

Первым в Кузбассе рестораном первого класса (да ещё с огромным роскошным гастрономом из четырёх отделов) стал сданный 31 декабря 1937 года трестом «Сталинскстрой» с оценкой «отлично» ресторан «Москва» на проспекте Энтузиастов, 21.

Затеял его построить председатель горисполкома Е.С. Алфеев: в ноябре 1934 года на заседании президиума горсовета он поставил вопрос о строительстве образцового ресторана, открыть который наметили к новому, 1936 году. Причём новое здание должно было включать в себя не только ресторан, но и столь же образцовый гастроном.

Курировать стройку назначили работника Наркомвнутриорга (наркомата внутренней торговли) Филимонова, но он оказался вредителем и доверия советской власти не оправдал — до осени 1935 года движения на стройке не было. 13 августа 35-го в Сталинском горплане собралось специальное совещание по строительству ресторана-гастронома. «Безобразное, ничем не оправданное запоздание заказчика — уполномоченного «Гастронома» Филимонова в представлении подрядчику проектов и смет на строительство..., отсутствие действительной борьбы за осуществление строительства магазина-ресторана с подменой этой борьбы бюрократической перепиской с Москвой...». Филимонову грозили персональной ответственностью, а стройку передали управлению гражданского строительства КМК. Причём директора КМК К.И. Бутенко пристращали заранее, «поскольку по строительству магазина-ресторана он взял на себя перед Москвой некоторые личные обязательства».

Об авторстве этого архитектурного шедевра в центре города поныне нет единого мнения. В разгромной резолюции горплана от 13 августа 1935 г. об авторах говорится несколько уничижительно: «частная группа проектировщиков, руководимая тем же тов. Филимоновым». Что ж, если это частная группа, то воистину талантливых зодчих. В 1934-1935 гг. в Сталинске работали несколько архитекторов: Фишер, Фризель, Бухтенков, Бровкин, Ананьев, Громов, Отурин, Козель... Но одна весьма любопытная деталь в облике «Москвы» выдаёт-таки имя автора. Деталь эта — четыре вазона на подкарнизной части южного фасада. Почти такие же вазоны в это же время украсили собой фронтон дома №18 на улице Кирова (в народе он был известнее как «казмовец»). Его автор — архитектор Ананьев. Именно он любил включать в декор зданий малые архитектурные формы, и прежде всего пресловутые вазоны.

А вот для декоративных работ и отделки директор КМК К.И. Бутенко пригласил иностранного специалиста. Но если сейчас это, как правило, таджики или молдаване, то в советские времена предпочитали немцев. Германский архитектор и дизайнер Вилли



# Новокузнецкая «Москва» и первый гастроном

Ламмерт уже проявил себя в Сталинске украшением ДК КМК и Сада металлургов. Именно его руками создана лепнина зала ресторана и гастронома, а также великолепные фризсы с фруктовыми натюрмортами.

Ресторан «Москва» стал в Сталинске зримым воплощением перехода от конструктивизма к неоклассицизму в архитектуре. Хотя чётких ордерных форм ещё нет, классический антураж уже налицо: контрастные по цвету пилястры, более тёмная окраска первого этажа с рустовкой — имитацией каменной кладки, множество кессонов... Именно это здание как никакое другое в нашем городе заставляет согласиться с мнением ряда исследователей, что краткий, но богатый на открытия период отечественной архитектуры в середине 30-х — это не что иное, как советская версия арт-деко, вполне буржуазного стиля, буйным цветом расцветшего сначала в

Северной Америке, а затем — менее буйным — и в Европе. И совсем не случайно наиболее зримо приметы арт-деко проявлялись в Советской стране в тех зданиях, которые — как бы это сказать поточнее? — не вполне вписывались в советскую идеологию. И прежде всего это были как раз рестораны.

Ресторан впустил публику год спустя после его официальной сдачи — 17 февраля 1939 г., в девять часов вечера, и работал до четырёх часов ночи с джаз-оркестром. В остальные дни он был открыт с 10 часов утра до двух часов ночи. В «Москве» трудился мастер кулинарии повар первой категории Василий Ефремович Караваев и повар-стахановец Бонарёв. Так что бытовавший до «Москвы» ресторан №13 (позже — №10) на Верхней Колонии стал с тех пор затухать.

Ресторан имеет до сих пор самый большой среди ресторанов Кузбасса однообъём-





ный зал на 250 мест! На возведение пятиэтажного гиганта ушло 1 830 000 рублей. «Кухня оборудована по последнему слову техники, — писала тогда «Большевицкая сталь», — на ней электроплита, мойка и (первая в Кузбассе) сушка посуды тоже с помощью электромеханизмов, (первый в Кузбассе) электроподъёмник для подачи продуктов из подвала, где шесть холодильных камер, (первая в Кузбассе) установка для изготовления пищевого льда. В тамбуре главного входа магазина устроена (первая в Кузбассе) тепловая завеса для преграждения холодного наружного воздуха, специальная вентиляция в зимнее время будет подавать тёплый воздух в залы. На сооружении гастронома особо отличились десятник Губин и мастер Иванов».

Насколько качество обслуживания в «Москве» отличалось от общегородского, наглядно проиллюстрируем заметкой «Большевицкой стали» от 27 июня 1939 г.: «В столовой №14 на Базарной площади всегда толкотня. Столы завалены грудями хлебной крошки и костями. Пол покрыт толстым слоем грязи. Официантки грубы». Про «Москву» ни одной дурной заметки в городской газете, по крайней мере до войны, не появилось.

Здесь любили провести время знатные люди Сталинска: директора, передовики-стахановцы и, разумеется, тогдашние фармазончики: спекулянты-барыги и бандиты. Некоторые из них не столько проматывали награбленное, сколько пытались обвести вокруг пальца... самих рестораторов. 12 мая 1948 г. наконец-то был арестован жулик, от которого страдали все рестораны и столовые Сталинска. Махинатором оказался машинист водонасосной станции с аристократической фамилией Гельфанд, который украдкой выслеживал работников общепита, грешащих нарушением правил торговли — недоливом спиртного, недовесом закуски, обчётом и прочими невинными шалостями, уверенно подходил к рестораторам и суровым голосом

заявлял, что он контролёр Госторгинспекции. Насмерть перепуганным официантам и в голову не приходило спросить мандат или ещё какую краснокожую книжицу. Дабы не доводить рестораторов до полного отчаяния, Гельфанд вскорости как бы ненароком заказывал роскошный ужин, с достоинством его вкушал, не чураясь водочки с коньячком, после чего важно удалялся. Ни о какой оплате речь не шла — где ж это видано, не угостить такого уважаемого человека? Для порядка на выходе он успевал взять с официанта слово, что тот впредь будет вести себя хорошо.

Некоторых гангстеров удавалось изблудить как раз благодаря ресторану, а точнее — страсти к шику. Так, в 1955 году попалась банда шофёра «Горлицеторга» Назаренко и двух молодых рабочих «Сибэлектромонтажа». Они ограбили кассу родного предприятия, прихватив 72 тысячи 212 рублей — огромные по тем временам деньги. И

остаться бы им безнаказанным, да начали пролетарии шиковать и гулять в «Москве», чем и привлекли внимание милиции.

Не прошло и двух лет, и в «Москву» зачастили новые джентльмены удачи: студент-четверокурсник металлургического техникума Костромицкий и нигде не работающий Петрицев. За один февральский вечер 1957 г. они умудрились совершить восемь разбойных нападений на граждан. Награбленное пропивали в «Москве», после чего вновь вынимали ножи и выходили на «большую дорогу».

К счастью, накал страстей в Сталинске сходил на нет и жулик в ресторан шёл уже не тот. «8 марта 1960-го гулявший в ресторане «Москва» инженер Денисов, спускаясь к выходу, снял шёлковую занавеску, затем свернул трубочкой ковровую дорожку и направился на улицу, но уйти ему далеко не удалось — бдительному швейцару удалось задержать преступника», — сообщала крими-





Ресторан «Москва». Панорама 1958 года



Ресторан «Москва» в 1950-е годы



нальная хроника. Инженера осудили, и работнику умственного труда 10 дней пришлось поработать физически — подметать улицы.

Занявший весь первый этаж гастроном, торжественно открытый 21 апреля 1938 года, только за первые три дня торговли собрал выручки 110 тысяч рублей и сразу стал лучшим среди 60 магазинов Сталинска. Его интерьеры в духе Елисеевских гастрономов на Тверской в Москве и на Невском в Питере (а в то время — на улице Горького и проспекте 25-го Октября соответственно) вполне сочетались с богатым выбором съестного. Если в городе и появлялось что-то вкусное, то в первую очередь на здешних прилавках.

Осенью 1938-го во все магазины завезли доселе невиданную новинку — кетчуп. Народ, больше привыкший доверять томатной пасте, недоверчиво взирал на продукт и покупал его крайне неохотно. Началась рекламная кампания по внедрению кетчупа в широкие массы. В каждом номере газета убеждала горожан потреб-лять данный товар и даже публиковала многочисленные рецепты: «Берём банку консервированных почек «сотэ», 200 г кетчупа, 60 г лука, 10 г чеснока, немного растительного масла, смешиваем и получаем вкусный и питательный салат».

12 апреля 1939 года «Большевиcтская сталь» сообщила, что в гастроном поступили

снятые на первом участке совхоза «Сталинец» первые огурцы. К 1 мая там продавались также редиска, салат, укроп и лук. Так что народное изречение эпохи 80-х «При Сталине всё было» рождалось именно в таких местах.

Благоустраивались и подступы к «Москве» — 2 июня 1938 г. были ассигнованы средства на мощение термакадамом 4300 кв. метров по переулку 25 Октября от проспекта имени Кирова до бани №6, а также 560 кв. метров бетонных тротуаров. Любопытно, что переулок с тех пор стал улицей и прибавил к названию слово «лет», а проспект — наоборот — стал улицей и потерял слово «имени».

В июле 1941 года, дабы не смущать народ в военное время, трест «Сталинскторг» ресторан закрыл — в его залах стала работать столовая №8, а остальные помещения закрепили за госпиталем №1241.

Во время войны уникальная отделка едва не была утрачена, ибо текущим ремонтом ресторана никто не занимался, крыша подтекала, а интерьеры разрушались. Рабочий люд и шедшие на поправку красноармейцы из нескольких соседних госпиталей за годы войны изрядно потрепали ресторацию: от бывшего лоска не осталось и следа, была перебита даже вся фарфоровая посуда.

24 августа 1943 года, в разгар битвы на Курской дуге, горисполком собрался на

особое совещание. В повестке дня стоял один вопрос — состояние крыши ресторана. Выступал главный архитектор Сталинска П.И. Отурин. Было решено: предложить управляющему трестом №53 Волкенштейну немедленно приступить к ремонту кровли, чердачных перекрытий и внутренней отделки зала ресторана; директоров госпиталя и гастронома т. Виноградова и т. Банникова обязать изыскать средства на этот ремонт; предложить т. Банникову и т. Виноградову отремонтировать наружные лестницы, тумбы и ворота не позднее 10 сентября 1943 года; предупредить т. Виноградова и т. Банникова, что если указанные сроки ремонта будут нарушены, они будут привлечены к судебной ответственности за допущенные разрушения единственного здания ресторана-гастронома в г. Сталинске. Ремонт был проведён.

К концу войны, когда было решено столовую №8 переделать вновь в ресторан «Москва», главной проблемой стало не чем кормить в смысле продуктов, а в чём кормить в смысле... посуды. Её, как было сказано, перебили. И 25 февраля 1945 года «Большевиcтская сталь» опубликовала объявление: «Столовая №8 Сталинскторга в здании Гастронома покупает у населения за наличный расчёт для ресторана фарфоровую и фаянсовую посуду: сервизы, графины, блюда,





стеклянные бокалы, стопки, рюмки и т. п.». Народ откликнулся — поделился (не задарма, конечно) и стопочками, и графинчиками — и 20 марта 1945 года ресторан «Москва» открылся вновь и стал работать ежедневно с девяти часов вечера до двух часов ночи. «В ресторане имеется большой выбор разнообразных блюд, водка и пиво», — незамысловато писала «Большевицкая сталь». Но при этом нельзя забывать — ещё шла самая страшная война, а противники в Берлине вообще получали от своего правительства по 50 граммов хлеба на человека в день.

Надо сказать, что ресторан такого класса (с кухней и джаз-оркестром) в областном центре — «Сибирь» — был открыт «Особотгором» только после войны — 26 марта 1946 года, то есть семью годами позже нашего.

Особенно престижно было встречать в «Москве» Новый год. Вот и 1950 год начался с развешанной по всему городу рекламы: «Покупайте и пейте самое лучшее виноградное вино — советское шампанское!» Как поздравления к Дню Великого Октября «Большевицкая сталь» опубликовала рекомендуемые к употреблению на Новый год тосты и здравницы. Вначале предлагалось выпить за товарища Сталина, затем за Политбюро, а уж только потом за рабочие руки и переходящее красное знамя.

Первый крупный ремонт «Москвы» состоялся в 1958 г., и 24 октября 1958-го ресторан открылся: среди нового оборудования появился и аппарат по выделкепельменей — выдавал их по 200 кг в день. В 1962 г. ресторан закрыли на капремонт. Реконструкцию осуществил архитектор М.Е. Черненко: зал расширен до 135 мест, на четвёртом этаже устроен банкетный зал на 25 мест, на пятом — зал семейных торжеств и бильярдная, перед рестораном — козырек. «Стены окрасят в светло-серый цвет — он не утомляет», — заявлял автор. Весьма сомнительно. Впрочем, в разгаре была хрущёвская «архитектура» и серость процветала повсеместно.

В конце 1990-х гг. рядом с рестораном появилась четырёхэтажная гостиница, удачно стилизованная в формы постконструктивизма и эффектно, но в то же время деликатно

дополнившая объём «Москвы». Безусловно, это прекрасный пример бережного и творческого отношения к исторической городской среде, увы, столь редкий в нашем городе. Было бы весьма уместно восстановить и облик ресторана в духе арт-деко середины 30-х, тем более, что подыскать деревянные столы и буфеты не так и трудно в частных домах.

Самый же знатный в городе Сталинске гастроном был в конце 1990-х закрыт, а его сталинские интерьеры изрядно потрепаны — обшиты светлыми панелями из прессованного картона (слава богу, не тронули пока хоть лепнину потолка). Зал с тех пор занят филиалом банка, который оформил первый этаж в своём фирменном стиле, ничуть не задумавшись о том, что искажает изначальную жёлто-красно-белую гамму здания.

Любопытно, что у кемеровчан всё произошло с точностью до наоборот: первый ресторан 1946 г. во дворе областной администрации стоит в запустении, а вот «Первый гастроном» (так и называется) архитектора Нещадимова на перекрёстке Советского проспекта и улицы Кирова блестяще отреставрирован и успешно позиционируется как элитный продовольственный магазин. Впрочем, думается, и в Новокузнецке время уберёт всё наносное и вернёт изначальный облик этому нерядовому сооружению.

*Вячеслав Паничкин  
Старые фото из архива автора.*



**В** 1990 году новым собственником ресторана «Москва» стало ЗАО «Татьяна», дочернее предприятие ЗАО «Объединение рынков «Кузбасс», которое в то время возглавлял Юрий Моисеевич Асаилов. С приходом нового владельца была проведена огромная работа по реконструкции фасада здания, представляющего собой архитектурное наследие города, с целью сохранения его исторического облика.

Сегодня ресторан «Москва» всё так же востребован новокузнецкими и является популярным местом для проведения различных торжеств по всевозможным важным поводам: юбилеи горожан и самых разных компаний, фирм, предприятий, свадьбы, вечера встреч...

В летнее время во внутреннем дворе ресторана появляется «Московский дворик», который при этом не нарушает внешнего исторического вида здания.

«Московский дворик» с его фонтанами и светящимися деревьями, очень уютной, располагающей обстановкой стал востребованным у новокузнецких мест проведения своего досуга, деловых встреч, бизнес-ланча. Сегодняшний директор ресторана «Москва» и «Московского дворика» Софья Салиховна Вагина делает всё для их привлекательности. Это и разнообразная кухня, и живая музыка, и интересные развлекательные программы и мероприятия.

**Посетите ресторан — прикоснитесь к истории города!**