Алексушин Г.В., Робакидзе К.Г.

Особенности торговли кондитерскими изделиями в Российской империи*Самарский экономический государственный университет
(Россия, Самара)*

doi: 10.18411/lj-05-2020-240

ids: lj-05-2020-240

Аннотация

С самых первых дней развития кондитерских изделий было введено много разных сладостей, которые вводились в разных странах. В статье подробно узнаем где были первые заводы и кто был первооткрывателем. А так же распишем все сладости, которые были придуманы в Российской империи.

Ключевые слова: кондитерские изделия, история кондитерских изделий, продажа кондитерских изделий, торговля, Российская империя.

Absatract

From the very first days of the development of confectionery, many different sweets were introduced, which were introduced in different countries. In the article we learn in detail where the first plants were and who were the discoverer. And also we will write down all the sweets that were invented in the Russian Empire.

Key words: confectionery, history of confectionery, sale of confectionery, trade, Russia.

Сладости желанны всегда. В детстве никто не откажется от вкусной и яркой конфеты, да и повзрослев, мы не прочь порадовать себя вкусным тортом или пирожным. Поэтому интерес откуда они к нам пришли заставил меня выбрать данную тему для написания научной статьи.

История развития кондитерской промышленности насчитывает сотни лет. А вот когда появились самые популярные сегодня сладости — конфеты, точно не известно. Историки, опираясь на записи, найденные при раскопках в Египте, делают предположение, что древние египтяне, смешав мёд, орехи и финики, первыми изобрели конфеты. В Восточном Средиземноморье и на Ближнем Востоке во времена крестовых походов выпаривали на солнце и доводили до загустения фруктовый сок в маленьких блюдах из металла, получая тем самым мармелад.

Активное развитие кондитерское дело получило в XV веке в Италии. А в XVI веке с появлением на рынках дешёвого сахара в Европе стали готовить фруктовых сладостей. Ранее лакомства европейцам завозили арабы. Именно они первыми начали варить сахар для получения тягучей приторной массы. В XVIII веке французы готовят мармелад из айвы, абрикосов и яблок. А в начале XX века в мармелад для придания особого вкуса и сохранения формы добавляют рыбий клей.

Истинное удовольствие — шоколад — появился в Мексике. Попробовавший его в XVI веке конкистадор Кортес оценил приятный вкус и предвещал шоколаду большое будущее. А вот шоколадные конфеты появились благодаря бельгийскому аптекарю, который пытался изготовить средство от кашля. Пилули не получились, зато получились прекрасные конфеты. Жена аптекаря придумала упаковывать лакомства в золотистые обёртки, и тогда конфеты стали раскупать быстрее.

В начале XX века в России функционировало более 140 кондитерских фабрик, выпускающих конфеты, печенье, пряники, шоколад и мармелад. Сегодня наша страна находится на 4 месте в мире по изготовлению кондитерских изделий, а производство сладкой продукции считается одним из самых перспективных отраслей бизнеса.

Воздушные десерты, свежую выпечку, печенья, мармелад, нежные пирожные, конфеты ручной работы, красочные торты — весь фейерверк сладкой продукции сегодня можно приобрести в кондитерских.

В кондитерском бизнесе России часто происходит смешение ассортимента в различных форматах предприятий. Потому как владельцы лавок, булочных и кафе хотят привлечь больше клиентов, предлагая широкий выбор сладкой продукции. Однако нельзя сказать, что все они однотипны, каждая кондитерская старается выделиться среди конкурентов, предлагая продукцию, приготовленную по уникальным рецептурам.

Но на примере Фабрика Абрикосова — концерн «Бабаевский», хочу рассказать, как создавалась и зарождалась история. История этой фабрики началась в конце XVIII века с крепостного помещиков Левашовых — Степана Николаева. Он прославился домашней пастилой и мармеладом, которые готовил из яблок барского сада. Когда весть о его сладостях дошла до Москвы, доморощенный кондитер стал готовить их на заказ — для свадеб и других торжеств. На вырученные деньги он купил вольные для себя и семьи, получил свободу и прозвище Обрекосов, которое позже превратилось в известную фамилию. В 1804 году бывший крепостной открыл в Москве маленькую лавку. Покупатели ценили не только изысканный вкус, но и интересную упаковку лакомств. Металлические, деревянные, бархатные коробочки, плетеные корзинки, стеклянные банки хранили как сувениры и использовали в быту. На фабрике выпускали наборы к юбилейным и праздничным датам, в фантики вкладывали открытки, бумажные игрушки, мозаики и головоломки. Абрикосову приписывают появление в России шоколадных зайцев и дедов морозов, обернутых в фольгу. После революции кондитерская фабрика получила название «Бабаевская» в честь героя Гражданской войны Петра Бабаева. Сегодня в историческом здании по адресу Малая Красносельская, 7, располагается музей шоколада и кака «МИШКА»

Для сравнения возьмем: Кондитерская Эйнема — фабрика «Красный Октябрь» Основателя этой кондитерской — предпринимателя Фердинанда Теодора фон Эйнема — в России звали Федор Карлович. В 1850 году он приехал в Москву и начал свой бизнес: продавал пиленый сахар. Позже Эйнем открыл небольшую шоколадную мастерскую на Арбате, которая через 20 лет разрослась до огромной фабрики на берегу Москвы-реки. После смерти Эйнема дело взял в свои руки его компаньон Юлиус Гейс. К началу XX века у фирмы «Эйнем. Товарищество паровой фабрики шоколада, конфет и чайных печений» работали бисквитный, шоколадный, халвичный и другие цеха, ее магазины были в Москве, Санкт-Петербурге, Нижнем Новгороде.

Исходя из выше написанного, можно сказать, что сладости в Российской империи появились давно, и на протяжении стольких лет они идут в ногу со временем и только улучшатся. В мире много людей занимается кондитерскими изделиями и у каждого свой подход к этому делу, поэтому одинаковый вкус сладостей найти почти нереально. Так же можно сказать, что предприятия, которые мы взяли можно сказать, что одни из первых в Российской империи и входят в число известных кондитерских, основатели усердно занимались своим любимым делом, чтобы прийти к развитию своей фирмы.

1. Алексушин Г. «Люблю повеселиться, особенно по-есть...». Из истории самарской кухни // Самара. 2003. Май. №5. С.82-85.
2. Алексушин Г.В. Реклама сейчас и много лет назад // Ваш выбор – весь регион. 2003. №45. 18 ноября. С.8.
3. Евгения Кручина, шоколад.
4. Кромской Д, земляника.
5. <https://www.rp-net.ru/book/OurAutors/Drugie%20avtory/abrikosovyRod.php>