



Четыре дня сладкой жизни

Отправиться в страну Шоколадию даже для московских школьников дело непростое. Регулярные экскурсии на кондитерский концерт «Бабаевский», например, хотя и проходят дважды в день, расписаны на полгода вперед. Желających попасть туда в три-пять раз больше, чем может принять фабрика.

Но если повезет — то шоколада можно есть до отвала, в буквальном смысле сколько влезет! «Животики не заболят от такого сладкого излишества?» — уточняю у директора бабаевского музея шоколада, кандидата исторических наук Владимира Кольникова. «Что вы, — слышу в ответ, — шоколад очень полезен. Да и настоящего шоколада много не съешь. Зато когда традиционно спрашиваем ребят: «Как вы думаете, для кого мы делаем наши замечательные сладости?» — ответ все-

гда одинаков: «Для детей и для женщин!» И я подтверждаю: это действительно наши главные потребители».

С прошлого года не только шоколадные изыски, но еще и «паточно-шоколадная» история стали доступны большому кругу их почитателей. Вот уже второй раз в рамках туристской выставки-ярмарки МИТФ целых четыре дня проходил фестиваль шоколада «Сладкая Россия». Главные его участники — музеи, которые активно создаются при кондитерско-шоколадных фабриках. У компании «Объединен-

ные кондитеры», в состав которой входят три старейших предприятия столицы — кондитерский концерн «Бабаевский», «Красный Октябрь» и «Рот-Фронт», есть задумка создать полноценный музей шоколада. «Красный Октябрь» с его исторической территории уже вынесли. Но обустроить влопыхах освободившееся место хозяева не хотят. «Место историческое и нуждается в очень серьезной реставрации, требует больших капитальных вложений», — пояснил Владимир Кольников. Разговор пока можно вести лишь на перспективу. Тем не менее посторонних инвесторов шоколадники искать не спешат. «Мы хотели бы остаться хозяевами наших предприятий», — отметил В. Кольников. — И воспроизвести то, как делали сладости раньше, показать, как их производят сегодня. Задумка примерно такая. Вы заходите в зал. Полумрак. Вдали, в углу что-то шипит на большой печи. Это варится карамельная масса. Рядом — движущиеся фигуры, разливающие ее по формочкам. Именно так, вручную, когда-то варили сладости».

Пицца для ума и сердца

«А при чем тут воспоминание о карамельках? Мы же говорим о шоколаде!» — пытаюсь вернуть нашу беседу в «правильное» русло.

«А вот вам книжка по истории концерна «Творцы человеческой радости». Читается как увлекательный роман», — и г-н Кольников, который оказался еще и автором книги, увлек меня интереснейшим рассказом.

Двести три года тому назад из Пензенской губернии в Москву приехал бывший крепостной кондитер. Его звали Степан. В Москве он создал маленькую мастерскую. Семейное предприятие обслуживало званые вечера, свадьбы купцов, чиновников, и особенно угодили абрикосовой пастилой и мармеладом игумену Новоспасского монастыря, который благословил производство иконой. Отсюда и появилась фамилия — Абрикосовы, которую официально потомки московского купца Степана Николаевича получили в 1814 году. Через 60 лет производство переросло в фабрику, а затем и в «Товарищество А.И. Абрикосова сыновей».

Дело было поставлено на широкую ногу. И самое главное — его было кому продолжать! У главного участника этой истории Алексея Ивановича Абрикосова и его жены Агриппины Александровны родилось двад-



Христофор Колумб, открыв Америку, способствовал еще одному важному открытию. Испанцы, завоеывая Мексику, обратили внимание, что индейцы племени ацтеков употребляют в пищу какой-то странный напиток коричневого цвета, очень калорийный и питательный. Какао-бобы на местном наречии назывались «чоко», а вода по-индейски звучала как «латель». Отсюда и произошло слово «шоколад». И свое победное шествие по Европе он начал с тогдашних владычиц морей Испании и Португалии. В России волшебный напиток появился в начале XVIII века. Сегодня ассортимент предложений необычайно разнообразен. Есть шоколад с марципаном, с кедровыми орешками, разными добавками. Но наиболее состоятельную часть публики обычный шоколад уже не устраивает. Она желает сало в шоколаде, хрен в шоколаде, огурцы в шоколаде, клубнику в шоколаде. Поэтому наряду с традиционным поиском новых вкусов российские кондитеры ведут разработки с ориентиром и на такие сумбурные предпочтения.



С фестиваля его посетители унесут не просто сладкие сувениры и послевкусие от многочисленных дегустаций, а участники – не только грамоты и благодарные отклики посетителей. Вполне возможно, что во многих местах России забьют новые шоколадные фонтаны.

цать два ребенка. Это был мировой рекорд! Второй мировой рекорд – большинство из них, 17 человек, выжили. И все 17 получили высшее образование! Третьим мировым рекордом можно назвать то, что все 17 детей Абрикосова стали полиглотами. Девочек обучали двум-трем языкам, мальчиков – пяти-шести. Происходило это с 1850-х годов вплоть до 1900-х. Вот так потомки крепостного крестьянина создали в России, если говорить современным языком, продукт класса luxury.

«Ведь шоколад никогда не был дешевым продуктом. Он был элитарным. И даже сейчас это не продукт повседневного спроса. Поэтому бабушки-пенсионерки предпочитают карамельки – они намного дешевле. Когда пенсия у наших старушек поднимется до прожиточного минимума, будем надеяться, что они начнут покупать и дорогие виды шоколада», – выразил надежду кондитер.

Впрочем, карамельки и дали некогда возможность Абрикосовым накопить капитал для развития шоколадного производства. Именно эта семья впервые в России начала производить известные и нашим современникам леденцы на палочках: рыбок, лошадок и прочее. Тогда же появились и глазированные конфеты. Причем рецепты Абрикосовы придумывали сами, опираясь, конечно, на народные традиции. Варили варенье, пастилу, мармелад и творили, выдумывали, пробовали... Широта тогдашнего ассортимента по-

ражает: даже такой гигант, как «Бабаевский», его так и не осилил. «Сегодня ассортимент всех видов продукции на нашей фабрике около двухсот видов. А у Абрикосова было семьсот пятьдесят!» – с восхищением отметил г-н Кольников.

Увы, попробовать то, что выпускалось давно, нет никакой возможности. Шоколад – продукт скоропортящийся. А вот увидеть, в какие обертки заворачивали это сладкое чудо, можно. Для изготовления красочной оригинальной упаковки в Хамовниках работал целый цех. Привлекались талантливые художники. В итоге каждая коробочка становилась настоящим произведением искусства. Особо отмечались юбилеи исторических событий и религиозные праздники. До наших дней дошли изумительные упаковки в честь Отечественной войны 1812 года, восшествия на престол семьи Романовых. Все это бережно хранится в фабричном музее. Часть была выставлена на нынешнем фестивале шоколада в больших витринах.



На фестивале выступали не только москвичи. Город Покров Владимирской области, например, неизменный участник «Сладкой России». В будущем году город отметит тройной юбилей – 600 лет первого упоминания о поселении, 300 лет со дня основания в городе Покрове Введенского монастыря и 230 лет со дня обретения статуса уездного города по велению императрицы Екатерины II. Здесь проходит туристский маршрут малого «Золотого кольца России», по которому едут российские и иностранные туристы, чтобы заглянуть в Покров и узнать о его купеческом прошлом, о ремеслах и промыслах Покровского уезда. Организованный

три года назад Музей шоколада стал новой достопримечательностью старинного городка. Здесь угостят чашкой горячего шоколада и знаменитым покровским пряником, который можно захватить с собой в качестве сувенира.

Эликсир счастья и добра

С фестиваля его посетители унесут не просто сладкие сувениры и послевкусию от многочисленных дегустаций, а участники — не только грамоты и благодарные отклики посетителей. Вполне возможно, что во многих местах России забудут новые шоколадные фонтаны. Во всяком случае один из них — от фирмы «Шоколадная фабрика» стал главной сенсацией праздника. Чтобы отведать банан или клубнику в шоколаде, да



еще из рук самого Шоколадного Принца, выстраивалась целая очередь из детей и взрослых. И лица сразу начинали светиться улыбками.

И это не просто метафора, так как в шоколаде действительно есть «эликсир счастья, эликсир радости», подтвердил знаток «сладкой жизни» Владимир Кольников: «На следующий день после экскурсии на фабрику учителя замечали, что у учеников резко возрастали умственные возможности. Шоколад снимает депрессию, пробуждает скрытую в подкорке информацию. Дети вспоминали даже то, чего не знали».

Вполне возможно, что уже при самом виде шоколада люди становятся добрее. Пример тому — успех благотворительной акции «Звездный магазин». Ее целью был сбор средств на лечение больного ребенка Дмитрия Нелюбина из далекой деревни в Мурманской области. Сладости продавали дети из Детского балета ВВ МВД России, расхаживая по всей выставке в уморительных белых униформах и колпачках с солнышками на щеках и улыбками на лицах.

Юным продавцам помогали именитые гости — зампред Государственной думы Владимир Жириновский,

На следующий день после экскурсии на фабрику учителя замечали, что у учеников резко возрастали умственные возможности. Шоколад снимает депрессию, пробуждает скрытую в подкорке информацию.

полномочный представитель Правительства РФ в российских судах высшей инстанции Михаил Барщевский, заслуженный тренер СССР и России Татьяна Тарасова, актриса Ольга Погодина. В итоге было продано 1700 шоколадных плиток, или 170 кг шоколада. Собрано 200 тыс. рублей.

Участие знаменитых взрослых в сладкой акции никого не удивило. Но покровительство высоких особ нужно и самому шоколаду! Тогда, стоит надеяться, вкусный и очень полезный продукт станет более доступным. Вполне возможно, что мэр Москвы Юрий Лужков проявит личную заинтересованность в создании музея шоколада. Ведь туризм давно стал для Москвы путеводной звездой.

«Г-н Лужков бывал у нас раз десять, — рассказал директор шоколадного музея. — Мы ему наливаем чай, а он смеется: подавайте, господа, тогда уж и конфеты, и шоколад...» Любит, оказывается, Юрий Михайлович сладкое!

Светлана БОГДАНОВА
Фото автора