

Евгений Деменок

Братья Крахмальниковы. Двести лет «сладкой» истории

Совпадения – верный знак того, что providение хочет на что-то обратить ваше внимание.

Почти одновременно я познакомился во Всемирном клубе одесситов с приехавшим из Италии Альберто Крахмальниковым, одним из потомков династии легендарных одесских кондитеров, и получил письмо от редактора пражского журнала «Русское слово» Марины Добушевой, в котором она рассказала о том, что нашла в Карловых Варах кондитерскую «Братья Крахмальниковы», открытую другим потомком Крахмальниковых, Григорием Фатеевым.

Стало понятным, что нужно делать интервью. Ехать в Карловы Вары и пробовать сладости, сделанные по семейным рецептам. Но перед этим следовало подготовиться и узнать побольше о семье, построившей фабрику, торты и конфеты производства которой любили минимум пять поколений одесситов – несмотря на неоднократную смену владельцев и названия.

Согласно семейной легенде, первые Крахмальниковы появились в Одессе в 1820 году. Именно тогда Абрам Вольфович, «одесского хлебопекарского цеха мастер», открыл на углу Малой Арнаутской улицы и Резничного переулкa пекарню, а в ней основал пряничное производство. Судя по тому, что ему удавалось прокормить семью, в которой подрастало восемь сыновей, его изделия пользовались спросом.

С сыновьями Абраму Вольфовичу повезло. Двое из них – Лев (родился 4 июня 1864 года) и Яков (родился 10 апреля 1860 года) – развили и подняли отцовский бизнес до головокружительных

высот. И это несмотря на то, что конкуренция в четвертом городе Российской империи была чрезвычайно высокой. В Одессе славились конфеты, пирожные, восточные сладости от Амбарзаки, Амбатьелло, Бонифаци, Либмана, Абрикосова. Их производством и продажей занимались пекарни, кафе-кондитерские, рестораны... А Крахмальниковы открыли сразу фабричное производство – «Одесскую паровую конфектную и пряничную фабрику». Произошло это в 1893 году, и располагалась она на углу улиц Глухой и Госпитальной, в их собственном доме. Яков, купец первой гильдии, был директором, заведовал техническим отделом и всеми производствами. Лев, купец второй гильдии, заведовал финансовым и коммерческим отделами. Контора и фабричный магазин находились по адресу: Малая Арнаутская, 109 (благодаря Ильфу и Петрову эту улицу знают, кажется, во всем мире), кроме этого, в городе бойко торговали еще несколько магазинов, самый известный – в доме Розена на углу Базарной и Екатерининской. Но братьям Крахмальниковым и это казалось недостаточным, и в 1900 году они получили разрешение на установку «в некоторых частях города автоматических аппаратов для продажи конфет». Это было неслыханным новшеством: бросаешь в машину монетку, нажимаешь кнопку – и получаешь конфету. Понятное дело, автоматы, установленные как раз в местах, облюбованных для гуляний, пользовались невероятной популярностью.

Очень скоро фамилия братьев Крахмальниковых стала общеизвестной. Ее знал и стар и млад. Еще бы! Вряд ли в начале прошлого века был хоть один одессит, не попробовавший хотя бы чего-то из их широчайшего ассортимента – карамели и монпансье, мармелада и драже, шоколада и какао, пряников и халвы. Упомянул братьев и Валентин Катаев, гениальный певец дореволюционной Одессы, обладавший феноменальной памятью, в которой хранились мельчайшие детали детства. Вот фрагмент из повести «Белеет парус одинокий», в котором Гаврик, мечтавший стать квасником, встречает Ваньку-ключника:

«Один вид его пламенной рубахи вызывает в человеке желание напиток холодного квасу.

А как он работает! Ловко, споро, чисто...

Вот подходит покупатель:

- Дай-ка, милый, стаканчик.
- Какого прикажете? Кислого, сладкого? Сладкий копейка кружка, кислый – на копейку две.
- Давай кислого.
- Извольте-с!

<...> Маленький штопор вонзается в пробку. Бутылка, зажата между сапог, стреляет. Рыжая пена лезет из горлышка длинными буклями.

Молодец опрокидывает бутылку над кружкой, наполняя ее на четверть желто-лимонным квасом и на три четверти пеной.

Покупатель жадно сдувает пену и пьет, пьет, пьет... А Ванька-ключник уже лихо вытирает стойку и смахивает мокрую копейку с орлом в жестяную коробочку из-под монпансье фабрики «Бр. Крахмальниковы».

Вот это человек! Вот это жизнь!»

Или вот еще:

«Поворачивая за угол, они вдруг оба обернулись, и Павлик с беспокойством увидел во рту у женщины папироску. Ребенка охватил ужас. Ему в голову внезапно пришла мысль, заставившая его задрожать. Ведь было решительно всем известно, что шарманчики заманивают маленьких детей, крадут их, выламывают руки и ноги, а потом продают в балаганы акробатам.

О, как он мог забыть об этом! Это было так же общеизвестно, как то, что конфетами фабрики «Бр. Крахмальниковы» можно отравиться или что мороженщики делают мороженое из молока, в котором купали больных».

Кстати, все расследования случаев об отравлениях показали, что происходили они как раз с теми, кто покупал кустарные подделки конфет братьев Крахмальниковых, кои не преминули в огромном количестве в Одессе появиться. Во избежание дальнейших слухов для всех желающих стали проводить экскурсии по фабрике – и это было таким же новшеством, как и конфетные автоматы. А Катаев в том же «Парусе» окончательно реабилитирует качество конфет:

«Наконец в опустошенной миске осталось всего четыре лиловых мармеладки. Тогда Гаврик с достоинством поклонился тем, кому не хватило, сказал: «Извиняйте», – и распределил четыре ла-

комых кусочка между Женечкой, Мотей и Петей, не забыв, однако, и себя. Давая Пете мармеладку, он сказал:

– Ничего. Она хорошая. Братьев Крахмальниковых».

В общем, имя Крахмальниковых стало частью городского фольклора. Способствовала этому и запоминающаяся упаковка. Картонные и жестяные коробочки-бонбоньерки использовались долгие годы спустя после употребления их сладкого содержания. В карловарской кондитерской «Братья Крахмальниковы» их можно увидеть и сейчас.

А братья тем временем наращивали обороты. Установили паровой двигатель, механизировали производство. Начав с оборота в 56 тысяч рублей в 1893 году, довели этот показатель в до 193,5 тысяч в 1898-м. Число работников увеличилось до ста шестидесяти. В штате был свой врач – братья не только следили за здоровьем работников, но и выплачивали больничные.

А в 1906 году произошло знаменательное событие – производство перевели в новоотстроенные корпуса фабрики на Среднефонтанской улице. Там она находится и теперь. Тогда же, в начале прошлого века, Торговый дом братьев Крахмальниковых стал успешно участвовать в международных промышленных выставках. Их продукция была отмечена наградами на всероссийских и всемирных выставках в 1901, 1904, 1905, 1907, 1908 годах – в Ростове-на-Дону, Москве, Брюсселе, Лондоне и Париже. К 1910-му году на фабрике работало уже четыреста человек, менее чем за двадцать лет производство увеличилось втрое, конфеты продавались по всей Российской империи, и братья всерьез занимались вопросом открытия новых фабрик в Москве и Петербурге.

Все планы нарушила Первая мировая война и последовавший экономический спад. К тому же начались проблемы с подвозом сырья. И, казалось, можно было восстановиться или продать фабрику, и Крахмальниковы даже купили в 1916 году фабрику по производству халвы (Михайловская, 28, фабрика сладостей торгового дома «Л.Х. Дуварджоглу»), но тут грянул октябрьский переворот. Большевики сначала обложили Крахмальниковых контрибуциями – только в апреле 1919-го у них потребовали миллион рублей, в конце июня – еще сто тысяч, а потом и вовсе

национализировали фабрику. С 1922 года она носит имя Розы Люксембург. В конце 1950-х прямо на Дерибасовской улице открылся фирменный магазин фабрики, легендарный «Золотой ключик» – его до сих пор вспоминают с ностальгией несколько поколений одесситов. Там же, на бывшей фабрике братьев Крахмальниковых, была изобретена известная на весь Советский Союз конфета «Стрела» – слесарь Григорий Львович Махлис придумал механизм для скручивания кружочка фольги в конус, куда заливались потом шоколад и начинка.

Но все это происходило уже без участия создателей «сладкой империи». Точная дата смерти Якова Абрамовича еще подлежит уточнению. Лев Абрамович умер в мае 1915-го и был похоронен на уже уничтоженном Втором еврейском кладбище; там же была похоронена умершая в мае 1916-го жена Якова Абрамовича Розалия Яковлевна и умершая в июне 1918-го Лея Абрамовна Крахмальникова, в замужестве Гринфельд. Дети Якова уехали в Америку, двое из сыновей Льва – в Италию. А третий сын и две дочери остались в Одессе.

Интересный факт – в семейных архивах есть фотографии Абрама, сына Льва Абрамовича, участвующего в отрядах еврейской самообороны, созданных во время погромов 1905 года.

О том, как сложилась дальнейшая судьба Крахмальниковых, рассказал Григорий Фатеев, единственный на сегодня продолжатель семейной кондитерской традиции:

– Дети Якова уехали в Америку после первых еврейских погромов. Дети Льва остались, потому что занимались фабрикой, которую так просто не бросишь, да и продать в той ситуации было непросто. Все это так и тянулось – до Первой мировой, а потом и до революции.

У Льва было пятеро детей. Двое уехало в Италию. Альберто, с которым вы познакомились в Одессе, – сын Виктора и внук Абрама, одного из этих двух детей. То есть Альберто на одно поколение старше меня.

В Одессе остались Яков Львович, Анна Львовна и София Львовна. Дочь Якова, Викторина Яковлевна, живет сейчас в Москве. Она 1946 года рождения. У нее есть сын Кирилл, он 1983 года рождения, тоже живет в Москве. У Анны Львовны, к сожалению,

не было детей, ее не стало в 1983 году. Она тоже жила в Москве. София Львовна как раз и является моей прабабушкой. У нее было двое сыновей, Борис и Григорий. Григорий – это мой дедушка, он родился в 1920 году, и я как раз в честь него назван Григорием. Борис был младше его на восемь лет.

– Я читал в Википедии большую статью о вашем дедушке, Григории Бондаревском, известнейшем востоковеде.

– Да, Григорий Львович родился в Одессе, окончил исторический факультет и аспирантуру МГУ, преподавал в Ташкенте, потом в Москве, был профессором Дипломатической академии МИД, почетным академиком Российской академии естественных наук. В феврале этого года я летал в Москву, там громко отмечалось его столетие. Он всю жизнь занимался востоковедением, вложил очень много в развитие отношений России с Индией, и столетие отмечалось с участием посольства Индии.

– Он был награжден орденом Падма Шри.

– Да, это одна из высших государственных наград Индии. И еще премией Джавахарлала Неру. Несмотря на то, что прошло уже семнадцать лет после его смерти, о нем помнят, и это очень приятно. Кстати, еще один знаменитый выходец из нашей семьи – лауреат Нобелевской премии по экономике Роберт Уильям Фогель. Он получил ее в 1993 году.

– Потрясающе. Это по линии Якова?

– Нет. Яков и Лев – не единственные дети Абрама Вольфовича. Третий сын, Исаак, фабрикой не занимался, а вот его дочь, Рахиль, работала на ней под началом своих дядьев. Замуж она вышла за Самуэля Митника. Их дочь и стала мамой нобелевского лауреата. Уильям родился уже в 1926-м в Нью-Йорке, куда из Одессы уехали его родители вместе со старшим братом Ефимом. Ефим, поэт и литературовед, профессор Корнеллского университета, родился в 1920 году еще в Одессе.

Но давайте вернемся в Одессу столетней давности. Так вот, у Григория Львовича было двое детей. Елены, моей мамы, к сожалению, уже нет на этой земле. А Любовь живет в Москве, и мы с ней много общаемся. Вот мы и дошли до меня.

– Вы единственный, кто из всей огромной семьи занимается сейчас кондитерским делом?

– Да. Наверное, можно сказать, что так сложилось. В какой-то момент мы с женой решили попробовать. Наверное, в том числе и потому, что хотели сохранить память о предках. У нас, как видите, множество документов и фотографий, и всего, что связано с кондитерским делом Крахмальниковых, вплоть до столетней давности баночек из-под конфет. Жаль, что нет одного из знаменитых автоматов – говорят, он до сих пор находится в маленьком музее при фабрике. Но туда сейчас не попасть – корпоративные споры.

– То есть вы начали все это, уже переехав в Чехию?

– Мы сюда переехали окончательно в 2004 году. У нас был долгий переезд, в каком-то смысле он начался еще в 1995-м, когда я был еще ребенком. Это были первые шаги моей мамы по созданию здесь туристического бизнеса. Ну и окончательно перебрались через девять лет. И в 2016 году пришли к идее создания кондитерской.

– Говорят, что вам досталась по наследству от прабабушки книжечка с семейными рецептами – это правда или красивая легенда?

– Это правда. Но тут есть несколько нюансов, которые важно понимать. Во-первых, братья Крахмальниковы в лучшие свои годы все делали в промышленных масштабах на весь тогдашний юг России, и это совсем не те рецепты для приготовления домашнего пирога, как мы себе их представляем. Второй момент – если бы мы сегодня попробовали с вами, например, пряники, которые делали в конце XIX и начале XX века, вы бы их сейчас есть не стали.

– Почему?

– Ну, во-первых, там были совершенно иные ингредиенты, сырье, которое мы сейчас уже физически не найдем; во-вторых, тогда ели гораздо меньше сахара. Многократно меньше. В-третьих, мучные изделия были совсем другими. В них не было разрыхлителей, крахмала, всего того, к чему мы сейчас привыкли. И если мы с вами повторим сейчас в точности старый рецепт, то это будет невкусно и непонятно. Поэтому мы используем очень не много старых рецептов, модернизировав их на сегодняшний лад. Моя жена периодически делает такие же пряники, какими они были тогда, но мы просто раздаем их друзьям и знакомым, потому что продать их невозможно.

- Настолько изменились вкусы?
- Да. Во всем сейчас в три раза больше сахара, чем сто лет назад. К тому же чехи любят очень сладкие пирожные и торты.
- А что вам кажется самым интересным и удачным из того, что все же удалось воспроизвести?
- Халва. Это, наверное, то исключение из списка, которое можно повторить очень близко к старому рецепту даже в условиях небольшой кондитерской. Потом зефир, мармелад.
- Вы не думали о том, чтобы продавать фасованные продукты, так, как это делали тогда в Одессе?
- У нас сейчас формат семейной кондитерской, и за несколько лет работы мы уже четко поняли, на что стоит делать упор. Все, что вы тут видите, делается своими силами и каждый день. Это основа основ. Важно еще понимать, что здесь, в Чехии, отношение к кондитерским изделиям совершенно другое. И мы не совсем вписываемся в него.
- Бывали ли вы в Одессе?
- Да, конечно, много раз – и будучи совсем ребенком, и совсем недавно. Прошелся всеми местами, связанными с нашей семьей.
- Но и Карловы Вары оказались вовсе не случайным местом – ведь еще Яков и Лев приезжали сюда на воды?
- Да. Здорово, что все мы, наследники династии Крахмальниковых, знаем друг друга, общаемся, храним информацию о тех славных годах и регулярно собираемся. В 2018-м в Карловых Варах была встреча, на которой присутствовали потомки Крахмальниковых из России, Израиля, Чехии, Италии и Швейцарии. А в прошлом году собирались в Одессе, в Золотом зале вашего прекрасного Литературного музея. Там произошел трогательный момент – на эту встречу пришла немолодая уже одесситка, привела с собой дочь и принесла букет цветов. Оказалось, что ее бабушка работала няней в доме Крахмальниковых, провожала их в эмиграцию. И всю жизнь детям и внукам рассказывала, как жила эта семья, как проводили праздники, как помогали своим рабочим... Так что Крахмальниковых в Одессе помнят.
- Надеюсь, будут помнить и тут, в Карловых Варах.