

Навага «фри» и шницель «Дом журналиста»: архивные документы знакомят с новогодним меню 1950 года

26.12.2019

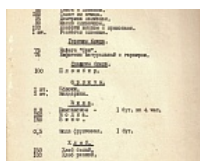


Фото из «Альбома показательного обслуживания в местах массового отдыха». Москва. 1946–1952 гг. Главархив Москвы.

Одной из примет жизни столицы конца 1940-х годов стала традиция встречи Нового года в ресторанах и кафе. О малоизвестных деталях организации бытового обслуживания горожан и о том, что было в новогоднем меню 1950 года, расскажут документы Архивного фонда Москвы.

В Главархиве Москвы хранятся разнообразные материалы предприятий общественного питания города Москвы. В их числе – распоряжение директора Московского треста ресторанов и кафе В. Кочнова от 26 декабря 1949 года «О подготовке к «обслуживанию встречи Нового года». Из этого документа можно узнать, что комбинатам питания, столовым, кафе, ресторанам, имевшим соответствующий инвентарь, посуду и столовое белье, предписывалось организовать запись на столики для встречи Нового года, а также «обеспечить своевременный завоз продуктов, буфетных товаров, яблок, цитрусовых плодов, шампанского и других вин».

Интерес представляют и приложения к документу – **примерные меню новогоднего стола**. Гостям предлагался довольно широкий ассортимент холодных закусок, например, икра зернистая – из расчета 25 грамм на человека, заливное из осетрины и семга с лимоном – по 50 грамм, по 150 грамм мясного ассорти с корншонами и салата «Столичный», а также слоеный расстегай.



Состав примерных меню варьировался в зависимости от веса блюд и стоимости входящих в них ингредиентов. И если закуски отличались относительным разнообразием, то ассортимент «горячего» выглядит довольно аскетично. Так, в одном случае после закусок рекомендовалось подать шницель «Дом журналиста», вероятно, с гарниром (что следует из указанного выхода блюда – 100/150 грамм), а в другом – и навагу «фри», и бифштекс, но уже по 75 грамм соответственно.



В кафе «Птичий полет» на балконе 15-го этажа гостиницы «Москва». 1947 г. Фото Э. Евзерихина. Главархив Москвы.

На сладкое был пломбир, из расчета 100 грамм на каждого гостя. Особо дефицитное в зимнюю пору фруктовое меню включало яблоки и мандарины, а утолить жажду можно было черным кофе с лимоном, нарзаном, фруктовой водой. Предлагались и алкогольные напитки – шампанское, вино, портвейн и водка сорта «Московская особая». И, конечно, к столу подавали белый и ржаной хлеб (по 150 и 100 грамм соответственно). Любопытно, что в стоимость торжества входили расходы на оформление (3 рубля).

Как следует из того же распоряжения по Московскому тресту ресторанов и кафе, желающие встретить новогодний праздник не в городе, а дома, в семейном кругу, могли оставить заявку на обслуживание «ужина на дому». Такие же заказы принимались и от организаторов вечеров на предприятиях и в учреждениях. А некоторые заведения московского общепита, например, комбинат питания «Спорт», рестораны «Восточный», «Звездочка», рестораны при Доме журналистов и Доме литераторов отвечали за работу своего рода новогодних «столов заказов» для населения, организаций и учреждений. В их состав входили полуфабрикаты, а также готовые кулинарные и кондитерские изделия.

Кроме того, предприятия треста принимали заказы на отпуск сладких подарков для детских утренников и Новогодних ёлок.

В Архивном фонде Москвы хранятся и другие интересные материалы XIX–XX веков, связанные с историей ресторанов столицы и организацией городского общественного питания. Например, меню обедов и банкетов, в том числе меню ресторанов, меню участников и туристов XXII Олимпийских игр 1980 года, рецептура и описания приготовления различных блюд, отзывы о работе ресторанов, а также большое количество фотодокументов.

Так, в Главархиве Москвы, среди рецептов чешских блюд, предлагавшихся московским рестораном «Прага» в 1963 году, имеется рецепт приготовления судака. На десять порций по 200 г на человека требовалось 1,5 кг очищенной рыбы, 700 г майонеза, по 50 г кореньев, лука репчатого и уксуса, 40 г соли, перец горошком, лавровый лист. Рыбу, разделанную на порции, варили в подсоленной воде с добавлением кореньев, лука и специй. Подавали блюдо охлажденным, заправив майонезом и украсив лимоном, зеленью, маслинами.

