

Постоялый двор Сарепты во второй половине XVIII – конце XIX вв.

Колония Сарепта евангелических братьев гернгутеров создавалась как миссионерское и торгово-ремесленное поселение замкнутой общины. Этноконфессиональные особенности общины, ее аскетизм, пуританские морально-этические нормы поведения проявлялись в ограничении винокурения на продажу, распитии напитков в общественных местах, в трактирах, кабаках, светских развлечениях. Эти принципы закреплялись в уставах общества и законах Российской Империи¹. Проезжие, работники и гости в колонию должны были подчиняться этим правилам. Т.к. колонии братьев в XVIII в. в Европе и Америке быстро превращались в торгово-ремесленные центры округи, для регламентации деловых отношений с посетителями других конфессий, братство создало диаконию(хозяйственную единицу общины) – *Правление по гостевым привилегиям*, затем – *постоялый общинный двор*. Дирекция общины («Инструкция трактирщику» 1742 г. г. Гернгааг) требовала продажи качественных напитков, отпуска по дешевой цене, бескрыстное честное отношение к службе, высокое гостеприимство от имени общины². Сарепта не случайно оказалась на пересечении нескольких почтовых трактов и дорог: Московско-Астраханского и Царицынско-Старопольского(Маджарская дорога или Томская дорога), Сальской, Чумацкой ходовых дорог, и неподалеку от судоходной Волги³. Гернгутеры всегда стремились основывать свои поселения на торговых дорогах или в портовых городах. Этим обеспечивался постоянно возрастающий поток приезжих, путешественников, торговых партнеров, покупателей и продавцов всех сословий, иностранных купцов, иноземных торговцев.

Вначале заезжий(постоялый) двор или «квартиры общины» – *гастхоф* (Gasthof, Gasthaus, в XIX в. столовая с номерами) в 1766 г. был совмещен с торговой и хлебной лавками, табачной фабрикой. В 1767 г. община построила новую лавку с комнатой для приема приезжих. Для русских работников на участке возвели отдельную кухню с сводчатой печью. Гастхоф располагался на площади, у начала будущей Царицынской улицы, рядом с одноименными воротами, построенной в 1770 г. крепости. Хозяином гостиницы назначили Й. Пфеннингера. В 1768 г. лавку перенесли на соседний участок. К 1769 г. было готово каменное здание гастхофа (гостиница с харчевней). В 1770 г. на постоялом дворе работало 5 братьев и сестер⁴.

Служащие постоялого двора действовали на основании инструкции Коллегии настоятелей Гернгута 1770 г.(и аналогичных инструкций для других колоний, например г. Ниски): «1. Постоялый двор или комнаты для приезжих не могут в общине Господней иметь другого намерения, как служить своим ближним и обеспечивать проезжих гостей днем и ночью помощью и всеми возможными удобствами»⁵. От хозяина постоялого двора и его служащих, ожидалось, что они к каждому приезжему, не взирая на его сословие и

достоинство, отнесутся одинаково дружелюбно, ласково, скромно и вежливо-«...так, какого обращения к себе самим они желали во время путешествий». Цены на питание устанавливались хозяином по местным экономическим обстоятельствам. Цены в 1770 г. на постоялом дворе Сарепты были таковы: стоимость ночлега в комнате со спальней -10 коп, дети до 12 лет бесплатно. Летом каждый приезжий платил 2 коп.; в общем помещении зимой - 3 коп. В отдельной отапливаемой комнате - 4 коп. Бесплатно селили чиновников по особому указу губернатора или правительства. За постой 1 лошади в конюшне за 1 ночь – плата 1 коп. Извозчики и простые приезжие за ночь платили 1 коп., или за постой лошади. За дрова в сутки с 1 чел. $\frac{1}{2}$ коп. с чел. Хозяин следил за качеством и наличием запаса напитков, продуктов, фуража. Задачи гостевого двора общины, прежде всего «...для всех гостей по желанию сердца» сословий предоставлять подобающее и доступное обслуживание и прием. Высокопоставленные гости д.б. получить приятное впечатление от поселения. Цель постоялого двора прежде всего была – приносить прибыль, и стремиться быть полезным каждому. Двойная цель – богатые гости и покупатели товаров и изделий Сарепты должны обслуживаться не менее гостеприимно. Хозяин д.б. думать о материальных интересах всей общины и привлечении клиентов. Особо регламентировались отношения с властями и высшими сословиями «...чтобы отправлялись они в путь с убеждением что братья – гернгутеры – народ, принадлежащий Господу»..., что братья сердечно благодарны стране за защиту, кров, дружелюбное соседство.

Хозяин постоялого двора – как служащий общины, подчинялся настоятелю общины и Конференции старейшин, был им подотчетен в хозяйственно-финансовом и духовном плане, входил в некоторые выборные руководящие органы(Конференцию помощников). Он закупал оптом продукты и товары в лавках, магазинах, складах, у купцов на баржах, на рынке и пр. Вел бухгалтерию, кассу, приходно-расходную книгу, книгу учета постояльцев, выписывал счета^б.

Вначале, в 1769-1773 г. здание гостхофа имело две семейные квартиры(каждая из комнаты, кладовой, кухни), 3 комнаты для гостей, подвал. Харчевня с общим залом буфетом в немецком и общинном стиле и большая кухня, кладовые располагались на первом этаже. Строительство обошлось в 3026 рублей. В отдельном заднем деревянном помещении находилась большая кухня для приезжих гостей(русских, чумаков, татар, персов, армян), с печью. Вспомогательные деревянные строения - погреб-ледник, сарай для дров, хлев, конюшня, амбар для овса, сеновал, навес и сарай для повозок занимали периметр двора. Во дворе имелся водопровод с родниковой водой и крытый бассейн, с отдельными резервуарами для питья, садком для живой рыбы, водопой для скота, для прачечных работ В 1771 г. в соседнем здании открыта винокурня с загонами для откорма скота, зерновым амбаром. Винокурами были М.Тедде, в 1780-е гг. Шнерфф. Винокурня вмещала перегонный куб для изготовления водки и брандвайна, солодовню и пр. Имела каменные подвалы для хранения и настаивания вин и настоек. В 1773-1790-е гг. хозяином

постоялого двора работал Иоганн Генрих Лангерфельд, с женой Марией, им помогал слуга-плотник Юстин Фридрих Мальчш. С 1774 г. постоялый двор передан общинной диаконии. С 1775 г. гостиница использовалась для жилья отдыхающих и больных на курорте Екатерининские минеральные воды. Уже с первых лет среди известных посетителей были генерал К. Унгерн-Штернберг, генерал Г. Тотлебен, И.Е. Цыплетев, граф В.Г. Орлов, профессора - П.С. Паллас, И.И. Лепехин, С.Г. Гмелин, И.П. Фальк, Г.М. Ловиц, А.И. Гюльденштедт, И.Н. Болтин, позже граф А.В. Салтыков, князь С.А. Меншиков, полковник Воронин, В. Бергманн, А. Гумбольдт, Ф. Гёбель, И.С. Аксаков, К.М. Бэр, Л. Ухтомикий и др. К 1781 г. над главным домом был настроен второй этаж. Хозяином постоялого двора в 1795- 1803 гг. работал И.И. Геллер⁷. Писатель А.Ф. Воейков отмечал, что в 1813 г. в гостинице останавливались путешественники в Астрахань, Кавказ, Грузию, Персию, Армению, больные и приезжие на курорт, русские помещики, казаки, купцы, иностранцы и др.⁸

В пожаре 29 июля / 9 авг. 1823 г. постоялый двор значительно пострадал(выгорели деревянные конструкции каменного и деревянного домов и сгорели деревянные строения), были уничтожены флигели, хозпостройки, кузница. К 1825 г. большая часть построек восстановлена, т.к. постоялый двор являлся одной из рентабельных отраслей общинной экономики. В 1835 г. хозяин двора - Даниэль Деринг. На территории двора-располагались русский кабак(трактир) с русской кухней, квартира рабочих, сушилка, навесы, хлебные амбары, погреба, сараи для дров, сена и пр.⁹.

Доходы гостиница приносила в целом небольшие: в 1773 г.- 133 рубля, 1820-2365, 1883-100. В 1838 г. годовой оборот достигал 10000 рублей. К 1866 г. гостиница занимала два двухэтажных здания, в них имелось около 15 номеров В 1883 г. гостиница с постоялым двором и рейнсковым погребом на вынос, делала оборот до 15.000 рублей, принося доход общине в 1000 рублей. Прислуги имелось 5 человек¹⁰.

В 1878-1891 гг. постоялым двором заведовал Юлиус Гольдбах. В 1890 г. акцизное уездное управление Царицына отказало общине в патенте на работу постоялого двора, признав общину иностранным обществом. Губернские власти передали общинную собственность и административную власть волостному сельскому обществу существующему с 1877 г. Двор был сдан в аренду по контракту Ю.Гольдбаху. Тем самым общинный постоялый двор стал частным. В 1894 г. в Сарепте имелись. – 1 гостиница, трактир, 1 винная лавка и 4 постоялых двора («Калмыцкий» Прокофьевой, Шоейманна и др.)¹¹.

В нач. XX в. содержали гостиницу А. Кюппер, в 1912 г. - Е.Р. Энке.

В 1918 г. бывший общинный постоялый двор Сарепты был национализирован. В нем были устроены лазареты и советские учреждения. В 1930-1990-е гг. здесь находились квартиры, клуб, управление ВДСК, позднее тубдиспансер, поликлиника, школа искусств. В советское время здание подвергалось переделкам фасада и перепланировке помещений¹².

Кухня харчевни сначала традиционная немецкая (Саксония, Обер-Лаузитц, Силезия) и отчасти чешская, испытала влияние русской, турецкой, и др. Пищу готовили на кухне харчевни на большой варочной печи немецкого типа с плитой, вмазанными котлами для воды, небольшим сводом. Утром прислуга обходила номера и спрашивала у постояльцев о заказе на обед и ужин. Публика побогаче, проезжие и постояльцы питались в общем зале. Имелся буфет с торговлей на вынос и разлив. Посуда использовалась недорогая местного производства и привозная (керамика, медная, оловянная). Горячую пищу по желанию подавали в номер и готовили на кухне 3 раза (завтрак, обед, ужин). Чай или кофе с сахаром и сливками и сдобой можно было заказать с самоваром в любое время. Традиционный завтрак в Сарепте – кофе, чай с сливками, сливочное масло, нардек, сыр, колбаса, копченая рыба, пшеничный хлеб, пирог с нардеком или сахарно-мучной посыпкой. В обед в разные дни варили и подавали разнообразные супы: молочный, пивной, с вином, с раками, картофельный, крупянные, овощные, мясные. Второе блюдо: мясо с картофелем, галушками, отварной картошкой и жаренная колбаса и сало, свинина с тушеной кислой капустой; жареные колбаски и картофельное пюре; мясо жареное (говядина, баранина, свинина или курица, утка, гусь, индейка начиненные крупами) с картофелем; ростбиф, с салатом или зеленью; жаренная или отварная рыба, яйца, каши, яичницы. Мясное – окорок свиной, колбасы, поросята, дичь (утки, гуси, кабан, сайгак, заяц, куропатка и др.). Закуски: салаты свекольный, картофельный с горчичным маслом, зеленый, из одного вида овощей, паштет, икра, холодный осетр, копченая, маринованная рыба. Овощи – огурцы свежие и соленые, редис, свекла, репа, сельдерей, петрушка, спаржа, салат, перец и пр. Из пряностей подавали горчицу столовую сарептскую, хрен, фруктовые соусы с уксусом и пр. Напитки: кисель с молоком или вином, графин водки, 1-2 бутылки местного ячменного или арбузного пива, молоко, сливки, минеральная или родниковая вода, фруктово-ягодный морс, 1-3 бутылки местного или привозного вина. Хлеб белый пшеничный или пеклеванный. Десерт - фрукты, арбузы, виноград, фруктовое желе, мороженое, печенье, пирожное, сарептские коврижки, пряники, конфеты-помадки, нардек, джем, мусс и пр. Выпечка из общинной пекарни и кондитерского заведения: ситный хлеб, сдобные калачи и булочки, лепешки, вафли, пироги, сухари, крендели, крепки. Цены за питание: ужин из 2 блюд (1860 г.) стоил - 40 коп., обед (в 1866 г.) из 2-х блюд - 50 коп. «Простому» народу готовили отдельно, сначала на кухне, затем в трактире с русской кухней во дворе, простую пищу: щи, уху, кашу, жаренную рыбу; подавали студень, солонину, соленые овощи, ржаной хлеб, квас, пироги, блины, окрошку, и пр. и пр. Разрешалось готовить самостоятельно из своих продуктов в кухне на печи, заплатив за дрова¹³.

Постоялый двор общины Сарепты, как отрасль хозяйства (общинной диаконии) общины, выполнял несколько функций: дипломатическую, информативную, торгово-экономическую, миссионерскую. Являлся «лицом

общины», гостевым и торговым, миссионерским домом для встреч, знакомств и первичных, посреднических переговоров с приезжими, гостями, торгово-сервисным предприятием. Как миссионерское заведение, при общении с представителями других конфессий, демонстрировал морально-этические и этноконфессиональные, культурные особенности, мировоззрение общины. Задачей персонала было создание благоприятного отношения к гернгутерам приезжих любых конфессий и сословий.

Постоялый двор Сарепты – пример соединения немецкой общинной харчевни, гостиницы, с русским постоялым двором, трактиром и элементами восточного караван-сарая.

¹ Евангелической братской общины в Сарепте Братское соглашение о порядках в ней и о её членов и жителей поведении в Христовом духе. 1768. Барби. 1784 / Архив фонового отдела ГБУК ИЭА МЗСС. ОФ. № 11696. Перевод с нем. яз. Зайончковской О.В.; Жалованная грамота Сарептскому евангелическому обществу... // ПСЗ. Т. XVIII. Вып. 1. С-Пб., С. 61-66.

² Филипп Г. Этика и практика хозяйствования в истории Братской общины гернгутеров // Унитас Фратрум. Гамбург. 1975. С. 415 / Архив МЗ. ОФ. № 3018. перевод с немец. яз.

³ Любомиров П. Заселение Астраханского края в XVIII в. // Наш край. № 4, 1926 апр. С. 59, 74; Борисенко И.В. Времен минувших отраженье. Элиста.1990. С. 86-87.

⁴ Глич А. История Братской общины Сарепты в восточной России... . Ниски, 1865. С. 38, 53. Перевод на русс. яз. Л.М. Донской; Зутер Х. История общины Сарепты. 1765-1775. С. 80 / Архив фондового отдела МЗСС. Перевод Зайончковской О.В. 2005-2006; Клаус А. Наши колонии. С-Пб., 1869. С. 74, 80, 91.

⁵ Archiv der Brüder Unitat(далее АБУ). R. 12. Аа. 17. 1b. Инструкция для хозяина постоялого двора в Сарепте. 9 сент. 1770 г.

⁶ Колс В. В гостях в Сарепте. Постоялый двор и гостеприимство в представлении гернгутской Братской общины в историческом развитии на примере Сарепты. Рукопись статьи. 1995 / б/н. Архив научно-издат. отд. МЗСС. Д. Постоялый двор Сарепты. С. 1-5, 6-21.

⁷ РГАДА. Ф. 283. Оп. 1.Ех. 75. Л. 192 об., 257; Глич А. Указ. соч. С. 75, 131, 135; Гмелин С.Г. Путешествие по России для исследования трех царств природы. Ч. 2. С-Пб., 1777. С. 33; Веревкин М. Описание о Екатерининских целительных водах. С-Пб., 1781. С. 41, 57; Болтин И. Хорография сарептских целительных вод. 1782. С-Пб., С. 15, 74; АБУ. NBX. L.III.1781. Генплан Сарепты 1781 г.; NBX. L.II(2). 1773. Генплан Сарепты 1773 г.; Салтыков А. В. Записки путешественника в Сарепту // Памятник отечественных муз на 1827 г. С-Пб., 1827. С. 73-74;

⁸ Воейков А. Описание Сарепты // Северный архив. 1822. Ч. I. № 1. С. 57.

⁹ Nafa H. Die Brüdergemeine Sarepta. Breslau. 1936. S. 158, 161; АБУ. NBX. L.VI(1). 1823. Генплан Сарепты 1823 г.; NBX. L.XVIII. (4). 1825. Генплан Сарепты 1825 г.; АБУ. R. 12Аа. 42.4. S.20.

¹⁰ Муравьев. Сарепта // Восток. № 4. 1866; Мордовцев Д.Л. Сарепта // Саратовские Губернские ведомости.(СГВ). № 1858; Леопольдов А. Статистическое описание Саратовской губернии. В. 2-х ч. С-Пб., 1839. С. 70; Шиманский Ф. Историко-статистические сведения о селении Сарепте (Саратовской губ. Цариц. уезд) // СГВ. № 248. 1883.

¹¹ АБУ. R. 12. Аа. 27. 17; Seiler E. Handschivftliche auf Leichungen aus dem Jahr 1894... / Архив МЗ. ОФ. 1. № 6391; Минх А.Н. Историко-географический словарь Саратовской губернии. Т. 1. Вып.3. Саратов. 1901. С. 903, 912;

¹² Вся Россия. Варшава-Одесса. 1912. Ст. 2226; Лорец Р. Судьбы Сарепты и мои личные впечатления за военные и последние годы 1914-1921 гг. С. 34 / Архив Науч. Отд. МЗ. Д. Лоретц Р.; Паспорт. Гостиница.1991 / Архив арх.-реставрац. Отд. МЗ. Архив НТД..№ 381, № 382. Винокурня.

¹³ АБУ. R. 12. Аа. 52. 24; Воейков А. Описание Сарепты... С. 62; Ухтомский Л. От Санкт-Петербурга до Астрахани // Морской сборник. Т. LXVIII. № 9. С-Пб., 1863; Саратовский справочный листок. № 74, 1887; Болтин И. Указ. соч. С. 35-37, 72, 75, 79-80.