

Я люблю Сарепту

3 сентября 2015 года исполнится 250 лет со дня основания Сарепты. Это – века для современных наследников Сарепты, жителей Красноармейского района Волгограда. Это – шанс протянуть руку дружбы тем, чьи прародители пришли и основали немецкие колонии на территории России. Это – наш «чемпионат мира по футболу», и очень глупо упустить такую возможность наладить дружеские связи со всеми, кто видит в нашей истории и часть своей.

Несарептское горчичное масло

Пожалуй, нигде в России так не любят горчичное масло, как в Волгограде. На нем жарят рыбу - чтобы корочка была румяная, салаты заправляют - чтобы горчинка была и золотистый оттенок, в тесто добавляют – к этому мы привыкли. Сейчас 2 завода в Волгограде производят нашу драгоценность, и не без успеха – их продукция известна по всей стране. Но только известна, а не знаменита.

С историей производства горчичного масла я познакомился благодаря статье замечательного историка Виктора Николаевича Медведева. С момента основания музея-заповедника «Старая Сарепта» он работает в научном отделе. Им написаны десятки статей, раскрывающих нам особенности многих направлений деятельности колонии Сарепты в 18-20-х веках. Статья о горчичном производстве была опубликована в сборнике по итогам ежегодной конференции «Сарептские встречи» примерно 20 лет назад.

В 1763 году вышел указ Екатерины Великой о необходимости заселения пустующих земель Юго-Востока Российской Империи колонистами из Европы. Замысел императрицы был прост – чтобы в России колонисты стали примером развития. Сарепта была основана в 1765 году как колония гернгутеров, в-основном, выходцев из Германии, главной целью которых было миссионерство среди калмыков. Но производства, которые они здесь создавали, стали действительно «локомотивными» для всей России. Прежде всего речь идет о производстве горчичного масла.

До 19 века основными пищевыми растительными маслами на Руси были горькие на вкус льняное, конопляное, а также импортные – дижонское, оливковое, которые были более дорогими, но тоже горькими на вкус.

В работе В. Медведева говорится о том, что опыты Н. Бекетова, а потом сарептянина Конрада Найтца по разведению горчицы позволили получить горчичное масло с отменным качеством. В 1810 году, после успешной поставки масла ко двору Императора, когда Александр I удостоил Найтца золотых часов за отменное качество продукции, в Сарепте было организовано промышленное производство горчичного масла на конной тяге (лошади ходили по кругу и крутили жернова). Вскоре управление производством перешло к зятю Конрада Найтца – к Иоганну Гличу. Так основалась торговая марка «Гличь», которая стала известной во всем мире. Объемы производства росли, и в середине 19-го века уже существовали десятки горчичных фабрик: в Сарепте – три, в Малых Чапурниках – три, по несколько - в посаде Дубовка и в Царицыне. Разведение и производство горчицы распространилось на север до Самарской губернии, и на запад до Тамбовской и Харьковской губерний.

На мой вопрос, где находилась первая горчичная фабрика, Виктор Николаевич показал на лужайку напротив известного «красного» дома возле моста через Волго-Донской канал.

Но сарептское масло оставалось эталоном, было более дорогим, а главное – чистым и прозрачным, светло-янтарного цвета, без осадка, в отличие от других «янтарных» масел. Сарептское масло при производстве отличало тщательное шелушение и очистка зерна, прессование и отстой масла. Но главной особенностью технологии было то, что для сарептского масла семена горчицы выдерживались 3 года в амбарах при постоянной температуре! Этого позволить себе никто больше не мог.

В 1850-х годах сыновья Иоганна Глича – Константин и Фердинанд – решили полностью модернизировать предприятие. В 1856-57 гг. они построили 4-х этажное кирпичное здание на берегу р. Сарпа, установили паровую машину, изготовленную в г. Плау (Мекленбург),

установили грузовые лифты, транспортеры, паровое отопление. Ассортимент продукции увеличился до 7-8 сортов, объем производства вырос почти на 50%. В 1859 г. император Александр II наградил Фердинанда Глича серебряной медалью «За полезное» на Станиславской ленте «за развитие технологии». Фирма «Наследники И.К. Глич» получила право именоваться «Поставщиком Двора Его Императорского Величества».

Фамилия Глич была очень известна во всей России. В Сарепте они оказывали большую социальную поддержку для своих работников. В их домах, ныне объединенных одной крышей, сейчас располагается клуб «Гличь».

В последние годы в Волгоград к нам приезжали наследники с фамилией Глич, из Швейцарии и Германии. С последними в 2009 году мне довелось общаться. Двое сыновей, Гунтер и Армин Глич, сделали подарок своему отцу и организовали поездку в Сарепту. Их прадед уехал из России в начале 20-го века. В 1910 году он получил приглашение на празднование 100-летия «Торгового Дома Глич», которое широко отмечалось, но приехать в Сарепту не смог. Бурные годы революций, смена власти сделали эти надежды совсем призрачными. Но его сын в качестве служащего по фортификациям во время 2-й мировой войны надеялся побывать в Сарепте, был под Сталинградом, но не дошел всего 10-12 километров, при этом избежал плена. И вот уже внук и правнуки осуществили давнюю семейную мечту. Мы с ними посетили современный горчичный завод. Его директор с гордостью показал новые технологические линии, угостил гостей своей продукцией. В современной Германии горчичное масло почти не известно. Там оно считается технологическим и используется только в промышленности. Кстати, на мой вопрос о старой сарептской технологии, директор улыбнулся и сказал, разве сейчас кто-то будет 3 года ждать чего-то? Поэтому наше горчичное масло выпускается примерно по той же технологии, по которой работали конкуренты фирмы «Гличь», и имеет мало общего с настоящим «сарептским» маслом.

В музее «Старая Сарепта» открыта «горчичная» экспозиция. Там можно увидеть старые этикетки и бутылки, а также образцы современной продукции. И масло «Сарепта», и «Горлинка» имеют янтарно-горчичный цвет. Их отличает вполне обычный для них аромат. Это – нерафинированные масла. И мы привыкли ими гордиться. Например, если мне приходится ехать в другой город, я часто везу в подарок бутылку нашего горчичного масла.

Но оно – несарептское.

Паровая машина

Мы не могли обойти вниманием старое здание горчичной фабрики. Оно простояло 150 лет, и просто просится, чтобы его отреставрировали. Я представляю, какие чувства переживали Гличи, похлопывая старые стены.

Но первый вопрос Гунтера Глича был: «А где паровая машина?»

В книге П.П. Попова «Слово о Старой Сарепте» рассказывается о том, что после гражданской войны все производства Сарепты были разрушены. При большевиках паровая машина была демонтирована и отправлена в Политехнический музей в Москву. Сотрудники музея «Старая Сарепта» пребывали в гордой уверенности, что одна из первых в мире паровых машин из Сарепты действительно находится в этом замечательном музее в Москве.

В 2012-м году мне с дочкой довелось посетить Политехнический музей, незадолго до его закрытия на реставрацию. Мы обошли всю экспозицию на 2-м этаже, где выставлены экспозиции по разным отраслям промышленности 19-го и 20-го веков. Но нашу «сарептскую» паровую машину мы так и не обнаружили. Я обратился за разъяснениями к ведущему специалисту музея Салехову Лерию Таврисовичу. Он с интересом меня выслушал и сказал, что слышит об этой машине впервые. Выразил мнение, что такой экземпляр наверняка был бы жемчужиной их экспозиции. Увы, по его словам, многие подобные экспонаты, попадавшие в музей в начале советской эпохи, не сохранились – «время было такое».



В музее «Старая Сарепта» мой рассказ тоже вызвал уныние – умерла еще одна легенда.

А старое здание, надеюсь, еще дождетя своего возрождения. Это замечательный индустриальный памятник 19-го века, подобных которому уже нет в Волгограде.

***Александр Смирнов,
г. Волгоград***