005–2010 гг.). Сплошные уличные фасады улицы Адмирала Фокина образованы двух-, трёх- и четырёхэтажными кирпичными строениями конца XIX — начала XX века. Практически в каждом здании находится кафе или ресторан. На пешеходную улицу выходят витрины и веранды 11 заведений, ещё три точки расположены в глубине внутренних дворов, куда можно попасть через арки подворотен.

На территории Спортивной Гавани, вдоль улицы Адмирала Фокина, находятся три объекта общепита. Сплошной фасад бывшей Корейской улицы (от Фонтанной до Семёновской) обращён к акватории Амурского залива. Здесь вплотную друг к другу расположено 7 заведений и ещё два (кондитерская «Вишнёвый сад» и ресторан Iz Brasserie) выходят во внутренний двор, ориентированный на Семёновскую улицу. На отрезке Корейской улицы между Семёновской и бывшей Пекинской размещены три заведения, в том числе легендарный мюзик-бар «Мумий Тролль» с входной зоной, оформленной как лондонская телефонная будка. Выше по рельефу, ближе к Светланской, можно встретить ещё два модных места: открывшийся четыре года назад (в феврале 2013 г.) дринк-бар Moonshine и гламурный Barxat. Moonshine, названный в честь американского самогона эпохи сухого закона, является ультимативной «мужской зоной»: концепция заведения («блюз, коктейли и живое общение») и аскетичный интерьер в драматичном «бруклинском» стиле (голая кирпичная кладка стен, чёрное стекло, чёрная лакированная стойка, чёрные трубы вентиляции под голым бетонным потолком, чёрные столешницы и светильники, стальные шейкеры и медные кружки) делают сомнительным женское присутствие, тем заманчивее кажутся его мерцающие антропоидные сумерки. Соседнее кафе-караоке Barxat, открытое в июле 2014 года, занимает два этажа: на первом расположен зал караоке, на втором — VIP лаундж. Спокойный респектабельный интерьер в золотистых тонах (коричневые кожаные диваны и высокие кресла с бархатной

обивкой, барная стойка, обитая стёганным бархатом-капитоне, струящиеся, блестящие полупрозрачные полотнища, создающие иллюзию приватности, реечный потолок, лаконичные большие светильники и — главный элемент, организующий сценографию интерьера, — огромная каскадная люстра из розового хрусталя) прочитывается как «женская», точнее — «дамская», версия нео-ар-деко, получившего новое дыхание в короткий золотой век (2012–2014 гг.) «высокой нефти». Barxat и Moonshine образуют остроумный эlegantный дуэт, работающий на контрасте интерьерных решений, колористических гамм и гендерных стереотипов.

Улица Светланская, до перекрёстка с Алеутской, является настоящей ресторанной улицей. Она начинается пивным баром «Алеут» (проект создателей Moonshine, начал работу в июле 2016 г.) и новенькой, открытой в январе 2017 года, кондитерской «Лакомка» (ул. Светланская, 4). Затем следует знаменитый ресторан «Версаль» на улице Светланской, 10 (в советский период — «Челюскин»), на первом этаже которого осенью 2016 года начала работу «историческая общественная» столовая «Не рыдай». Трёхэтажное здание «Версаля», построенное в 1907–1909 годах по проекту одного из лучших архитекторов Владивостока И. В. Мешкова, служит хорошо сохранившимся примером купеческого неobarocko. Далее, по чётной стороне (ул. Светланская, 12), находится новое модное место — семейная пекарня Pie family. Она резко выделяется на общем, отчасти безалаберном, фоне минималистичным интерьером и стеклянным фасадом-витриной, открывающим взглядам прохожих всё небольшое помещение полностью, так что посетители чувствуют себя как на сцене. Во внутреннем дворике (ул. Светланская, 18а) расположено кафе «Студио» с замечательными фресками. По нечётной стороне находятся семь заведений, самым интересным из которых является ресторан-пельменная «Ложки-Плошки», открывшийся 30 июля 2016 года в подвале по адресу: ул. Светланская, 7.

Маршрут по Фонтанной улице начинается у ресторана паназиатской кухни Zuma. На пересечении с Алеутской расположена модная пельменная «Мо-мо», а на перекрёстке с Океанским проспектом — огромный корейский ресторан «Миринэ». Заканчивается Фонтанная Сухановским сквером, по периметру которого размещено шесть заведений. На улице Мордовцева, диагонально соединяющей Алеутскую и Фонтанную, находится пять точек, в том числе «ресторан правильной еды» «Mr. Ще», открывшийся в июле 2016 года на месте бывшего суши-бара «Фудо» и предлагающий посетителям фермерские продукты.

Сердцем пешеходного Владивостока является внутренний дворик ГУМа. Универмаг Торгового дома «Кунст и Альберс» (первая очередь — 1884 г., вторая — 1913 г.,

архитектор Георг Юнгхендель) негласно считается главным зданием города — самым красивым, самым «европейским», самым смыслообразующим. Недавнее открытие ГУМа после реставрации (23–26 февраля 2017 г.) превратилось в общегородской праздник, насыщенный разнообразными активностями. Внутренний дворик универмага, бывший в эпоху Кунста и Альберса «миниатюрной Германией», за годы советской власти был застроен техническими корпусами крайне незатейливой архитектуры, но мощная магия места преобразила кирпичные коробки в модные пространства. В ресторанном дворике ГУМа сконцентрировано полдюжины классических хипстерских заведений, на разные лады обыгрывающих лофт-эстетику: мрачноватая кофейня франшизы «Кофеин», узкий длинный бар «Контрабанда» с бесконечной деревянной стойкой, опирающейся на кирпичные тумбы, и собственным двориком-террасой, вымощенной гранитной брусчаткой, крошечная сверкающая эклерная «Вспышка», экопроект Игоря и Анны Шейнфельд Shonkel & Co, гастро-бар Gusto с открытой кухней, занимающей две трети зала, ресторан индийской кухни «Биг-Будда», анти-кафе «Третье место», пекарня «Овсянка». Все они расположены в бывших конторских и складских помещениях — старых кирпичных зданиях с крутыми лестницами, чугунными радиаторами, изношенными инженерными сетями. Так как ресторанный дворик разбит на сильно выраженном рельефе, некоторые заведения буквально врезаются в скальный грунт, их крыши служат террасами для построек, расположенных выше; постройки и террасы соединены между собой лестницами и чуть ли не трапами, что добавляет романтизма и без того кинематографичному пространству.

В заключение обозначим принципиальные различия, определившие особенности формирования гастрономических ландшафтов рассматриваемых нами дальневосточных городов:

– в преддверии саммита АТЭС в 2011–2012 годах Владивосток получил серьезные финансовые вливания, что дало городской инфраструктуре резкое ускорение развитию досуга. Хабаровск опирается только на внутренние ресурсы;

– в Хабаровске значительно холоднее, чем во Владивостоке, где зимы похожи на североευропейские, поэтому здесь менее развиты форматы открытых ресторанных дворики (их роль играют фудкорты в крупных ТРЦ) и круглогодичных веранд. Продолжительные холодные хабаровские зимы препятствуют развитию культуры стритфуда и делают проблематичным формат бар-хоппинга и длинных гастро-маршрутов, из чего следует различие в пространственной организации общепита;

– во Владивостоке в 2016–2017 годах всё заметнее тенденция к уменьшению площади заведения. Большинство открывающихся точек имеют очень скромные размеры, что компенсируется стеклянным фасадом-витриной, визуально расширяющим помещение. В Хабаровске, напротив, всё большую популярность приобретают обширные фудкорты, объединяющие в общих залах популярные форматы (кофейня + суши-вок + пиццерия); наиболее успешной в дальневосточной столице является комплексная форма организации общепита, когда в одном помещении соседствуют заведения разной ценовой категории (рестораны, кафе быстрого обслуживания и столовые).

Список использованных источников

1. Беляков, А. Москва изнутри. Пена дней: как на месте современного паба обнаружилась легендарная пивная «Яма» [Электронный ресурс] / А. Беляков // Афиша Daily. Перемены. 10 дек. 2014 г. — Режим доступа: <https://daily.afisha.ru/archive/gorod/changes/pena-dney-kak-na-meste-sovremennogo-paba-obnaruzhilas-legendarnaya-pivnaya-yama/>.
2. Вахштейн, В. Европейское кафе. Лекция Виктора Вахштайна в Минске [Электронный ресурс] / В. Вахштейн. — Режим доступа: <http://www.youtube.com/watch?v=A9GPMJ-QkJw>.
3. Владивосток-3000 : городской интернет-журнал [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://vladivostok3000.ru/>
4. Все больше японских и азербайджанских кафе открывается в Хабаровске [Электронный ресурс] // Сетевое издание «Информационное агентство AmurMedia». 4 февр. 2013. — Режим доступа: <http://amurmedia.ru/news/255099/>.
5. Гиляровский, В. А. Москва и москвичи / В. А. Гиляровский. — Москва : Моск. рабочий, 1968. — 528 с.
6. Ольденбург, Р. Третье место: кафе, кофейни, книжные магазины, бары, салоны красоты и другие места «тусовок» как фундамент сообщества / Р. Ольденбург ; пер. с англ. А. Широкаковой. — Москва : Новое лит. обозрение, 2014. — 456 с. — (Серия Studia Urbanica).
7. Пространство Хабаровск журнал [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://prokhv.ru/>.
8. Сайт 2 ГИС. Владивосток [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://2gis.ru/vladivostok/search/>.
9. Сайт 2 ГИС. Хабаровск [Электронный ресурс]. — Режим доступа: 2gis.ru/khabarovsk/search/.
10. HLEB. Хабаровск [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://hleb.asia/>.

Фотографии предоставлены автором.
Материал поступил в редакцию 06.03.2017 г.

Сведения об авторе: Иванова Алина Павловна, кандидат архитектуры, доцент кафедры дизайна архитектурной среды факультета архитектуры и дизайна Тихоокеанского государственного университета (г. Хабаровск).

Контактные данные: e-mail: iva.nova@mail.ru.