

ТАМБОВСКИЕ ПРЕДПРИНИМАТЕЛИ- ПИЩЕВИКИ НАЧАЛА XX ВЕКА

Городской образ жизни в XIX веке отличался от сельского отказом горожанок от постоянной домашней выпечки хлеба и покупкой непременно свежего ржаного хлеба и булок в лавке или магазине. «Кормильцами» Тамбова были организаторы хлебопечения и хлебной торговли члены многочисленной купеческой семьи Толмачевых. Можно представить, насколько хорошей была репутация их заведений, если спустя лет 50–60 после национализации советской властью старые горожанки посылали внучат за хлебом, называя магазины «толмачевскими». Вот это бренд!

В городе были хлебные лавки и других владельцев, но такой популярности не получили. У Толмачевых в продаже всегда был свежий хлеб, а вчерашний стоил на копейку дешевле. Для богатой публики тут были и торты, и пирожные, и бисквиты, и французские булки. Принимались заказы на свадебные торты и роскошно украшенные пасхальные куличи. Для покупателей попроще были замечательные ситные (это выпекавшийся в высокой форме круглый ноздреватый белый хлеб из муки первого сорта). Выпекался и отличный недорогой ржаной хлеб. Но своего рода изюминкой толмачевского ассортимента были сдобные баранки и сухари. Эти своеобразные «хлебные консервы» покупали не только горожане, но и крестьяне, приезжавшие на тамбовский базар. Даже совсем черствые баранки можно было сбрызнуть водой, повесить на кипящий самовар, и они опять становились мягкими и вкусными. Старенькая пекарня во дворе за магазином «Сказка» потчевала тамбовчан толмачевскими баранками до конца XX века, и мы еще помним их вкус. Сухари Толмачевы делали не из обрезков непроданного хлеба, как другие булочки, а из специально выпеченных свежих батонов. Их было не стыдно подать в красивой сухарнице к чаю или взять в дорогу. Старожилы вспоминали продавцов в белых нарукавниках, щипцы для пирожных, роскошные коробки и коробочки для упаковки купленной сдобы, застекленные прилавки со сладостями. У Толмачевых в магазинах были кассовые аппараты, торговые залы освещались электричеством с собственных дизельных электростанций.

Привлекательным моментом были фасады и интерьеры магазинов. Хозяева не поскупились на отделку в модном стиле модерн. Пекарен было две: на нынешней Коммунальной, 13, и на Советской, 92. Толмачевы жили в домах рядом со своими пекарнями.

Говоря о торговле хлебом, нельзя забыть мельников. Самую качественную в Тамбове муку производили на паровой мельнице на берегу Студенца, которой владели мать и сыновья Егоровы. Использование самого современного оборудования позволяло производить чистый

мельчайший помол пшеницы. Мука высшего сорта для куличей и прочей сдобы была белоснежной с голубоватым оттенком. У Егоровых ее кончали молотить на фарфоровых, а не чугунных вальцах. Постоянное технологическое обновление мельницы позволило этой купеческой семье обойти весьма многочисленных конкурентов.

Новым продуктом питания в конце XIX века в Тамбове была колбаса. Колбасные заведения (так называли производственные цеха) были небольшими. Самой популярной была колбасная Польшана на Базарной. Покупателей манил не только вкус продукции, но и правила торговли. Концы колбасных палок отрезали, при отделении от палки кусок срезали и откладывали тонкий ломтик заветренного среза. В конце дня все накопившиеся за день концы палок и ломтики срезов продавали по цене самого дешевого сорта колбасы, да еще и со скидкой. В этих колбасных обрезках были и самые дорогие сорта. Можно было устроить себе дешевую дегустацию. ■

Вера ОРЛОВА,
доцент кафедры российской истории
ТГУ им. Г.Р. Державина



*«В добротой
и любовью!»*

**ВОЛОДАРСКОГО, 57
ТЕЛ. 53-16-78
ТАМБОВХЛЕБ.РФ**

Продолжателем традиций хлебопечения на Тамбовщине выступает ОАО «Тамбовский хлебокомбинат», более известный как «Хлебокомбинат на Чичканова». Уникальное современное оборудование предприятия и строгое соблюдение рецептуры позволяют производить в крупных объемах вкусный и полезный традиционный русский хлеб. Предприниматели XIX века могли бы только позавидовать разнообразию продуктовой линейки предприятия: более 50 видов хлебобулочной продукции, каждый из которых обладает своей уникальной рецептурой. P