

Ростовская ЭТАРИНА

Выпуск Ростовского отделения ВООПИиК
и музея-заповедника «Ростовский кремль», № 158

Выпуск подготовила Л.Ю. Мельник

Ростовский цикорий: к истории промысла

• Александр Морозов

Культура выращивания цикория восходит к глубокой древности. Уже в Древнем Египте и Риме листья цикория использовали в пищу. В Средние века в странах Западной Европы его разводили в садах и огородах. Но использовать цикорий именно в качестве заменителя кофе предложил в 1722 г. придворный садовник Тиме из Арнштадта в Тюрингии. До настоящего времени цикорий считается самым лучшим суррогатом кофе.

В России первые данные о культурном возделывании цикория относятся к концу XVIII в. Ростовский краевед И.И. Хранилов отмечал, что первоначально его обработкой в России занимался немец Гакман, имевший в Выборге распаху для цикория. Он изготовлял из него молотый кофе, который продавал в бумажных трубочках в Петербурге и других городах. Спрос на цикорий кофе был в то время незначителен.

В Ростовской земле начало разведения цикория как торговой культуры, а также его обработки положили в 1790-1800-е гг. крестьяне с. Поречья. Работая долгое время у Гакмана, поречский крестьянин Илья Сергеевич Золотухин (Лисицын) усвоил основные операции по выращиванию и обработке цикория: как сеять, драть, мыть и рубить, сушить и обжигать, молоть и набивать в трубочки. Огородник вернулся в Поречье с намерением развернуть данный промысел дома, «захватив с собой фунтов пятак семян». И.И.Хранилов подчеркивал выдающуюся роль Золотухина, выступавшего пропагандистом нового, еще не известного промысла: «... следовало бы воздвигнуть Золотухину в Поречье памятник с надписью золотыми буквами «Вечная память».

Способ приготовления цикорийного кофе, применяемый в с. Поречье, был вывезен, по уверению старожилов, из-под Риги, куда прежде многие из-под Ростова отправлялись работать на огородах и в садах у немцев. И.И. Хранилов указывал, что Золотухин научился готовить кофе у немца Гакмана, но не в Риге, а в Выборге.

Из Суздаля, от врача Моренко, в 1830 г. в Ростовский уезд перешел способ возделывания и приготовления кофе из растения *sichorium intybus* и перечной мяты. Дело оказалось весьма выгодным. Об этом можно судить по тому, как Илья Золотухин на исходе своей жизни пожертвовал в храм вмч. Никиты в родном Поречье 40000 руб. на царские врата из литого серебра.

К 1820-м гг. выращивание цикория в торговых целях заняло в Поречье прочное место, и начало быстро замещаться в окрестных селениях. Подобно тому, как в селениях, расположенных в непосредственной близости к крупным промышленным центрам, в первую очередь к Москве, наблюдался отказ от трехполья и переход к производству и снабжению города овощами, выращиванию товарной продукции, к середине XIX в. торговое огородничество из Поречья распространилось вокруг озера в окрестные села на 20 верст в округности. Достижения торгового огородничества способствовали

переходу от устаревших экстенсивных методов хозяйствования к интенсивным и высокодоходным.

Не везде в Ростовском уезде цикорий разводился в одинаковой степени. Это зависело, главным образом, от качества почвы. Почти исключительно один цикорий выращивался в ближайшей к озеру местности, особенно с восточной и северной стороны - в окрестностях селений: Белогостицы, Сулость, Воржа и несколько дальше - Демьяны и Якимовское.

В 1800-1880-е гг. главным способом переработки цикория была овинная и рижная сушка, которая придавала

на этом заводе, есть лучший по своему качеству и добросовестности приготовления», - писал один из ростовских краеведов в 90-е гг. XIX в. На этикетке было шесть медалей, кроме того, имелся похвальный отзыв Венской выставки.

Цены на цикорий в течение первой половины XIX в. были подвержены сильным колебаниям, и по мере увеличения объемов его производства крестьянами с. Поречья и других огородных сел за 50 лет снизились в 2-3 раза. В середине XIX в. ежегодный совокупный по всему Ростовскому уезду объем производства всех сортов цикория достиг 800000 пудов, а совокупная сумма его про-

новейшим оборудованием, на девяти обжарочных барабанах производилось около 900 пудов продукции в день. В 1896 г. И.А.Вахромеевым, дедом нынешнего председателя Белорусской православной церкви митрополита Филарета, была основана фирма «Товарищество Ростовского цикорийного производства «И. Вахромеев и Ко». Кроме того, в Ростове действовала фабрика А.Ф.Стрижников, а в Петровске - фабрика Д.П. Устинова.

В советский период фабрика Селивановых была национализирована. В 1924 г. сюда из Поречья перевезли оборудование ликвидированного цикорийного завода Пыховых. В годы Великой Отечественной войны ростовская кофе-цикорная фабрика производила для фронта пищевые концентраты, кондитерские изделия и сухари. В 1960-1980-е гг. фабрика являлась одним из развитых предприятий Ростова, оснащенных высокопроизводительным оборудованием. Она входила в производственное объединение «Кофецикорпродукт». Ежегодно на ней производилось более 10000 тонн различных кофейных напитков четырнадцати наименований, девять из которых с содержанием цикория. Выработывали здесь также цикорий молотый и пастообразный, кофе цикорий. В 1970-х гг. на прилавках появились первые банки с густой, пастообразной массой темно-коричневого цвета «Цикория растворимого». Его распробовали быстро, и купить было не так-то легко.

В последние годы производство, выпускающее растворимый цикорий, отошло к другому ростовскому пищевому гиганту - ЗАО «АТРУС». Тем не менее, в ЗАО «Кофе-цикорный комбинат «Аронап» не свернули с пути, проложенного старой паровой цикорийной фабрикой, не отказались от сырья, которым так знаменита Ростовская земля. Комбинат начал выпускать удобный в упаковке новый качественный продукт, сочетающий в себе столетние традиции производства и современные технологии. Обжаренный и размолотый цикорий был расфасован в фильтрбумагу: залил пакетик кипятком - и тут же получил в чашке пряный, напоминающий кофе, полезный напиток.

В настоящее время Кофе-цикорный комбинат АРОНАП - одно из лучших производств продуктов в Ростове в Ярославской области, производящее пищевые концентраты, кофе натуральный, кофейные напитки, цикорий растворимый, овощи сушеные. Красочные упаковки с пакетиками жареного цикория «Золотой корешок», по виду напоминают пакки печенья. В одних - классический цикорий, а вот в других - тоже натуральный, но с добавками: шиповника, мяты, мелиссы лекарственной, какао, ванилина и корицы, растительных сливок, которые улучшают вкус и усиливают целебные свойства цикория.

На фото: Опубликованная на сайте kudvic.ru/gallery_34 этикетка продукции вахромеевского производства по переработке цикория.



продукту запах дыма, изменяла его натуральный белый цвет на светлосерый. После промывки цикорий вели на двор или к сушильням, где начинали его резку. Цикорий разрезался тонкими ножами на продольные полосы, на 4, 6 и даже 8 полос, самый крупный разрезался на более чем 20 частей. Затем его крошили резкой попереки на кубики. Искрошенный таким образом цикорий сушили на изразцовых лежанках, печах, в ригах и сушильнях.

Приготовлением цикорийного кофе с помощью рижной сушки крестьяне с. Поречья начали заниматься к 1820-м гг. Уже в середине XIX в. среди предприятий пищевой отрасли Ростовского уезда преобладали цикорийные заводы, всего их было 30. Больше половины из них находились в селениях, ближайших к с. Поречью, в котором функционировало старейшее предприятие по переработке цикория - фабрика братьев Н.Я. и В.Я. Пыховых. «Цикорий, приготовляемый

даж, исходя из средней цены в 1 руб. 25 коп. сер. за пуд - 100000 руб. сер., составив «главный источник местного благосостояния».

Значение появления и распространения цикория на Ростовской земле исключительно велико. Цикорий занял большие пространства не только в огородах, но и в пашенных полях немалой части сельских поселений. Цикорий являлся уже не конечным продуктом, как, например, ростовский лук, а сырьем для развивающейся пищевой промышленности, типичной рыночной культурой, чьи посевы росли и уменьшались в зависимости от спроса. В его производстве и сбыте наблюдалась острая конкурентная борьба.

В 1884 г. купец А.П. Селиванов открыл в Ростове, на улице Подозерской, паровой цикорийный завод. Его продукция выходила под знаком фирмы «Торговый дом А.П.Селиванова сыновья». В начале XX в. это предприятие было оснащено



100 музейных предметов

Приехавшие 27 августа в Ростов в составе делегаций работники музеев после официальной части обсудили общероссийский межмузейный проект «100 музейных предметов», предложенный председателем Белорусской православной церкви митрополита Филарета, была основана фирма «Товарищество Ростовского цикорийного производства «И. Вахромеев и Ко». Кроме того, в Ростове действовала фабрика А.Ф.Стрижников, а в Петровске - фабрика Д.П. Устинова.

историю страны. Каждый город должен быть представлен сотней экспонатов.

На снимке: среди участников обсуждения - представившая проект на суд коллег директор ГМЗРК Н.С. Каровская, член-корреспондент Академии Наук России, доктор исторических наук С.М. Каштанов и заместитель начальника отдела музеев Департамента культурного наследия и изобразительного искусства Минкультуры РФ В.Н. Фомин.

Дворяне Вечесловы

Продолжение.

Начало - «РС» № 157

• Зинаида Краузе

В Ростовском уезде в свое время жили многие дворянские семьи, и судьбы большинства этих людей, давно уже нашедших свой покой на деревенских погостах, канули в Лету. К сожалению, кроме Ошаниных и Леонтьевых, история других ростовских дворянских фамилий не изучена. Пока.

А Вечесловы интересны уже тем, что дом их до сего дня жив (правда, в 1961 году дом разобрали и снова собрали из нового материала) и стоит себе на улице Энгельса под № 1.

Дом этот во второй половине 19 в. приобрел для своей семьи Степан Николаевич Вечеслов (1837-1899). Про крестьянские волнения в деревнях его отца Николая Васильевича говорилось в предыдущей статье. Хотелось еще добавить, что он, Н.В. Вечеслов, в 1811 г. окончил Горный кадетский корпус вторым в выпуске (т.е. на отлично) и долгие годы провел на Урале, выполняя различные государственные поручения. Потом что-то не заладилось на службе, он вернулся домой во Владимирскую губернию, где дворяне Вечесловы были еще с 17 в. записаны в Шестую часть Книги древнего дворянства. Напомним, что древнее дворянство - это потомки древних боярских и княжеских родов. В родословных книгах они вносились

в самую почетную ее часть - шестую.

Женился он на дочери дворян Ярославской губернии. В приданное супруга получила сельцо Марьино, где молодая семья и поселилась. Потом были приобретены еще три деревни в Ярославской губернии: Селищи, Болгачиново и Ратчино. Господь не обидел семью, одарил и сыновьями, и дочерьми. О дочерях сведений нет, а все три сына получили высшее образование. Старший Владимир окончил Казанский институт, младший, как и отец, стал горным инженером, а средний, Степан, пошел по стопам своего дяди Василия Васильевича, морского офицера, дослужившегося до чина капитана 1-го ранга.

Степан поступил в Санкт-Петербургское морское училище, в 1854 году получил Патент на чин мичмана. Участвовал в боях против англо-французской коалиции в чине лейтенанта при защите городов Кронштадта и Свеаборга. В память этой войны получил бронзовую медаль на Андреевской ленте. Затем служил на Севере чиновником. В чине титулярного советника и кавалера вернулся в Ростовский уезд, женился на Надежде Владимировне Филатьевой - дочери члена городской управы г. Ростова. Степан Николаевич имел содержание 2200 рублей в год и купил дом в Ростове на ул. Большая Яковлевская (ныне Энгельса). В городе он был человеком известным, так как 12 лет прослужил мировым судьей 1-го участка Ростовского округа.

Торговые связи Ростовского купечества Наш в Русской Америке

• Елена Крестьянинова

В 1859 г. И.И. Хранилов написал: «<...> во всей Европейской России, даже в Азии и в Северо-Американской компании, где только есть прилив народа, непременно увидите и неусыпного Ростовца». Уточню: упомянутая компания называлась тогда Российско-Американской, а «неусыпный ростовец» (или, по крайней мере, один из них) имел вполне конкретное имя. Оно названо в статье Н.И. Нечаева «Ростовские фамилии» («Ростовский гражданин», 16 мая 1992 г.). Это ростовский купец З гильдии Макар Полуни, который «записался» в компанию в 1825 г.

Фамилия посадских людей, купцов и мещан Полуниных известна в Ростове с середины XVII в. Ее носило несколько семейств. Есть сведения, что «Петрушка Ефремов с. Полуни, Петрушка, Ермушка Богдановы дети Полунины» торговали дегтем, «Тимошка Третьяков с. Полуни и брат его Ванка» огородничали: растили капусту и огурцы, а Любимко Полуни под 1664 г. значится в «розсыльщиках с пищалью».

По документам сер. XVIII в. в Ростове проходят три семейства Полуниных, жившие в приходе церкви Козьмы и Дамиана, а

в конце XVIII в. названо только одно. Это семья посадского Ильи Ивановича Полунина (ок. 1760 - 1823). Сведения о нем весьма скудные. В 1794 г. он числился в купцах 3 гильдии с капиталом 1010 р.

В его с Анной Власьевной (ок. 1761-1835) семье родилось двое сыновей - Михаил (ок. 1790 - ок. 1864) и Макар (1796-?). С ранней молодости братья вели коммерцию в Уральске, не бывая на ежегодной исповеди в приходском храме «за отлучкой». Младший из них в 1825 г. в Российско-Американскую компанию «записался» - очевидно, купил ее акции (или акцию) на небольшую сумму. Номинал тогда был 500 р. Если у человека было не менее 10 акций, он имел право голоса. Есть даже список владельцев акций с правом голоса. Но нашего Макара Ильича в нем нет.

В 1829 г. имя М.И. Полунина из книги исповедных росписей приходской церкви вычеркнуто и далее не встречается. Это значит, что он из Ростова окончательно выехал. Совсем недавно выяснила, куда. В Америку. В Русскую Америку. А вот где он осел, чем там занимался, как сложилась дальнейшая жизнь Макара Ильича за океаном, узнать невозможно. Жаль...

