

Ростовский цикорий: к истории промысла

А. Г. Морозов

Культура выращивания цикория восходит к глубокой древности. Уже в Древнем Египте и Риме листья цикория использовали в пищу как лекарственное растение. И в настоящее время он применяется в народной медицине для повышения аппетита, улучшения пищеварения, работы печени и почек. Цикорий оказывает вяжущее, дезинфицирующее и мочегонное действие, улучшает обменные процессы. Его употребляют также при кожных заболеваниях, таких, как экзема, угри, фурункулез, незаживающие язвы и раны¹.

В Средние века в странах Западной Европы цикорий разводили в садах и огородах. Особый интерес к цикорию в Европе возник в начале XVIII в., когда из его корней стали получать суррогат кофе. Использовать цикорий именно в качестве заменителя кофе предложил в 1722 г. придворный садовник Тиме из Арнштадта в Тюрингии. К концу того же столетия в Германии появились не только плантации цикория, но и фабрики по переработке его корней в кофе. Во многом развитию цикорно-кофейной промышленности в царствование прусского короля Фридриха II способствовали многочисленные войны, основательно разорившие казну. Для ее пополнения пришлось повысить пошлину на импортируемый натуральный кофе. Это привело к резкому повышению цен на натуральный кофе, сокращению его потребления и ввоза. Но поскольку многие немцы уже не представляли себе жизни без кофе, пришлось предложить потребителям его дешевый заменитель. До настоящего времени цикорий считается самым лучшим суррогатом кофе².

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 распашку для цикория. Он изготовлял из него молотый кофе, который продавал в бумажных трубочках в Петербурге и других городах. Спрос на цикорный кофе был в то время незначителен³.

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 И. Б. Золотахин усвоил основные операции по выращиванию и обработке цикория: как сеять, драть, мыть и рубить, сушить и обжигать, молотить и набивать в трубочки. Огородник вернулся в Поречье с намерением развернуть данный промысел дома, «захватив с собой фунтов пяток семян». И. И. Хранилов подчеркнул выдающуюся роль Золотахина, выступавшего пропагандистом нового, еще не известного промысла: «...следовало бы воздвигнуть Золотахину в Поречье памятник с надписью золотыми буквами «Вечная память»⁴.

«На примере И. Золотахина, — писал В. А. Федоров, — можно наблюдать любопытный путь формирования скупщика, который, прежде чем поставить в зависимость от себя своих односельчан, выступает инициатором распространения среди них промысла»⁵. Процессы интродукции являются в историко-культурном аспекте воплощением активизации личного, индивидуального опыта⁶. Налицо яркий пример интродукции нового промысла, составившего к середине XIX в. в Ростовском уезде наряду с другими «главный источник местного благосостояния».

Аналогичный пример интродукции таких растений, как цикорий, мята, наблюдался в Суздале и был связан с деятельностью жившего здесь военного врача Моренко. В торговле по столицам и городам России было известно два вида цикорного кофе: один — издавна приготавливаемый ростовцами, другой — изобретенный в 1825 г. Моренко, известный под его именем⁷. В экономическом примечании города 1856 г. подчеркивается, что его медицинское заведение «... благотельно по тому, что в Суздале породило новую отрасль промышленности — указало жителям выгоду разведения мяты и цикория, во множестве нужных для заведения. Ныне жители засевают этими растениями обширные поляны»⁸.

Итак, в конце XVIII в. в Ростовском уезде, в с. Поречье начинается переработка цикория. К 1820-м гг. выращивание цикория в торговых целях заняло в Поречье прочное место и начало быстро заимствоваться в окрестных селениях⁹. 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 продукции¹⁰, к середине XIX в. торговое огородничество из Поречья распространилось вокруг озера в окрестные села на 20 верст в окружности¹¹. Достижения торгового огородничества способствовали переходу от устаревших экстенсивных методов хозяйствования к интенсивным и высокодоходным¹².

Не везде в Ростовском уезде цикорий и горошек разводились в одинаковой степени. Подчеркнем, что это зависело, главным образом, от качества почвы. Весьма существенным аспектом был выбор лучшей земли для той или иной культуры или лучшей культуры для данной земли, для получения максимального урожая. В ближайшей к озеру местности, особенно с восточной и северной стороны — в Белогостицах, Сулости, Ворже — выращивался иногда исключительно один цикорий. Южнее от них и на запад от озера цикорий и зеленый горошек возделывались в равной мере¹³.

На территории ближайших к Ростову сельских обществ — таких, как Белогостицкое, Демьянское (Нажеровской волости) и Якимовское — возделывался один цикорий. В нескольких далее лежавших от Ростова обществах — Чучерском, Шулецком, Шурскольском, Няньковском, Новосельском, Талицком и Спас-Подгорском цикорий и горошек по занимаемой ими площади возделывались почти в равной мере¹⁴. Еще дальше от Ростова, в обществах Куреткинском, Демьянском (Чашниковской

волости), Нагослободском и Березниковском возделывался только один или почти один горошек. Наконец, на окраинах уезда, а именно в обществах Ивановском, Ильинском, Павловском, Еремейцевском, Зарецком и Вязовском не выращивали уже и горошек. Причина такой пестроты в выращивании упомянутых торговых культур заключалась в том, что по мере отдаления от Ростова почва становилась менее пригодной сначала для цикория, а затем и для сахарного горошка¹⁵. Ростовский краевед Н. Земский, сотрудничавший с ВЭО, в 1854 г. отмечал, что «...разведением цикория занимаются почти во всем Ростовском уезде». Создались трудности со сбытом данной культуры¹⁶.

Обратимся непосредственно к конкретным населенным пунктам Ростовского уезда в середине XIX в. — пригородным слободам и приозерным селениям, где главным занятием жителей было огородничество. Рассмотрим ассортимент и количество высеваемых огородных культур, их урожайность. В Петровской и Спасской подмонастырных, Богоявленской (служной) и Квасоварной, Спасской (графской) и Ямской слободах жители занимались ремеслами, торговлей и огородничеством, хлебопашества у них не было. В огородах сеяли на каждую душу 1 фунт зеленого гороха, 1–2 четверти картофеля, 1/2–1 фунт цикория. Средний урожай зеленого гороха был сам-10, картофеля — сам-9 и сам-10, цикория — сам-80¹⁷. Следовательно, в большинстве пригородных ростовских слобод ведущими огородными культурами являлись цикорий, зеленый горошек и картофель. Благодаря лучшей черноземной почве они давали внушительные урожаи и были также следствием высокой агрикультуры ростовского крестьянского земледелия.

На первом месте из огородных селений уезда в плане «исключительности и почетного положения» стояло с. Поречье¹⁸. «Поречье-Рыбное графа В. Н. Панина, — писал о селе в 1859 г. И. И. Хранилов, — по всей справедливости можно назвать цветником и ботаническим садом»¹⁹. В целом, в Поречье только цикорных семян высевалось до 400 фунтов на площади до 10 000 гряд, произрастало до 10 000 пудов²⁰. Характерная особенность огородничества в с. Поречье заключалась в том, что здесь возделывались наиболее ценные огородные культуры, требовавшие высокого уровня развития агротехники, больших знаний и опыта, приносившие наибольший доход и предназначенные не только для массового потребителя, но и для экспорта за границу²¹.

Крупным центром торгового огородничества было с. Угодичи. В конце XVIII в. связи с рынком укрепляются, в севообороте угодичских крестьян внедряются культуры, специально предназначенные на продажу: цикорий, а также зеленый горошек, шалфей, немецкая и английская мята²². Всего в огородах с. Угодичи насчитывалось до 45 000 гряд²³. На одно хозяйство в с. Угодичи высевали 2 четверти лука, 1 1/2 четверти картофеля, 1 фунт огуречного семени, 1 1/2 фунта цикорного семени, 10 фунтов зеленого горошка, до 10 фунтов капусты и мяты²⁴.

Из документов вотчинного архива Голицыных по с. Сулость за 1810 г. следует, что «крестьяне промысел имеют — огородничество». К 1850 г. жители

с. Сулости совсем забросили хлебопашество²⁵. В посеве преобладал картофель, затем лук, свекла и цикорий²⁶. В донесении помещику бурмистр Яков Иванов в 1855 г. писал: «Огородничество развилось здесь довольно хорошо и доставляет знатные выгоды: редкая семья засаживает меньше 600 гряд цикорием, луком и картофелем, но большесемейные засаживают в 5–6 и даже в 8 раз больше. Уход за огородами требует большого труда, многие своей семьей не успевают управляться и нанимают вольных людей. Предпочитая огородничество, крестьяне на все другие занятия и промыслы мало обращают внимания»²⁷. Приведенный документ свидетельствует о том, что у крестьян с. Сулость огородничество приняло ярко выраженный торговый характер. Все хозяйство было подчинено возделыванию товарных огородных культур, широко применялся наемный труд²⁸.

В качестве удобрения почвы использовался навоз, преимущественно конский. Количество скота у ростовских огородников, а значит, обеспеченность своим навозом была недостаточной. Нехватка данного удобрения отчасти компенсировалась тем, что во время ростовской ярмарки в городе скапливалось большое количество навоза, продаваемого затем в ближайшие селения²⁹. Огородники крупных ростовских сел Поречья и Угодич пользовались навозом своей скотины. Возить удобрение из Ростова считалось очень далеко³⁰. В упомянутых селах проходили многолюдные (и многолошадные) еженедельные базары. Вывозку удобрения огородники начинали с осени и продолжали зимой, когда в ближайшие селения вывозился покупной навоз из Ростова. Основная его часть поступала на огороды в апреле, от своей скотины³¹. Удобрение вносилось ежегодно, но не под все растения. Семена цикория, а также моркови, свеклы и петрушки, пастернака и «чернушки» (лук-семя), мяты, чеснока, зеленого горошка сеялись «на обороте». Поскольку навоз сушил землю, делал семена невсхожими, кроме того, он портил форму корней, вызывая их раздваивание и образование отростков³².

Цикорий, морковь, свекла, пастернак, петрушка и некоторые другие растения высевали в лунки, которые делали деревянной резкой, имевшей вид доски в 1 1/2 аршина длиной с наклонной ручкой на ребре. Сеяли или в разброс по всей гряде, или щепотью, посыпая каждую лунку в отдельности, что было удобнее для полки и прореживания растений. Цикорий сеяли в начале весны, частично своими доморощенными семенами, а в основном получаемыми из-за границы — немецкими. Сеяли его как целыми грядами, так и по сторонам других гряд, на которых предварительно высаживали лук и другие растения, не очень часто. Фунтом цикорных семян засеивали от 10 до 15 десятисаженных гряд.

Уборку урожая корнеплодов, в том числе цикория, производили вслед за сбором лука, с начала сентября. Первыми убирали свеклу и морковь, затем пастернак, петрушку, брюкву, далее цикорий, так, чтобы закончить работу к 20 сентября, до заморозков. Выкапывание цикория производилось специальной железной лопатой — «корулей», или цикорной лопатой. Сухого цикория в том виде, как он поступал в продажу до середины зимы, получалось

с десятины из крупных корней 202 пуда, а из мелких — 90 пудов³³.

Способ приготовления цикорного 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 немцев³⁴. И. И. Хранилов указывал, что Золотахин научился готовить кофе у немца Гакмана, но не в Риге, а в Выборге³⁵. От Моренко в 1830 г. в Ростовский уезд перешел способ возделывания и приготовления кофе из растения *Cichorium intybus* и перечной мяты³⁶. Дело оказалось весьма выгодным. Об этом можно судить по тому, как Илья Золотахин на исходе своей жизни пожертвовал в храм вмч. Никиты в родном Поречье 40 000 руб. на царские врата из литого серебра³⁷.

В 1800–1880-е гг. главным способом переработки цикория была овинная и рижная сушка, которая придавала продукту запах дыма, изменяла его натуральный белый цвет на светло-серый. После промывки цикорий везли 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 — на более чем 20 частей. Затем его крошили резкой поперек, на кубики. Искрошенный цикорий сушили на изразцовых лежанках, печах, в ригах и сушильнях. Постройка подобной сушильни домохозяину обходились в сумму от 30 до 70 руб. сер. То есть, способ, применявшийся в Ростовском уезде, состоял в сильной обжарке цикорных корней над огнем в железных цилиндрах. Обжаренные корни превращали в порошок на мельницах. Затем порошок насыпали в картузы цилиндрической формы или трубочки, далее подвергали продолжительному воздействию теплого водяного пара, от которого материал прел и подвергался некоторому роду брожения. Другой способ изготовления цикорного кофе, не пережигая корней и не в виде порошка, а в изрезанных кусочках, через их легкое поджаривание, изобрел вышеупомянутый врач Моренко в Суздале³⁸.

По данным статистики, в Ростове и уезде в 1808 г. функционировало 10 мануфактур и фабрик, а в 1830 г. только в одном городе насчитывалось 14 условных фабрик и заводов³⁹. Предприятия пищевой отрасли не упоминаются⁴⁰. Крестьяне, особенно в с. Поречье, в своих хозяйствах производили значительное количество ценных трав и других продуктов огородничества ежегодно на сумму до миллиона рублей. Так, в 1834 г. было произведено: цикория — до 40 000 пудов по 6 руб., а сахарного горошка — до 4000 пудов по 75 руб. пуд. В Петровске выделано до 10 000 пудов картофельной муки по 6 руб. за пуд. Эти три статьи составляли уже 600 000 руб. (асс.), кроме изделий из трав — мяты, Melissa и т.п.⁴¹

По военно-статистическому описанию Ярославской губернии 1846 г., в Ростове насчитывалось 13 промышленных предприятий, а в его уезде — 8. Общая сумма производства 21 предприятия равнялась 399 860 руб. сер. Единственный завод по переработке цикория, находившийся в городе, принадлежавший купцу 3-й гильдии Семену Никитичу Иванову⁴², по сумме производства занимал последнее место — 950 руб. сер. По концентрации про-

изводства и капитала преобладал город. Очевидно, что в источнике учтены только крупные и средние предприятия уезда⁴³.

Приготовлением цикорного кофе с помощью рижной сушки крестьяне с. Поречья, судя по документам, начали заниматься к 1820-м гг. В селе функционировало старейшее в Ростовском уезде предприятие по переработке цикория — фабрика братьев Николая Яковлевича и Василия Яковлевича Пыховых. «Цикорий, приготовляемый 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 выставки⁴⁴. В 1830—1870 гг. цикорные заведения имелись также у крестьян Лалиных и Пелевиных, Устиновых и Шестаковых⁴⁵.

И. И. Хранилов привел следующие данные по фабричному и заводскому производству в Ростове и уезде на середину XIX в. Общее их число с указанием отраслевой принадлежности достигало 110. Из них цикорные — 29; по изготовлению картофельной камеди — 2; по изготовлению картофельной муки — 2; маслособойные — 2⁴⁶. По соотношению предприятий пищевой отрасли с другими отраслями пищевые производства преобладали — в городе и уезде их было 70 из 110. По соотношению городской и сельской промышленности уезд преобладал над городом. Из 110 предприятий только 24 находилось в Ростове⁴⁷. Следовательно, основная часть предприятий пищевой отрасли — по переработке трав и овощей — была сосредоточена в уезде.

Таким образом, в середине XIX в. среди предприятий пищевой отрасли Ростовского уезда преобладали цикорные заводы. Больше половины из них находились в селениях, ближайших к Поречью. В с. Скнятиново, в 3 км от Поречья, имелось 14 заведений с общей выработкой 9200 пуд. на сумму 8280 руб. сер., на которых работало 22 наемных рабочих. Заработная плата составляла от 1 до 3 руб. сер. в неделю. Цикорий крестьяне получали от ростовских купцов и жителей с. Поречье. Хозяева цикорных заведений в среднем зарабатывали по 100 руб. сер. Собственный цикорий, приготовленный в черном корне, реализовывался в Ростове и с. Поречье по 35 коп. сер. за пуд, а в окончательной отделке — по 95 коп. сер. за пуд⁴⁸.

Шесть цикорных заводов в с. Поречье имели общую выработку 8000 пуд., на 7200 руб. сер. Всего здесь работало по найму 32 человека. Шесть заводов в д. Караваево близ Поречья имели общую выработку 4600 пуд. на сумму 4140 руб. сер. Всех наемных рабочих насчитывалось 31 человек. На каждом из четырех небольших цикорных заведений с. Климатино изготовлялось до 300 пуд. цикория. Общая выработка составляла 1100 пуд. на сумму 990 руб. сер. Наемных рабочих здесь было 12 человек. Сырой цикорий крестьяне получали от жителей с. Поречье с платой по 40 коп. сер. за пуд⁴⁹. В с. Никольское, что на Перевозе, не ушедшие в отход крестьяне также занимались приготовлением цикория⁵⁰. К северу от Ростова, в пойме рек Устье, Векса и Лахость, населенные пункты таких промышленных заведений не имели. К примеру, в с. Филиппова Гора обработкой цикория занимался лишь один человек,

зарабатывая в год всего 15 руб. серебром⁵¹.

Спецификой Ростовского уезда было использование водяных и ветряных мельниц для размола как хлеба, так и цикория. К примеру, в с. Поречье водяная мельница в 5 поставов на реке Где, принадлежавшая вотчине, сдававшаяся в аренду купцам и мещанам по контракту, размальвала в течение года до 30 000 пудов как ржаного хлеба, так и цикорного кофе. В контракте всегда оговаривалось право местных крестьян «заводчиков» на размол цикория: «... в продолжение всего срока аренды по их желанию во всякое время беспрепятственно, на одну или две снасти, не превышая платы за оной с просевкой 2 1/2 коп. с пуда»⁵². На мельнице работали 3-е вольнонаемных рабочих с платой по 40 руб. сер. в год⁵³. В с. Скнятиново для размола цикория имелись 2 ветряные мельницы: одна — с 3-мя, другая — с 2-мя поставами, на которых трудились содержавшие их крестьяне⁵⁴.

Таким образом, большая часть крупных предприятий по переработке цикория была сосредоточена в населенных пунктах Поречье, Скнятиново, Караваево и Климатино. Их общая выработка составляла свыше 20 000 пудов на сумму до 19 000 руб. Здесь были значительны посеы цикория, в крупном селе Поречье развиты другие отрасли кустарной промышленности, имелись в наличии значительное число рабочих, пришедших наниматься на заработки; регулярная базарная торговля для сбыта продукции. Поречье являлось центром рассеянной мануфактуры — производилась раздача сырого цикорного корня крестьянам других селений для превращения его в полуфабрикат и готовый продукт. Для размола цикория широко применялись водяные и ветряные мельницы.

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 селений снижались. Если в начале XIX в. черный цикорий продавался в Ростове по 2 руб. 50 коп. сер. за пуд, цикорий белый — 7 руб., цикорий трубочный — 4 руб., русский кофе — 9 руб., то в 1851 г. цикорий черный продавался уже по 40 коп., цикорий белый — 3 руб. 80 коп., цикорий трубочный — 1 руб. 40 коп., русский кофе — 2 руб. сер. за пуд. То есть цены на разные сорта цикория за 50 лет снизились в 2–3 раза. Суммируя ежегодный совокупный по всему Ростовскому уезду продукт данной отрасли, И. И. Хранилов называл объем производства всех сортов цикория в 800 000 пудов, а совокупную сумму его продаж, исходя из средней цены в 1 руб. 25 коп. сер. за пуд — в 100 000 руб. сер.⁵⁵

Ростовские огородники участвовали в региональных, всероссийских и международных выставках. Например, крестьянин с. Угодичи А. Мягков за производство цикорного кофе получил серебряную медаль 2 степени в 1845 г. на Великосельской выставке⁵⁶. В августе 1858 г. на выставке художественных, мануфактурных, заводских и других произведений Ярославской губернии от крестьян с. Поречья был представлен, помимо трав и овощей, белый цикорий⁵⁷. На московской выставке 1864 г. из списков экспонентов Ярославской губернии, получивших премии и награды, присужденные

Московским Императорским обществом сельского хозяйства, крестьянину с. Поречья А. Я. Устинову был вручен похвальный отзыв за цикорный кофе⁵⁸. На одной из первых международных выставок — «Великой выставке изделий промышленности всех наций», проходившей в 1851 г. в Лондоне, А. А. Мягков представил зеленый горошек, а ростовская купчиха 2-й гильдии Екатерина Сорокина — белый цикорный кофе⁵⁹. На третьей «Всемирной» выставке в Лондоне в 1862 г. ростовскими огородниками также экспонировался цикорий, заслуживший медаль⁶⁰.

Значение появления и распространения цикория в Ростовской земле исключительно велико. Цикорий занял большие пространства не только в огородах, но и в пашенных полях немалой части приозерных 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 цикорный завод. Его продукция выходила под знаком фирмы «Торговый дом А. П. Селиванова сыновья». В 1896 г. цикория выработано на 250718 руб. На фабрике, в течение 285 дней работали в одну смену 74 взрослых мужчины и 34 подростка, которым было выдано зарплаты на сумму 11485 руб. Оборудование состояло из двух котлов, с поверхностью нагрева 622 кв. фута, одного двигателя — паровой машины мощностью в 31 л. силу⁶¹. В начале XX в. данное предприятие было оснащено новейшим оборудованием, на девяти обжарочных барабанах производилось около 900 пудов продукции в день. В 1909 г. здесь трудилось 165 рабочих⁶². В 1896 г. И. А. Вахрамеевым, делом нынешнего председателя Белорусской православной церкви митрополита Филарета, была основана фирма «Товарищество Ростовского цикорного производства «И. Вахрамеев и Ко»». Кроме того, в Ростове действовала фабрика Ф. Ф. Стрижникова⁶³, а в Петровске — фабрика Д. П. Устинова⁶⁴.

В 1893 г. в Ростовском уезде было выпущено 5360 т цикорных изделий, а в 1895 г. — уже 6542 т. Часть данной продукции вывозилась за границу. В 1910 г. цикорий культивировался в 211 селениях. В Ростове и Петровске работали четыре крупных фабрики, на 23-х обжарочных аппаратах, с 440 рабочими, с основным капиталом — до 400 000 руб., с оборотным капиталом — до 500 000 руб., которые выработали до 7406 т готовой продукции на 1 655 500 руб. и получили чистой прибыли более 150 000 руб. В 1911 г. цикорной продукции было выработано уже 7934 т на 1 597 400 руб., а в 1912 г. — 7882 т, на 1 383 300 руб. В Ростовском уезде производилось 56,75% всей цикорной продукции, выпускавшейся в России⁶⁵.

В советский период фабрика Селивановых была национализирована⁶⁶. В 1924 г. сюда из Поречья перевезли оборудование ликвидированного цикорного завода Пыховых. В годы НЭПа у крестьян 10 волостей ростовских

приозерных селений продолжали функционировать цикорные сушильни, многие из которых затем стали колхозными⁶⁷. В годы Великой Отечественной войны ростовская кофе-цикорная фабрика производила для фронта пищевые концентраты, кондитерские изделия и сухари⁶⁸.

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 10 000 тонн различных кофейных напитков четырнадцати наименований, девять из которых с содержанием цикория. Вырабатывали здесь также цикорий молотый и пастообразный, кофе с цикорием. В 1970-х гг. на прилавках появились первые банки с густой пастообразной массой темно-коричневого цвета «Цикория растворимого». Его оценили быстро, и купить было не так-то легко⁶⁹.

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 цикорной фабрикой, не отказались от сырья, которым так знаменита Ростовская земля. Комбинат начал выпускать новый качественный продукт, удобный в упаковке, 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 пачки печенья. В одних — классический цикорий, а вот в других — тоже натуральный, но с добавками: шиповника, мяты, Melissa лекарственной, какао, ванилина и корицы, растительных сливок, которые улучшают вкус и усиливают целебные свойства цикория.

**

¹ Наш друг — цикорий / Сост. Т. А. Игнатьева. Ярославль, 1984. С. 7.

² Наука и жизнь. 1995. № 7.

³ Хранилов И. Огородничество в Ростовском уезде // ЯГВ. 1851. Ч. неофиц. № 50.

⁴ Там же.

⁵ Федоров В. А. Возникновение торгового огородничества в Ростовском уезде Ярославской губернии (конец XVIII — первая половина XIX века) // Вестник Московского университета. 1962. Серия 9. История. № 6. С. 49–68.

⁶ Козлов С. А. Аграрные традиции и новации в дореформенной России. (Центрально-нечерноземные губернии). М., 2002. С. 113.

⁷ Колесникова В. А. Огородничество в селе Поречье Ростовского уезда Ярославской губернии. Ярославль, 1897. Ч. I и II.

⁸ РГАДА. Ф. 1357. Оп. 1. Д. 96. Л. 15 об.

⁹ Труды ВЭО. 1854. № 8. Т. I. С. 144.

¹⁰ Милов Л. В. Великорусский пахарь и особенности российского исторического про-

- цесса. М., 2001. С. 265; Федоров В. А. Торговое земледелие крестьян Московской губернии в первой половине XIX в. // Вестник Московского университета. 2003. Серия 8. № 6. С. 93–105.
- ¹¹ Титов А. А. Ростовский уезд Ярославской губернии. Историко-археологическое и статистическое описание. М., 1885. С. 151.
- ¹² Козлов С. А. Указ. соч.
- ¹³ Меринг А. Лекарственные и промышленные растения с. Поречья Ростовском у., Ярослав. губ. // Крестьянское хозяйство. 1904. № 7.
- ¹⁴ Соколов П. Статистические сведения по сельцу Шульц, Ростовского у. // ЯГВ. 1867. Ч. неофиц. № 36, 37.
- ¹⁵ ЯГВ. 1857. Ч. неофиц. № 7.
- ¹⁶ Труды ВЭО. 1854. № 8. Т. II. С. 114, 116, 119.
- ¹⁷ РГАДА. Ф. 1357. Оп. 1. Д. 53. Л. 50 об., 52 об., 53, 60 об-62 об., 75, 75 об.
- ¹⁸ Хранилов И. И. Ростовский уезд и город Ростов Ярославской губернии. М., 1859. С. 13–14.
- ¹⁹ Там же. С. 44–45.
- ²⁰ РГАДА. Ф. 1357. Оп. 1. Д. 53. Л. 102.
- ²¹ Федоров В. А. Возникновение торгового огородничества... С. 52.
- ²² ЯГВ. 1851. Ч. неофиц. № 4.
- ²³ Артынов А. Огородничество в с. Угодичи // ЯГВ. 1855. Ч. неофиц. № 10.
- ²⁴ РГАДА. Ф. 1357. Оп. 1. Д. 53. Л. 151 об.
- ²⁵ ОПИ ГИМ. Ф. 14. Д. 3103. Л. 120.
- ²⁶ РГАДА. Ф. 1357. Оп. 1. Д. 53. Л. 154 об.
- ²⁷ ОПИ ГИМ. Ф. 14. Д. 3103. Л. 120.
- ²⁸ Федоров В. А. Возникновение торгового огородничества... С. 52; РГАДА. Ф. 1357. Оп. 1. Д. 53. Л. 154 об.
- ²⁹ Титов А. А. Ростовский уезд Ярославской губернии... С. 94.
- ³⁰ Колесникова В. Огородничество в с. Поречье // ЯГВ. 1892. Ч. неофиц. № 67, 70, 82, 84; Давыдов В. А. О формах землевладения у ростовских огородников // ЯГВ. 1887. Ч. неофиц. № 95.
- ³¹ Даже в начале XXI столетия жители Поречья измеряли объем навоза при его покупке ранней весной на огороды в «лошадиных возах», хотя в населенном пункте уже не было ни одной лошади. Один такой воз равнялся 10 ручным садовым тачкам на одном колесе.
- ³² Собянин В. А. Ростовский уезд. Ростов, 1926. С. 25.
- ³³ Памятная книжка Ярославской губернии на 1862 г. Ярославль, 1863. С. 191.
- ³⁴ Кебб Д. О различии между цикорным кофе Ростовским и приготовляемым по способу г. Маренки // Земледельческая газета. 1838. № 3.
- ³⁵ Хранилов И. Ростовский уезд и город Ростов...
- ³⁶ Колесникова В. А. Огородничество в с. Поречье...
- ³⁷ Столпянский Н. П. Промыслы в селе Поречье-Рыбном Ростовского уезда Ярославской губернии. (Сообщение 28 февраля 1885 г.) // Труды комиссии по исследованию кустарной промышленности в России. СПб., 1885. С. 19.
- ³⁸ Кебб Д. О различии между цикорным кофе Ростовским...
- ³⁹ Понятие «завод» применялось по установившейся в источниках XIX в. терминологии и означало любое промышленное заведение без учета степени его технологического развития.
- ⁴⁰ РГВИА. Ф. 846. Т. 3. Оп. 16. Д. 19180. Л. 56–69 об.
- ⁴¹ Земледельческая газета. 1835. № 96.
- ⁴² Крестьянинова Е. И., Никитина Г. А. Преславный град Ростов. История Ростова Великого от начала до наших дней. М., 2012. С. 137.
- ⁴³ РГВИА. Ф. 846. Т. 3. Оп. 16. Д. 19188 (2). Л. 194.
- ⁴⁴ Морозов А. Г. К вопросу о генеалогии и истории рода Пыховых // СРМ. Ростов, 2003. Вып. 14. С. 91–113.

- ⁴⁵ Титов А. А. Статистико-экономическое описание Ростовского уезда Ярославской губ. СПб., 1885. С. 354; Подробное статистическое обозрение фабрик и заводов Ярославской губернии. СПб., 1857. С. 23; РГАДА. Ф. 1274. Оп. 1. Д. 1273. Л. 79, 83 об., 84; Ф. 1357. Оп. 1. Д. 53. Л. 103–103 об.; РФ ГАЯО. Ф. 113. Оп. 1. Д. 3. Л. 28 об.; Ф. 5. Оп. 1. Д. 422. Л. 24 об.
- ⁴⁶ Хранилов И. И. Указ. соч. С. 19.
- ⁴⁷ Никольский Ф. Я. Путеводитель по Ярославской губернии. Ярославль, 1859. С. 327.
- ⁴⁸ РГАДА. Ф. 1357. Оп. 1. Д. 51. Л. 125 об., 127.
- ⁴⁹ РФ ГАЯО. Ф. 113. Оп. 1. Д. 3. Л. 136 об.
- ⁵⁰ Там же. Л. 113 об.
- ⁵¹ РГАДА. Ф. 1357. Оп. 1. Д. 53. Л. 188.
- ⁵² РФ ГАЯО. Ф. 113. Оп. 1. Д. 5. Л. 8; Д. 19. Л. 11, 17; Д. 30. Л. 75.
- ⁵³ Столянский Н. П. Указ соч.; РФ ГАЯО. Ф. 1. Оп. 1. Д. 3. Л. 14; Ф. 204. Оп. 1. Д. 3500. Л. 13; Ф. 113. Оп. 1. Д. 3. Л. 28 об. 86 об.; Ф. 225. Оп. 1. Т. 1. Д. 144. Л. 36; РГАДА. Ф. 1274. Оп. 1. Д. 1273. Л. 79. 84; Ф. 1357. Оп. 1. Д. 53. Л. 103.
- ⁵⁴ РГАДА. Ф. 1357. Оп. 1. Д. 51. Л. 125 об., 127.
- ⁵⁵ Хранилов И. И. Огородничество в Ростовском уезде // ЯГВ. 1851. Ч. неофиц. № 50.
- ⁵⁶ Вторая Ярославская сельскохозяйственная выставка 1845 г. // Эконом. Хозяйственная общепользная библиотека на 1846 г. СПб., 1845. С. 119–120.
- ⁵⁷ Мельник Л. Летопись Ростова Великого // Ростовский вестник. 3 сентября 1998.
- ⁵⁸ ЯГВ. 1864. Ч. неофиц. № 45.
- ⁵⁹ Каталог Российским произведениям, отправленным на Лондонскую выставку 1851 года. СПб., 1851. С. 38.
- ⁶⁰ Указатель Русского отдела Всемирной выставки 1862 г. С приложением списка награжден. Лондон, 1862. С. 107; Примечание: участие ростовских огородников во всемирных выставках отметила Е. Г. Артемичева. См.: Артемичева Е. Г. Ростовская фитофауна на всемирных выставках втор. пол. XIX в. // ИКРЗ. 2011. Ростов, 2012. С. 290.
- ⁶¹ Справочная книжка по Ярославской губернии на 1898 год. Ярославль, 1898. С. 93.
- ⁶² Справочная книга Ярославской губернии на 1909 год. Ярославль, 1909, С. 87.
- ⁶³ Справочная книга Ярославской губернии на 1908 год. Ярославль, 1908. С. 71.
- ⁶⁴ Ярославский календарь на 1889 год, Ярославль 1888, С. 31; В. А. Колесникова. Огородничество в селе Поречье Ростовского уезда Ярославской губернии. Ч. II. Ярославль, 1897. С. 18; Справочная книжка по Ярославской губернии на 1898 год. Ярославль, 1898. С. 63; Справочная книга Ярославской губернии на 1909 год. Ярославль, 1909. С. 72.
- ⁶⁵ Крюков Д. Н. Цикорная промышленность в Ростовском крае, Ярославского округа // Ростовский краевед. Ростов, 1929. Вып. 1-й. С. 52–57.
- ⁶⁶ Известия Советов рабочих и крестьянских депутатов. 17 августа 1918 г. № 31.
- ⁶⁷ РФ ГАЯО. Ф. Р. 183. Оп. 1. Д. 88. Л. 24.
- ⁶⁸ Виденеева А. Е., Рогушкина Е. В., Савина А. Ю., Морозов А. Г. «Была война...». Сборник документов и воспоминаний о Ростове в период Великой Отечественной войны 1941–1941 годов. Ростов, 2001. С. 9, 22, 131.
- ⁶⁹ Ковалев И. А. Ростов Ярославский. М., 1970. С. 32–33.