

JEL classification: L83, N75, N85
УДК 339:640.43(470+510)(091)
DOI 10.17150/2308-2488.2022.23(4).663-686

А.А. Хисамутдинов

*Дальневосточный федеральный университет,
г. Владивосток, Российская Федерация*

Бай Сюэ

*Дальневосточный федеральный университет,
Хэйхэский университет (КНР),
г. Владивосток, Российская Федерация*

К истории русского общественного питания в Китае в первой половине XX в.

Аннотация. Статья посвящена особенностям и традициям русского общественного питания в Китае, которое взяло старт со строительства Китайско-Восточной железной дороги. Харбин быстро превратился в крупный промышленный город на северо-востоке Китая (ныне провинция Хэйлунцзян КНР). Крупным рестораном стало заведение при Железнодорожном собрании КВЖД (1905), затем появились «Эдем» (1906) и «Модерн» (1913), работающий и сегодня. После окончания Гражданской войны в России количество ресторанов значительно увеличилось: китайцы и русские эмигранты могли выбирать заведения по своим средствам. Почти все крупные русские рестораны в Китае имели свои музыкально-танцевальные оркестры или устраивали балетно-опереточные спектакли. Особенно популярны они были в гостиничном, театральном и ресторанном комплексе «Модерн». Авторы анализируют создание русской поварской школы в Китае, китайские последователи которой до сих пор работают в Харбине, сохраняя рецептуру своих учителей. После Японской оккупации (1931) большое количество русских переехали в Шанхай, Тяньцзинь или в другие крупные города Китая, где также стало развиваться русское общественное питание. Большое внимание в публикации обращается на меню и ингредиенты блюд, подчеркивается факт приспособления

последних к китайскому вкусу. В статье использованы редкие китайские источники и исследования, в которых авторы описывают культуру русского общественного питания и кухонные особенности с точки зрения китайского потребителя. Также приведены сведения из эмигрантской печати, включая рекламу, результаты полевых исследований, проведенных авторами в Китае в 2021 г.

Ключевые слова. Харбин, русское общественное питание, русские рестораны в Китае, культура русской кухни, реклама, досуг русских в Китае.

Информация о статье. Дата поступления 11 сентября 2022 г.; дата принятия к печати 11 декабря 2022 г.; дата онлайн-размещения 26 декабря 2022 г.

A.A. Khisamutdinov

*Far Eastern Federal University,
Vladivostok, the Russian Federation*

Bai Xue

*Far Eastern Federal University,
Heihe University of China,
Vladivostok, the Russian Federation*

On the History of Russian Catering Industry in China in the First Half of the XX Century

Abstract. The article is devoted to the features and traditions of the Russian catering industry in China, which started with the construction of the Chinese Eastern Railway. Harbin quickly developed into a major industrial city in northeastern China (now Heilongjiang Province, China). The restaurant opened at Railway Assembly of the Chinese Eastern Railway (1905) was really big, then came "Eden" (1906), and "Modern" (1913) which still works today. After the end of the Civil War in Russia (1922), the number of restaurants significantly increased: the Chinese as well as Russian emigrants could choose establishments according to their means. Almost all major Russian restaurants in China had their own music and dance orchestras or staged ballet and opera performances. Those at the "Modern", a hotel, theatre and

restaurant complex, were especially popular. The authors analyze the creation of the Russian school of cooking in China, whose Chinese followers still work in Harbin, keeping the recipes of their teachers. After the Japanese occupation (1931), a large number of Russians moved to Shanghai, Tianjin or other large cities in China, and Russian catering industry began to develop there. The authors pay special attention to menus and ingredients in this publication, and emphasize that the dishes were adapted to Chinese tastes. The article uses rare Chinese sources and studies in which the authors describe the culture of Russian public catering and cuisine characteristics from the point of view of the Chinese consumer. It also contains information from the expatriate media, including advertisements, as well as the results of field research conducted by the authors in China in 2021.

Keywords. Harbin, Russian public catering, Russian restaurants in China, Russian cuisine culture, advertisements, leisure time of Russians in China.

Article info. Received September 11, 2022; accepted December 11, 2022; available online December 26, 2022.

Китайская культура питания имеет многовековые традиции, она важная и значимая часть национальной культуры, тесно связанная с многовековой историей китайского народа, многие традиционные праздники которого часто ассоциируются с определенными продуктами и напитками. Однако в разных условиях содержание и форма общественного питания даже в пределах одной страны и нации могут меняться как в мелочах, так и кардинально. Так, со строительством Китайско-Восточной железной дороги (КВЖД) и увеличением численности русского населения, русское общественное питание появилось и стало развиваться в Харбине. Необычный русский общепит оказал большое влияние на местный традиционный образ питания.

В Харбине открылось немало новых и непривычных для Китая предприятий пищевой промыш-

ленности. Например, первая китайская пивоварня (И. М. Врублевского, 1900 г.), первый мясокомбинат в русском стиле (мясной цех при торговом доме «И. Я. Чурин и К°»), цеха по производству напитков в русском стиле (квас, кефир, газированные напитки и др.) и фабрики по производству мороженого [1, с. 177]. Массовый ввоз пищевых продуктов из России изменял привычки и структуру питания местного населения, а жители интегрировали русские пищевые продукты в традиционную китайскую культуру питания.

Такое влияние продолжается и по сей день. Например, «борщ», «русский шашлык», хлеб, колбаса, квас, мороженое, пиво и др. уже стали обычными в повседневной жизни харбинцев. Для китайцев, которые не знали русскую культуру и ни разу не бывали в России, эти русские блюда и продукты являются способом знакомства с Россией. Немало китайцев с северо-востока Китая стали ездить на российский Дальний Восток, где познакомились с экзотической русской кухней. В «Отчете об исследовании индустрии общественного питания Китая за 2018 г.» описывается, что европейская кухня постепенно становится популярным видом питания для молодых китайцев¹.

В прошлом рестораны русской кухни успешно работали в Пекине и Шанхае, но особенно много их было в Харбине. В 2017 г. Ассоциация ресторанной отрасли экономики Китая удостоила этот город звания «Столицы европейской кухни Китая». В настоящее время в Харбине имеется свыше 200 ресторанов европейской кухни и около 1 200 ресторанов, где предлагают европейские блюда, в том числе работают около 1 000 предприятий общественного питания с русским

¹ Новости ассоциации ресторанной отрасли экономики Китая 2018 г. (2018年中国饭店协会新闻). URL: <http://chinahotel.org.cn/forward/enterenterSecondDaryOther.do?contentId=58ce35600fba46a79c1128524a3238ea>.

меню². На фешенебельной Центральной улице, именуемой, нередко, «харбинским Арбатом», работают такие первоклассные русские рестораны со столетней историей как «Модерн» (Центральная ул., № 89), «Татос» (Центральная ул., №127) и «Хуамэй» (прежнее название: «Марс», Центральная ул., № 112).

К сожалению, в России история и роль русского общепита в Харбине, как и в Китае в целом, изучены недостаточно. Только в воспоминаниях эмигрантов кратко упоминаются русские рестораны и забегаловки. В Китае об этом известно немногим больше. Об истории русского общественного питания рассказывается, например, в «Заметках о питании в Харбине» [2] и в справочнике «Краеведческая литература г. Харбина» [3]. Историк Ли Шусяо описал в монографии «Хроника Харбина» (1896-1949) здания, где располагались русские рестораны [4, с. 234–244.]. Настоящее исследование преследует цель несколько исправить этот недостаток, обратившись к изучению развития русского общественного питания в Китае в первой половине XX в.

Предварим последующее изложение лишь одним замечанием. Нередко бывает очень трудно определить принадлежность общепита к конкретной национальной кухне. Это мог быть ресторан, где владельцем был россиянин или повар являлся выходцем из России. Неоднократно бывали случаи, когда владельцем являлся китаец или иностранец, но у него в заведении присутствовало русское меню. Под «русской кухней или общепитом» в настоящей работе будет пониматься традиционный ассортимент продуктов и блюд, основу которого составляли блюда национальностей, проживавших на территории Российской империи или Советской России / СССР, а также использовалась европейская рецептура.

² Новости городской администрации г. Харбина (哈尔滨市人民政府新闻). URL: http://www.harbin.gov.cn/art/2019/7/16/art_99_737371.html.

Как все начиналось

В 1898 г. первая партия инженеров, техников и рабочих, участвовавших в прокладке КВЖД, прибыла в деревню Харбин. Они и стали первыми харбинцами-европейцами, принесшими свою культуру в далекую малонаселенную окраину Китая. В соответствии со статистическими данными до сдачи в эксплуатацию и начала регулярного сообщения по КВЖД (14 июля 1903 г.) русское население Харбина состояло примерно из 23 000 чел. Во время Русско-японской войны (1904–1905 гг.) Харбин стал важнейшей тыловой базой по обеспечению и снабжению русской армии продовольствием, здесь русские коммерсанты открыли много мукомольных предприятий. В это же время из Владивостока стали приезжать предприниматели, которые открывали низкопробные кафешантаны и забегаловки, которые были очень популярны среди простого русского народа, затем появились вагоны-рестораны. Чуть позже стали открываться и дорогие рестораны [5, с. 6]. За два года войны количество русских в Харбине превысило 89 000 чел. [6, с. 46].

По окончании войны Япония вынудила правительство династии Цин подписать договор об открытии 16 городов для международной торговли. Количество русских жителей на северо-востоке Китая еще больше увеличилось. Статистика свидетельствует, что, если в 1912 г. общая численность населения Харбина составляла 68 549 чел., то русских из них было 43 091 чел., или 62,9 % [6]. Известный американский историк П.П. Балакшин писал: «Пришельцы осели и как могли начали устраиваться на новых, вначале столь негостеприимных, местах. Но постепенно пришельцы и старожилы свыклись друг с другом. Последние нашли в первых то, чего им не хватало: людей более высокой культуры, характера, предприимчивости, выдержки. Пришельцы оказались чрезвычайно жизнеспособными, нужда — мать изобретательности

и предприимчивости. На гребне эмигрантской волны появились новые предприятия: рестораны во главе с “бывшими людьми”, с институтом “интеллигентных кельнерш”, артели кустарей, мастерские, комиссионные магазины, конторы по спросу и предложению; появились допотопные автомобили-такси, а у их стоянок — многочисленные погребки с горячей едой и дешевой харбинской водкой» [7, с. 104–106].

Закусочные, столовые и рестораны с русским меню в Харбине

Исследователь Чжао Тянь пишет: «Ресторан при Железнодорожном собрании, который начали строить в 1905 г., был самым первым и престижным банкетным заведением европейской кухни в Харбине» [2, с. 256–257]. Многие мероприятия дипломатических миссий, международных ассоциаций, церемония вступления на пост высокопоставленных чиновников, прощальные банкеты и т.д. проводилось здесь. Железнодорожное собрание — комплексный клуб европейской кухни, танцев и театральных постановок. Здесь не только происходили банкеты и индивидуальные приемы, но и предоставляли услуги на вынос, включая и проведение мероприятий на дому. В первые годы Китайской республики в «Харбинском коммерческом справочнике» появилась реклама: «В нашем ресторане есть фешенебельная кухня в китайско-европейском стиле. Каждый день с 1:00 до 4:30 красивые девушки играют на музыкальных инструментах, а танцуют с 9:30 вечера до 3:00 ночи. По сравнению с ценами в городе цены на блюда в нашем ресторане очень низки» [2]. В меню ресторана Железнодорожного собрания предлагались холодные закуски, русские щи, консоме «Селестин», пирожки, барашек-дюшес, паэлья из кур, спаржа-полонез, ростбиф по-английски и другие экзотические для китайцев блюда.

Популярный ресторан «Эдем» открылся в 1906 г. и располагался в подвальном помещении на углу улиц

Синьмаймайцзе (Новоторговая, сейчас улица Гоголя) и Ючжэнцзе (улица Почтовая). Хозяином был Гедеон Тищенко, работники в зале и на кухне были русскими. Навыки и мастерство команды поваров были довольно высокими. В годы раннего становления Харбина это был довольно влиятельный частный ресторан» [8, с. 106].

В период расцвета Харбина сюда часто приезжали всемирно известные актеры, чиновники и торговые представители из разных стран мира. Для обслуживания гостей из дальних стран и местных высокопоставленных лиц имелся целый ряд гостинично-ресторанных комплексов, таких как «Модерн», «Гранд», «Ориант», «Новый Мир» и др., которые вполне могли соревноваться с лучшими отелями мира. И при этих отелях работали рестораны.

Фешенебельным считался ресторан «Модерн», построенный в 1913 г., и до сих пор принимающий гостей со всего мира. Со дня открытия ресторан славился лучшей на всем Дальнем Востоке кухней, в нем также предлагали английские и французские блюда. До сих пор в ресторане популярны холодные закуски — ассорти, горячие блюда, супы, пирожное и хлеб. Особенно китайцам полюбили копченые и жареные баранина, свинина, курица и котлеты в русском стиле, запеченные молочные поросята, телятина и т.д. [9, с. 41].

В «Заметках о питании в Харбине» отмечается: «Кулинарное мастерство ресторана “Модерн” очень изысканно, требования также особенно строги: летом холодные закуски должны быть очень холодными, зимой горячие блюда должны быть очень горячими, чтобы поддерживать температуру блюда, даже тарелки должны поджаривать на огне, а затем подавать блюда на стол. Превосходные навыки вкупе со строгим управлением сделали ресторан “Модерн” очень известным и в стране, и за рубежом» [2, с. 256]. «Модерн» имел высочайший сервис, удовлетворяя любые пожелания в пище, значительно обогатив развлека-

тельную жизнь русского Харбина. Например, в 1928 г. для открытия сезона администрация ресторана сделала очень много изменений. Местная газета писала: «Приятным сюрпризом для публики явится красиво устроенный фонтан с аквариумом. Красиво выглядит зал ресторана, превращенный в этом году в «парчовый зал». К открытию готовится интересная и разнообразная программа. Популярным оркестром М. Селецкого приготовлен ряд фокстротных новинок. Харбинские модницы усиленно готовятся к открытию “Модерна”. Предполагается много интересных туалетов»³.

Следует отметить, что ресторан «Модерн» посещали не только русские гости, но также и китайские чиновники, предприниматели и известные иностранцы. Например, в июле 1926 г. выдающийся китайский деятель Ху Ши (1891–1962), проезжая через Харбин, остановился в отеле «Модерн» и в банкетном зале за русской едой поделился мнением о международной ситуации в мире⁴. 5 мая 1929 г. другая выдающаяся деятельница Китая Сун Цинлин (1893–1981) по пути из Москвы остановилась в «Модерне». Для нее устроили банкет в гостиничном ресторане с русскими блюдами [9, с. 26]. И таких гостей было множество.

И другие гостинично-ресторанные комплексы также были известны вкусной русской кухней и высококачественными услугами. Например, в одной рекламе так описали первоклассный ресторан при отеле «Гранд»: «Лучшие вина. Зарекомендованная русская кухня. Концертная музыка. Специальные кабинеты для банкетов, исключительная сервировка, цветы собственных оранжерей. Организация банкетов от 3-х персон»⁵.

³ Рупор. 1928. 20 июля. (№ 276). С. 5.

⁴ Бин-Цзян-Ши-Бао (滨江时报). 1926. 23 июля.

⁵ Весь Харбин на 1926 год: адресная и справочная книга / ред.-изд. С.Т. Тернавский. Харбин: тип. Китайской восточной ж. д., 1926. С. 178.

После окончания Гражданской войны в России русское население в Китае значительно увеличилось, статистические данные показывают, что к 1922 г. численность русских в Харбине возросла до 155 000 чел. [6, с. 46]. Харбин быстро превратился в современный международный торговый город, где открылось большое количество заводов, банков и магазинов и, конечно, ресторанов, кондитерских, кафе, кабаре, шашлычных, баров и других развлекательных заведений.

Справочник «Весь Харбин» за 1926 г. сообщает, что количество разных ресторанов «всего 72, среди них с русской кухней около 52 (от закусовых и столовых-раздаточных до предприятий, предлагающих комплексное обслуживание)». Кроме ресторанов еще есть 20 кафе, баров и буфетов. Например, ресторан «Вокзальный» принадлежал Л.Ф. Абашидзе. Ресторан «Амур» по Диагональной улице, 17 — Е.М. Поповой. Ресторан «Биржа» М.П. Гидуляна расположился на Биржевой, 43, а ресторан «Буфф» А.И. Шевинского — на Китайской, 127. Ресторан «Буфет» содержала некто Е.В. Симбуховская, а ресторан «Гранд-отель» арендовал Г.Г. Унтербергер. В справочнике упоминаются рестораны «Дарьял» и «Кавказ», «Москва» и «Новый мир» — с баром и бильярдом и «Общедоступный» — без оных, «Океан» Любови Львовны Спивак и «Помпея» Г.М. Шварупака, «Мартьяныч» Григория Житничепко и «Михалыч» Матвея Попова. Значатся заведения, носившие названия «Светланка», «Андреич», «Басилашвили», «Дядя Сепя», «Николай», «Ялта», «Алтай», «Бессарабия», «Урал», «Пермь», «Рим», «Зеленоград», а также «Русский буфет», «Украинский буфет», «Чайный буфет» и так далее⁶.

Об этом периоде П.П. Балакшин писал: «Харбин разросся еще больше, появилось много новых предприятий, частью временного, частью более длитель-

⁶ Весь Харбин на 1926 год: адресная и справочная книга. С. 194, 243–245.

ного характера. Бойко заработали кабаре, кафешантаны, рестораны, ломбарды, особенно последние, в которых накапливалось в руках ростовщиков коллекции драгоценностей, золота, мехов, фамильного серебра. Большинство новых предприятий было рассчитано на обслуживание досуга мало обремененного делами Харбина. Состоятельных людей, иностранных и консульских служащих, агентов различных разведок было достаточно. Харбин становился важной ареной для политической игры и авантюры, и деньги на них легко лились из безотчетных источников. Богатая знать собиралась в кафешантане Бомонд и в загородном ресторане Яр» [7, с. 106].

В местных газетах часто печатали рекламы о высоком качестве кухни и услуг русских ресторанов в Харбине, например, о ресторане «Фантазия» (владелец А.В. Быстров. Угол Полевой и Новгородной улиц, № 3) опубликована такая реклама: «Чтобы приспособиться к удобству клиентов, в ресторане работает оперная труппа с 10 часов вечера до 5 часов следующего утра, танцы обнаженных западных красавиц. В ресторане для обслуживания гостей готовы разные банкеты, всевозможные блюда и закуски. Специально пригласили самых отличных актеров из города для исполнения спектаклей, приходите к нам наслаждаться отличной едой и любоваться прекрасными выступлениями своими глазами»⁷.

Жителям со скромными доходами были доступны рестораны, кафе и буфеты уровнем ниже — «Буф», «Новое Палермо» или «Люкс», в которых в основном отдыхали студенты и малообеспеченные жители. Если люди хотели отведать кондитерские изделия и выпить кофе, то они ходили в кафе «Миниатюр», «Восток», «Россия», «Дальконт» и др. В городском районе Пристань были очень популярные кафе «Марс» и «Виктория», кафе

⁷ Коммерческий вестник Маньчжурии (东三省商报). Харбин. 1928. 24 окт.

Зазунова рядом с универсальным магазином И.Я. Чурина и кафе Азадовского в Новом Городе. Отличную репутацию имели на правом берегу Сунгари ресторан «Яхт Клуб» и «Бар Лукулл». «В летнее время за Сунгари, — пишет Н.Д. Старосельская, — открывалась масса разнообразных ресторанов, кафе, баров, киосков и так называемых «забегаловок», где можно было опрокинуть рюмку водки под пирожок и плотно покушать... Было много кафе. Располагались они в бойких местах города. В этих кафе устраивались деловые встречи. Стол в них был прекрасный и недорогой. Можно было или просто выпить по чашке кофе с булочкой или пирожком, или сытно поужинать. Обычно кафе открывались в 8.30 утра и закрывались не позже 10 вечера. Много было и совсем небольших кафе, а некоторые были хорошо отделаны, с прекрасными столиками, чудной сервировкой и разнообразными меню. Обслуживали такие кафе официантки, которые были нарядно одеты в специальные стильные формы» [10, с. 73].

За короткое время в Харбине открылось около 400 больших и малых ресторанов. Особенно много их было в районе Пристань, на обеих сторонах Китайской (ныне Центральная) улицы работали более 30 русских ресторанов с самым разнообразным ассортиментом [11, с. 276]. По данным «Заметок о питании в Харбине», общее количество видов блюд европейской кухни (в основном — русской) в Харбине составило 572, в том числе 50 видов холодных закусок, 56 видов супа, 137 видов блюд из продуктов водного промысла, 108 — из мяса, 50 — из дичи, 41 — из домашней птицы, 19 видов мучных изделий, 41 вид овощных блюд, 52 вида десерта, 18 видов холодных напитков [2, с. 264–269]. Такое большое количество блюд изготавливалось разными способами: жарки, варки, запекания, тушения и т.д. Можно сделать вывод, что на протяжении 1920-х гг. русское общественное питание развивалось в Харбине быстрыми темпами.

В сентябре 1931 г. началась японская оккупация северо-востока Китая, а на рассвете 6 февраля 1932 г. японские части вошли в Харбин. За более чем тринадцатилетний период политического и административного управления японцами северо-восточным Китаем изменилась и экономическая реальность русско-китайского Харбина [12, с. 23].

В 1934 г. в газете «Бин-Цзян-Ши-Бао» был опубликован отчет о закрытии магазинов в Харбине: «В последние годы экономика была вялой, в Фудзядянь каждый месяц более 100 торговцев объявляли о банкротстве; расстояние между районом Пристань и Фудзядянь лишь только одна улица, но между двумя районами экономические связи продолжали быть тесными. Естественно, в районе Пристань каждый день количество закрытых магазинов увеличивалось. Согласно опросу торгового общества, в районе Пристань в апреле обанкротились 64 китайских крупных и мелких промышленных и коммерческих предприятий. Что касается количества закрытых русских предприятий, магазинов и числа безработных, точной статистики нет, но, вероятно, их немало»⁸. К 1940 г. число русских эмигрантов, занятых в промышленности и торговле Харбина, сократилось с 1 830 (количество в 1932 г.) до 500 чел., особенно в период с 1938 по 1945 г., когда в городе действовала система нормирования, что привело к серьезному дефициту продуктов. Русские предприятия общественного питания в Харбине находились в состоянии депрессии и закрывались одно за другим [13, с. 333].

Русское общественное питание в Шанхае

В начале XX в. в Шанхае было мало русских жителей. После Октябрьской революции и Гражданской войны русские беженцы массово стали прибывать в

⁸ Бин-Цзян-Ши-Бао (滨江时报). 1934. 22 мая.

Шанхай. После оккупации японцами Харбина, ситуация на северо-востоке Китая ухудшилась и русские харбинцы стали массово переселяться в Шанхай.

Благодаря помощи иностранцев русские успешно преодолевали трудности и начали успешно заниматься коммерческой деятельностью в Шанхае. Пищевая промышленность и ресторанное дело являлись ключевыми направлениями русского бизнеса. На авеню Жоффр (Французская концессия) работало большинство русских ресторанов в Шанхае. Очень популярными ресторанами являлись «Ресторан П.П. Жукова» (владелец — П.П. Жуков, авеню Жоффр, № 690), кафе-ресторан «Ренессанс» (директор — М. Динчес, авеню Жоффр, № 795) и др. Кроме русской кухни, во многих ресторанах была очень популярна еще европейская кухня. Например, «Кафе-ресторан братьев Ткаченко» (владельцы — А.П. и Г.П. Ткаченко, авеню Жоффр, № 643) был самым крупным европейским рестораном во Французской концессии. В нем имелся летний сад со сценой и большой зимней верандой, также имевшей свою сцену [14, с. 528–529]. Этот ресторан был любимым местом развлечения публики и помещением для проведения каких-либо мероприятий. В.Д. Жиганов отмечал: «Фирма существует на Дальнем Востоке с 1907 г., и в Шанхае с 1926 г. Как в России, так и здесь в Шанхае фирма всегда славилась своими прекрасными кондитерскими изделиями, вырабатываемыми в большом количестве» [15, с. 145]. Кафе даже регулярно рекламировалось в китайской газете «Шень-Бао». Например, объявление в газете за апрель 1933 г. гласило: «Сегодняшняя специальная программа, известные танцоры, превосходные навыки, живые и замечательные»⁹.

Кроме фешенебельных и известных ресторанов в Шанхае русские открыли много общедоступных ресторанов: в 1933 г. распахнул двери кафе-ресторан

⁹ Шень-Бао (申报). 1933. 9 апр.

«Альказар» Н.А. Лямина, а М.И. Котенко владел рестораном «Омой». Популярным среди шанхайцев являлся ресторан «Сад-веранда М.Н. Кузьмина». В то время в Шанхае еще существовало немало ресторанов с барами, ночными клубами или с кабаре. Например, Ф. Еналевич на авеню Эдуарда VII, № 31 открыл ресторан-бар «Новая Рица»; существовал ресторан-кабаре «Жозе» на южном конце авеню дю Руа Альбер, и этот ресторан одновременно был рестораном и танцзалом (кабаре); Д.С. Дворец открыл кафе-ресторан и ночной клуб «Ди-Дис» на авеню Жоффр, № 813-815, ресторан имел танцевальный зал с оркестром; М.С. Кардашиянц открыл кафе-ресторан и ночной клуб «Кавказ» на авеню Жоффр, № 744 [14, с. 528–529]. Кондитерские-кафе также являлись любимым местом проведения досуга русскими жителями Шанхая. Были очень известны и популярны кафе «Маленькое кафе», «Гасконь», «Сантос», «Весь мир», «Зеленая комната», и др.

Шанхай являлся одним из самых крупных коммерческих центров в Китае. При этом русская кухня успешно конкурировала с иностранными предприятиями общественного питания, что в первую очередь было связано с присутствием среди русских эмигрантов немалого числа поваров.

Рестораны и русское меню в Тяньцзине

Рестораны с русским меню в Тяньцзине тоже играли важную роль в индустрии общественного питания европейской кухни в первой половине XX в. Особенно много их было на территории Английской и Французской концессий (концессионных территорий) в Тяньцзине. Здесь работали популярный ресторан «Виктория» и любимое место встреч брокеров и мелких бизнесменов — кафе «Каратзас». Не отставала от них и кондитерская-кафе «Кисслинг и Бадер» со своими традиционными пирожными и различными сортами мороженого [16, с. 63]. Ресторан «Виктория» был очень известен в

старом Тяньцзине. Директора специально пригласили русских поваров из Харбина, в результате чего он сразу каждый день стал до отказа заполняться гостями. Со временем ресторан расширился и начал работать в четырехэтажном здании, а после капитального ремонта на первом этаже был открыт одноименный бар, который стал одним из лучших во всей Азии. В 1943 г. в ресторане «Виктория» готовили «бизнес-ланч»: второе блюдо и суп — всего 6 цзяо и 5 фэней: жареная рыба (или жареное мясо), борщ, кофе и хлеб (без ограничений) [17, с. 193]. Благодаря низкой цене многие китайцы стремились попасть в ресторан, что способствовало развитию и популяризации культуры русской кухни в Тяньцзине.

Большой ресторан «Цишилинь» с русской кухней также был очень известным в Тяньцзине. В то время русский хлеб и кондитерские изделия в нем были очень популярны среди русских и тяньцзинцев. Правда, в ресторане в основном подавали блюда немецкой и французской кухни. В 1952 г. ресторан объединился с кафе «Виктория» и «Цишилинь» стал самым представительным рестораном европейской кухни в Тяньцзине [17].

В Тяньцзине жило больше иностранцев, чем русских жителей, но среди них имелось немного людей, разбирающихся в поварском деле. К сожалению, практически не сохранилось документов, свидетельствующих о повседневной жизни русского Тяньцзина.

Русская кухня в Пекине

Хотя ресторанов с русским меню в Пекине было не так много, некоторые из них стали очень знамениты. Например, «Grand Hotel de Pekin» («Гранд-отель») привлекал иностранцев и являлся для них своеобразным культурным центром. В здании был очень большой ресторан на четыреста посадочных мест, где выступали знаменитые гастролеры (В 1936 г. там состоялся концерт Ф.И. Шаляпина) [18, с. 106]. Еще был «Русский дом», в котором располагались небольшой

зал на 120–150 чел. и буфет, где можно было купить типично русские продукты питания — различные виды колбас, окорока, квашеную капусту, творог, соленые огурцы, расстегаи, пирожки, копченую рыбу, бублики. Продавалась и водка [18, с. 125].

Немногочисленность заведений русского общепита в Пекине связана с небольшим количеством россиян, живших в столице.

Влияние русского общепита на культуру питания Китая

С развитием русского общественного питания в Китае (особенно в Харбине) в первой половине XX в. русские блюда и продукты постепенно стали популярными среди китайцев, которые начали посещать русские рестораны, и даже открыли свои рестораны с русским меню. В августе 1931 г. известный китайский писатель Чжу Цзыцин по дороге в Харбин, в своих путевых записках так описал русские блюда: «Здесь очень дешево — русские блюда отличаются большой порцией, что позволяет легко делить их. Это более удобно и свободно, чем есть блюда других стран, и еда жирная, что подходит нашему вкусу» [19, с. 85].

В рекламе о первоклассном ресторане «Пекин» (владелец Сен Фан-дю) сообщается, что «ресторан “Пекин” переведен в бывш[ий] сад Комм[ерческо-го] собрания. Ресторан помещается в 2-х этажах: в 1-ом — первоклассная европейская кухня, во 2-м — специальная китайская кухня, под наблюдением двух специально приглашенных шефов по северным и южным кушаньям. Гарантируется идеальная чистота и свежесть продуктов. Лучший оркестр. Бесперывные танцы, масса воздуха, зелени и света. Принимаются заказы на банкеты, товарищеские обеды и проч. Лучший джесс (джаз. — Авт.). Начало в 8 ч. Цены самые умеренные»¹⁰.

¹⁰ Рупор. 1928. 20 июля. (№ 188). С. 1.

Любимые продукты русских эмигрантов в Харбине, такие как хлеб, молоко, картофель, колбаса, пиво и др. также оказали большое влияние на привычки питания местных жителей. Русские каждый день ели хлеб, в то время для удовлетворения их потребностей открыли очень много хлебопекарен. Статистические данные показывают, что в 1930 г. общее количество хлебопекарен, открытых иностранцами, составило всего 16, а количество хлебопекарен, открытых китайцами, более 100 [2, с. 414]. Постепенно и хлеб, и молоко, и колбаса стали любимыми продуктами и китайцев. Названия русских продуктов были очень распространёнными в то время. Как Лю Цзинъянь пишет в своей книге: «В тогдашнем Харбине, когда китайцы разговаривают с китайцами, очень часто употребляют русские слова. Например, китайцы не говорят по-китайски слово “Тан” (сахар), а говорят по русскому произношению “ша-хэ-ли” (т.е. сахар); не говорят по-китайски слово “мян-бао” (хлеб), а говорят по русскому произношению “ле-ба” (т.е. хлеб)» [20, с. 137]. И до сих пор хлеб, квас, колбаса и многие русские блюда являются своеобразными и любимыми продуктами харбинцев.

На основе традиционной русской технологии китайцы приспособили русские продукты к китайским вкусам. Например, квас имеет более темный цвет и вязущий вкус, чем харбинский напиток. В настоящее время вместо хлеба используется сусло для брожения, и потому он больше соответствует вкусам китайцев [21, с. 47]. Одним из первых русских блюд был борщ (китайцы называют «Су-бо-тан»), быстро изменивший свой вкус на китайский. В связи с тем, что в Китае не популярна свекла, вместо нее обжаривают томаты в масле, затем добавляя к ним и другие овощи. Таким образом, получается такой же цвет, как и у борща. Русская вяленая колбаса также стала любимым продуктом китайцев. Почти все семьи в Харбине умеют готовить по-китайски русскую вяленую колбасу. Мясо нарезают

на кусочки и добавляют кулинарное вино, сахар, соль, глутамат натрия, мускатный орех, корицу и другие приправы из трав китайской медицины, перемешивают и оставляют томиться на некоторое время. Потом начинают этим фаршем кишку, оставляя ее на два дня, а потом готовят колбасу на пару и вялят еще два дня. Такая колбаса делается китайцами на основе русского рецепта, приспособленного к вкусам китайцев.

Русские жители в Китае и местные китайцы также приспособили китайские продукты к русским вкусам. Например, в начале XX в. шеф-повар харбинского особняка Даотай Чжэн Синвэнь приготовил для своей русской жены жареные и свежие ломтики свинины в кисло-сладком соусе. Это блюдо, получившее название «Го-бао-жоу», с помощью Шэньянской «Международной исследовательской ассоциации», было официально рекомендовано для ресторанов династии Цин в Северо-Восточном Китае [22, с. 110–111]. Еще русские любят пить китайский черный чай, но для этого обязательно нужны пирожные, печенье, кубики сахара, булочки и пироги.

Русские эмигранты-повара в Китае создали свою поварскую школу, в которой учениками были китайцы. В беседе с авторами статьи, состоявшейся в 2021 г., Мэн Сяньцзэ сообщил, что известный китайский шеф-повар Линь Пицзи проработал 60 лет во многих русских ресторанах, таких, например, как «Железнодорожное собрание», «Эдем», «Модерн» и др., став мастером приготовления традиционных русских блюд. Чжан Юйжун учился у него три года¹¹. В 1977 г. он составил «Кулинарные рецепты европейской кухни», в

¹¹ Мэн Сяньцзэ, работавший заместителем генерального директора ресторана «Модерн», родился в 1949 г. в городе Шуанчэн провинции Хэйлунцзян. Мастер китайской кулинарии, член комитета Ассоциации профессиональных поваров китайской кулинарии, исполнительный директор постоянного комитета Ассоциации, он — представитель третьего поколения поваров европейской кухни ресторана «Модерн».

которой описаны рецепты более 300 блюд. В этой книге подробно рассказывается и о русском кулинарном искусстве с использованием китайских ингредиентов¹².

В современном Харбине большинство известных поваров европейской кухни работали когда-то в «Модерне». Среди них были Лу Цисянь, Ши Гуанцзю, Ли Динмин, Ван Лэтянь, Ван Цинъяо, Ян Хунъи, Ли Дэмин, Чжан Чунышань, Ли Банцин, Чжу Фэнъи, Луань Дэчунь, Чжан Юйжун, Ван Чжэнкуй и др. Их ученики работают шеф-поварами почти во всех больших и знаменитых ресторанах с русской кухней в Китае.

Заключение

В первой половине XX в. в Китае было создано много предприятий пищевой промышленности и заведений общественного питания для удовлетворения потребностей местных жителей. Почти во всех крупных городах Китая (Харбин, Шанхай, Тяньцзинь, Пекин и др.) существовали русские кафе, буфеты и рестораны разных уровней, в которых были представлены разнообразные виды кухонь, включая блюда с настоящим русским вкусом. В Харбине русские рестораны стали частью жизни русских эмигрантов, а также участниками городского развития. Уникальная историческая и экономическая среда обеспечила процветание русского общественного питания в Китае и наделила культуру питания (особенно в Харбине) яркой русской спецификой, помогая русским и китайцам лучше понимать друг друга. Перефразируя известное выражение, можно сказать, что путь к дружбе между народами лежит и через желудок.

¹² Харбин жибао (哈尔滨日报). 2010. 13 мая.

Список использованной литературы

1. 吕丽辉, 王建中. 中国饮食文化史. — 北京, 2013. — 251 页. [Люй Лихуэй. История культуры питания Китая / Люй Лихуэй, Ван Цзяньчжун. — Пекин : Изд-во легкой пром-ти Китая, 2013. — 251 с.]

2. 赵天. 哈尔滨饮食服务志. — 哈尔滨, 1991. — 625 页. [Чжао Тянь. Заметки о питании в Харбине / Чжао Тянь. — Харбин : Народное изд-во Хэйлунцзяна, 1991. — 625 с.].
3. 岳玉泉. 哈尔滨市志. — 哈尔滨, 1996. — 534 页. [Юе Юйцюань. Краеведческая литература города Харбина. — Харбин : Народное изд-во Хэйлунцзяна, 1996. — 534 с.].
4. 李述笑. 哈尔滨历史编年(1896-1949). — 哈尔滨, 1986. — 682 页. [Ли Шусяо. Хроника Харбина (1896-1949) / Ли Шусяо. — Харбин : Бюро составления местных хроник Харбинского муниципального народного правительства, 1986. — 682 с.].
5. Хисамутдинов А.А. Русский чифан (кулинарные рецепты из Харбина) / А.А. Хисамутдинов. — Владивосток : Volkerschnitzel, 2019. — 54 с.
6. 哈尔滨市志. 外事 / 哈尔滨市地方志编纂委员会. — 哈尔滨, 1998. — 591 页. [Краеведческая литература города Харбина. Иностранные дела / Комитет по составлению местных записей города Харбина. — Харбин : Народное изд-во Хэйлунцзяна, 1998. — 591 с.].
7. Балакшин П.П. Финал в Китае. Возникновение, развитие и исчезновение Белой Эмиграции на Дальнем Востоке / П.П. Балакшин. — Сан-Франциско : Сириус, 1958. — Т. 1. — 430 с.
8. Ли Лян. Краткий обзор истории развития европейской пищевой промышленности и общественного питания в Харбине в первой половине XX в. / Ли Лян. — EDN YARYXB // Любимый Харбин — город дружбы России и Китая : материалы междунар. науч.-практ. конф., посвященной 120-летию русской истории г. Харбина, прошлому и настоящему русской диаспоры в Китае (Харбин, 16-18 июня 2018 г.) / отв. ред. Ли Яньлин. — Владивосток, 2019. — С. 101-108.
9. 刘连琨. 马迭尔九十年. — 哈尔滨, 1996. — 180 页. [Лю Лянькун. Девяностолетний «Модерн» / Лю Лянькун. — Харбин : Хаомэй, 1996. — 180 с.].
10. Старосельская Н.Д. Повседневная жизнь «русского» Китая / Н.Д. Старосельская. — Москва : Молодая гвардия, 2006. — 373, [3] с.
11. 石方. 哈尔滨俄侨史. — 哈尔滨, 1998. — 609 页. [Ши Фан. История русских эмигрантов в Харбине / Ши Фан. — Харбин : Народное изд-во Хэйлунцзяна, 1998. — 609 с.].
12. Харбин. Ветка русского дерева : проза. Стихи / [сост. Д.Г. Селькина, Е.П. Таскина ; вступ. ст. Е. Таскиной]. — Новосибирск : Кн. изд-во, 1991. — 397 с.

13. 赵德玖. 哈尔滨近代对外经贸关系史略. — 北京, 1993. — 358 页. [Чжао Дэцзю. Краткая история современных внешне-экономических и торговых связей Харбина / Чжао Дэцзю. — Пекин : Хуавэнь, 1993. — 358 с.]
14. Ван Чжичэн. История русской эмиграции в Шанхае / Ван Чжичэн ; [пер. с кит. Пань Чэньлонга и др.]. — Москва : Русский путь : Русское Зарубежье, 2008. — 573 с.
15. Русские в Шанхае : [альбом] / сост., ред. В.Д. Жиганов. — Шанхай : Изд. В. Жиганова, 1936. — 329 с.
16. Дашинский И. Тяньцзиньская молодежь в предвоенные и военные годы / И. Дашинский // Бюллетень Игуд Иоцэй Син. — 1999. — № 360. — С. 62-65.
17. 由国庆. 天津卫美食. — 天津, 2011. 243 页. [Ю Гоцин. Вкусная еда Тяньцзиня / Ю Гоцин. — Тяньцзинь : Тяньцзиньское народное издательство, 2011. — 243 с.]
18. Спешнев Н.А. Пекин — страна моего детства. Китайская рапсодия. Записки синхронного переводчика / Н.А. Спешнев. — Санкт-Петербург : Бельведер, 2004. — 315 с.
19. 朱自清. 欧游杂记. — 长沙, 1983. — 181 页. [Чжу Цзыцин. Заметки о путешествиях по Европе / Чжу Цзыцин. — Чанша : Сань-лянь-шу-цзянь, 1983. — 181 с.]
20. 刘静严. 滨江尘嚣录. — 哈尔滨, 1929. — 209 页. [Лю Цзиньянь. Бинь-цзян-чэнь-сяо-лу / Лю Цзиньянь. — Харбин, 1929. — 209 с.]
21. 白超. 格瓦斯小议 // 商业研究. — 1982. — № 5. — 页. 47-48. [Бай Чао. Небольшая дискуссия о квасе / Бай Чао // Исследования о бизнесе. — 1982. — № 5. — С. 47-48.]
22. 朱桂凤, 郑树国. 龙江老字号老厨家“锅包肉”的食文化解析 // 黑龙江档案. — 2016. — № 1. — 页. 110-111. [Чжу Гуйфэн. Анализ пищевой культуры «Го-бао-жоу» старого бренда «Лаочуцзя» Хэйлунцзяна / Чжу Гуйфэн, Чжэн Шугуо // Архивы Хэйлунцзяна. — 2016. — № 1. — С. 110-111].

References

1. Lu Lihui, Wang Jianzhong. *History of Chinese Food Culture*. Beijing, Izdatel'stvo legkoi promyshlennosti Kitaya Publ., 2013. 251 p.
2. Zhao Tian. *Harbin Catering Service Chronicles*. Harbin, Kheiluntszyan Publ., 1991. 534 p.
3. Yue Yuquan. *Harbin City Chronicles*. Harbin, Kheiluntszyan Publ., 1996. 534 p.
4. Li Shuxiao. *Harbin Chronicles (1896-1949)*. Harbin, Byuro sostavleniya mestnykh khronik Kharbinskogo munitsipal'nogo narodnogo pravitel'stva Publ., 1986. 682 p.

5. Khisamutdinov A.A. *Russian "Chifan": (Culinary Recipes from Harbin)*. Vladivostok, Volkerschnitzel, 2019. 54 p.

6. *Harbin City Chronicles / Harbin City Local Records Committee*. Harbin, Kheiluntszyan Publ., 1998. 591 p.

7. Balakshin P. *Finale in China. Formation, development and disintegration of the White Russian Emigration in the Far East*. San Francisco, Sirius Publ., 1958. Vol. 1. 430 p.

8. Li Lyan. A Brief Overview of the History of European Food Industry and Food Culture in Harbin in the First Half of the XXth Century. In Li Yanlin (ed.). *Beloved Harbin – the City of Friendship between Russia and China. Materials of International Scientific and Practical Conference, Harbin, July 16-18, 2018*. Vladivostok, 2019, pp. 101–108. (In Russian). EDN: YARYXB.

9. Liu Liankun. *Ninety Years of 'Modern' Restaurant*. Harbin, Haomei Publ., 1996. 180 p.

10. Staroselskaya N.D. *Everyday Life in "Russian" China*. Moscow, Molodaya gvardiya Publ., 2006. 373, [3] p.

11. Shi Fang. *History of the Russian Diaspora in Harbin*. Harbin, Kheiluntszyan Publ., 1998. 609 p.

12. Selkina D.G., Taskina E.P. (eds). *Harbin. A Branch of the Russian Tree*. Novosibirsk, Knizhnoe izdatelstvo Publ., 1991. 397 p.

13. Zhao Dejiu. *A Brief History of Harbin's Modern Foreign Economic and Trade Relations*. Beijing, Huawen Publ., 1993. 358 p.

14. Van Chzhichen. *History of Russian Emigration in Shanghai*. Moscow, Russkii put Publ., Russkoe Zarubezhe Publ., 2008. 573 p.

15. Zhiganov V.D. (ed.). *Russians in Shanghai*. Shanghai, V.Zhiganov Publ., 1936. 329 p.

16. Dashinskii I. Tianjin Youth in Prewar and War Years. *Byulleten' Igud lotsei Sin = Bulletin of Igud Yotzei Sin*, 1999, no. 360, pp. 62–65.

17. Yu Gotsin. *Tianjin's Delicious Cuisine*. Tientsin, Tyantszinskoe narodnoe izdatel'stvo Publ., 2011. 243 p.

18. Speshnev N.A. *Beijing is the Country of my Childhood. Chinese Rhapsody. Notes of a Simultaneous Interpreter*. Saint-Petersburg, Belveder Publ., 2004. 315 p.


19. Zhu Ziqing. *Notes on Travelling Around Europe*. Chansha, San'-lyan'-shu-tszyan Publ., 1983. 181 p.


20. Liu Jingyan. *Notes of the World's Vanity in Binjiang*. Harbin, 1929. 209 p.

21. Bai Chao. A little Discussion about Kvass Bread Beverage. *Shāngyè yánjiū = Business Studies*, 1982, no. 5, pp. 47–48. (In Chinese).


22. Zhu Guifeng, Zheng Shuguo. Analysis of the Food Culture of "Potted Pork" at the Longjiang Old Kitchen. *Hēilóngjiāng dǎng'àn = Heilongjiang Archives*, 2016, no. 1, pp. 110–111. (In Chinese).


Информация об авторах

Хисамутдинов Амир Александрович — доктор исторических наук, профессор, Дальневосточный федеральный университет; заведующий отделом НИР, Центральная научная библиотека Дальневосточного отделения РАН, г. Владивосток, Российская Федерация; e-mail: khisamut@yahoo.com.  0000-0002-8228-7513; SPIN-код: 4981-6337, AuthorID: 466477.

Бай Сюэ — аспирант, департамент истории и археологии, Дальневосточный федеральный университет; старший преподаватель, Хэйхэский университет, Китайская народная республика, г. Владивосток, Российская Федерация; e-mail: baixue8560@126.com.  0000-0002-9273-5834.

Authors

Amir A. Khisamutdinov — D.Sc. in History, Professor, Far Eastern Federal University; Head of the Research Department, Central Scientific Library of the Far Eastern Branch of the Russian Academy of Sciences, Vladivostok, the Russian Federation; e-mail: khisamut@yahoo.com.  0000-0002-8228-7513; SPIN-Code: 4981-6337, AuthorID: 466477.

Bai Xue — Student, Department of History and Archaeology, Far Eastern Federal University; Senior Lecturer, Heihe University of China, Vladivostok, the Russian Federation; e-mail: baixue8560@126.com.  0000-0002-9273-5834.

Для цитирования

Хисамутдинов А.А. К истории русского общественного питания в Китае в первой половине XX в. / А.А. Хисамутдинов, Бай Сюэ. — DOI 10.17150/2308-2488.2022.23(4).663-686 // Историко-экономические исследования. — 2022. — Т. 23, № 4. — С. 663–686.

For Citation

Khisamutdinov A. A., Bai Xue. On the History of Russian Catering Industry in China in the First Half of the XX Century. *Istoriko-ekonomicheskie issledovaniya = Journal of Economic History & History of Economics*, 2022, vol. 23, no. 4, pp. 663–686. (In Russian). DOI: 10.17150/2308-2488.2022.23(4).663-686.