

Исаков Александр Сергеевич

Самарский государственный технический университет

Isakov Aleksandr

Samara State Technical University

**ЭВОЛЮЦИЯ СИМВОЛИЧЕСКОГО ПЛАНА В АРХИТЕКТУРЕ ФАБРИК-КУХОНЬ
1920–1930-х гг.****THE EVOLUTION OF THE SYMBOLIC PLAN IN THE ARCHITECTURE OF KITCHEN FACTORIES
OF THE 1920–1930s**

Проводится сравнительный анализ трех фабрик-кухонь, построенных в 1920-1930-е годы – 1-й Московской фабрики-кухни на Ленинградском проспекте, фабрики-кухни Государственного авиационного завода №1 в 1-м Боткинском проезде в Москве и фабрики-кухни ЗиМ в Самаре. Все три фабрики-кухни были построены при участии архитектора паевого общества НАРПИТ Е. Н. Максимовой. Цель исследования заключается в обосновании концепции эволюции функционально-технологической структуры рассматриваемых фабрик-кухонь как трех этапов формирования символического плана фабрики-кухни архитектора Е. Н. Максимовой в Самаре.

A comparative analysis of three kitchen factories built in the 1920s-1930s is carried out - the 1st Moscow kitchen factory on Leningradsky Prospekt, the kitchen factory of the State Aviation Plant No. 1 in the 1st Botkinsky passage in Moscow and factory-kitchen ZiM in Samara. All three kitchen factories were built with the participation of the architect of the share company NARPIT E. N. Maksimova. The purpose of the study is to substantiate the concept of the evolution of the functional and technological structure of the considered factory-kitchens as three stages in the formation of the symbolic plan of the factory-kitchen of the architect E. N. Maksimova in Samara.

Ключевые слова: конструктивизм, фабрика-кухня, НАРПИТ, функционально-планировочная структура, символический план, архитектор Е.Н. Максимова

Keywords: cconstructivism, factory-kitchen, NARPIT, functional planning structure, symbolic plan, architect E.N. Maksimova

Введение

Исследуются материалы по трем фабрикам-кухням, построенным в конце 1920-1930-х гг. в Москве и Самаре. Проводится анализ архитектурно-планировочных структур следующих объектов: 1-й Московской фабрики-кухни (Ленинградский проспект, д. 7), фабрики-кухни Государственного авиационного завода № 1 на улице 1-й Боткинский проезд, д.7 и фабрики-кухни завода им. Масленникова (ЗиМ) в Самаре (ул. Ново-Садовая, д. 149). Данные объекты до настоящего времени исчерпывающе не изучены и впервые рассмотрены в сравнении друг с другом, что позволило сделать некоторые выводы относительно их архитектурных особенностей и выявить преемственную связь в формообразовании. Особенностью их появления стал вновь обнаруженный факт, что в проектировании всех трех фабрика-кухонь принимала участие архитектор Максимова Екатерина Николаевна, ведущий архитектор паевого товарищества НАРПИТ. В рамках статьи

выясняется степень ее участия и выявляется эволюционная связь архитектурно-планировочных решений, завершившаяся строительством Самарской фабрики-кухни с символическим планом в виде Серпа и Молота. Изучается логика функционально-планировочных и технологических решений во взаимодействии с формой фабрик-кухонь и их архитектурным обликом. В статье описывается процесс моделирования объемных моделей фабрик-кухонь с применением новой методики выстраивания мерной линейки в 3D. На первом этапе проводилась фотофиксация фабрики-кухни с мерной линейкой со шкалой 10 см и далее, с помощью компьютера эта линейка встраивалась в трехмерную модель.

Основная часть

В процессе исследования систематизирована информация по трем объектам общепита – фабрикам-кухням. В результате командировок в Москву

были детально обследованы интересующие нас фабрики-кухни, а именно их планировочная организация, внешний облик и интерьеры, собраны историко-архивные материалы, сделана фотофиксация.

Исследование фабрик-кухонь 1920–1930-х гг. в разных городах СССР позволило разработать классификацию, которая отражает общие закономерности и особенности градостроительного проектирования этих объектов новой типологии. Графоаналитическая таблица отражает особенности градостроительных ситуаций, в которых размещаются фабрики-кухни. Выявлено три типа расположения – рядовое, угловое и островное. Также проведен анализ окружающей застройки. Это городская, производственная застройка, частично городская и производственная застройка, застройка центральной части города, периферийная застройка.

Городское окружение фабрик-кухонь имеет свою специфику. Объекты размещены либо в контексте застройки и соответствуют заданному масштабу, или состоят в контрасте с застроенной территорией. Фабрика-кухня становится градостроительной доминантой и организует площадь перед собой. Стилистические особенности архитектуры подчеркиваются градостроительными элементами, объект становится доминантой в силу различных факторов, в том числе и своей социальной значимости.

Архитекторами, проектировавшими фабрики-кухни в 1930-е гг., учитывалась специфика сложившейся городской застройки. Во внимание брались следующие факторы: мощность будущего объекта, необходимость разделения потоков посетителей и загрузки продуктами, организация парадной части здания и хозяйственного двора.

Паевое товарищество Нарпит стремилось к единству принципов градостроительного размещения фабрик-кухонь, следуя единой программе проектирования. Создание фабрик-кухонь как сети общественного питания в масштабе всей страны было направлено на разработку генеральных планов объектов с различной формой зданий и организацией сложного функционирования объекта на отведенной городской территории. Эксперименты в области проектирования объектов были доступны лишь в крупных городах СССР, но они позволили создать наиболее интересные архитектурные комплексы со сложной увязкой градостроительных и планировочных решений.

Проектирование зданий общественного питания периода 1920–1930-х гг., проделало большой путь постепенного движения в развитии объемно-планировочной структуры здания – от проектов приспособления существующих зданий под фабрики-кухни и решения функциональных задач в сложившихся планировоч-

ных условиях до создания новых планировочных схем и оснащения новых объектов современными технологическими решениями. Развитие проектирования в 1930-е гг. приводило к тщательной и последовательной разработке нормативных материалов, которые представляли фабрикам-кухням необходимые условия для успешной работы [1].

Окружающая застройка и отведенный участок под будущую фабрику-кухню влияли на конфигурацию объекта в плане. Планировочное решение создавалось при непосредственном влиянии факторов природного и градостроительного окружения. Место расположения объектов в городе рассматривалось исходя из необходимости обеспечить питанием рабочих заводов и по возможности охватить большую часть населения города. Важным фактором при принятии решений о строительстве в той или иной части города был политический лозунг о новом быте, и во многих городах страны фабрика-кухня строилась в центральной части города как «новый храм быта», показывая населению, что у Страны Советов намечен передовой вектор развития.

Авангардная архитектура объектов должна была показывать особую роль фабрик-кухонь как новых градостроительных акцентов города и конденсаторов социальной активности трудящихся. Существовали определенные требования к участку в городе для возведения фабрики-кухни: близость заводских производств и жилых районов города. Фабрики-кухни создавались как образцовые социальные объекты для формирования будущего образа жизни советского человека, который обедал и должен был брать ужин домой, градостроительное размещение должно было обеспечивать равную доступность фабрики-кухни для посетителей из разных районов города. Включение в структуру объектов общественного питания почты, магазина, парикмахерской, кулинарии усиливало градостроительную значимость этих объектов с точки зрения социального обеспечения населения [2].

Располагается на Ленинградском пр., д. 7, недалеко от станции метро «Белорусская» (рис. 1). В плане здание имеет очертание четверти круга, с внутренним двором, который образуется замкнутой дугой, и одним внутренним переходом, проходящим по биссектрисе прямого угла к Г-образному корпусу (рис. 2). Конструктивно здание выполнено из железобетона, с монолитными перекрытиями и заполнением стен из пустотелого кирпича. Является памятником архитектуры.

Автором фабрики-кухни является архитектор Мешков Алексей Иванович (Мосстрой). Его эскизный проект предусматривал смелую пространственную конструкцию на крыше второго этажа, которая располагалась между двумя лестничными блоками.

Московские фабрики-кухни
1-я Моск



Рис. 1. Архивная фотография 1-й Московской фабрики-кухни

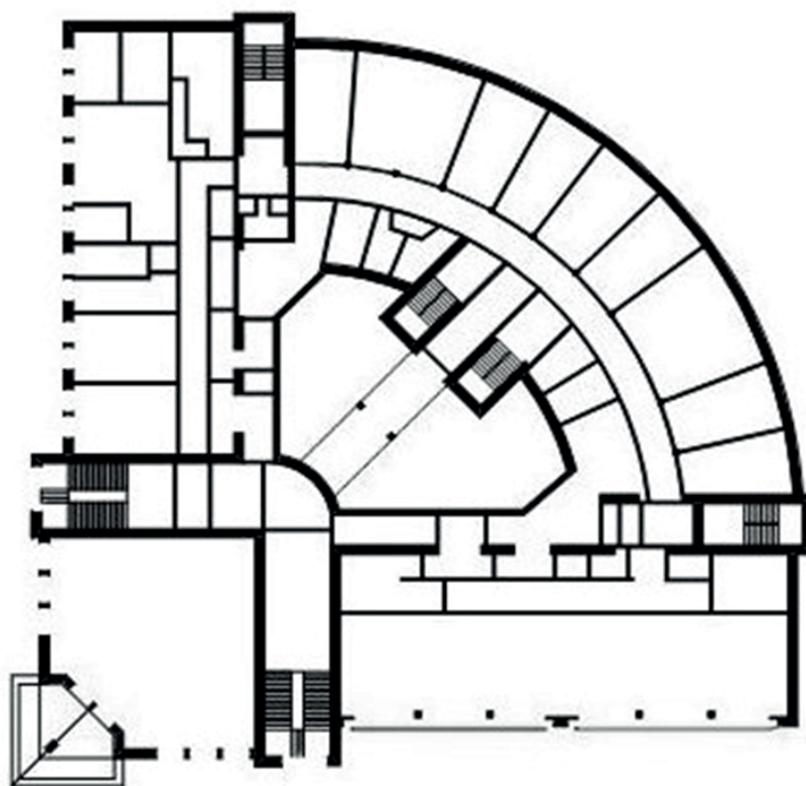


Рис. 2. План 1-й Московской фабрики-кухни

В ходе рабочего проектирования ее упразднили, превратив в открытую террасу с рядом колонн и общим перекрытием. В целом, заложенные объемно-пространственные членения были сохранены при дальнейшем проектировании. Эскизный проект, выполненный Нарпитом, был вынесен на обсуждение жилищно-строительного комитета при Моссовете. Независимо от этого при Нарпите было создано специальное совещание с участием представителей ЦК союза Нарпитания, Наркомздрава, Мосздрава, ГУКХ, Наркомвнудела, Иваново-Вознесенской и Нижегородской фабрик-кухонь, кулинарной и технической комиссий научно-пищевого совета. Как размеры площадей, так и основная идея эскизного проекта – движение по внутреннему периметру, получили всеобщее одобрение, были указаны лишь детали, которые должны быть предусмотрены при разработке проекта и рабочих чертежей.

Окончательное утверждение проект получил на заседании президиума Моссовета, где он также получил полное одобрение. От организации Нарпит объект курировала архитектор Максимова Екатерина Николаевна. Она так описывала историю проектирования и начало строительства 1-й Московской фабрики-кухни в своих лекциях:

«Проект составлялся в Нарпите, это столовая будет отапливаться водяным отоплением. Сейчас этот проект разрабатывается в большом масштабе, ведется точный расчет всех специальных работ, связанных с отоплением, канализацией и др. Первоначально предполагали построить фабрику-кухню за один год, но по ходу работ выяснилось, что это невозможно. Сейчас разработку этого проекта ведет ЖСК, а работы будет производить Мосстрой. Недавно я посетила место этой постройки и увидела, что участок обнесен забором, построена контора, построен сарай для хранения ценных материалов. Заготовлены бутовые камни для фундамента почти на 100 %, заготовлен частично песок, кирпич и цемент и только разобрано старое здание, больше ничего не сделано. Я была в Мосстрое, чтобы выяснить положение вещей, и как видно, с этим делом там не торопятся и говорят, что нам нужно тщательней проработать проект. Это совершенно правильная точка зрения. Чем лучше разработан проект, тем дешевле будет само строительство».

Описание особенностей фабрики-кухни из статьи журнала паевого товарищества Нарпит:

«Если определение размеров площадей обеденных залов не представляло особых затруднений, так как в данном случае были применены утвержденные Всесоюзным совещанием по общественному питанию нормы – 3 человека на 1 сажень (2,16 м), то исчисление площадей производственных помещений оказалось не таким легким. Этот вопрос подвергся самому детальному об-

суждению как в Москве, так и непосредственно на производстве в Иваново и Нижнем. Каждая из этих фабрик-кухонь принимала во внимание свои недостатки и преимущества, обсуждала их на производственных совещаниях и давала ценные указания для разработки проекта 1-й Московской фабрики-кухни. Здесь нашли свое отражение как размеры холодильников, складских помещений, заготовочных, кухонь, так и мелкие вопросы, вплоть до прачечной. При составлении эскизного проекта авторы постарались внести то новое оригинальное, чего не имели до сих пор даже столичные роскошные рестораны. Оригинальность проявилась уже в том, что здание не представляет обычного квадрата с длинными узкими коридорами, где обслуживающему персоналу приходится излишне задевать друг друга. Все движение совершается по внутреннему периметру, соответственно последовательности процессов производства. На первом этаже располагались: гардероб для персонала, душевые, контора и местком. В заботе о производстве не забывали и о коммерческой стороне, выделяли прекрасное помещение для магазина и холодного буфета. В магазине производили не только отпуск обедов на дом, но продавали готовые изделия и полуфабрикаты в специальной оригинальной упаковке. На первом этаже располагали гардероб для посетителей, рассчитанный на 1000–1200 человек одновременно. По широким, удобным лестницам посетитель поднимался на второй этаж. Здесь располагался аванзал, откуда движущаяся масса направлялась в три обеденных зала. В один из залов имелся еще дополнительный вход непосредственно из вестибюля первого этажа. Обеденные залы были рассчитаны на 1200 человек на втором этаже; а вместе с первым этажом вместимость достигалась до 1500 человек одновременно. Помещение для буфета и раздачи пищи было сосредоточено в двух пунктах у аванзала и в центре полукруга; таким образом оно находилось на одинаковом расстоянии от крайних точек обеденных залов и в то же время подача продукции из кухни не препятствовала общему движению в зале» [3].

На третьем этаже, который был совмещен с кровлей здания, выделяли специальное помещение для банкетов, съездов и культурный уголок. Не оставили без внимания и использование пространства кровли, где была организована терраса. Градостроительное расположение фабрики-кухни на Ленинградском шоссе, рядом со стадионом, лётным полем, бегами, указывало на необходимость и целесообразность правильного использования ее в летнее время. На кровле была устроена специальная терраса.

Это был первый объект из типологии фабрик-кухонь, где было предложено использовать пространство кровли под летнюю террасу, что было продиктовано синтезом архитектурных приемов – визуально облегчить здание, придать пространственно-пласти-

ческую сложность, а также мерами практического содержания – целесообразно использовать пространство кровли. Не стоит забывать, что системы кондиционирования в то время не было и в летнее время здесь можно было приятно провести время на верхней террасе на свежем воздухе. Общий объем здания составлял 30 000 м³ (рис. 3).



Рис. 3. Архивная фотография летней террасы 1-й Московской фабрики-кухни

По стилистике здание отвечает всем признакам объекта конструктивизма, отмечается строгостью, геометризмом, лаконичностью форм и монолитностью внешнего облика. Вход организован с угла здания в «выборке». Если анализировать фото из архива (см. рис. 1), то видно, что здание имело квадратные витражи на фасадной плоскости второго этажа, которые сходились над входом в здание, лестничные блоки организовывали центральную часть, были по всей вертикали лестничного блока остеклены.

Терраса располагалась над центральной частью здания и давала ощущение воздушности, придавала динамизм всей объемной композиции. В настоящее время объект не функционирует как фабрика-кухня, в нем размещаются различные организации. Открытая терраса на третьем этаже заложена. Витражное остекление на фасадах при эксплуатации здания было заменено (рис. 4).

Фабрика-кухня Государственного авиационного завода №1

Расположена по адресу 1-й Боткинский проезд, д. 7 (рис. 5), рядом с проходной завода, недалеко от станции метро «Динамо». Фабрика-кухня главным фасадом выходит к 1-му Боткинскому проезду. Конструктивно здание выполнено из железобетона с монолитными перекрытиями. Оригинально выполнены перекрытия в лестничных клетках – от центра полукруга лестницы лучами расходятся несущие балки пе-

рекрытия, которые формируют площадки и придают структурность и конструктивную ясность интерьеру главных лестниц (рис. 6).

Автором проекта, как и в первом случае, являлся Мешков Алексей Иванович. Объект сдан в эксплуатацию в 1929 г. Здание является памятником архитектуры. Гипотетически можно предположить, что эта фабрика-кухня мало изучена из-за секретности объектов, располагающихся на территории Государственного авиационного завода №1 (ГАЗ №1, после войны завод МиГ) в советское время. Сегодня она не действует по функциональному назначению, основные площади пусты, только в левом крыле здания на первом этаже остался один действующий обеденный зал.



Рис. 4. Современное состояние 1-й Московской фабрики-кухни

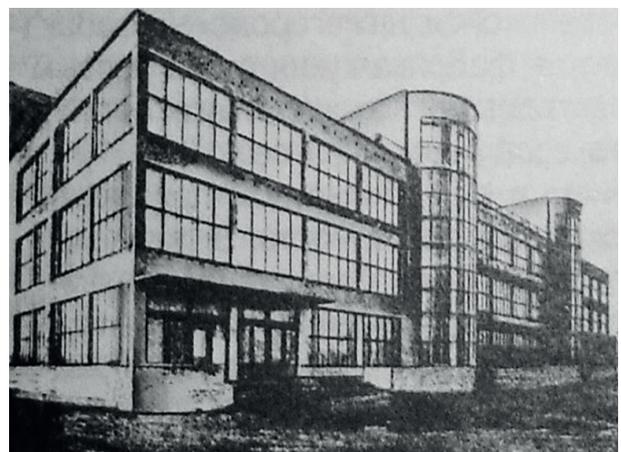


Рис. 5. Архивная фотография фабрики-кухни Государственного авиационного завода №1

Объемно-пространственное решение здания оригинально и уникально. В плане фабрика-кухня имеет очертания самолета, что характерно для периода романтического конструктивизма с элементами символизма. С высоты птичьего полета фабрика-кухня похожа на самолет, точнее на «аэроплан» начала XX в. (рис. 7).

Символические очертания здания четко увязаны

с технологией фабрики-кухни. В «крыльях» располагались обеденные залы, в «хвосте» – производственная часть. Вертикальные связи в технологической части осуществлялись двумя подъемниками. Они располагались в рабочей галерее, которая соединялась с двумя обеденными залами переходами на уровне второго и третьего этажей.

Это был гигант общественного питания, рассчитанный на 12000 обедов. В плане лестничные блоки похожи на двигатели самолета.

По главному фасаду, выходящему на Боткинский проезд, ровный ряд остекленных блоков создает ощущение монолитности, строгости и масштабности. На него выходят два остекленных лестничных объема, фасадную плоскость организуют колонны с определенным ритмом и заполнением между витражным остеклением. Первоначально стилистические характеристики главного фасада фабрики-кухни полностью отвечали конструктивистским особенностям. Ровные «витражные пластины» имели высоту в три этажа. Остекление было поделено на две части по вертикали и на пять переплетов по горизонтали. Главный вход был организован между двумя лестничными блоками, в плане от главного фасада они выступали полукруглыми частями, мелкий переплет организовывался по дуге лестничных объемов, с имитацией сплошного остекления. Это придавало зданию динамичное соотношение главных «витражных пластин» по горизонтали и вертикального остекления лестничных блоков. Все остекление с имитацией под сплошной витраж придавало зданию архитектурную выразительность. В 1970-е гг. фасады были изменены: заменены переплеты остекления на лестницах на более крупный размер. Были внесены изменения и в основные витражи, расположенные между колоннами.



Рис. 6. Одна из главных лестниц фабрики-кухни ГАЗ №1

На заседании Средневолжского крайисполкома 28 декабря 1929 г. было принято решение о строительстве в городе Самаре фабрики-кухни с пропускной способностью 9000 обедов в районе завода № 42, позже завода им. Масленникова (рис. 8).

Вот, что писал журнал «Волжский кооператив» (рис. 9) (1930. № 3) в статье «В Самаре будет построена фабрика-кухня»:

«Окончательно решено построить в Самаре при заводе № 42 мощную фабрику-кухню. Всего на нее будет затрачено 1 млн 200 тыс. руб., причем в наступающем строительном сезоне на это дело будет израсходовано 500 тыс. руб. Из этой суммы 225 тыс. руб. отпускают местные организации и 275 тыс. руб. – центральные.

Для улучшения общественного питания фабрика-кухня будет иметь колоссальное значение. Ее ежедневная производительность определена в 9000 обедов. Общая же производительность всех 11 столовых ЦРК (центральный рабочий кооператив) не превышает 11 тыс обедов.

Естественно, что такая крупная производительность фабрики-кухни даст возможность удешевить и улучшить качество обедов.

Но громадная важность постройки фабрики-кухни заключается не только в том, что будет удешевлено и улучшено качество обедов. Постройка фабрики-кухни наносит сильнейший удар индивидуальной кухне, к которой, как каторжник к тачке, прикованы сейчас жены рабочих и служащих. Ни одной лишней минуты не потратит здесь рабочий и служащий на бесплодное ожидание.

Обеденный зал фабрики-кухни сможет одновременно вместить 3 тыс человек.

Отдельно будет оборудован зал для диетического питания, в нем одновременно могут разместиться 150 человек обедающих. При фабрике-кухне будет оборудована комната отдыха, красный уголок и читальня.

В нижнем этаже (фабрика будет строиться в 4 этажа) предложено открыть почтово-телеграфное отделение и магазин ЦРК. Окончить постройку фабрики-кухни намечено в октябре 1931 года» [4].

Первоначальный проект фабрики-кухни был разработан проектной конторой завода № 42. Технический совет при Средневолжском краевом управлении строительного контроля выявил ряд недостатков, как в расположении здания на участке, так и в архитектурных решениях будущей фабрики-кухни.

Архитектором-инженером паевого товарищества Нарпит Е. Н. Максимовой в 1930 г. был разработан и представлен на рассмотрение альтернативный проект здания фабрики-кухни, который строительная комиссия при заводууправлении посчитала «чрезвычайно оригинальным по композиционному замыслу, удачным по расположению на участке и четким по распланированию производственных и торговых групп помещений» [5]. Композиционное построение здания в виде

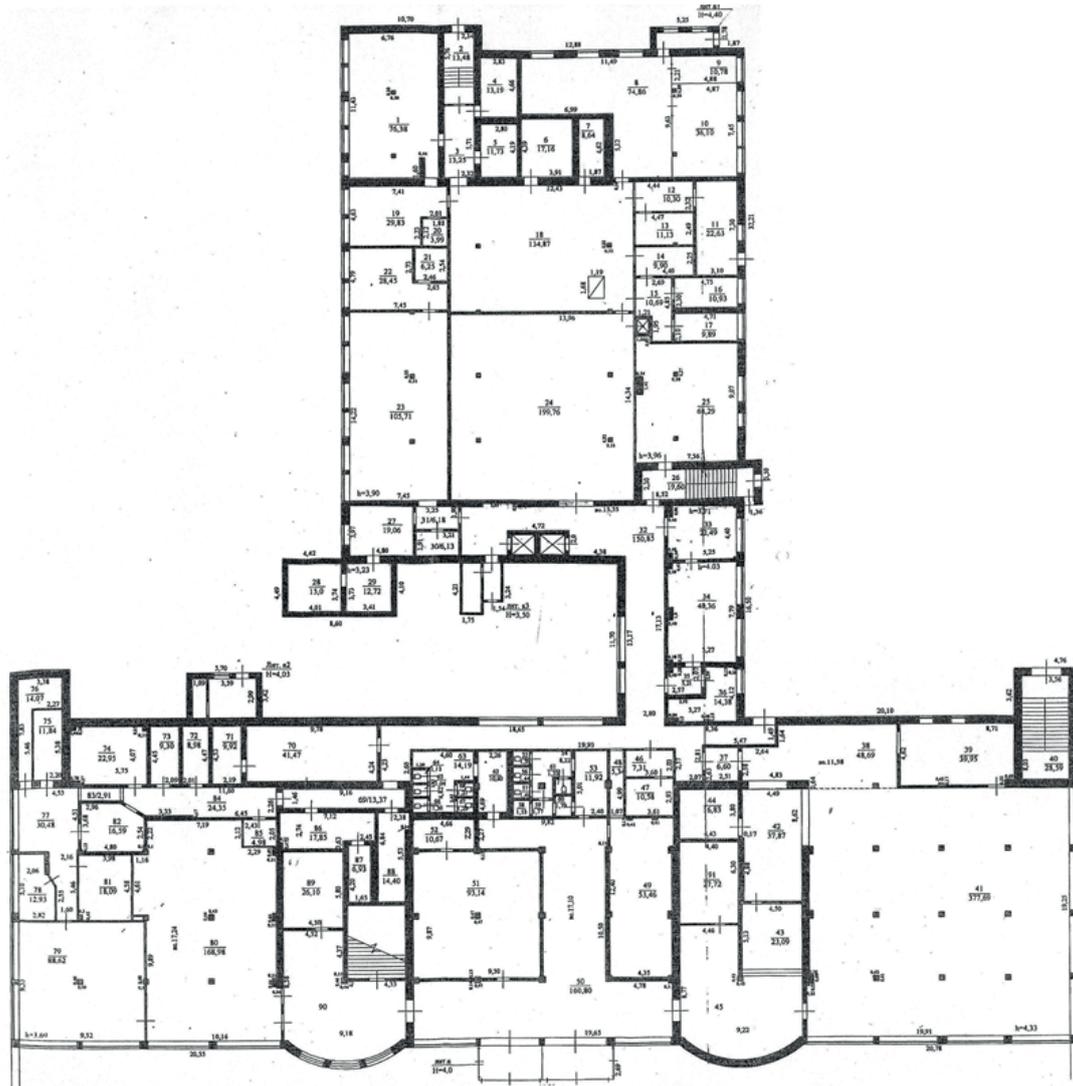


Рис. 7. План фабрики-кухни Государственного авиационного завода №1

Серпа и Молота было четко определено технологической схемой будущей фабрики-кухни.

Газета «Волжская коммуна» (рис. 9) писала 9 января 1932 г.:

«1 января вечером открылась и пущена в ход крупнейшая в крае фабрика-кухня при заводе № 42. Открытие фабрики-кухни завода № 42 – событие, имеющее огромное значение. Это крупнейший шаг вперед в улучшении культурно-бытового обслуживания рабочего класса. С открытием фабрики-кухни будет значительно улучшено общественное питание рабочих завода № 42. Торжественное собрание открыл директор фабрики-кухни т. Быстров – рабочий выдвигенец завода № 42. Начальник строительства т. Савунин рассказал историю строительства фабрики-кухни.

Закладка фабрики-кухни была сделана 8 марта 1930 года, но к строительству не приступали до июня 1930 года. В начале строительства встретились с большими затруднениями: не хватало строительных мате-

риалов и рабочей силы. В силу этих причин было даже отдано распоряжение приостановить строительство. Но усилиями рабочих и партийно-профессиональных организаций эти препятствия были преодолены, материалы и рабочая сила были найдены. Корпуса стали расти. Работы по строительству осенью 1931 года кипели вовсю. Нужно было закончить постройку к октябрьской годовщине, но оборудование для фабрики еще не было получено и не было цемента, необходимого для котельного отделения. К постройке котельного отделения было преступлено только в конце ноября, когда котлы были доставлены. Последнее задание пустить фабрику-кухню на 50 % к 1 января всколыхнуло рабочую массу. Котельное отделение было собрано буквально из кусочков материалов и к назначенному сроку фабрика-кухня была готова. Затем состоялось премирование ударников строительства фабрики-кухни и обслуживающего персонала. Всего премировано 52 человека.

В заключение присутствовавшим был предложен

Самарская фабрика-кухня

Фабрика-кухня Завода № 42 (Завод имени Масленникова), ул. Ново-Садовая, д. 149



Рис. 8. Вид сверху при реставрации и архивное фото главного входа фабрики-кухни в Самаре

АРХИТЕКТУРА ФАБРИКИ-КУХНИ В САМАРЕ В 1930-е ГОДЫ



Рис. 9. Архивные фото газет и строительной площадки фабрики-кухни в Самаре

первый изготовленный фабрикой-кухней обед. Фабрика-кухня завода № 42 приступила к работе. Очень важно, чтобы с первых шагов было установлено наблюдение за фабрикой-кухней со стороны треугольника завода, налажен рабочий контроль, обеспечена широкая помощь в работе фабрики-кухни. Качеству обедов, рациональному использованию продуктов должно быть уделено максимальное внимание. Дирекция фабрики-кухни и обслуживающий персонал должны создать образцовый порядок, не допускать очередей и обеспечить бесперебойную работу фабрики-кухни» [6].

Выписка из протокола совещания по постройке фабрики-кухни при заводе № 42, 13 мая 1930 г.:

«Слушали: Обсуждение схемы проекта фабрики-кухни при заводе № 42 архитектора московского паевого товарищества Нарпит Е. Максимовой.

Постановили:

1. Считая, что с точки зрения выполнения задания завода общего и архитектурного оформления и учета производственных процессов проект возражений не встречает, таковой одобрить и признать удовлетворительным.

2. Для ознакомления с деталями проектировки и выявления видов конструкций создать комиссию из представителей: Горсовета – Миронов, Крайсоюза, Нарпи-

та, завода № 42 – Евдокимов и ИСК. Созыв комиссии обязать за Евдокимовым.

3. Речному пароходству обеспечить перевозку гравия по договору с заводом № 42. В течение 5 дней сообщить сроки выполнения.

4. Предложить заводу № 42 представить план перевозок и заключить договор с трамваем, а последнему своевременно представлять для завода необходимое количество трамвайных платформ для подвозки строительных материалов.

5. Трамваю оборудовать тупик на постройку трамвайного пути.

6. Предложить Стройтресту не препятствовать успешной погрузке и отправке с кирпичного завода строительного кирпича.

7. Принять к сведению заявление завода № 42, что строительным материалом постройка фабрики-кухни обеспечена приблизительно на 50 %» [7].

Пояснительная записка к эскизному проекту фабрики-кухни на заводе № 42 в городе Самаре:

«В соответствии с вашим заданием фабрика-кухня запроектирована на 9000 обедов единовременной мощности, из которых в общих обеденных залах при шести сменах посетителей, в детском и диетзалах при трех сменах посетителей потребляется 9000 обедов. Еди-

временная посадка всех обеденных залов, учитывая задание, запроектирована на 1500 посетителей. Все то, что по заданию предназначается к вывозу, т.е. 3000 обедов в виде фабрикатов и полуфабрикатов, изготавливается в другую смену работ на производстве.

В основу технологического и архитектурного решения данной задачи положен принцип четкого деления производственной и торговой части предприятия, причем, учитывая местные условия (угловой участок), общая ориентация торговой части дана на угол с широким угловым входом.

Диетический и детские залы ориентированы в сторону зеленых насаждений участка и снабжены самостоятельным входом.

Магазин, парикмахерская и почта как учреждения, имеющие постоянную связь с потребителем и улицей, расположены на улице большого движения в части корпуса, примыкающего к клубному участку и наиболее приближенному к РЖСК.

Весь производственный корпус обращен во двор. Такое расположение дало возможность разбить двор на две части зеленого и хозяйственного двора. Учитывая отсутствие возможностей устройства глубоких подвалов, все складские помещения производственного корпуса углублены лишь на 1,5 м (что разрешено заданием). Разность высот отдельных помещений, складских помещений – 2,8 м, заготовочное и административно-хозяйственное помещения – 3,5 м, обеденный зал 1-го этажа – 4 м и 2-го этажа – 4,5 м, полностью увязаны с таким расчетом, что уровень пола 2-го этажа один, а 1-го этажа, не имеющего никакой функциональной связи с производством, в силу расположения под производственным корпусом полуподвала, – различен. Подобный учет высот дает возможность рационально использовать кубатуру.

Вся загрузка складских помещений ведется со стороны хозяйственного двора, в глубине которого расположен хозяйственный корпус с котельной, прачечной, гард-манежем, общежитием и пр.

Продукты, поступающие в кладовые через загрузочные люки, передаются подъемниками, самотасками или по рельсовому подвижному пути, в зависимости от характера, в соответствующие заготовочные, расположенные непосредственно над соответственными кладовыми.

Пройдя первичную обработку, продукты поступают во вторичную (чистовую) и затем поступают либо в камеру хранения полуфабрикатов, либо подаются в кухню для доведения продукта до готовности, годного к потреблению.

Фабрикат из кухни транспортируется, главным образом, в обеденные залы и частично в экспедицию. Переброска фабриката в обеденные залы может быть организована тележками на резиновом ходу или особыми транспортерами, положенными в эстакадах (переходах).

Пар высокого давления, вырабатываемый в котельной (расположенной во дворе) тоннелем, подводится в парораспределительную камеру, откуда регулируется его подача к приборам парового хозяйства: варочным котлам, мармитам, мойкам и пр. Для того чтобы скрыть большое количество труб, необходимых для присоединения варочных котлов, у потолка коридора 1-го этажа кухонного корпуса дан короб, с боковым освещением из смежных помещений и с сообщением на случай ремонта трубопровода из кухни.

Административно-хозяйственной группе помещений выделены корпуса, удобно связанные с производством и с залом, как конторе, так и персоналу дан самостоятельный отдельный вход.

Входящий в столовую посетитель проходит мимо большого вестибюля из вешалок к умывальным и по одной из двух лестниц поднимается на 2-й этаж. Уборные посетители располагаются в подвале. Организация раздач пищи и приема посуды – осуществляется с расчетом отсутствия встречных и пересекающихся движений. Буфету выделена центральная часть обеденного зала 2-го этажа, удобно увязанная с вестибюлем и двумя лестницами» [8].

Докладные записки свидетельствовали о том, что при строительстве фабрики-кухни возникали не только сложности с обеспечением строительными материалами и их доставкой на стройку, но и ряд технических вопросов, обусловленных отсутствием опыта ведения бетонных работ в Самаре. Эти сложности в основном касались бетонирования колонн и возведения перекрытий здания. Архитектор Е. Н. Максимова приезжала в Самару, она курировала весь процесс возведения объекта. По возможности на заседаниях строительного отдела при заводе № 42 в оперативном «ручном» режиме эти вопросы снимались.

Докладная записка из протокола совещания строительной комиссии при заводе № 42 от 19 мая 1930 г. заводу № 42 в Самаре:

Эскизный проект фабрики-кухни при заводе № 42 в Самаре.

КрайУСК одобряет проект для разработки по нему рабочих чертежей и производственной сметы при условии:

1. Проект должен быть увязан с действительным уклоном участка.

2. Детально разработать железобетонную конструкцию здания фабрики-кухни и, в частности, конструкцию крышного перекрытия.

3. Проект должен быть увязан с проектом отопительных и вентиляционных устройств. Отмечается крайняя нежелательность непосредственной смежности вентиляционной камеры с основными уборными для посетителей в подвальном этаже.

4. Проработать вопрос устройства уборных и, в частности, достаточности размера основных уборных для посетителей в подвальном этаже для поста-

новки нормы писсуаров и вопрос обслуживания уборными магазина, почты и парикмахерской.

5. Проверить достаточность пропускной способности основных дверей прохода и выхода здания фабрики-кухни.

6. Проработать вопрос более удобного устройства наружных дверей в магазин, так как пользование дверями, расположенными смежно во входящем углу, – неудобное.

7. Проработать вопрос избегания или в крайнем случае уменьшения парапетов, указанных проектом для оформления фасада.

8. Проверить правильность размера котельного помещения в дворовом корпусе по размеру и системы котловых установок. Котельное помещение должно быть, по согласованию с Отделом Труда, увязано с правилами о паровых котлах.

9. Делать узкий треугольный отступ дворового корпуса от юго-восточной межи участка нет оснований. Отступы правильнее не делать.

10. Устройство уклона и окон дворового корпуса на соседний участок по юго-восточной меже должно быть согласовано с заинтересованным учреждением.

11. Помещение гаража должно быть увязано с «Техническими условиями и нормами проектирования и возведения гаражей с ремонтными мастерскими», изданными КомСТО в порядке проекта 21/IX-1929 г. с изменениями, подлежащими внесению в редакцию проекта, 15/II-1930 г.

12. Железобетонные конструкции и все ответственные части, несущие нагрузку, должны быть оправданы расчетом, согласно действующим нормам и правилам, но без излишнего запаса прочности» [9].

Рассмотрим и проанализируем проект Е.Н. Максимовой, который был принят к реализации. Объект был запроектирован на отведенном участке пересечения улицы Ново-Садовой и проспекта Масленникова. По предложенному Максимовой варианту градостроительного расположения объекта, дуга обеденных залов и развитой вестибюльной группы была обращена к углу улицы Ново-Садовой и проспекта Масленникова. Она входила в рукоятку Молота, которая собирала в себе производственные помещения кухни. Это градостроительное расположение было утверждено и реализовано.

План первого этажа на отметке 0,000 м представляет собой трехчастное деление Серпа с вестибюлем и гардеробом в центральной части. В левой части Серпа от вестибюля располагался детский обеденный зал с дополнительным входом, в правой части – обеденный зал. В прямой части Молота, в так называемой «рукоятке», располагалась почта и помещение магазина. У них был организован отдельный вход с улицы. В дворовой части, в продолжении Молота, располагались производственные и подсобные помещения кухни.

На плане второго этажа на отметке 4,200 м в Серпе

расположены последовательно три обеденных зала, начиная с детского и заканчивая залом приема пищи для персонала. В рукоятке Молота находятся помещения персонала, технологические помещения, горячий цех и т. д. Из округлой части Молота, где располагался горячий цех кухни, пища доставлялась по трем переходам, которые приходили в технологический коридор Серпа, примыкающий к обеденным залам, откуда осуществлялась раздача готовых обедов.

Кровля над Серпом была односкатной, с уклоном во внутренний двор, за высоким фасадным парапетом. По прямоугольному объему Молота – двухскатные кровли, торец молота – за высоким фасадным парапетом, который сохранился и в наше время. Между двумя центральными лестницами Серпа устраивалась летняя терраса для обедов на открытом воздухе.

Вертикальные связи осуществлялись по 6 лестницам, 3 из которых были парадными и находились непосредственно в системе обеденных залов в Серпе, они также очень четко завязаны с пространственными переходами, связывающими Молот и дугу Серпа. По проекту Максимовой предполагалось, что посетитель, сдавший одежду в гардероб, воспользуется одной из двух больших парадных лестниц.

Горизонтальные технологические связи осуществлялись по переходам второго этажа, связывавшим производственную часть кухни с обеденной зоной. Вертикальные технологические связи осуществляли 7 подъемников между обеденными залами и производственными частями кухни.

Основные принципы в решении фасадов были отражением самых передовых достижений в архитектуре и строительстве 1920–1930-х гг. Они заключались в использовании рационального подхода к решению конструкций и фасадов здания, отказе от украшательства и исторических реминисценций. Акцентом на главном фасаде служила входная группа, организованная между остекленными лестничными объемами. Над входной группой консольно нависал обеденный зал второго этажа. По всей дуге первого и второго этажей были запроектированы большие горизонтальные проемы с узкими простенками, которые западали вместе с витражами и были выкрашены в темно-серый цвет. Эти решения имитировали сплошное ленточное остекление. Выступающие горизонтальные полосы под витражом и над ним объединяли витражное остекление в единую непрерывную ленту. Пространственные переходы из производственной части Молота в обеденные залы Серпа также были остеклены витражами с определенными членениями. Переходы опирались на бетонные колонны. При внимательном анализе их исполнения приходим к выводу о том, что подобные приемы сооружения бетонных элементов здания встречаются как в нашей стране в лучших памятниках конструктивизма, так и в знаменитой школе Баухаус [10].

Архитектору Е. Н. Максимовой и самарским строи-

телям удалось создать уникальный образец конструктивистской архитектуры. Здание подобно большой отлаженной машине, с четким делением функциональных процессов, протекающих в теле фабрики-кухни, было авангардным по своему объемно-планировочному решению. К этому можно отнести и вертикальные связи, которые организованы по лестничным блокам и технологическим подъемникам. Организованная система перемещения персонала и посетителей объекта исключала возможность пересечения потоков.

Передовые архитектурные идеи и отставание технологий в строительстве в нашей стране в 1930-е гг., а именно в производстве витражных конструкций с имитацией сплошного остекления, привели к тому, что внешний вид фабрики-кухни претерпел в дальнейшем серьезные трансформации. Но весь конструктив здания – бетонный каркас и перекрытия, остался в неизменном виде. В 1944 г. по проекту архитектора И. Г. Салоникиди конструктивистские фасады фабрики-кухни были заменены на классические. Задача, которая ставилась перед архитектором, была в уменьшении тепловых потерь здания. С архитектурной точки зрения, зданию в соответствии с требованиями времени необходимо было придать классический вид. В результате конструктивистская основа объекта была совмещена с классическими формами. В ходе реконструкции фасадов остекление трех центральных лестниц было заменено на кирпичную кладку. В них появились обычные оконные проемы. Были уменьшены размеры всех витражных проемов по периметру здания, на первом этаже появились классические горизонтальные русты. Был заложен центральный вход и организован вход непосредственно в лестничные клетки, что кардинально изменило внешний облик здания [11].

В 1999 г. здание было обшито пластиковым сайдингом, и в бывшей фабрике-кухне был организован торговый центр «Пассаж».

Выводы

Перейдем к сравнительному анализу трех рассмотренных фабрик-кухонь, в создании которых принимала участие Е. Н. Максимова как куратор и автор строительства. Факторы, влияющие на формирование архитектурного объекта, очень обширны. К основным из них можно отнести: особенности градостроительной ситуации, мощность, типологическую структуру, размер объекта, форму строительной площадки, стилистические пристрастия автора и многие другие факторы. Рассмотрим планы-схемы трех фабрик-кухонь: двух московских и самарской (рис. 10). Хронология их возведения и сдачи в эксплуатацию, следующая:

Объект № 1: 1-я Московская фабрика-кухня, сдана в эксплуатацию 1 января 1928 г.

Объект № 2: Московская фабрика-кухня при Государственном авиационном заводе № 1, сдана в эксплуатацию в июне 1928 г.

Объект № 3: Самарская фабрика-кухня Завода № 42 ЗиМ, сдана в эксплуатацию – 1 января 1932 г.

При составлении заданий на проектирование фабрик-кухонь, как объектов общественного питания, Нарпит всегда закладывал четкую, технологическую, функционально обоснованную программу объекта. Первый этаж отводился под производственные помещения, включая лабораторию. Здесь же должны были размещаться раздевалки для посетителей. На первом этаже фабрики-кухни предполагалось размещение магазина полуфабрикатов и закуской, также мог добавляться ряд других общественных помещений. Второй этаж был местом для обеденных помещений, третий предназначался для банкетных залов. Желательно, чтобы крыша здания была плоской – она использовалась для обедов на открытом воздухе в летнее время.

Проекты, в которых принимала участие Е. Н. Максимова, были реализованы до начала проектирования Самарской фабрики-кухни (рис. 11). Поэтому они не могли не оказать влияния на разработку ее планировочной структуры и формообразование. Наивно полагать, что Серп и Молот в плане – это только идеологическая концепция автора.

Выстроим эволюционный ряд из трех рассматриваемых объектов. Анализируя планы 1-й Московской фабрики-кухни (Ленинградский проспект, д. 7), в проектировании которой активное участие принимала архитектор Максимова, приходим к первому выводу: план-схема представляет собой два пересекающихся прямоугольника, а замыкающий и образующий внутренний двор объем имеет в плане очертание дуги. Один пространственный переход организован из дуги к центру пересечения двух параллелепипедов.

В Нарпите были довольны результатами полученной технологической схемы и архитектурными решениями 1-й Московской фабрики-кухни. Планировочная структура здания, в котором производственные и обеденные зоны связывали пространственные переходы, исключала пересечение посетителей и работников фабрики-кухни. Отлаженная система работы фабрики-кухни была главным условием для вновь проектируемых зданий, не забывали и про важность архитектурных решений будущих объектов общепита. После 1-й Московской фабрики была сдана в эксплуатацию фабрика-кухня при Государственном авиационном заводе № 1 (1-й Боткинский проезд, д. 7). В ней впервые в практике Нарпита объединили технологические наработки производственной части и символические аспекты планировочного характера. В плане она напоминала очертания самолета. Можно предположить, что архитекторы вдохновились тем фактом, что фабрика-кухня возводилась для авиационного завода. Лестничные блоки в плане напоминают двигатели большого советского самолета. Согласно функциональному зонированию, в «крыльях» располагались обеденные залы, в «хвосте» – кухня.

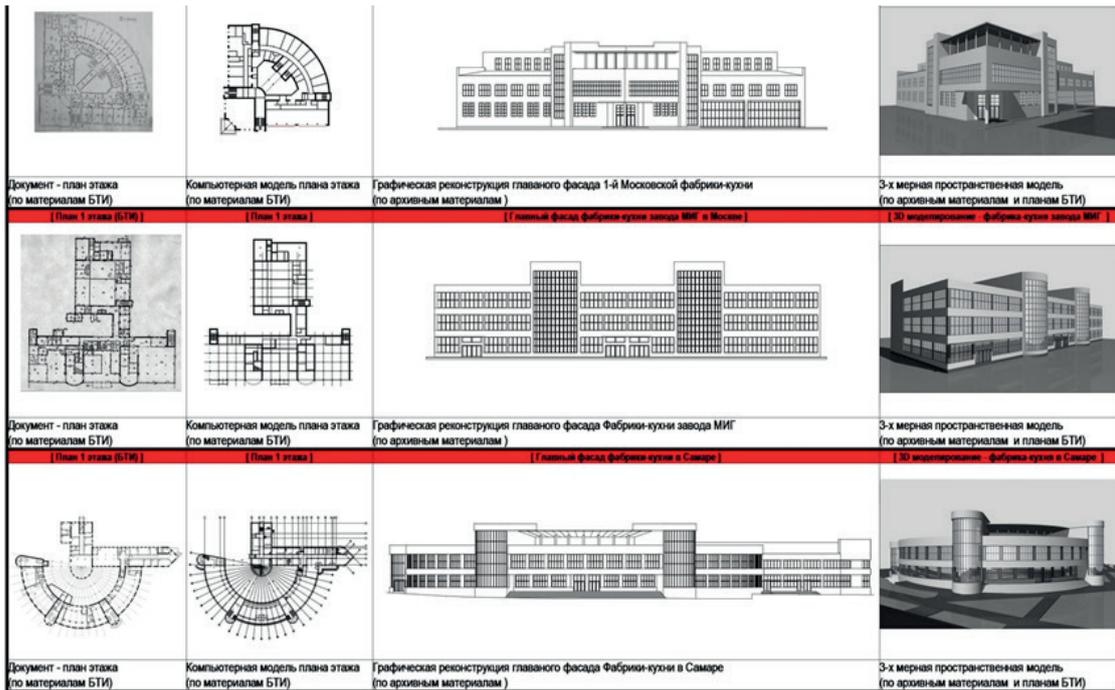


Рис. 10. Восстановление планов, фасадов и 3D-моделирование трех фабрик-кухонь

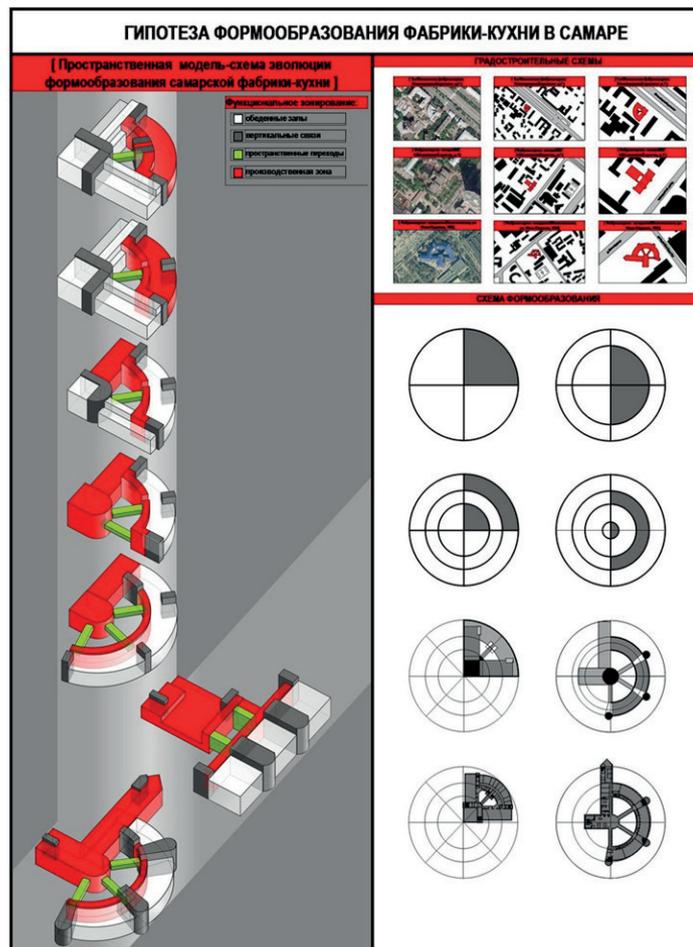


Рис. 11. Гипотеза формообразования фабрики-кухни в Самаре

Опираясь на опыт и поиски композиционных и технологических решений двух московских фабрик-кухонь, Максимова синтезировала лучшие качества планировочного характера 1-й Московской фабрики-кухни и символичность планировочного решения фабрики-кухни при Государственном авиационном заводе № 1. Были использованы приемы сочетания дуги и пространственных переходов, произошло совмещение технологической схемы с символикой в плане. Концепция эволюции представляется как развитие объемно-пространственной структуры фабрики-кухни – Максимова развила планировочную структуру 1-й Московской фабрики-кухни, продолжая тему дуги до полуокружности с наращиванием пространственной структуры производственной части путем добавления двух пространственных переходов.

В результате доработки технологических процессов автор пришел к форме, напоминающей в плане символ молодого советского государства – Серп и Молот. Были добавлены элементы, которые еще четче развили функциональную структуру и выявили авангардный символизм Самарской фабрики-кухни. Объект превосходно соединил в себе все наработки, которые накопились в проектной практике архитектора Максимовой Екатерины Николаевны.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Даянов Р.М., Залманзон А.М. Фабрика-кухня и универмаг Нарвского района. Архитектура. История строительства // Реликвия. 2005. №1. С. 36-41.
2. Глебова Е.Е. Фабрика-кухня как уникальный феномен Советского авангарда // Научное обозрение. 2015. № 8. С. 142-148.
3. Краткий отчет Правления паевого товарищества «Нарпит» за 1925-1926 год. М.: Издание паевого товарищества «Нарпит», 1927. 99 с.
4. В Самаре будет построена фабрика-кухня // Волжский кооператив. 1930. № 3. С. 4.
5. Самогоров В., Пастушенко В., Исаков А. Фабрика-кухня – Екатерина Максимова. Екатеринбург: TATLIN, 2012. 36 с.
6. Газета «Волжская коммуна» от 9 января 1932 г.
7. Выписка из протокола совещания по постройке фабрики-кухни при заводе № 42, 13 мая 1930 г.
8. Пояснительная записка к эскизному проекту фабрики-кухни на заводе № 42 в городе Самаре.
9. Докладная записка из протокола совещания стройкомиссии при заводе № 42 от 19 мая 1930 г. заводу № 42 в Самаре.
10. Исаков А.С. Фабрика-кухня в Самаре архитектора Е.Н. Максимовой // Градостроительство и архитектура. 2011. Т.1, №2. С. 18-22. DOI: 10.17673/Vestnik.2011.02.5.
11. Герелло А.И. Из творческого опыта: Возникновение и развитие архитектурного замысла. Л.: Госстройиздат, [Ленингр. отд.], 1962. 376 с.

REFERENCES

1. Dayanov R.M., Zalmanzon A.M. Factory-kitchen and department store of the Narva region. Architecture. History of construction. Relic - 2005. - No. 1. - pp. 36-41.
2. Glebova E.E. Factory-kitchen as a unique phenomenon of the Soviet avant-garde // Scientific Review. - 2015. - No. 8. - pp. 142-148.
3. Brief report of the Board of the share partnership «Narpit» for 1925-1926. - Moscow: Publication of the share partnership «Narpit», 1927. - 99 p.
4. A factory-kitchen will be built in Samara. Volzhsky cooperative. 1930. - No. 3.
5. V. Samogorov, V. Pastushenko. A. Isakov. Factory-kitchen - Ekaterina Maksimova - Yekaterinburg: TATLIN Publishing House, 2012. - 36 p.
6. Newspaper «Volga Commune» of January 9, 1932.
7. Extract from the minutes of the meeting on the construction of a kitchen factory at plant No. 42, May 13, 1930.
8. Explanatory note to the draft design of the kitchen factory at plant No. 42 in the city of Samara.
9. Memorandum from the minutes of the meeting of the construction commission at plant No. 42 dated May 19, 1930 to plant No. 42 in Samara.
10. Isakov A.S. Factory-kitchen in Samara by architect E.N. Maksimova. Vestnik SGASU. Urban planning and architecture. 2011, Vol.1, No.2, pp. 18-22. DOI: 10.17673/Vestnik.2011.02.5
11. Gegello A.I. From creative experience: The emergence and development of architectural design. - Leningrad: Gosstroyizdat. 1962, 376 p.

Для ссылок: *Исаков А.С. Эволюция символического плана в архитектуре фабрик-кухонь 1920-1930-х-гг. // Innovative project. 2022. Т.7, №13. С. 6-19. DOI: 10.17673/IP.2022.7.13.1*

For references: *Isakov A.S. The evolution of the symbolic plan in the architecture of kitchen factories of the 1920-1930s. Innovative project. 2022. Vol.7, No.13. pp. 6-19. DOI: 10.17673/IP.2022.7.13.1*