

Художественно-информационное издание

МОЛ № 9 (102) СЕНТЯБРЬ 2019

**МОСКОВСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛИТЕРАТОРОВ
СОЮЗА ЛИТЕРАТОРОВ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**



Истоки фабрики

На темно-красной кирпичной стене здания на Берсеневке, что напротив Храма Христа Спасителя, красуется логотип «Красный Октябрь» 1851. Известно, что кондитерское дело «Красного Октября» основал Фердинанд Теодор Эйнем, который прибыл в Россию в 1846 году в возрасте 20 лет.

Недавно найден документ о том, что в 1849 году Эйнем уже поставлял к Императорскому Двору пирожные, что становится основанием считать 2019 год юбилейным. Знания и навыки выбранного им ремесла он получил в придворной кондитерской Короля Прусского. Нельзя

исключить предположение, что при дворе Вильгельма IV ему удалось заручиться определенными рекомендациями для быстрого старта на российском рынке.

Шаг за шагом специалисты Музея истории шоколада и какао (МИШКА) холдинга «Объединенные кондитеры» раскрывали детали истории на основании документов, найденных в государственных архивах Москвы и Санкт-Петербурга. Год 1851 стал началом отсчета кондитерского дела Эйнема на основании найденной справки «о собираемых в 1851 году с торговых ремесленных заведений акцизного 10% налога...». Но самое раннее упоминание на сегодняшний день было найдено в начале 2019 года. Документ сообщает о том, что Эйнем поставлял пирожные в Императорский дворец с 1849 года. Итак, кондитерское дело, из которого выросла фабрика «Красный Октябрь», стало на два года старше.

Формирование традиций

Фердинанд Теодор Эйнем, создавая свое дело, заложил главные требования. Среди них – *ordnung* – прежде всего и во всем. Кроме «порядка», кредо Эйнема содержало неизменно высокое качество продукции, современное оборудование и ответственность перед покупателем.





1849 г. В 2019 г. найден документ, что в 1849 г. Эйнем поставлял пирожные в Императорский дворец.

1850 г. Ф.Т. Эйнем открыл свое первое кондитерское заведение на Арбате.

1855 г. Эйнем с компаньонами снял помещение на Петровке под кондитерское предприятие. До 1918 года «Петровская мастерская» изготавливала вручную торты и конфеты на заказ. Здесь же был магазин и кафе.

1857 г. Ф.Т. Эйнем познакомился с Ю. Гейсом в процессе выбора дома для Эйнема на Софийской набережной и покупки надежного оборудования для будущей фабрики.

1863 г. Продукция фабрики «Эйнем» получила первое официальное признание – бронзовую медаль на Всероссийской сельскохозяйственной выставке в Одессе.

1867 г. Ф.Т. Эйнем построил фабрику на Софийской набережной.

1870 г. Ф.Т. Эйнем и Ю. Гейс заключили договор о совместном владении фабрикой, по которому Эйнем получал 60%, а Гейс 40% прибыли. В качестве своей доли Гейс внес в дело все свое имущество стоимостью 20 тыс. рублей.

1870 г. Фирма «Эйнем» открыла бисквитный отдел на Берсеневской набережной. «Эйнем»

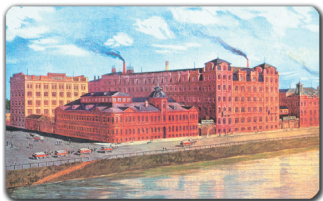
впервые в России применила английскую технологию производства бисквита.

1876 г. После смерти Ф.Т. Эйнема компания переходит к Ю. Гейсу. К этому времени партнеры имели фабрику на Софийской набережной (с 1867 г.). «Коньком» Гейса стало продвижение продукции. Объем производства – хорошо, но объем продаж – еще лучше. **«Хочешь быть успешным – крути педали!»**, – этот слоган вполне соответствует задачам, которые стояли перед Юлиусом Гейсом на рубеже XIX–XX веков.

Юлиус Гейс

Юлиус (Юлий) Гейс (Julius Heuss; 1832–1907) – фабрикант немецкого происхождения.

Вюртембергский подданный, сын священника из Шварцвальда. Прибыл в Россию в 22-летнем возрасте, работал коммивояжером в Германии, затем в Одессе у родного брата, владевшего часовым и ювелирным магазином. В 1857 г. приехал в Москву, работал в частных фирмах и в муниципальных структурах по освещению улиц керосином и газом. Человек он был надежный и обстоятельный. Первая супруга Гейса Барбара (Варвара Карловна, урожденная Хендле) скончалась от туберкулеза в возрасте 24 лет, оставив сына Карла. Через три года после смерти Барбары Юлиус Гейс женился во второй раз на Корнелии Капф (1841–1913). В новом браке у них с 1865 по 1885 г. родилось 12 детей – 9 сыновей и 3 дочери, из них 11 дожили до зрелого возраста. Юлиус писал своему другу в Германию: «...В 1857 г. со своей женой переселился в Москву, где устроил оптовый магазин фирмы «Хендлер и Ко» (я был одновременно пайщиком этой фирмы). Хотя зарабатывал я довольно хорошо, чтобы вести обеспеченную жизнь, – удовлетворения от работы не получал. Я старался предпринять все возможное. В течение четырех лет я занимался освещением Москвы



9000 керосиновыми фонарями. В моем ведении было 500 фонарщиков, и через ночь я на своих быстрых лошадях при любой погоде объезжал улицы Москвы и следил, чтобы всё было в порядке. Когда было введено газовое освещение, я стал представителем [фирмы] Ридингера из Аугсбурга...»

В 1858 г. Ю.Ф. Гейс вступил в третью гильдию московского купечества, а в 1873 г. – во вторую гильдию. Эйнем, нуждавшийся в надежном сотруднике фирмы, в 1868 г. предложил Гейсу координировать работу с оптовыми покупателями. Гейс согласился не сразу, по его собственным словам, ему «было лестно» получить предложение сотрудничества, но в то же время «трудно расстаться с ... прежней деятельностью».

В автобиографии Юлиус Гейс писал, что его жизнь протекала в непрерывной работе «не ради жадности денег, а из потребности работать, из честолюбия стать первым кондитером России». Гейс в значительной мере упрочил дело тем, что сохранил за фирмой ее прежнее наименование «Эйнем».

1884 г. Ю. Гейс основал фабрику кондитерских изделий и фруктовых консервов на собственной земле в Крыму.

1889 г. Ю. Гейс начал строительство кирпичного промышленного комплекса на Берсеневской набережной.

1896 г. Фабрика «Эйнем» получила высшую награду – право изображать на упаковках фабрики государственный герб Российской Империи на Всероссийской художественно-промышленной выставке в Нижнем Новгороде.

1900 г. Фабрика «Эйнем» завоевала высшую награду «Гран при» на Всемирной выставке в Париже за ассортимент и качество продукции.

1907 г. Умер Ю. Гейс. Он был похоронен вместе с супругой на Немецком кладбище на Введенских горах, там же, где и Фердинанд Эйнем. Могила не сохранилась. Дело Ю. Гейса продолжил его сын Вольдемар (Владимир), который проявил себя, ко всему прочему, как общественный деятель.



1907 г. Вольдемар Гейс организовал Съезд «сладких королей» и создал Союз кондитеров России, став его Председателем. Любопытно, что спустя практически столетие был создан холдинг «Объединенные кондитеры» с аналогичными задачами.

1910 г. В Московском небе появился рекламный дирижабль со светящейся надписью «Эйнем».



1913 г. В. Ю. Гейсу присвоили звание Поставщика Двора Его Императорского Величества.

1914 г. Окончено строительство кирпичного комплекса на Берсеневской набережной.

1914 г. В скоропечатне А. А. Левенсона была напечатана серия почтовых открыток Т-ва «Эйнем» под названием «Москва в будущем».

1918 г. После национализации фабрики «Эйнем» Советская власть предложила В. Гейсу работу в Главкондитере. Фабрика переименовывается в «Государственную кондитерскую фабрику № 1» (бывш. «Эйнем»).

1924 г. В. Ю. Гейс покидает Россию.

История названия

Когда фундамент сделан основательно, то разрушить его трудно. Именно поэтому наследие Эйнема и Гейсов не растворилось в бурные годы Советской власти, Оттепели и другие трудные периоды. При Эйнеме и Гейсах рабочие не бастовали, даже в период самых жарких волнений начала XX века. Да и что бастовать, когда есть хорошее общежитие, столовая, ясли и даже парикмахерская. А еще, экономные немцы на упаковке использовали изображения своих собственных работниц, этих прелестниц обучали хорошим манерам, умению «держат спинку» и загадоч-



но улыбаться. Да и зарплата у эйнемовцев была выше, чем на других кондитерских фабриках.

Первая мировая война нанесла урон всем предпринимателям России, но для Т-ва «Эйнем» наступили особенно тревожные времена, так как завистливые конкуренты и шовинисты «играли» на германском происхождении владельца. Приходилось доказывать преданность русскому обществу. Так, газета «Вечерние известия» от 5.09.1914, написала, что на фабриках «Эйнем» организованы лазареты для 75 раненых русских воинов, сделаны денежные пожертвования и отправлено на фронт 5 вагонов печенья. Как ни странно, но в период войны продажи Т-ва «Эйнем» значительно выросли. На старте советского периода это был самый успешный производитель сладостей.

После национализации с 1918 г. предприятие называлось «Государственная кондитерская фабрика №1», но по привычке работники называли ее «Эйнем». Летом 1922 года Центральная комиссия по переименованию московских заводов и фабрик постановила – первую кондитерскую фабрику страны назвать «Красный Октябрь». Решение пришло не сразу. Федор Иванович Гордеев, карамельщик, член фабричного комитета, вспоминает: «...13 июля 1922 года

состоялось общее собрание рабочих и служащих... Помню был объявлен конкурс по этому поводу. Предложений было много. Например, предлагали именовать фабрику «Свободный труд», «Пролетарский труд», «Луч Октября», «Искра Октября» и даже «Красный Эйнем». Участники пришли к единому мнению – присвоить фабрике имя «Красный Октябрь». В канун пятилетия Октябрьской революции такое имя по значимости было равноценно званию. Новое название и новая эмблема сегодня хорошо известны в стране и за ее пределами.

Благотворительность

Одна из традиций – благотворительность. Юлиус Гейс был бессменным председателем Попечительства о бедных евангелического исповедания. На средства и усилиями членов протестантской общины в Москве построена Евангелическая больница на Воронцовом поле, открыта Школа для бедных детей и сирот Евангелического исповедания на Земляном Валу, организовано Евангелическое общество попечения о бедных женщинах и детях при церкви Петра и Павла. Кроме денег, в Попечительстве можно





было получить работу, еду, крышу над головой и медицинскую помощь. На границе Басманной и Немецкой слобод возведено здание детского приюта. Этот небольшой кирпичный особняк, расположенный в тихом уголке старой Москвы, внешне напоминает волшебный замок, чудом попавший в Гороховский переулок из средневековой Европы. Сейчас здесь расположилась школа акварели С. Андрияки. За многолетний вклад в дело московской благотворительности Юлиус Гейс был награжден орденами Св. Анны III степени, Св. Станислава II и III степеней.

Жена Ю. Гейса открыла семейный театр под названием «Театр Корнелии», в нем устраивались благотворительные спектакли. Из этого начинания позже возникла традиция проведения Благотворительных базаров, пользовавшихся в обществе неизменным успехом.

Культура труда

Вопрос лояльности рабочих.

В письме к своему штуртсартскому другу Кемпфу в августе 1901 г. Юлиус Гейс писал: «У меня работают около 1000 рабочих, и я всегда благосклонно относился к ним, хотя и

строго следил за порядком. У меня никогда не было неприятностей. У меня вообще никогда не было прогулов, забастовок или пьянства. Те, кто непрерывно проработал на фабрике 25 лет и стал нетрудоспособным, получают на пенсии полную зарплату».

При фабрике на Берсеневке функционировали просторные и светлые общежития, столовая, швейная мастерская, общественная библиотека, был создан драматический кружок, организован хор, некоторые ученики учились играть на музыкальных инструментах.

Как человек энергичный и настойчивый, Гейс, являясь пайщиком Товарищества, продолжал и сам работать в укладочном отделении. Дав детям среднее образование, он старался приготовить из них опытных руководителей производства. Сыновья его – Карл, Оскар, Альберт и Владимир работали в мастерских. Это дало им прекрасную практическую подготовку в области кондитерского производства.

Сын Юлиуса Гейса, Карл, в беседе с гостем из Москвы (1930-е годы) вспоминал: «Наша фирма большую часть своих прибылей постоянно употребляла на расширение фабрик, постепенно увеличивала число рабочих на них, а вместе с тем повышала и самый размер заработка, обеспечивающего их существование. Наша фирма всегда заботилась о рабочих, ежегодно, перед «светлым праздником» давали им денежные пособия в виде дополнительного вознаграждения сообразно способностям и стараниям каждого труженика... Я всегда искренне желал всем добра...» Персонал в магазины отбирали очень тщательно. В основном, это были девушки – работницы фабрики. Экзамен проводили сами Гейсы. Они просили девушек пройтись, смотрели походку, слушали голос и интонации, с которыми разговаривали работницы. После чего отбирали подходящих барышень и отправ-



ляли их в магазин. Красавиц обучали мастерству продавца: грамотной речи, обхождению с покупателем, правильному показу товара и другим тонкостям профессии. Женская красота стала визитной карточкой Товарищества «Эйнем».

Гейсы, увлекающиеся фотографией на кондитерских коробках нередко использовали фотографии красавиц, работавших продавцами в магазинах.

Маникюр. Фабричное руководство всегда придавало большое значение организации труда. Чтобы обеспечить безупречное качество продукции, мастерицы конфет Товарищества «Эйнем» раз в неделю должны были приводить в порядок руки (конечно, бесплатно) в заводской парикмахерской. Но если вдруг пальчики оказывались в ненадлежащем виде, вердикт был один – уволить! Кстати, слово «маникюр» дословно переводится как «уход, забота о руках». В советское время эта традиция была продолжена. «Сладкие женщины» всегда отличались ухоженными руками и красивой укладкой волос. А сегодня... белоснежные перчатки из хлопка заменили маникюр. Оказалось, дешевле!

«Свято место»

Вся реклама кондитерского Товарищества «Эйнем» была пронизана образом будущего. Фердинанд Теодор фон Эйнем строил свое предприятие на века – и близость к Кремлю, предприятие расположилось на Софийской на-



бережной, была в данном случае весьма символической. Фабрикант сознательно увязывал свое детище с самыми известными местами Москвы, как бы подчеркивая их равнозначность в глазах истории.

Этой теме посвящались серии открыток, издаваемых компанией. Наиболее известна среди них серия «Москва в будущем». Ее составители в предисловии сообщали: «мы... имели в виду заглянуть в более или менее отдаленное будущее нашей всем милой и всем знакомой матушки-Москвы ... не безынтересно будет мысленно взглянуть на то, что будет с Москвою и ее обитателями приблизительно через 200–300 лет».



НИГДЕ КРОМЕ КАК В МОССЕЛЬПРОМЕ

Вл. Маяковский

★ ★ ★

Если вы
давно
удовольствий не имели,
купите
здесь
Моссельпромовской карамели.



Какао «Золотой ярлык»

Граждане! Не спорьте!
Советские граждане окрепнут в спорте!
В нашей силе – наше право.
В чем сила?
В этом какао!

Чайное печенье

Зовете вы или не зовете,
просите или не просите,
но к вам обязательно
приходят гости.

Бросишься угощать,
а в доме ни крошки.
Хлеб высох,
масло поели кошки.

Что делать?..
Положение отчаянное...
Беги
покупай печенье Чайное.

Печенье Красный Октябрь Моссельпрома
и вкусней и выгодней булки.
Киоски в двух шагах от любого дома,
отделения в любом переулке.

¹ Моссельпром, 1922–1937 гг., трест привлекал к рекламированию своей продукции Вл. Маяковского, А. Родченко и других деятелей искусства.





Поговорим о шоколаде

Согласно древней легенде, изначально шоколадные деревья произрастали только в садах у богов, которые наслаждались удивительным напитком из какао-бобов. Но однажды на свет появился великий садовник, который взращивал прекрасные деревья. Боги восхитились великолепными садами и решили вознаградить садовника, подарив ему дерево какао. Теперь шоколадные деревья стали произрастать на земле. Сначала садовник огорчился, увидев странные продолговатые плоды, однако напиток, изготавливаемый из них, придавал силу и вселял радость в сердце. Поэтому вскоре удивительный эликсир приобрел популярность среди

людей — его стали ценить на вес золота.

Для местных жителей «Нового Света» зерна какао заменяли деньги. Испанский историк XVI века Фернандес де Овьедо писал:



«Только богатый и благородный мог позволить себе пить шоколад, так как он буквально пил деньги. Какао-бобы использовали как валюту все народы Нового Света; за 100 семян какао вполне можно было купить хорошего раба».

Дерево какао живет на нашей планете, возможно, не один миллион лет, а точные сведения об использовании человеком какао-бобов в пищу по последним данным составляют больше 5000 лет.

Родиной первого шоколада на Земле оказался Эквадор. Его жители впервые начали собирать плоды какао-дерева и употреблять их в пищу примерно 5300 лет назад – согласно последним публикациям 2019 г.

Первым европейцем, которому удалось попробовать шоколад, был Христофор Колумб. Местные туземцы приняли испанских мореплавателей за богов и, естественно, угостили их





напитком из какао-бобов «Чоколатль» – пищей богов. Эта «дегустация» произошла в 1502 году. Надо сказать, что напиток не произвел особого впечатления на мореплавателя, Колумбу он не понравился. Так что с Колумбом шоколад в Европу не попал. Зато Кортес, поняв цену какао-бобов, доставил их королю Испании, где они и рецепт напитка оставались государственной тайной вплоть до замужества королевской дочери Анны Австрийской, вышедшей за французского короля Людовика XIII, то есть спустя почти столетие после королевского подарка Кортеса.

В 1659 году во Франции открылась первая шоколадная мастерская.

К концу XVIII века в Париже было уже около 500 кондитерских, где подавали горячий шоколад. В Англии появилась мода на шоколадные дома и шоколадные приемы.

Жена Людовика XVI Мария-Антуанетта даже изобрела свой рецепт – какао смешивали с пудрой цветков орхидеи, апельсина и миндальным молочком. И ввела при дворе должность шоколатье.

В России шоколад появился в XVIII веке. Или при Петре Первом, или при Екатерине Великой,

исследователи пока не пришли к единому мнению. А современники оставили нам воспоминания, что у Потёмкина «время до обеда проходило в том, что он пять-шесть раз пил то кофе, то шоколад, закусывая ветчиной или цыпленком».

Долгое время шоколад был напитком. В его состав входили какао-бобы, маис, перец чили, вода, мед, ваниль. Делали напиток древние народы Америки с помощью каменной зернотёрки (*метате*), растирая бобы и маис скалкой (*метлапиль*). Напиток взбивали до густой пены. Пили его исключительно жрецы, вожди и императоры. Ценность шоколада объяснялась не только удивительными свойствами какао-бобов, но и их дороговизной.

«Накормить весь мир шоколадом» стало возможным, во-первых, благодаря народу майя. Он научился культивировать капризное и нежное дерево какао. В результате теперь какао выращивают от тропика Рака до тропика Козерога не только в Америке, но и в Африке, Азии и Австралии. Во-вторых, благодаря научным открытиям (компас, астролябия, картография, прочная парусина), что позволило совершать кораблям дальние плавания через океаны. В-третьих, вкус напитка стал более мягким, так как острый перец заменили на сахар, а англичане в 1700 году добавили молоко, что оценили дамы и дети. Спрос на него вырос. Но главный вклад в популярность шоколада внес гидравлический пресс. Он позволил из какао тертого отжать какао-масло. Смешивая эти два продукта, в 1840-х годах создали первую твердую плитку шоколада (какао-масло твердеет при 24-28 градусах С, а плавится – при 32). Механизация и автоматизация привели в середине XX века к кардинальному росту объемов его производства, снизилась цена, и шоколад стал доступен всем! Мировой объем производства шоколадной продукции сегодня близок к 5 млн. тонн в год. По статистике,



каждый швейцарец съедает в год 11 кг шоколада, англичанин – около 9,5 кг, немец – чуть больше 8 кг, а россиянин – 4 кг.

Комбинируя пропорции ингредиентов, можно добиться огромного разнообразия вкусов. Чем больше какао-продуктов в шоколаде, тем он более горький. В рецептах шоколада встречается соль, морская капуста, попкорн, помидоры черри, мята, орехи, бекон, сало, лук, чеснок... Представьте себе, сколько вкусов может быть у шоколада, если учесть, что сами какао-бобы, даже одного вида, а их всего три (Криолло, Форастеро, Тринитарио) могут отличаться привкусом и ароматом в зависимости от особенностей почвы, на которой они выросли. К тому же пропорции какао-бобов каждого вида в купаже любой шоколатье держал в секрете, и они не повторяли один другого. А если учесть дополнительные ингредиенты (орехи, сахар, сухофрукты, специи и прочее), то вкусов шоколада окажется уж точно, не меньше, чем звезд на небе.

Нет шоколада – нет завтрака.

Чарльз Диккенс
«Записки Пиквикского клуба»

А фантики весело шуршат, напоминая детство!

Фантиков когда-то вообще не было. Но благодаря Томасу Эдисону, изобретателю лампочки, появилась на свет парафинированная бумага, ее-то и стали применять кондитеры для упаковки. У «Красного Октября» более 200 видов конфет и шоколада, и все они разные на вкус. Некоторым уже больше сотни лет, и они не меняли своей одежды. Полвека назад дети любили играть на улице в «секретики»: самые красивые фантики закапывали в землю, положив сверху на фантик осколок цветного стекла. Слово «фантик» происходит от слова «фант», то есть залог. Вы наверняка слышали про игру в фанты, когда оставивший в залог какую-либо вещь, выполнял веселое задание ведущего, после чего фант возвращали владельцу. А потом вместо фантов в игре стали использовать яркие обертки от конфет – «фантики».



Слово Конфёта проникло к нам в XVIII веке из итальянского; а в итальянский из латинского «конфектум»: «соп» — «вместе» и «facio» — «делать». Оно означало «сделанное», «приготовленное» (снадобье, лекарство), а пройдя через итальянский язык, превратилось в «конфетто» — «маленькое кондитерское изделие».

«МИШКА КОСОЛАПЫЙ» — кондитерский символ фабрики «Красный Октябрь». История конфеты уходит корнями во времена царской России, обросла многочисленными легендами. В 80-х гг. XIX века Ю. Гейсу, руководившему тогда фабрикой, принесли новую конфету: под шоколадной глазурью, между двумя вафлями, внушительный слой миндального пралине. Но название и знаменитая этикетка появились в 1913 г. Источником вдохновения послужила висящая в кабинете директора фабрики копия картины И. Шишкина «Утро в сосновом лесу». Художник Мануил Андреев создал фон с графическим рисунком в форме стилизованных еловых веток, и так как в те годы конфеты были самым дорогим и желанным подарком на рождественские праздники, в оформлении появились



четыре Вифлеемские звезды, которые исчезли с фантика после революции. С конца 1920-х гг. в СССР стали издавать всесоюзные сборники рецептур, теперь каждая фабрика могла производить любые конфеты, меняя этикетку на свое усмотрение. «Мишку» стали выпускать повсеместно, видоизменяя шишкинский сюжет. Одно время на этикетке печатали двестише В. Маяковского: «Если хочешь кушать «Мишку», / Заведи себе сберкнижку!» После войны график Леонид Челноков, ученик М. Андреева, воссоздал произведение своего учителя. Будучи главным художником фабрики «Красный Октябрь» в 1958 г., он создал этикетку «Мишки косолапого» для Всемирной выставки в Брюсселе, где «Красный Октябрь» получил высшую награду. Пользуясь тем, что дизайн и название «Мишка косолапый» не были вовремя запатентованы, с начала 90-х гг. конфету стали выпускать даже в США. Однако в начале 2000-х гг. справедливость была восстановлена, и право использования товарного знака было закреплено за фабрикой «Красный Октябрь».

«КРАСНАЯ ШАПОЧКА» — согласно одной из легенд, конфета появилась случайно: на фабрике не оказалось миндаля для «Мишки косолапого», и решили применить арахис. Пробная партия конфет была принята с восторгом. Оставалось придумать для них название и дизайн этикетки. Так «Красная Шапочка» вошла в историю фабрики «Красный Октябрь».

«РАКОВЫЕ ШЕЙКИ» — карамель придумали в XIX в., изготавливали на многих кондитерских фабриках. Раковые шейки — это хвостики, самая вкусная часть вареных раков.

«БЕЛОЧКА» — в СССР эту конфету подавали на важных приемах в Кремле. Сложный и длительный, практически ручной способ изготовления делал лакомство невероятно вкусным. Конфеты производились в небольшом объеме. Первая «Белочка» была выпущена еще на фабрике

Жоржа Бормана в Санкт-Петербурге. В конце 40-х шоколадное чудо с дробленным лесным орехом стали производить в Москве и оформление этикетки почти не изменилось с 40-х гг. прошлого столетия.

«КАРА-КУМ» — появление конфеты «Кара-Кум», созданной в 1950-м кондитерами фабрики «Красный Октябрь», скорее всего, было связано с началом строительства Каракумского канала. Хрустящая вафельная крошка, замешанная в пралине, должна была ассоциироваться с песком пустыни.

«СТОЛИЧНЫЕ» — геометричная простота оформления фантика «Столичной» возвращает нас в Москву 1950-х гг. Символична палитра этикетки. В ней объединены самые значимые цвета столицы — красный, белый и золотой. Красный — отражение кипучей энергии города, белый — воплощение величия и мощи белокаменных храмов и палат, одновременно символ чистоты, веры и возрождения. Золото — стремление к власти, богатству и верховенству, желание управлять и брать на себя ответственность.

«ТРЮФЕЛЬ» — удивительные на вкус конфеты, тающие во рту. Так их называли в честь драгоценного деликатеса, гриба черного трюфеля, благодаря внешнему сходству. Придумали лакомство во Франции. Шарики из крема ганаш (смесь шоколада, сливок и сливочного масла), покрытые тертым шоколадом или какао стали популярными и любимыми во всем мире. Необычной ее делала форма заворачивки.

«КОРОВКА» — «Тянучку со сливочным вкусом можно жевать долго, растягивая удовольствие. Ммммм... К тому же она из молока — это наводит на мысли о корове», — примерно так объясните вы. Польский кондитер Феликс Поморский из г. Познань в начале XX века наладил производство конфет наподобие ириса с жидкой начинкой. Одним из главных ингредиентов этих конфет было молоко, поэтому на

обертке художник изобразил корову. Спустя годы рецепт обрел популярность в СССР, и на фантике появилась мульташная мордашка. Название – не что иное, как калька с польского слова «Krowka», которое в переводе означает «помадка». Однако патент принадлежит фабрике «Красный Октябрь».

«ВАСИЛЕК» и **«РОМАШКА»** Самые доступные и бюджетные советские конфеты. Сверху – шоколадная глазурь, внутри – помадная начинка.

«НУ-КА, ОТНИМИ!» История конфеты началась в 1913 г. Старые работники фабрики «Эйнем» рассказывали, что в кабинете директора стояла фарфоровая статуэтка, изображающая озорного малыша, державшего биту. Образ был настолько выразительным, что художник Мануил Андреев решил использовать его для этикетки нового вида конфет. Это изображение размещали на рекламных вкладышах, открытках, плакатах и объявлениях фабрики. Популярность его была огромной, том числе и стихотворения с этикетки:

Сила в шоколаде

Шоколадку получивши
И кусочек откусивши,

Вдруг увидел Вася Степку –
Забияку и растрепку...

Ты что, хочешь половины?
Не угодно ли дубины?

И пошел махать дубьем...
Степка вышел с фонарем.

Получив большой конфуз,
Бросил палку карапуз.



Он бежал, что было сил
И про шоколад забыл.

Победитель храбрый Вася,
Силой мускулов хваляся,

Говорил, что этим всем
Он обязан лишь «Эйнемъ».

В 1952 г. художник фабрики «Красный Октябрь» Леонид Челноков, ученик Мануила Андреева, смог полностью изменить тональность сюжета. Сохранив общий фон этикетки, вместо сердитого малыша с палкой он нарисовал девочку, играющую с собакой.

«АЛЕНКА» — в эпоху Оттепели, в 1965 г., перед кондитерами поставили задачу разработать доступный по цене шоколад «для народа». Лучше всех справились с этим мастера «Красного Октября», чья рецептура была признана самой удачной. А вот откуда появилось название, не берутся сказать даже старожилы. По одной из версий — от Васнецовской «Аленушки», но у нее образ печальный. А с этикетки «Красного Октября» уже более полувека жизнерадостно и безмятежно улыбается солнечная голубоглазая девочка.

Шоколад в поэзии

Марина Цветаева, 1915 г.

Легкомыслие! – Милый грех,
Милый спутник и враг мой милый!
Ты в глаза мне вбрызнул смех
И мазурку мне вбрызнул в жилы.

Научив не хранить кольца,
С кем бы Жизнь меня не венчала!
Начинать наугад с конца,
И кончать еще до начала.

Быть как стебель и быть как сталь
В жизни, где мы так мало можем.
Шоколадом лечить печаль
И смеяться в лицо прохожим!

Игорь Северянин, 1912 г.

ЭКСЦЕССЕРКА

Ты пришла в шоколадной шаплетке,
Подняла золотую вуаль.
И, смотря на паркетные клетки,
Положила боа на рояль.

Ты затихла на палевом кресле,
Каблучком молоточа паркет...
Отчего-то шепнула: «А если?..»
И лицо окунула в букет.

У окна альпорозы в корзине
Чуть вздохнули, – их вздох виттьеват...
Я не видел кузины в кухне,
И едва ли я в том виноват...

Ты взглянула утонченно-пьяно,
Прищемляя мне сердце зрачком...
И вонзила стрелу, как Диана,
Отточив острие язычком...
И поплыл я, вдыхая сигару,
Ткя седой и качелящий тюль, –
Погрузиться в твою Ниагару,
Сенокося твой спелый июль...

Осип Мандельштам, 1914 г.

«Морожено!» Солнце. Воздушный бисквит.
Прозрачный стакан с ледяною водою.
И в мир шоколада с румяной зарею,
В молочные Альпы мечтанье летит.

Но, ложечкой звякнув, умильно глядеть,—
И в тесной беседке, средь пыльных акаций,
Принять благосклонно от булочных граций
В затейливой чашечке хрупкую снедь...

Подруга шарманки, появится вдруг
Бродячего ледника пестрая крышка
И с жадным вниманием смотрит мальчишка
В чудесного холода полный сундук.

И боги не ведают — что он возьмет:
Алмазные сливки иль вафлю с начинкой?
Но быстро исчезнет под тонкой лучинкой,
Сверкая на солнце, божественный лед.

Елизавета Тараховская *

**О том, как приехал шоколад в МОССЕЛЬПРОМ,
1925 г. (Отрывок из поэмы)**

...Плывет к нам из далеких стран
Какао через океан.
Росло на солнцепеке —
В Америке далекой,
И, миновав моря, Неву
Въезжает поездом в Москву!
Приятно докатиться
До красной до столицы!
Народ толпится на заре
В Московском «Красном Октябре».
На фабрике на этой
Готовятся конфекты.
Вот наступил работы час:
Машины все пустились в пляс,
Жужжат, гудят моторы,
Ремень помчался скорый,
Веселый и проворный вал



Плясать машинам приказал!
Тут мельница за дело:
Запела, загудела.
Она дробит, крошит зерно,
(У мельниц так заведено!)
Но зорко, зорко очень
За ней следит рабочий!
Бобы растерты в порошок
И от жары пустили сок,
Его сквозь желоб длинный
Рабочий льет в машину.
Тут каменный огромный круг,
Как карусель, забегал вдруг!
Помчались друг за дружкой
Вертявые катушки!

Рабочие уж тут как тут
Какао-масло дружно льют,
Миндаль и сахар тоже
Они сюда положат,
И молока плеснут скорей.
Чтоб вышел шоколад сочнее!
Здесь всё смешалось вместе
В густом и смуглом тесте!
Вот из машины кувырком
Оно летит сплошным куском!
Но шоколад приятно
Есть плиткой аккуратной.
Вот формочек железных ряд,
Сюда вольем мы шоколад.
Он станет твёрдым свежим
И мы его нарежем.
В бумажечках блестящих
Его уложат в ящик.
Побольше ящиков, корзин,
Отправим плитки в магазин
И дальним городишкам
На радость ребятишкам!
И плитки выставят тотчас
В окне зеркальном напоказ,
Всем вывеска знакома:
«Изделия Моссельпрома».

И вот стоят на всех углах,
Как часовые на часах,
В передниках девчонки,
Подростки, старушонки.
Стоят с коробкой чрез плечо.
И дождь и град им нипочем!
И под дождем и градом
Торгуют шоколадом!
И на переднике на том
Краснеет надпись: «Моссельпром».

** Е. Тараховская (1891–1968) – поэт, драматург, переводчик, сестра поэтов С. Парнок и В. Парнаха, создателя первого отечественного джазового оркестра.*

Музыка и шоколад

Вольфганг Амадей Моцарт стал одним из символов Австрии, конечно, благодаря своим гениальным музыкальным произведениям. А в 1890 г., спустя сто лет после смерти композитора, кондитер по имени Пауль Фюрст, живший в родном городе Моцарта Зальцбурге, изобрел шоколадные конфеты с марципановой начинкой и назвал их в честь своего кумира.

Петр Ильич Чайковский устроил во втором отделении балета «Щелкунчик» настоящий кондитерский бал: испанский танец шоколада, арабский танец кофе, китайский танец чая, «Трепак» – русский танец с карамельной тростью, танец Феи Драже.

Иоганн Себастьян Бах приложил немалые усилия для популяризации в Германии такого напитка, как кофе. Когда в начале XVIII века кофе начал приобретать популярность в Гер-

мании, многие консервативные немцы стали выступать против распространения нового напитка в пользу традиционного немецкого пива. В некоторых районах кофе облагался повышенным налогом, а в некоторых и вовсе было запрещено. Так же предпринимались попытки запретить женщинам пить кофе: когда шоколад



входил в моду, его враги распространяли слухи, что, употребляя его, женщина может родить негритенка... А еще считали, что именно в шоколаде легче всего подмешать яд... Известный кофейный дом Циммермана в Лейпциге обратился к Баху с просьбой написать специальное музыкальное произведение, рекламирующее кофе. А раз рекламируется кофе, то вместе с ним и все, что готовится и продается в кофейне: шоколад, конфеты, пирожные. Бах, как известно, был страстным любителем кофе. Он тесно сотрудничал с этим кофейным домом, где нередко звучали его произведения. Так родилась «Кофейная кантата».

В начале XX века, тонко чувствуя моду своего времени, Юлиус Гейс заказал композитору Карлу Фельдману музыку на каждое поступление в магазин нового продукта – печенья, шоко-

лада или конфет. В качестве анонса глава фабрики «Эйнем» продавал ноты! Неожиданно, не правда ли? Представьте, как юные барышни играют на фортепиано в 4 руки пьесы «Шоколадный вальс», «Кекс-галоп», «Вальс Монпансье», «Танец



какао». Гейс понимал, что, разучивая пьесу и предвкушая удовольствие, барышни будут с нетерпением ожидать лакомства. И как только газеты сообщали о том, что продукция уже на полках, устремлялись за покупкой. Вот как можно использовать модные страсти, или как теперь говорят, тренды.

Война

В страшные дни октября 1941 года директор В. М. Гуляев не покинул фабрику в отличие от многих других руководителей московских предприятий. Владимир Михайлович вспоминал, как сидел 16 октября в своем кабинете вместе с несколькими взрывниками и офицером из НКВД. Офицер все время звонил куда-то по телефону и спрашивал: «Как погода?» «Пасмурно», – отвечали ему. Директору вместе с рабочими предстояло взорвать фабрику в случае отступления наших войск от Москвы и, если уцелеют, уйти к партизанам.

Все военные годы фабрика выпускала не только сладости для военных, особенно летчиков и подводников. В шоколад, драже, ирис и «батоны» добавляли тонизирующий орех кола. В ассортименте появились каши, сигнальные шашки, пламягасители.

Спустя месяц после начала войны штаб Московской авиагруппы особого назначения – МАОН – обратился к командованию с просьбой выделить 50 кг шоколада «Кола» для экипажей, которые: «работая по заданиям Генштаба, име-



ют исключительно большую летную нагрузку». Боевой отчет командования авиагруппы сообщал, что «для поддержания нервной системы летно-подъемный состав снабжался в полет шоколадом и драже «Кола».



С первых дней войны экипажи, отобранные в «золотом фонде» Гражданского воздушного флота Советского Союза, вели пассажирские авиалайнеры, загруженные снарядами, танковым горючим, бутылками с зажигательной смесью, в места самых ожесточенных боев.

В тяжелейшие дни блокады, в октябре – декабре 1941 года, снабжали Ленинград продовольствием и вывозили из города людей. Перебрасывали десантное подкрепление, вооружение и боеприпасы частям Красной Армии, сражавшимся в полном окружении под Вязьмой и Ржевом.

В последние дни обороны Севастополя в июне 1942 года под шквалом артиллерийского огня доставляли снаряды на Херсонесский аэродром и эвакуировали раненых, прокладывали воздушные трассы в глухие партизанские леса. Многочасовые, по 10–11 часов, ночные полеты в глубокий немецкий тыл, как и неоднократные, в сложнейших условиях вылеты в течение одной ночи, требовали исключительной выносливости, которая появлялась благодаря кондитерским изделиям фабрики, содержащим колу. Их по праву можно назвать еще одним «секретным оружием» Советской Армии.

Лидерство «Красного Октября»

Из интервью с Юрием Ивановичем Егоровым, финансовым директором фабрики «Красный Октябрь» и концерна «Бабаевский», директором «Красного Октября» в 2006–2009 гг.

Юрий Иванович, от кого, главным образом, зависел успех предприятия?

Ю. И. Давайте вспомним директоров «Красного Октября». Что это были за люди? Все они выходцы из простых работников фабрики, хорошо понимали ее сильные и слабые стороны.

Гуляев Владимир Михайлович (1938–1947 гг.) проработал всю войну, перестроив работу для нужд фронта. Не зря говорили, что фабрика тогда пахла не конфетами, а кашами. За работу в военное время Гуляев был награжден в 1942 году орденом Ленина, а в 1945 году орденом Красной Звезды.

Василий Петрович Зотов (1950–1953 гг.). Его называли руководителем ленинского типа – трудолюбивый, требовательный, деловитый. В эти годы фабрику оснащали новым оборудованием, были созданы первые поточные линии карамели и широко развернулась рационализаторская и изобретательская работа. В 1953 году его назначили министром промышленности продовольственных товаров.

Анна Андреевна Гриненко (1953–1982 гг.) – В эти годы фабрика неоднократно награждалась переходящими знаменами, в 1966 году фабрике был вручен орден Ленина.

С 1960 по 1973 год объемы производства фабрики увеличились более, чем в полтора раза. А. А. Гриненко присвоили звание Героя Социалистического Труда и наградили орденом Ленина и золотой медалью «Серп и молот».

Анатолий Николаевич Даурский (1982–2004 гг.) работал на фабрике «Красный

Октябрь» 39 лет, почти и четверть века был директором. Это был даровитый ученый и практик, кандидат наук, автор более 50 научных трудов и 25 изобретений.

Юрий Васильевич Клаповский (2004–2006 гг.) работал на фабрике «Красный Октябрь» более 37 лет. Сначала инженером-конструктором, потом главным конструктором фабрики, затем заместителем главного инженера, защитил кандидатскую диссертацию. Автор 15 изобретений.

Назовите яркий пример сотрудничества с фабрикой.

На фабрике существовал филиал Всесоюзного кондитерского института и лаборатория, которая производила космическую продукцию. Потому что сладкое нужно и на орбите. Причастность к космической индустрии вплоть до сегодняшних дней достаточно ярко свидетельствует о статусе «Красного Октября». Кстати, «Красный Октябрь» завоевывал 90 процентов знамен, которые вручали на уровне министерства пищевой промышленности СССР.

В 1965 году началась косыгинская реформа. «Красный Октябрь» участвовал в этом процессе?

Из всех пищевых предприятий только «Красный Октябрь» был включен в перечень предприятий, на котором отрабатывалась знаменитая Косыгинская экономическая реформа. У А. А. Гриненко даже была проведена прямая телефонная связь с Косыгиным, были и пакеты с правительственной перепиской (правда, куда делись с переездом, неизвестно).

Чем была интересна деятельность фабрики в 90-е годы?

В период безвременья (переход от социализма к капитализму) во время роста кооперативного движения, «Красный Октябрь» не остался в стороне. Кооператив, который также получил название «Красный Октябрь», арендовал у государственного предприятия основные средства,

но выходил на работу в субботу. Так некоторое время в нашей стране существовало два предприятия – государственная фабрика «Красный Октябрь» и кооператив «Красный Октябрь».

Что Вы можете рассказать о социальных программах фабрики?

Это и спортивные мероприятия, и оздоровительные. Существовал лечебный корпус, пионерский лагерь, 2 столовых (одна из которых диетическая), оздоровительный центр, наподобие собственной поликлиники.

А приватизация?

Переходя к рынку можно отметить, что «Красный Октябрь» вошел в число первых, кто осуществил приватизацию. После этого в 1994 был первый опыт публичного размещения акций, 1995 еще одна эмиссия, 1996 – это уже продажа привилегированных акций с поездкой по Европе и Америке. За счет этого и развивался «Красный Октябрь». Тогда появились поточные линии «Мишка Косолапый», линии производства помадных конфет, участок производства шоколадных масс и глазури «Бюллер». Все это удавалось делать не за счет не займов, а привлечения средств на рынке. После чего «Красный Октябрь» был признан самой открытой публичной компанией. За счет этого «Красный Октябрь» вышел на биржу, где по сегодняшний день они по-прежнему котируются.

У фабрики неплохая сеть филиалов. Когда это началось?

«Красный Октябрь» первым начал выстраивать «империю», потом уже это начинание подхватила «Бабаевка». Покупали предприятия, делали их дочерними, открыли сеть магазинов (20 магазинов в Москве), создали сеть дистрибьютеров по России.

«Красный Октябрь» выступал спонсором и занимался со-финансированием таких крупных городских проектов, как строительство Храма Христа Спасителя и Патриаршего моста.

Музеи, выставки, экскурсии



Спросите любого иностранца, какую старинную российскую фабрику он знает. И большинство назовут «Красный Октябрь». Можно ли превзойти хотя бы шоколадку «Аленка»? Статистика свидетельствует, что каждый четвертый ребенок земли вкусил прелесть этой шоколадки.

Да и объем производства «Красного Октября» велик. Если перевести годовую выработку конфет с логотипом «Красный Октябрь» из тонн в штуки (при средней длине конфеты 3–4 см), то красочной лентой в одну конфету можно дважды обернуть землю по экватору...



Музей истории шоколада и какао. Предметы и исторические материалы, сохраненные на «Красном Октябре», составили основу фондов Музея истории шоколада и какао (МИШКА), который появился на М. Красносельской улице 10 лет назад. Именно они позволили открыть в 2017 г. еще одну экспозицию «Роза Эйнема» на Берсеневской набережной. МИШКА совсем не похож на музей в привычном понимании. Это театр, планетарий, волшебная лавка сладостей, лаборатория. Путь в него начинается с шоколадной реки, истоки которой теряются в Мезоамерике. Множество чудес ожидают путешественников. Кинотеатр у подножия пирамиды, испанская каравелла несется по волнам океана под лучами созвездий, таинственный особняк растворяется в сумерках зала... Музей открывает секреты шоколадного мастерства, удивляет и восхищает, позволяет приобщиться к сладким секретам прошлого.

«Роза Эйнема». Постоянно действующая выставка «Роза Эйнема» раскрывает генетический код успеха фабрики «Красный Октябрь». Ярким акцентом выставки является панорама самого сердца Москвы, которой можно полюбоваться с крыши «Красного Октября» и с территории Императорского Речного Яхт-Клуба.



Редакционная коллегия газеты «МОЛ»:

РЕДКОЛЛЕГИЯ:

Главный редактор: Нина Давыдова

Члены редколлегии: Борис Илюхин, Наталья Рожкова, Александр Петрович-Сыров

Попечительский совет:

Дмитрий Цесельчук, Арсен Мелитонян

Верстка: Валерий Ковалевский

Номер газеты подготовлен при участии Нины Викторовны Кузнецовой, начальника управления «Мир Шоколада» холдинга «Объединённые Кондитеры»; Марины Николаевны Жданович, зам. директора Музея истории шоколада и какао «МИШКА»; Юлии Владимировны Савиной, зав. экскурсионной группой Музея истории шоколада и какао.

Свидетельство о регистрации СМИ:

№ А-0470 от 27.05.94

Отпечатано:

Типография «Роликс»

Москва, ул. Кржижановского, д. 31

Тираж 50 экз., объём 40 полос

Адрес: 115114, Москва, Кожевническая ул., 19, строение 6. e-mail: mol-slrf@bk.ru

При перепечатке ссылка на газету обязательна

www.literator.moscow

