

М. И. Роднов

От пряника к рынку кондитерских изделий (на примере Уфимской губернии второй половины XIX в.)

Формирование индустриального общества, быстрый рост городского населения, складывание «среднего класса» приводили к принципиальным изменениям в системе питания. Одним из качественных показателей становилось потребление кондитерских изделий. Если раньше лишь «высшие» слои общества, имевшие в числе домашней прислуги профессиональных поваров, могли позволить себе десерты европейской кухни, то во второй половине XIX в. уже самые широкие слои городских жителей покупали разнообразную кондитерскую продукцию.

Традиционные русские народные лакомства отходят на вторые роли, и в первую очередь это коснулось наиболее массовой продукции — пряника. В условиях высокой стоимости сахара (в местных справочниках, где приводились цены на продукты питания, сахар даже не упоминается) основным сладким продуктом на Южном Урале оставался мед (9,15 руб. за пуд), также широко употреблялись сушеные ягоды (вишня, малина, клюква), привозные из Средней Азии миндаль, кишмиш, изюм¹.

Пряник являлся одним из основных народных лакомств, сложились даже центры пряничного производства — Тула, Вязьма, Городец, Тверь, Курск, Харьков и другие. Изготавливались пряники из густого теста, мастера хранили особые печатные доски, а пряничниками выступали мужчины — этот труд был достаточно тяжел.

Основные центры производства пряников не случайно концентрировались вокруг крупных ярмарок (курская Коренная, Ирбитская) или мест пересечения торговых путей. Печатный пряник очень долго хранился, не терял своих качеств от мороза, его было удобно брать в дорогу, перевозить на дальние расстояния.

¹ Уфимский календарь на 1876 год (високосный) / под ред. В. А. Новикова и Н. А. Гурвича. Уфа, [1876]. Вып. 2. С. 22.

Уфа находилась в стороне от главных гужевых путей, поэтому здесь не сложилось своего крупного пряничного производства, мелкие кустари выпекали пряники для местного потребителя.

Проводившиеся по Положению 1863 г. регулярные генеральные поверки (переписи) торгово-промышленных заведений Уфы² зафиксировали как традиционное кустарное производство пряников, так и начало процесса вытеснения пряника западноевропейскими кондитерскими изделиями. Пряник оставался самым массовым и любимым лакомством уфимцев. Продавались пряники вместе с чаем, сахаром, «конфентами, конфектами» и прочим товаром в мелочных бакалейных лавках, разбросанных буквально по всему городу вплоть до окраинных слободок. Среди пряничных торговцев много было женщин.

Всего в Уфе в 1865 г. насчитывалось 28 бакалейных лавок, в которых продавались пряники. В основном они принадлежали мещанам, отставным солдатам, крестьянам, мелким, реже средним предпринимателям. Но имелись и специализированные торговые заведения. Белебеевская мещанка Васса Шабонина «в Сибирской улице» держала свечную и пряничную лавку. Три солдатки открыли, видимо, на главной в городе Верхне-Торговой площади три пряничные лавочки (одна пряничная и фруктовая), где шла мелочная продажа пряников и «конфент» вкупе с горшками.

Разновидностью являлись «подвижные» лавочки с пряниками, располагавшиеся, наверняка, на той же площади. Скорее всего с небольшого прилавка уфимская мещанка Екатерина Головизнина предлагала пряники и прочие крестьянские лакомства (возможно, семечки). На Базарной площади торговали уфимские мещане Варвара Суркова (пряниками, маслом и солью) и Иван Михайлов (пряниками и медом).

Выявленная в документах информация указывает на ориентацию специализированных пряничных торговцев на рядовое, небогатое население, в большинстве случаев продавались сопутствующие товары, на одних пряниках бизнес не сделаешь.

Неизвестно, откуда поступали пряники. В Уфе, кроме ремесленников, выпекавших пряники в домашних условиях, возможно, существовал привоз (на Мензелинскую ярмарку поставляли

² Далее все данные и подсчеты приведены по: НАРБ. Ф. И-139. Оп. 1. Ед. хр. 5. Л. 2–206 (1865 г.); Ед. хр. 33. Л. 1–275 (1869 г.); Ед. хр. 71. Л. 4–164; Ед. хр. 71-а. Л. 329–336 (1873 г.).

пряничный товар). В 1865 г. действовало единственное пряничное заведение купца Арсентия Кондратьева, где «работаются пряники на продажу».

Генеральная поверка 1869 г. неожиданно показала резкое сокращение упоминаний о пряниках. Лишь на Нижней Торговой площади у реки Белой вдова солдатка Авдотья Романова держала лавочку, где сама продавала печеный хлеб и пряники. В бакалейных лавках пряники как отдельный товар не упоминались. Зато в Уфе до трех выросло число пряничных заведений, где выпекались пряники в значительных объемах. Кроме продолжавшего работу заведения купца 2-й гильдии Арсентия Кондратьевича Кондратьева, пряничное заведение открыл уфимский 2-й гильдии купец Константин Чернобыкин, а также временно-обязанный крестьянин В. Ф. Барышев. Оба сами занимались выпечкой и продажей сладкого товара.

К 1873 г. сохранился пряничный бизнес Кондратьевых, пряничное заведение принадлежало уфимскому купцу 2-й гильдии Алексею Кондратьевичу Кондратьеву, в расположенном за городом заведении трудилось шесть работников. Однако Чернобыкин и Барышев закрыли или продали свои пекарни. Теперь в Уфе действовали пряничные заведения неслужашего дворянина Григорий Апполоновича Лямина (двое рабочих) и стерлитамакской купеческой жены Пелагеи Степановны Михайловой (трое мастеров). Массовое производство пряников сохранялось.

На этот раз переписчики на главной в Уфе Верхне-Торговой площади возле гостиного двора зарегистрировали шесть палаток с пряниками и другими лакомствами, где розничную торговлю вели пять уфимских мещанок и крестьянка из города Егорьевска.

В 1870-е годы пряничное производство в Уфе оставалось мелкокустарным, три небольших пряничных заведения выпекали, видимо, сравнительно небольшое количество пряников, которые сбывали мелким розничным торговцам или продавали из самих заведений. В справочниках среди фабрик и заводов пряничные предприятия вообще не упоминаются.

На 1874 г. в Уфе всех пряничников (мастера, рабочие, ученики) насчитывалось 12 чел., «кандиторов» было 14, хлебников — 11, булочников и калачников — 20 чел.³ Из общего числа занятых в родственных производствах пряничники составляли лишь 21 %.

³ Уфимский календарь на 1876 год. Вып. 2. С. 27.

На 1883 г. во всей Уфимской губернии насчитывалось: 61 хлебник, 193 булочника и калачника, 14 «кондиторов», а пряничников было 90 чел. (24 мастера, 48 рабочих, 18 учеников)⁴ или 25 %, удельный вес пряничников практически не изменился.

Одновременно с 1860-х годов в Уфе складывается рынок европейской кондитерской торговли. На весь город в 1865 г. имелось всего две «кондитерские». Крестьянин Семен Полетаев продавал кондитерские «конфеты» и пряники, а московский мещанин Мельхиор Плауда предлагал покупателям лишь кондитерские «конфеты». К 1869 г. кондитерский бизнес в Уфе развернули немцы. Прусский подданный Иван Розенман (Розман) открыл булочное заведение, где предлагались также печенье и разные кондитерские изделия. В булочном и пекарном заведении саксонского подданного Августа Фокерода кроме хозяина трудились рабочий, мальчик и десять разносчиц.

Однако сложные в изготовлении и дорогие кондитерские изделия покупали только состоятельные горожане, массового спроса со стороны рядового населения не было. Не случайно Фокерод переходит в основном к булочному производству, а Розенман — к колбасному. В 1873 г. в Уфе зафиксированы только две кондитерские с продажей самодельных конфет, печенья и других сладостей: вдовы Фионы Филипповны Плауды и уфимского мещанина П. Н. Серебрякова.

С 1870-х годов в Уфе активно развиваются булочные (сначала существовали булочно-колбасные заведения), хозяева которых перестроились на обслуживание самого широкого круга покупателей. Здесь выпекался большой выбор крендельно-калачных изделий. Именно бублики, баранки, сушки стали главными конкурентами пряников для рядового населения. А для состоятельных слоев общества изготавливался также широкий ассортимент кондитерских изделий.

«Кондитор» Андрей Городецкий в 1876 г. извещал покупателей, что к празднику Святой Пасхи он «принимает заказы на куличи, бабы, разные торты (миндальные, лимонные, ореховые, шоколатные, из черного хлеба), венские пироги, роги изобилия и имеет печенье к чаю, кофею, шоколату, сухари сахарные и проч.».

⁴ Справочная книжка Уфимской губернии. Сведения числовые и описательные относятся к 1882–83 гг. и только весьма немногие — к прежним годам / сост. Н. А. Гурвич. Уфа, 1883. С. 87 (Отд. 4).

А. Розенман в 1886 г. предлагал «всякого рода кондитерские, булочные и колбасные изделия», у него имелись «свежие конфеты, пирожные, торты, чайное печенье, варенье ягодное и фруктовое, ягодное и фруктовое желе и сиропы, бонбоньерки разных цен <...>; в большом выборе — французские и московские сухари Стрицеля, блех-кюхен и проч. и проч.»⁵

В 1896 г. «кондитерская и булочная Серебрякова», располагавшаяся в Уфе на Лазаретной улице напротив дома Першина, объявляла о приеме заказов «по всем предметам кондитерского производства». Указывалось, что «исполнение заказов в отношении качества удовлетворит тонкий вкус гастронома, отделка или уборка заказов изящная». Ассортимент был широк: «Всегда свежее и в большом выборе: сливочные и с ванилью тягучки, сливочная помадка и ирис по 40 к. ф[унт], конфеты шоколадные и пр. от 25 коп. до 1 руб. фун[т], пирожное, печенье, пончики, хворост, сушки, сухари и проч. Большой выбор бонбоньерок от 10 коп. до 10 руб. По булочной: выборгские молочные и заварные крендели, московская мелочь, венские слойки, сушки и проч. Весовой белый хлеб 3 к. ф[унт], молочный от 4 к., красносельский 5 к., с цукатами и проч. 12 к. Пеклеванный хлеб 5 коп., печение кондитерское и булочное два раза в день. Всегда свежие и сухие дрожжи»⁶.

С булочными соперничали мелкие уфимские пекари, в домашних условиях выпекавшие калачный хлеб, в том числе различные кренделя. Врач и статистик Н. А. Гурвич замечал: «Я беру на выдержку продажу калача и сушек. Не нужно обладать изысканною требовательностью опрятности и особенно брезгливостью, чтобы возмущаться до тошноты процессом продажи калачного, так называемого весового хлеба, предлагаемого обыкновенно на открытой доске и подвергающегося беззащитно прикосновению не только стихий, но и десятков грязных рук приторговывающей серой толпы, которая прежде покупки даже одного фунта, непременно прощупает весь каравай, а то и несколько таковых, а вам затем приходится этот перещупанный десятками грязных рук хлеб кушать во всей неприкосновенности грязных на нем налетов, потому что тут ведь ни промывки, ни проварки не будет...! Я не говорю уже о чистоте самого продавца и его рук.

⁵ Роднов М. И. Пространство хлебного рынка : (Уфимская губерния в конце XIX — начале XX вв.). Уфа, 2012. С. 169.

⁶ Там же. С. 170.

Перехожу к милым крендельщикам — этого разносчика “под бременем сладостной и грязненькой ноши”. Это обыкновенно грязненький мужичонка в грязненьких зимою — чепане или полушубке, а летом и без оных, а просто в грязной рубахе. Он задрапирован такую же грязною через плечо перевязью, на которой тяготеют груды сушек без крышки и, таким образом, этот его продукт гарнируется снаружи стихийными наносами, а с внутренней стороны собственным запахом и выделением самого мануфактуриста»⁷.

Массовый спрос бедного населения на простейшие кренделя заполняли крендельные заведения, небольшие пекарни с несколькими работниками. В 1873 г. в Уфе насчитывалось четыре таких «предприятия»: крестьян М. С. Кутузова (4 рабочих) и В. Г. Фроловой (3), мещанина А. Л. Михайлова (4) и вдовы купчихи Ф. Л. Чернобыкиной (3). Производство кренделей и калачей было намного легче, быстрее и дешевле по сравнению с печатным пряником.

Но пряник не исчез, он продолжил свою историю в новых условиях, приспособившись к изменившимся технологиям. У пряника имелось серьезное преимущество — стандартизация готовых изделий, что помогло в переходе к машинному производству и рыночной торговле.

Если крупное хлебобулочное машинное производство в Уфе практически так и не появилось до советской эпохи, то уже в 1882 г. в городе действовали две крупные пряничные фабрики. Купцы Кондратьевы от мелкого, полукустарного изготовления пряников перешли к массовому их выпуску. У Д. К. Кондратьева в год выпекалось 1500 пудов пряников на 10,5 тыс. руб., а А. К. Кондратьев довел производство до 7 тыс. пудов на сумму 28 тыс. руб.

Одновременно в Уфимской губернии пряничные фабрики появляются в Мензелинске — купца А. Н. Бурмистрова (1500 пудов на 3600 руб.) и знаменитых предпринимателей Стахеевых (1081 пуд 15 фунтов на 3217 руб. 6 коп.) — и в Златоусте — купца Е. Г. Пролубникова (2000 пудов на 4800 руб.)⁸.

Уфимские купцы Кондратьевы в итоге разорились⁹, описания их производств не сохранилось. Зато прянично-крендельное заведение златоустовского купца Егора Григорьевича Пролубникова,

⁷ Там же. С. 177.

⁸ Справочная книжка Уфимской губернии ... С. 77 (Отд. 4).

⁹ См.: *Роднов М. И.* Волжско-Камский коммерческий банк и уфимское купечество (вторая половина XIX — начало XX веков). Уфа, 2020. С. 150–168.

основанное в 1873 г., попало в поле зрения уфимских статистиков, что позволяет рассмотреть технологию производства.

Выпуск пряничных изделий был открыт в составе промышленного комплекса, который находился на Заимке в окрестностях Златоуста вместе с пивоваренным, мыловаренным, клееваренным и кирпичным заведениями¹⁰. Обслуживало прянично-крендельное заведение только местный рынок, почему работало не ритмично, летом очень мало, зато в январе, когда в Златоусте проводилась ярмарка, трудилось в две смены. Продажа пряников производилась «в окрестных ярмарках через особых приказчиков и на базаре из собственной лавки» в городе.

В помещении фабрики стояли три вальцовых машины для прокатки крендельного теста, резки кренделей и сушки, а также весы и котел для горячей воды. Имелись также два листа для пряников из 15-фунтового железа размером 60×30 дюймов (152,4×76,2 см), крендельная и пряничная печь «с подом» в один кирпич (в такой печи дрова горят на дне, называемом «под»). Через два-три года печь приходилось полностью переключивать.

В пряничном отделении трудились мастер, двое рабочих (все приезжие) и два мальчика, в крендельном — два рабочих и работница. Основную продукцию предприятия составляли пряники (5300 пудов), кренделей делали 2 тыс. пудов. Пряники долго хранятся, в отличие от черствеющих баранок их можно было развезить по ярмаркам Златоустовского уезда в зимние месяцы, когда крендель уже засохнет. Кренделя, скорее всего, расходились в самом городе. Выпускались два вида пряников: паточные (5 тыс. пудов, продажная цена — по 2,2–2,4 руб. за пуд) и воздушные (300 пудов, 4–4,5 руб.).

Таким образом, машинная выпечка пряников на фабрике Пролубникова сохраняла традиции производства печатных пряников. Использовались пряничные доски, но уже не деревянные, а железные, куда сразу набивалось большое число пряников. Замес теста, наверняка, выполнялся по-прежнему вручную, никаких машин не было, не случайно в пряничном отделении трудилось больше работников.

Пряники выпускались ароматизированные, в тесто добавлялись мятные духи (эфирные масла) и аммоний, которые покупали

¹⁰ НАРБ. Ф. И-132. Оп. 1. Ед. хр. 1348. Л. 42.

в Казани, а также изюм, приобретаемый на соседней Кундравинской ярмарке. Пряники красили, пищевые краски также привозили из Казани¹¹.

В народе сохранялась устойчивая привычка к пряникам из густого теста, которое (неизвестно в какой степени), скорее всего, продолжало служить основой паточных пряников. Но, наверняка, уже выпускались облегченные, «воздушные» пряники, значительно более дорогие. Да и при выпечке «паточных» пряников вряд ли Пролубников строго сохранял старинные рецепты. Именно в паточных пряниках использовался аммоний, который в кондитерской промышленности употребляется для бездрожжевых видов сдобного и сладкого теста только тогда, когда хотят сделать печенье пористым и рыхлым. Все это явно указывает на постепенный переход от традиционного печатного пряника к выпуску пряничных изделий, которые только и лежат на полках современных магазинов. Сама логика бизнеса, тенденция к снижению издержек и повышению рентабельности направляла Пролубникова.

Сохранившиеся материалы по более позднему пряничному производству в Уфе купца Д. П. Берштейна также предполагают подобную технологию и ассортимент продукции¹².

Таким образом, на примере Уфы и Златоуста видно, как с 1860-х годов традиционное народное кустарное производство печатных пряников вытесняется более быстрым и рентабельным выпуском калачной продукции и пряничных изделий. Торговля старинными русскими печатными пряниками сокращается, превращаясь в редкий народный промысел. Но в отличие от кондитерских изделий, которые оказались сосредоточены в булочных и кондитерских и почти не вышли на просторы машинного производства, пряники оказались весьма удобны именно для фабричной промышленности. Правда, при этом пришлось перейти к выпечке облегченных пряничных изделий.

¹¹ Там же. Ед. хр. 2099. Л. 1–1 об., 3–3 об., 4, 6, 8, 9.

¹² См.: *Ергин М. Ю., Свище Я. С.* Уфимский предприниматель Дмитрий Петрович Берштейн (1852–1911) // Исторические портреты / сост. и отв. ред. М. И. Роднов. Уфа, 2019. Т. 2. С. 185–187.