

Сам себе работник

Видишь, крестьянин несёт отборные яблоки? Это Степан Николаев, житель села Троицкое Чембарского уезда Пензенской губернии. Одет он, как все крестьяне, в рубаху до колен, порты и кафтан. На ногах лапти с онучами — так называлась длинная полоса сукна, которая наматывалась на ногу, как бинт, с пальцев до колена. Борода у Степана длинная, волосы, чтобы не топорщились, приглажены квасом.

В общем, крестьянин как крестьянин. А знает его всё село! Степан готовит самые вкусные лакомства, не хуже всяких там европейских поваров. А какое у него сливовое варенье ароматное выходит! И пастила из абрикосов сама тает во рту. Это сейчас все сласти делают промышленным способом, а раньше

только вручную. Чтобы приготовить фирменную сливовую пастилу, нужно было с вечера сложить спелые сливы в горшок и поставить в горячую печь, чтобы сок выделился. Утром сок слить, а саму массу растереть в пюре и взбить с яичными белками и сахаром вручную. Хочешь получить пышную пастилу, так взбивай два или три часа, а то и дольше, и не вздумай прерваться, иначе «тесто» опадёт и придётся начинать сначала. Работа эта для самых терпеливых и стойких!

Немудрено, что барыня Анна Петровна только и знает, что перед гостями изысканными сладостями похвالتها да бережёт своего повара Степана как зеницу ока.

Правда, однажды Степан в город запросился. Тогда это называлось **ходить по оброку**. В те времена кре-





постные крестьяне, такие как Степан, принадлежали своим хозяевам и не могли самостоятельно принять ни одного важного решения, а уж о работе на себя и речи не было. Однако некоторых крестьян отпускали ходить на оброк, то есть разрешали им работать и платить часть заработанных денег помещику.

Барыня Анна Петровна повздыхала, но отпустила Степана, рассудив, что такой талантливый повар зарабатывает изрядно и пополнит её кошелёк. Так и получилось: уехал шестидесяти-четырёхлетний Степан в город деньги зарабатывать, и здесь кондитерское дело пошло в гору. Скоро он заработал на сливовых, абрикосовых и рябиновых пастилах столько денег, что смог выкупить себя и семью из крепостной повинности. Происшествие почти неслыханное по тем временам!

Смотри, вот уже Степан носит городскую одежду: картуз (головной убор вроде фуражки), длиннополый сюртук, шаровары и сапоги с высокими голенищами. А что, он теперь человек солидный, уважаемый — хозяин маленького кондитерского производства. Работает Степан вместе с женой Фёклой, дочерью Дарьей, сыновьями Иваном и Василием в поте лица, чтобы обеспечить мармеладом и пастилой купцов и чиновников, которые то и дело покупают сласти — кто на бал, кто на свадьбу, кто просто на званый вечер. В семьдесят пять лет Степан отказывается от своего крестьянского прошлого и записывается в купцы. Кроме того, ему удалось добиться дозволения открыть Торговый дом. Теперь можно и на покой удалиться. А управление хозяйством Степан передал старшему сыну.

Сладкая фамилия

Сын Иван лицом в грязь не ударил, стал известным кондитером и получил сладкую фамилию Абрикосов, прославившую весь род. Но наибольшей славы удостоился не Иван, а его сын Алексей, которого весь мир будет

знать как «шоколадного короля России». Но это когда ещё будет! А пока маленькому Лексейке приходится несладко.

Только он поступил в Практическую академию коммерческих наук,



очень дорогое и престижное заведение, как ударил кризис. Финансовое состояние отца резко ухудшилось, и он больше не мог оплачивать учёбу. Пришлось четырнадцатилетнему Алексею идти в услужение к немцу-бакалейщику. Из учеников в мальчика на побегушках — грустное преобразование. Впрочем, паренёк не унывал. Он бойко помогал немцу продавать

сахар и орехи, а вскоре выучился считать и переквалифицировался в счетоводы.

Хозяин души не чаял в способном ученике. В то время как отец Алексея распродал имущество за долги и сидел без дела, сын присматривал кондитерскую фирму. И вот он уже не подросток, а сам себе хозяин, владелец маленькой кондитерской фабрики.



Утиные лапки, ой, носики!

Работы у маленького начальника невпроворот. Двадцать четыре человека в подчинении, а приглядывать за всем нужно самому. Каждый день Алексей ездит на Болотный рынок придирчиво выбирать арбузы, яблоки, сливы, ведёт бухгалтерию, следит за продажами.

По традиции привлёк он к сладкому делу и семью. Жена Агриппина Александровна и старшие дети помогали заворачивать карамель в обёртки, тогда всё это делалось вручную. Хорошо, что помогать было кому — у четы Абрикосовых родилось ни много ни мало двадцать два ребёнка: десять мальчиков и двенадцать девочек. Помощников хватило на це-

люю шоколадную фабрику, в которую скоро превратилась маленькая фирма Алексея Ивановича.

Алексей Абрикосов не только работал не покладая рук, но и постоянно экспериментировал, что и принесло ему успех. Он одним из первых применил паровую машину на фабрике. С появлением электричества запустил силовую установку на сто пятьдесят шесть лошадиных сил.

Что бы мы увидели на конфетной фабрике Абрикосова? О, тут есть все сласти, о которых можно только мечтать! Маковая соломка, сахарная халва, шоколад и мармелад, рябиновая и, конечно же, абрикосовая пастила, медовые коврижки, калачи



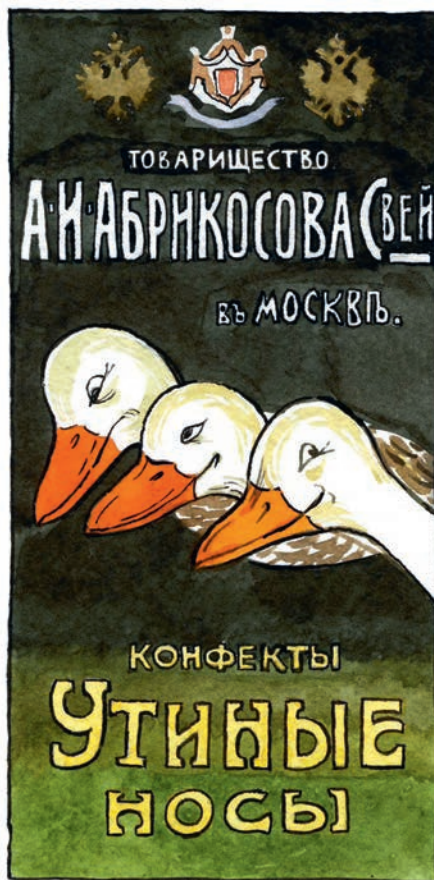


с засахаренными фруктами, компоты, пряники, бисквиты, торты, печенье, каштаны в сахаре — всего и не перечислишь. Делали тут и марципаны — модные в Европе конфеты и фигурки из смеси тёртого миндаля и сахарного сиропа.

Но мало производить вкусные конфеты, нужно ещё суметь их продать! И Абрикосов одним из первых придумывает необычные способы рекламы товара. Вся семья ломает голову над изобретением смешных и забавных названий: «Гусиные лапки», «Раковые шейки», «Утиные носы» — все эти конфеты впервые появились на фабрике Абрикосова.

Для мармелада, бисквитов и печений делали чудесные обёртки с изображениями дам и кавалеров, животных, детишек и важных исторических сцен. При фабрике Абрикосова был создан собственный художественный цех по изготовлению упаковки. Здесь одно время трудился художник Фёдор Шемякин, он красиво оформлял **бонбоньерки** — баночки и коробочки с конфетами.

Неудивительно, что некоторые люди покупали абрикосовские конфеты



только ради упаковки! Нашлось немало желающих коллекционировать расписанные известными художниками бонбоньерки, баночки для варенья и компотов, шёлковые мешочки, деревянные, стеклянные, металлические, плетёные коробочки, обитые муаром и бархатом. Такую красоту выбросить просто не поднимется рука...

Первый киндер-сюрприз

Как видишь, Алексей Абрикосов был большим изобретателем. Это он придумал карамель с начинкой. Оказалось, нужно сделать из карамели полую трубку, в которую заливали повидло или другую начинку, а потом специальным раскалённым ножом разрезать трубку на множество мелких конфеток. От высокой температуры карамель плавится, и начинка остаётся внутри конфетки.

Думаешь, твои дедушки знать не знали про киндер-сюрприз? А вот и не так! Уже в XIX веке Абрикосов предлагал покупателям шоколадные яйца с подарками: внутри дети могли обнаружить открытку, мозаику или бумажную игрушку. Были ещё конфеты из тонкого слоя шоколада, в которые



тоже вкладывалась игрушка или открытка со стихами.

К некоторым сладостям в придачу раздавались календарики, которые можно было коллекционировать. А на праздники продавались начинённые конфетками шоколадные зайцы и Деды Морозы. Кстати, именно Алексей Абрикосов придумал заворачивать шоколадные фигурки в яркую золотую фольгу! На Рождество фигурки развешивали на ёлке вместо принятых сегодня стеклянных украшений. Представляешь, какой привлекательной для детей была такая ёлка?

Продажа конфет превратилась в увлекательный спектакль. Проснувшись утром, жители Москвы брались





за газеты и узнавали, что, например, в одном абрикосовском магазине теперь работают только блондинки, а в другом — одни лишь брюнетки.

Горожане из любопытства тут же отправлялись в указанные магазины и заодно... конечно, покупали сласти себе и детям!



