

# РЕСТОРАННА ІСТОРІЯ РІВНОГО: ВІД ШИНКІВ ДО «ФАРАОНА»

Сьогодні у Рівному нараховується більше 300 різноманітних закладів харчування, від простих їдалень і кав'ярень до фешенебельних ресторанів, які пропонують різноманітні страви світової кухні. Історик Дмитро Кравчук вирішив дослідити, яким чином розвивалася традиція прийому їжі в нашому місті в останні 200 років.

## З ПИВОМ - БЛИЗЬКО 170 РОКІВ

У різні часи кількість закладів у Рівному змінювалася, однак тут завжди можна було знайти різноманітну їжу та напої. Так, в першій половині XIX ст. в Рівному та окрузі Казимиру Любомирському (власнику міста) належало 22 корчми, 18 шинків, 2 трактири, 2 рейнських погребі. В місті на той час нараховувалося 5 тисяч городян.

За переписом 1857 року в Рівному проживало вже 7 тисяч жителів, а згідно з переписом того року, у Рівному було «багато гостинниць-заїздів, кілька ресторанів і столових, кафе».

Спираючись на «Военно-статистическое обозрение Российской империи» зразка 1850 року щодо стану промисловості в «уездном городе Ровно», можна впевнено сказати, що у 1849 році в місті вже існував пивоварний завод й навіть мав на той час виробничі обертати в 990 російських рублів щорічно. Таким чином, рівняни могли куштувати «крафтове» пиво вже майже 170 років тому.

Пізніше, в 1913 році, у Рівному офіційно існувало 35 готелів з досить милозвучними назвами «Версаль», «Бель-В'ю», «Паризький», «Сан-Ремо»,



Також рівняни могли покуштувати пельменів (ліворуч від цього місця зараз знаходиться Злата Плаза). 1957 р.

та двері фарбувати масляною фарбою.

Влада постановила, щоб закуски на буфетному столі зберігали під скляними ковпаками або накривали чистою кісеєю. При кожному такому закладі муси бути ватерклозет (туалет). Господар шинка зобов'язаний був наглядати за поведінкою відвідувачів: не допускати безчинств, ігор, танців та співу, що

## ВЕЧЕРЯ ЗА ТРИ КАРБОВАНЦІ

Починаючи з 50-х рр. у місті відкриваються три великі ресторани, це «Україна», «Спорт», та ресторан, який знаходився в приміщенні залізничного вокзалу. До речі, цікаво, що ресторани в приміщенні вокзалу відкривалися ще з часів Російської імперії і вважались обов'язковим вокзальним атрибутом.

Єдиним рестораном, який



Згідно з джерелами, так виглядав інтер'єр казино, яке знаходилось на вул. Поштової у Рівному. За іншою інформацією, на фото зображений німецький ресторан «Касіно», відкритий в 1942 році для німецьких офіцерів (на цьому місці зараз знаходиться бістро «Аміго», а раніше був Центральний гастроном). У будь-якому разі у часи війни там також можна було попоїсти

йок, компот за 5 або чай за 2 копійки, то пообідати у такій їдальні можна було за 25-60 копійок. Заклади з такими цінами розташовувались здебільшого всередині шкіл, інститутів, промислових підприємств та установ.

Винятком була залізнична їдальня, яка знаходилась на першому поверсі будинку на вулиці Сталіна, за яким зараз шлагбаум для заїзду на «ринок Дикого». Постійними клієнтами їдальні були водії вантажівок, які з'їжджалися з усього міста.

Решта їдалень мали вже вищі ціни, обід там коштував не

таким кафе став «Супутник», який відкрили при виході з парку Шевченка. Це була вже не їдальня, бо можна було замовити шніцель, і ще не ресторан, бо не було гардеробу. Вечеряти було не обов'язково: можна було взяти по чашці кави чи по бокалу вина і сидіти собі у чистоті і при музиці, майже як в Європі. Звісно, «Супутник» тоді став років на три-чотири головним місцем відпочинку молодих рівнян.

## ВІД ГЕНДЕЛИКІВ ДО БАНКЕТНИХ ЗАЛІВ

Про кількість ресторанів і кафе Рівного станом на 1969 рік

«Метрополь», «Швейцарський», «Гранд-Отель» тощо, при яких неодмінно знаходився або ресторан, або буфет. Також за даними історика Олександра Цинкаловського, на той час в місті діяло два ресторани і три кафе. Варто зазначити, що й зараз багато закладів міста носять схожі назви («Манхетен», «Бруклін», «Віденський» і т.д.).

### **З ОРКЕСТРОМ, АРФОЮ І ГРАМОФОНОМ**

Цікаво, що місцева влада намагалася зробити міські заклади більш сучасними. Постановою міської думи від 19 жовтня 1906 р. дозволялося розміщувати шинки тільки на перших поверхах будинків. Перед входом мав висіти ліхтар, заборонялося завішувати вікна фіранками, верхня частина вхідних дверей також мала бути скляною й прозорою. Між кімнатами не повинно було бути дверей. У кожній корчмі встановлювали буфетну стійку та шафу для посуду. Кімнати вимагали тримати чистими й охайними, вікна, підлогу

порують тишу та спокій. Однак для розваг відвідувачів дозволялися струнний оркестр, арфа і грамофон. До речі, пивні та винні лавки працювали з 8-ї до 23-ї години, ресторани та трактири з 10-ї ранку до 1-ї ночі, ресторани вищого розряду з 12-ї години дня до 3-ї години ночі.

### **ВІЙНА ВІЙНОЮ...**

В 1919 році велику популярність набирають місцеві кабаре «Новий світ», «Варшава» і «Артіль», в яких можна було скуштувати різні страви, а також насолодитися живою музикою й виступом артистів, в тому числі й із-за кордону. В цей же час в місті діють популярні кав'ярні «Едвард» і «Раже».

В період окупації, незважаючи на війну, в Рівному продовжували діяти заклади харчування. Найвідомішим був ресторан «Дойчегоф», де відпочивали нацистські офіцери. Там постійно відбувалися концерти, готували в закладі різноманітні страви німецької та європейської кухні.



На місці цього тиру (кінець 50-х рр.) тепер знаходиться ресторан Lion (Парк ім. Т. Шевченка)

зберіг свою автентичність і продовжує працювати ось уже 59 років, є ресторан «Спорт» поблизу стадіону «Авангард».

«Спорт» почав приймати відвідувачів у жовтні 1958 року. Мешканці міста швидко оцінили його кухню і охоче туди ходили та, як і нині, святкувати весілля та ювілеї. Кухарі придумували фірмові страви, які затверджувала спеціальна кулінарна рада. В меню того часу можна було знайти крученики з грибами по-рівненськи, тушковану курку з цвітною капустою, перцем, грибами і квасолею, млинці по-рівненськи у фритюрі з м'ясом, картоплею та грибами, капусту ліниву по-рівненськи, пиріжки картопляні.

Обслуговування в ресторанах того часу було якісним. Офіціантки були святково вдягнені, а зала виглядала урочисто. Клієнти звично замовляли горілку, салати і щось м'ясне. Більшменш пристойна вечерея на одну особу коштувала не менше трьох карбованців. (середньомісячна зарплатня того часу складала 60-100 карбованців). В ресторані можна було послухати живу музику, найчастіше це були модні мелодії того часу, в основному, у повільних ритмах. Один-два рази за вечір оркестр грав навіть рок-н-рол.

### **В «ЧАЙНУ» – ПО ГОРІЛКУ**

Таке меню, сервіс і розваги були доступні не всім, тим більше, що в місті існувало чимало закладів харчування економ-класу. Це, насамперед, різноманітні їдальні (робітничі, студентські, шкільні), де, наприклад, м'ясна котлета могла коштувати 12-25 копійок, а борщ — 5-10 копійок. Якщо додати гарнір за 3-10 копійок

менше карбованця. Такі їдальні були в шістдесяті роки на вулиці 17 Вересня (нині Чорновола), на вулиці Дундича (тепер Поштова), на Замковій та ще в кількох закутках центра міста. До таких їдальень ходили здебільшого не їсти (дорого), а розпивати спиртне. Також у місті можна було відвідати буфет, на сучасний лад — бар або паб. Там продавали пиво, горілку, вино та холодні закуски. Буфети були у банях, кінотеатрах, на вокзалі.

Одним з популярних барів-буфетів була «Чайна» райспоживспілки на вулиці Димитрова (сучасна вул. Дворецька). Незважаючи на назву, в цьому закладі чай майже ніхто не пив.

### **ПЕРШІ ФАСТ-ФУДИ: БОРЩ ПО ТАЛОНАХ**

Із середини 60-х років заклади громадського харчування почали розвиватись у бік покращення сервісу. У приміщеннях колишніх їдальень міняли меблі й встановлювали «роздачу», уздовж якої рухалися клієнти із підносами в напрямку каси. В сучасному розумінні у місті почали з'являтися аналоги американських фаст-фудів, хоча б з точки зору обслуговування, а воно тоді відбувалося так: хліб, компот, салати і десерти купували прямо в буфеті, а на гарячі страви буфетниця видавала талон, з яким слід було самому підійти до віконця кухні й попросити подати звідти борщ чи «друге».

Починаючи з кінця 60-х років замість звичайних їдальень почали з'являтися й кафе із милозвучними назвами, столами на тонких ніжках, з кавою, морозивом і сухим вином. Першим

кафе було дізнатися з довідки туриста, в якій налічувалось 13 закладів. Звичайно, на той час їх було більше, але саме найкращі пропонувалися гостям міста.

В кінці 80-х — на початку 90-х років ХХ ст. кількість ресторанів і кафе починає стрімко зростати. Головною особливістю закладів того часу було те, що виникали вони стихійно і досить часто розпочинали свою діяльність з невеликих будівель чи навіть непристосованих приміщень. Це стосується таких закладів, як «Панда» (район «Ювілейний»), «Юланта» (район автовокзалу), чи навіть популярного «Фламінго» (район автовокзалу), історія якого починалася в 1996 році з маленької дерев'яної споруди, де розміщувалося лише п'ять столиків, а вже в 2007 році було відкрито нову 4-поверхову будівлю сучасного «Фламінго» з VIP-кабінками та банкетним залом на 100 місць.

Окремі заклади відкрились у приміщеннях радянських ресторанів чи кафе. Так, на місці кафе «Юність» знаходиться ресторан «Istanbul», замість кафе «Будівельник» тепер стоїть ресторан «Le Chalet». Кафе «Ластівка» неодноразово змінювало свою назву, зараз там знаходиться ресторан американської кухні «Техас».

Рівненські ресторани та кафе, які виникли в 90-х роках та на початку нульових, зникали, перейменовувались, або ж продовжували розвиватись, змінюючи інтер'єр, архітектуру та меню.

Кандидат історичних наук  
Дмитро КРАВЧУК

За матеріалами [restorivne.com](http://restorivne.com)