

КУЛЬТУРА ПОВСЕДНЕВНОСТИ

Игорь  
Богданов

Лекарство от скуки,  
или **История  
мороженого**



# КУЛЬТУРА ПОВСЕДНЕВНОСТИ

Новое Литературное Обозрение

Игорь Богданов

**Лекарство от скуки,**

**или**

**ИСТОРИЯ**

**МОРОЖЕНОГО**

Новое Литературное Обозрение

УДК 644.674(091)

ББК 36.95г

Б 73

В оформлении обложки использована  
работа Н.М. Чернышева «Мороженщица» (1928 г.)

**Богданов И.**

**Б 73 Лекарство от скуки, или История мороженого. М.:**  
Новое литературное обозрение, 2007. — 192 с., ил.

Историю этого, возможно, самого популярного лакомства петербургский историк и литератор Игорь Богданов прослеживает с III тысячелетия до нашей эры, когда в Древнем Китае начали готовить замороженные десерты. Хотя автор сообщает много фактов из «мировой истории мороженого» (например, какое мороженое ел император Нерон, какие десерты подавали на свадьбе Екатерины Медичи и как эскимо завоевало Америку), главный сюжет книги — «приключения» мороженого в России. Речь идет о том, как совершенствовались технологии производства сладкого продукта, полюбившегося еще Екатерине I, и почему потребовался разгром армии Наполеона, чтобы пленить французские способы приготовления этого продукта; о том, как мороженое изготавливали кустари-одиночки и как в 1930-х годах в СССР появились первые фабрики по изготовлению мороженого. Завершается книга небольшой антологией, в которой собраны высказывания о мороженом поэтов и писателей. Автор сумел увлекательно описать историю не просто лакомства, но настоящего «лекарства от скуки». Таким лекарством может стать и эта книга.

УДК 644.674(091)

ББК 36.95г

ISBN 5-86793-536-1

© И. Богданов, 2007

© «Новое литературное обозрение», 2007

*75-летию российского мороженого посвящается*



## ПРЕДИСЛОВИЕ

— Ведь ты любишь мороженое?  
И. С. Тургенев. «Отцы и дети»

Мороженое, согласно словарю С. И. Ожегова, — «замороженное сладкое кушанье из сливок, сахара, сока ягод, ароматических веществ».

Говоря кулинарным языком, мороженое — освежающий десертный пищевой продукт.

Это лакомство, если воспользоваться языком географии, существует во всех странах мира без исключения. Французское *glace*, образовавшееся от этого слова шведское *glass*, немецкое *Eis*, английское *ice-cream*, испанское *helado*, португальское *gelado*, итальянское *gelato*, греческое *paghoto*, финское *jäätelö*, украинское *морозиво*, казахское *балмуздак*, белорусское *марозіва*, монгольское *зайрмаг*, бурятское *морожено* (так и пишется, только буквы «е» в конце не хватает) отличаются друг от друга лишь названиями.

Мороженое, если перейти на язык медицины, полезно всем (кроме тех, кому оно категорически противопоказано), поскольку большинство его видов содержит необходимые для поддержания организма в тонусе и для нормализации обмена веществ белки, аминокислоты, жиры, углеводы, минеральные соли и микроэлементы (калий, кальций, фосфор, магний и в небольшом количестве железо). Оно обладает хорошей усвояемостью и высокой калорийностью. Мороженое полезно еще и потому, что оно великолепно снимает стресс. Происходит

это благодаря содержащемуся в молоке и сливках — основных ингредиентах при изготовлении мороженого — эффективного природного транквилизатора триптофана. Триптофан участвует в синтезе серотонина — одного из важнейших нейромедиаторов в головном мозге — и в процессе выработки ниацина (витамина В3). Кроме того, он способствует увеличению выброса гормона роста и уменьшению воздействия никотина. Мороженое поэтому успокаивает нервную систему, поднимает настроение, помогает справиться с бессонницей. Ученые одного из исследовательских институтов Лондона научно обосновали факт, что мороженое заставляет людей радоваться и чувствовать себя счастливыми. Оказалось, что мороженое влияет на те зоны мозга, которые отвечают за ощущение радости, причем для активации этих зон достаточно всего лишь одной его ложки. Серотонин называют «гормоном счастья»; это он защищает нас от стрессов, благодаря чему любители мороженого более довольны, спокойны и умиротворены, чем те, кто его не любит.

А еще с помощью мороженого можно закаливать горло! Как? Да очень просто: когда вы едите мороженое, оно тренирует горло перед предстоящими зимними холодами и... очередными порциями мороженого. Главное тут — знать меру. А то получится как в случае с писателем Л. Н. Андреевым, который называл отношение к себе некоторых современных ему театров «клубничным мороженым» — вроде бы и привлекает, и красочно, а все больше холодит, чем питает. А то и аллергию вызывает. А вот наша современница, певица Мадонна, взяла и положила мороженое в основу своей диеты. Ведь калорийность средней порции мороженого — всего около 100 калорий, а это в четыре раза меньше калорийности кусочка торта.

Женщин вообще связывают с мороженым гораздо более тесные отношения, чем с мужчинами, заметил

английский журналист Гай Браунинг. А все потому, что мороженое, считают некоторые женщины, намного разнообразнее и приносит гораздо большее физическое удовольствие. Некоторые мужчины вообще не едят мороженого, поэтому вряд ли у них есть что сказать на этот счет.

По цене, говоря социально-экономическим языком, мороженое доступно всем без исключения — и Мадонне, и нам с вами. Его можно приобрести на улице, в магазине и в гипермаркете, заказать в самом дорогом ресторане или заурядном кафе, мороженое можно покупать на пенсию или на стипендию, им можно угощать любимую девушку или дорогого дедушку, оно уместно на свадьбе и на похоронах, в Кремле и в кинотеатре, в пентхаузе и в коммуналке, его едят топ-менеджеры и, по слухам, простые дилеры (причем исключительно за рулем джипа — дилеры, говорят, люди занятые). Поистине демократический, не ведающий национальных и социальных различий продукт!

Переходя на язык педагогики, замечу, что мороженое — инструмент контроля над детьми. Это лучшая награда ребенку за хорошее поведение и превосходная угроза наказать его за проступок, пообещав лишить мороженого. Ведь мороженое и дети — неразделимы. На улице никогда не встретишь ребенка, грызущего морковку или репку, зато нередко увидишь его с мороженым или, что чаще, настырно просящим мороженое — точно так же произносят магическое заклинание, которое обязательно должно осуществиться.

Мороженое можно уплетать, глотать, наворачивать, слизывать, им можно лакомиться. Глядя на то, как вы едите мороженое, опытный психолог без труда определит ваш характер. Если вы надкусываете мороженое зубами — значит, вы человек решительный, а то и агрессивный. Осторожный в проявлениях своих чувств человек, неуве-

ренный в себе, лижет мороженое кончиком языка. Про того, кто ест мороженое, слизывая его с пальца, можно сказать, что это человек открытый, не признающий условностей и комплексов, и вместе с тем неаккуратный. Человек, который медленно ест мороженое, наделен терпением и осмотрительностью; он расчетлив и бережлив. Осмотрителен и тот, кто предпочитает есть мороженое ложечкой или поддевая его кусочком вафли или печенья.

Глядя, как девочка ест мороженое, у поэта А. П. Тимофеевского (того самого, который сочинил текст «Песенки крокодила Гены», ставшей народной, — «Пусть бегут неуклюже...» и т. д.) родились следующие строки:

Она, как балерина в пачке,  
В ней все — движение и жест,  
Так, чтобы платье не испачкать,  
Она мороженое ест.

И в предвкушенье сладкой муки  
Она кричит: — Спасибо, па!  
И губы выпятив и руки  
В каком-то невозможном па.

Подобно трубачу, внедрившись  
В им выдуваемый мотив,  
Вся наклонившись, наклонившись,  
Как бы в падении застыв.

А вот другой сочинитель, Г. Х. Миллер, в своей книге «Сонник, или Толкование сновидений» утверждает, что «есть во сне мороженое — предвещает Вам успех в начатых делах. Видеть детей, едящих мороженое, означает процветание и счастье, которые будут сопровождать Вас всю жизнь. Для молодой женщины опрокинуть мороженое в присутствии ее любовника или друга — означает ее увлечение другим и неоправданную жестокость к сво-

ему возлюбленному. Видеть растаявшее мороженое — знак того, что неожиданное огорчение омрачит Ваше удовольствие». Дождитесь, когда вам приснится мороженое, и убедитесь в справедливости этих предсказаний.

Большим любителем мороженого был М. Ю. Лермонтов. Мороженое, говоря словами его Арбенина из драмы «Маскарад», — «лекарство от скуки». Так было во времена Лермонтова, так и сегодня. Вам скучно? Купите мороженого. Оно ведь, как и медики утверждают (о чем говорилось выше), создано еще и для того, чтоб улучшать настроение.

В литературе, раз уж мы ее затронули, мороженое встречается никак не реже, чем в жизни, — нужно только читать побольше. У Рэя Бредбери есть рассказ «Чудесный костюм цвета сливочного мороженого», а у Ирвина Шоу — «Клубничное мороженое с газировкой». В рассказе Эрнеста Хемингуэя «Старик и море» есть такая поэтическая строка: «Он поглядел на небо и увидел белые кучевые облака, похожие на его любимое мороженое». Гуров из «Дамы с собачкой» А. П. Чехова «часто заходил в павильон и предлагал Анне Сергеевне то воды с сиропом, то мороженого». Прекрасный, между прочим, выбор, имея в виду намерения Гурова.

Мороженое встречается и в произведениях современных писателей. Ирина Полянская, например, за рассказ «Утюжок и мороженое» получила в 2003 году литературную премию имени Юрия Казакова как за «лучший русский рассказ» (прочитать его вы можете в этой книге, ибо хорошую русскоязычную прозу нынче встретишь редко — см. Приложение 1).

Литература продлевает короткую жизнь мороженого. Как и его производители, которые пытаются растянуть ее хотя бы до нескольких месяцев, добавляя в него то, что мы не любим, — эмульгаторы, стабилизаторы, кра-

сители. Но стоит нам только развернуть обертку, и оно тает прямо на глазах — не иначе, как от предвкушения встречи с нами. А ведь это так редко бывает, чтобы кто-то настолько был рад увидеть вас.

Предпочтения человека изменчивы, но его любовь к мороженому выдержала испытание столетий, и ничто не указывает на то, что отношениям человека и мороженого в будущем что-то угрожает, если только не помешают производители, продолжающие экспериментировать с его компонентами и с нашими желудками.

Рекламу мороженого практически не увидишь по телевизору\*; герои телесериалов и кинофильмов беспрестанно курят и пьют горькую, призывая зрителей делать то же самое, а вот мороженое не едят. Но оно и не нуждается в рекламе! О мороженом даже книг практически не пишут — не потому ли, что словами не передать, какое оно бывает вкусное? Надо быть большим поэтом, чтобы по-настоящему воздать ему должное (см. Приложение 2)! С мороженым ничто не сравнится — и даже история у него особенная, ибо это история человеческой слабости, объединяющая детей и взрослых, богатых и бедных, толстых и тонких, тещ и зятьев, генералов и допризывников, сладкоежек и любителей перченого и соленого, и даже людей и собак. Эта история особенная еще и потому, что происхождение мороженого окутано таким же покровом тайны, что и вкус первого мороженого. Но для того ис-

---

\* Все дело еще и в том, что мороженого, которое не растает за долгие часы съемки, в действительности не существует. Поэтому вместо любимого сладкомолочного продукта используют... взбитое картофельное пюре. А вместо льющегося шоколада по этой же причине используют... клей ПВА. В советском фильме «Старик Хоттабыч» (1956 г.) артист Н. Н. Волков, исполнявший роль главного героя, вынужден был в одной из сцен глотать не мороженое, как думали юные и взрослые зрители, а глазированные сырки — дублей было много.

торики и существуют, чтобы восстанавливать цепочку событий или напрягать воображение, когда, хоть застрелись, не отыскать необходимое звено в виде документального свидетельства.

В отличие от двигателя внутреннего сгорания, фотоаппарата или пылесоса у мороженого нет точной даты рождения, и нам неизвестно, кто изобрел его первым. Но если еще можно встретить индивидуума, который не знает, что такое двигатель внутреннего сгорания или не держал бы в руках пылесоса, то нет человека, который не ел мороженого. И история мороженого не менее занятая, чем у прочих изобретений, делающих жизнь человека разнообразнее и интереснее. Это история о том, как человек стремился сделать свою жизнь слаще, в отличие от истории пылесоса, в которой, как я подозреваю, речь идет о том, как человек хотел сделать свою жизнь чище (насчет двигателя внутреннего сгорания ничего не могу сказать, т. к. не представляю себе, что это такое, но думаю, что и его человек изобрел неспроста).

Это универсальное лакомство не только называется в каждой стране по-разному, но в разных странах имеет свою историю. И наша страна, называвшаяся в разные исторические эпохи по-разному, — не исключение.

В СССР мороженое, наверное, было единственным продуктом, который никогда не попадал в разряд дефицита. Мало того — это единственный общедоступный продукт, качество которого никогда, со времени начала его промышленного производства у нас в 1932 году, не ухудшалось и не уступало зарубежному (а по мнению тех, кто не пробовал зарубежное, и превосходило его). Реклама пломбира с пингвином наравне с рекламой «Сберегательной кассы» и призывом действовать энергично при первых запахах газа и звонить «04» были единственной рекламой в СССР. Фабричное производство мороженого

являлось в СССР отраслью промышленности, на которую работали санитарные лаборатории, специалисты инженерного дела, сельского хозяйства и торговли. Кондитеры-мороженщики, меж тем, в отличие от представителей большинства прочих профессий, всегда были свободны в своем творчестве. Мороженое в СССР было вне политики и идеологии; его просто производили, качественно и без перебоев, на радость людям, не делали инструментом для доказательства «достижений» в какой-либо области и не печатали на обертках образов вождей пролетариата.

В России, до СССР, мороженое было совсем не то, какое мы знаем сегодня, но тоже принадлежало к разряду лакомств. В постсоветской России мороженое продолжает оставаться одним из любимых продуктов, несмотря на расширяющийся ассортимент других кондитерских и околосладостных изделий, вызывающих неистребимый интерес у детей и неподдельный, не без оснований, ужас у взрослых. Дети любят его всегда и в любом виде. Если бы расписание дня составляли некоторые юные школьники, из числа вполне нормальных, т. е. (в отличие от родителей) современных, то вот как бы оно выглядело:

- 10.10 – завтрак (мороженое, чипсы, сэндвичи, кола)
- 10.15 – бегом в школу
- 10.30 – 11.45 – компьютерная грамота
- 11.45 – 12.20 – перемена
- 12.20 – 13.30 – пинг-понг (проигравший покупает мороженое)
- 13.30 – 13.45 – компьютерные игры
- 14.00 – 14.35 – обед (как в ресторане, с суши и с мороженым)
- 14.35 – 15.05 – просмотр мультфильмов с поп-корном и мороженым
- 15.05 – 16.00 – физкультура, по окончании мороженое
- 16.00 – 10.00 – Интернет.

## Предисловие

А какое мороженое ели в России до 1917 года? И как обстояло дело с производством и потреблением мороженого в других странах? С чего, собственно, все началось, и давно ли? Вот вопросы, на которые попытаемся найти ответы в этой книге. Оговорюсь сразу — технологические аспекты промышленного производства мороженого я оставляю в стороне, поскольку не являюсь специалистом в этой области. Только специалисты знают, что на производство мороженого затрачивается около 24 часов, в процессе которых масса нагревается до плюс 860°С и охлаждается до минус 180°С. Мы с вами этого не знали (до сих пор). Меня — надеюсь, как и вас, иначе вы взяли бы какую-нибудь другую книгу, — интересует прежде всего история мороженого, прошедшего в своем развитии путь от изысканного лакомства до продукта повседневного спроса и не утратившего по прошествии веков признаков, присущих деликатесам. Без малейшего преувеличения можно сказать, что это часть истории человечества, которому еще на заре цивилизации стало ясно, что жизнь без мороженого — скучная и пресная. Человеку ничего не оставалось, как изобрести лекарство от скуки, и он изобрел его. Проследим же, этап за этапом, перемещаясь из одной страны в другую, из века в век, в каком направлении шло развитие мороженого и к чему это самое развитие привело. То есть, другими словами, посмотрим, чем дело кончилось, чем сердце успокоилось.

Выражаю благодарность за предоставленные сведения Н. М. Трусановой («САМ-ПО», Самара), А. А. Борисенко («Талосто», Петербург), М. А. Кроминой («Альтер-ВЕСТ», Москва), Д. Х. Гайфулиной (Хладокомбинат № 1, Петербург), М. А. Ананьину (Престиж-ФМ, Петербург), а также Юрию Николаевичу Кружнову (Российская национальная библиотека).

## 1. МОРОЖЕНОЕ ПОКОРЯЕТ МИР

Это лучшее мороженое на всем белом свете, я сам выбирал его.

*Е. Л. Шварц. «Золушка»*

Предшественниками мороженого немногочисленные историки этого продукта единодушно, включая автора этих строк, считают смешанные со снегом или льдом фруктовые воды, фрукты и соки. На Дальнем и Ближнем Востоке подобные смеси были известны еще в древности. Однако они принадлежали к числу изысканных яств и были весьма редким лакомством, ибо замораживание их производилось при помощи льда или снега, а то и другое не всегда и не всем доступно, особенно в южных странах. В Китае в III тысячелетии до н. э. в домах богатых людей подавали в качестве десерта воду с лимоном и со льдом, а также охлажденные фруктовые соки («фруктовый лед»). Древние китайцы лакомились снегом и льдом, смешанным с кусочками апельсинов, лимонов и зернышками гранатов. Рецепты и способы хранения держались в тайне и были раскочены лишь в XI веке до н. э. в книге «Ши-Цзин» — каноническом сборнике древних песен.

В 600-е годы н. э. в Китае к перечисленным выше составляющим начали добавлять молоко. Во времена династии Тан (618–907 гг. до н. э.) к высочайшему столу подавали замороженный десерт, приготовленный по весьма сложной технологии. Буйволиное, коровье и козье молоко смешивалось с дробленным рисом, подогревалось и сквашивалось, затем его подслащивали, добавляли

## 1. Мороженое покоряет мир

для густоты муку, а для аромата — камфару (!) и охлаждали на льду с селитрой.

К сожалению, помимо самого факта существования замороженных десертов в древности, о том, как они готовились или что еще входило в их состав, мы практически сказать больше ничего не можем — древние историки не зафиксировали ни на стенах пещер, ни на пергаментях, ни на глиняных табличках, ни в фольклоре интересные нас сведения, и воссоздать вкус того, что готовили на десерт наши далекие предки, мы не в состоянии. Можно лишь на основании дошедшей до нас обрывочной информации о повседневной жизни наших пращуров строить догадки и предполагать, что человек, прежде чем добиться подходящего для себя вкуса какого-нибудь блюда, шел путем экспериментов и дегустаций — то обжигаясь, то простужая горло, если блюдо оказывалось чересчур холодным. И одно можно сказать наверняка: мороженое — *изобретенный* продукт, в отличие, скажем, от вина, которое считается продуктом *открытым*: оставил древний человек раздавленные ягоды в миске, спустя какое-то время попробовал — вкусно! Открытие! С мороженым такой номер не пройдет — не один достойный кулинар, как увидим дальше, голову сложил, и все из-за изобретенного им мороженого.

И в случае с вином, и в случае с мороженым имена невольного счастливого или изобретателя нам неизвестны. Вот решил кто-то в Древнем Китае добавить молока в замороженный десерт, получилась смесь на молочной основе, а это уже ближе к тому, что мы сегодня называем мороженым. Это потом уже люди совместными усилиями пришли к выводу, что для того, чтобы мороженое имело однородную и нежную структуру, в нем должны равномерно распределяться молекулы воды и жира, тогда кристаллы льда, возникающие при замораживании, будут очень

мелкими. В древности мороженого в его классическом понимании не существовало, а были нежирные замороженные десерты: охлажденные фрукты с мелко наструганным сладким льдом, замороженные сиропы, соки, фруктовый лед, но тогдашний потребитель и не ждал ничего другого, временно довольствуясь тем, что есть. Да и вкусы людей со временем претерпели значительные изменения: то, что наши далекие предки считали мороженым, нам бы показалось лишь охлажденным соком.

Отсюда вывод: мороженое — плод коллективного творчества, своего рода фольклорное произведение, родившееся не сразу и вобравшее в себя достижения, в том числе и технологические, разных эпох и культур. Мороженое стало результатом фантазии и таланта кулинаров разных эпох и народов.

Именно из Китая, очевидно, рецепты приготовления замороженных десертов попали на Аравийский полуостров, в Индию и в Персию. Величайший мудрец всех времен, Соломон (965—928 гг. до н. э.), царь Израильско-Иудейского царства, тоже любил замороженные десерты, но настоящего мороженого не пробовал, так как оно еще не было изобретено, несмотря даже на то, что мудрецов тогда было несравненно больше, чем сегодня.

Из европейцев первый шаг к изготовлению мороженого сделали греки. Известно, что Александру Македонскому (356—323 гг. до н. э.) подавали в походе фруктовые соки со снегом. Специальные гонцы отправлялись в горы, чтобы брать там снег. Александр Македонский не только любил «мороженое» сам, но и поддерживал боеспособность своего воинства питьем, которое охлаждали льдом.

Древние греки добавляли снег и в вино. В домах знатных людей нередко к столу подавали охлажденные фруктовые смеси на молочной основе. Эти первые виды мороженого можно было увидеть преимущественно на

## 1. Мороженое покоряет мир

столах людей, обладавших властью и влиянием, для которых оно было символом их высокого общественного положения, — в самом деле, простолюдину не пристало посылать гонцов в горы за снегом, чтобы охладить с его помощью вино для гостей. Мороженое еще не набрало консистенцию и жирность сливок, а его уже полюбили сливки общества.

Из исторических источников мы знаем, что в Древнем Риме высшая знать наслаждалась замороженными смесями в IV веке до н. э. В отличие от греков, древние римляне добавляли в вино еще и лед. О замороженных напитках упоминали «отец медицины» Гиппократ и историк и писатель Ксенофонт. Специально для императора Нерона (37–68 гг. н. э.) с альпийских вершин доставляли снег, который смешивали с фруктовыми соками и медом. Знатоки утверждают, что впервые мороженое для Нерона было изготовлено из льда и соков в 62 году н. э.

Люди не очень знатные тоже, в общем-то, знали толк в охлажденных снегом напитках, и воспитатель Нерона Сенека даже не раз упрекал своих сограждан в чрезмерном увлечении ими. В трактате известного среди современников римского чревоугодника Гавия Апиция «О кулинарном искусстве», написанном около III–IV веков н. э., говорится об использовании льда в тогдашней кулинарии, в частности, при приготовлении десертов.

После гибели Римской империи о замороженных напитках было надолго забыто, тогда как в странах Востока продолжали употреблять снег и лед для приготовления различных блюд и особенно охлажденных напитков (шербетов или сорбетов). В книге немецкого востоковеда А. Меца «Мусульманский ренессанс» рассказывается о том, что знатым египтянам лед для охлаждения напитков привозили из Сирии. В Мекку лед доставлялся караванами верблюдов с горных вершин Ливанского хребта.

История мороженого в темную эпоху Средневековья покрыта холодным, как эскимо из морозилки, мраком. Можно, меж тем, сказать об этом времени, что обильный и, главное, *разнообразный*, с изысканными десертами стол продолжал оставаться символом власти и благополучия. Нередко именно количеством блюд, их новизной аристократ стремился поразить своих *дорогих* гостей и доказать им таким образом свою щедрость и состоятельность. Мороженое не могло не появиться на столах богатых людей, ибо изготовление его требовало от поваров искусности, даже виртуозности, особых знаний и наличия специальных приборов и продуктов.

Очередной, спустя тысячелетие, всплеск увлечения мороженым в Европе приходится на 1295 год, когда знаменитый венецианский путешественник Марко Поло возвратился из Китая и привез на родину, в Италию, рецепты замороженного чая с добавлением фруктов — незнакомое дотоле европейцам сочетание, а также «фруктового льда». В последние годы уже нашего времени некоторые историки, впрочем, подвергли сомнению широко распространенное в исторической литературе утверждение о том, будто именно этот итальянец приобщил европейцев к мороженому, — ни в одном месте его воспоминаний о мороженом вообще не говорится (как не говорится, между прочим, о Великой Китайской стене, о книгопечатании в Китае, о том, что китайцы едят палочками и пьют чай). Есть даже точка зрения, что Марко Поло вообще не был в Китае! Как бы там ни было, примерно с XIII—XIV веков в Европе интерес к замороженным смесям возродился с новой силой. В XVI веке в Италии замороженные молочные смеси с фруктами были распространены уже весьма широко, и это увлечение охватывало все новые страны (охлажденный чай с фруктами не прижился). Однако все это время мороженое оставалось делом избранных, его

## 1. Мороженое покоряет мир

считали экзотическим лакомством для императоров и королей – кроме Италии, где мороженое быстрее, чем в других странах, становилось массовым продуктом.

Итальянцы, главным образом из Венеции и Сицилии, вели торговлю с Востоком, и именно итальянские кондитеры усовершенствовали рецепты восточных блюд. Кроме того, жители Апеннин – наследники кулинарных достижений и гастрономических пристрастий эпохи Древнего Рима, и не удивительно, что именно они явились распространителями некоторых восточных блюд и, в частности, десертов в Европе. Из итальянского в другие языки пришли и некоторые термины, например, «сорбет», появившийся в Неаполе и на Сицилии. Сорбеты подавали между блюдами как *entremets*<sup>\*</sup>, для освежения вкуса (их и сегодня подают, например, в дорогих ресторанах), в антрактах оперных представлений.

Арии во все времена неизменно пользовались популярностью у ценителей классической музыки. В Италии, на родине арии и сорбета, родилось выражение «*aria di sorbetto*» – так называли арии, исполнявшиеся менее одаренными певцами, во время выступления которых можно было выйти из зала и освежиться сорбетом. Современники утверждают, что французский писатель Стендаль (1783–1842) часто бывал в *La Scala* в Милане и во время «*aria di sorbetto*» с наслаждением отдавал должное различным сорбетам, которые продавались в буфетах этого театра.

Сорбет, таким образом, как один из предшественников мороженого, стал если не предметом торговли, то сделался доступен довольно широкому кругу людей, в

---

<sup>\*</sup> В переводе с французского – «легкое блюдо, подаваемое перед десертом». Вспомним у А. С. Пушкина: «Тардиф, умом неистощимый / На *entre-mets*, на пироги» (Тардиф – владелец ресторана в Петербурге в пушкинское время).

частности, театралов, но самые изысканные сорта сорбета можно было отведать только в домах богатых людей.

Правители Венеции первое время строго следили за соблюдением восточной рецептуры, не позволяя поварам ни на йоту отступить от нее, но потом полностью доверились поварам, изумившись их изобретательности. Со временем мода на мороженое распространилась по всей Италии. Флорентийский повар Джакомо Джильери, долгое время служивший у багдадского калифа, подарил родному городу рецепт нежнейшего разноцветного *sorbetto* — охлажденного фруктового сока с различными добавками, о котором уже говорилось. Позже во Флоренции стали готовить густую массу из смеси соков, придавая ей различные формы. Десерт раскладывали в оловянные или жестяные коробки и замораживали, обложив толченым льдом и солью, — это уже почти «наше» мороженое.

Итальянцы, как мастера приготовления замороженных десертов, были востребованы повсюду в Европе. Мало того — отправка ко двору европейского монарха итальянского мороженщика почиталась адекватной дарению произведения искусства, и в качестве ответного жеста можно было ожидать столь же дорогого «живого» подарка.

Переезжая в другую страну, высокопоставленные итальянцы нередко брали с собой кулинаров из числа соотечественников. В 1533 году уроженка Флоренции Екатерина Медичи (1519–1589) отправилась в Париж, чтобы выйти замуж за герцога Орлеанского, будущего Генриха II. Итальянские кондитеры, приглашенные Екатериной, приготовили по этому случаю 34 вида мороженого и на протяжении 34 дней церемонии бракосочетания подавали к свадебному столу каждый день новое мороженое. Потом в Париж, ко двору Екатерины Медичи, был приглашен флорентийский... архитектор Бернар-

## 1. Мороженое покоряет мир

до Буонталенти, чтобы готовить замороженные сласти из малины, апельсинов и лимонов. Утверждают, что ни один королевский прием не обходился без мороженого, которое украшали орехами, фруктами, мармеладом... да чем только не украшали! Будто бы и сын королевы, Генрих III (1551–1589), был не однажды замечен в чрезмерном употреблении мороженого.

Рецепты приготовления мороженого, которое поначалу готовили только при королевских дворах, были засекречены, а придворных кулинаров заставляли под присягой хранить молчание. За разглашение тайны можно было и головой поплатиться. После того как Генриетта Мария, внучка Екатерины Медичи, вышла в 1625 году замуж за английского короля Карла I, ее повару-французу Жерару Тиссену (*G. Tissain*) пригрозили смертной казнью за разглашение тайны его кулинарного мастерства. Но кулинара даже столь суровая угроза не остановила. После казни Карла I в 1649 году Тиссен вернулся во Францию и продал-таки рецепт своего лучшего мороженого под названием «ледяная неаполитанка» в одно из парижских шоколадных кафе. В том же году Тиссен придумал оригинальный рецепт замороженного ванильного крема — из молока и сливок.

Возвращаясь к Екатерине Медичи, надо сказать, что именно она привила французскому двору вкус не только к изящной обстановке с великолепными картинами (так называемая «развеска»), изысканной мебелью и древними скульптурами, но и к тонкой кухне. При дворе Медичи восстанавливались рецепты любимых блюд самого Апиция.

Активным и на редкость удачливым пропагандистом мороженого следует считать сицилийца Франческо Прокопио деи Кольтелли (*Procopio dei Cottelli*, 1650–?). В 1676 году он, находясь в столице Франции, получил в числе прочих

двухсот пятидесяти торговцев прохладительными (и не только) напитками от Людовика XIV «привилегию» (исключительное право) на производство и продажу на улице всех видов ликеров, лимонадов, кофе, чая и замороженных фруктов (таких торговцев называли «*limonadiers*», а в России, в XIX веке, — «лимонадчиками»).

Взяв псевдоним Франсез Прокоп (т. е. Прокоп-француз, или французский Прокоп, что одно и то же), итальянец открыл в 1686 году в Париже, на левом берегу Сены, в доме 13 по Рю-де-Дансьен-Комеди, кафе «*Le Procope*», где продавались не только охлажденные соки, кофе и лимонад, но также мороженое, что было тогда редкостью. Интерьеры он украсил большими зеркалами, хрустальными канделябрами, расставил столы с мраморными столешницами. Наверное, это первое кафе-мороженое в мире. И наверняка единственное, которое могло похвастаться таким большим числом знаменитостей, побывавших здесь: Жан де Лафонтен, Вольтер, Дени Дидро, Жан-Жак Руссо. Постоянными посетителями здесь были Дантон, Марат и Робеспьер, а также Оноре де Бальзак, Виктор Гюго, Альфред де Мюссе, Анатоль Франс и Поль Верлен. «*Le Procope*» был настолько знаменит, что это кафе, когда о нем вспоминают нынче, нередко отождествляют не только с мороженым, но и с Французской революцией, а иногда и с эпохой Просвещения.

В конце XVII века появились рукописные, а затем и опубликованные рецепты приготовления мороженого или замороженных напитков, ликера, мороженого с лимоном, помаранчем, клубникой, с вином и с малиной. Кстати, это были весьма серьезные сочинения: книги о кулинарии, и о мороженом в частности, считались тогда учеными трудами, ибо в них содержались теологические и философские объяснения такого непонятного многим и сегодня явления, как замерзание воды.

## 1. Мороженое покоряет мир

Некоторые заводили рукописные кулинарные книги, в которые записывали и рецепты приготовления мороженого. В 1690-х годах английская графиня Грейс Грэнвилл (*Grace Granville*) занесла в свою тетрадь следующий рецепт приготовления понравившегося ей мороженого: «сливки, сахар и три ложки апельсинового сока». Весьма оригинальный рецепт, но это все-таки не мороженое, ибо ничего *мороженого* среди компонентов этого блюда нет, но в историю мороженого миссис Грэнвилл все-таки вошла, потому что свой десерт она, быть может, первой назвала «*ice-cream*».

В 1692 году в Париже были напечатаны кулинарные книги Н. Одигера (*N. Audiger*) и Ф. Массиало (*F. Massialot*), надолго сделавшиеся популярными. В 1703 году в Англии вышел в свет перевод на английский язык труда Массиало, а в 1718 году там появилась и первая оригинальная кулинарная книга, автором которой была Мэри Илз (*Mary Eales*), кондитер при дворе королевы Анны. В этой книге имелся и рецепт приготовления мороженого. Миссис Илз рекомендовала взять «любые сливки, какие вам нравятся, простые или подслащенные, и добавить фрукты». Все это нужно было охладить, тогда, по задумке миссис Илз, получится «*ice-cream*». Шаг вперед по сравнению с рецептом миссис Грэнвилл.

Добралось мороженое и до Германии. В 1689 году в Гамбурге был опубликован перевод французской кулинарной книги с рецептами приготовления мороженого. Но более или менее известным в этой стране мороженое стало во время правления короля Фридриха II (1712–1786), поклонника французского Просвещения. Монарх состоял в переписке с Вольтером и старался сделать так, чтобы Берлин во всем следовал французской моде, отдавая должное и увлечению французов мороженым. В Германии, однако, мороженое долго оставалось изысканным

яством из-за высокой цены на сахар, и позволить себе такой дорогой десерт могли только состоятельные люди, а некоторые так и вовсе опасались его. Иоганн Вольфганг Гете, дабы «дать читателю представление о неискушенности тогдашних людей» (речь в его воспоминаниях идет о 1759 годе), привел случай из собственной жизни: «...моя мать очень огорчила нас с сестрою, выбросив мороженое, которое нам прислали французы со своего стола, — ей казалось невозможным, чтобы детский желудок мог переварить лед, хотя бы и насквозь просахаренный». Знала бы мать Гете, что переваривают детские желудки в наши дни...

Свое веское слово в пользу мороженого мог бы сказать Отто фон Бисмарк (1815–1898), осуществивший такую грандиозную задачу, как объединение Германии, и долгое время считавший, что мороженое не представляет собою ничего особенного и годится только для дам. Между тем и «железному канцлеру» пришлось преодолеть нелюбовь к этому продукту, когда в 1882 году в Риме на банкете в честь подписания тройственного союза между Германией, Австро-Венгрией и Италией на десерт было подано мороженое, окрашенное цветами стран-союзниц.

В Англии мороженое стало распространяться со времени правления Карла II (1660–1685) — поначалу, как и в других странах, оно появилось при дворе и в домах аристократов и, как и везде в Европе, числилось по разряду деликатесов для избранных. С 1646 по 1660 год будущий английский король находился во Франции, где сблизился с Людовиком XIV, что не могло не оказать влияния на его кулинарные предпочтения. Тотчас после коронации в 1660 году Карл II распорядился построить помещение для хранения льда в Сент-Джеймском парке. 28 (или 29) мая 1671 года во время празднования Дня св. Георгия, покро-

## 1. Мороженое покоряет мир

вителя Англии, в Виндзорском замке на десерт подавали мороженое, что запечатали все исторические хроники.

Способы приготовления мороженого постепенно становились известны не только разным европейским дворам, но и за пределами дворцов и замков. Открытие того, что соль снижает точку замерзания расколотого льда (первое известие на эту тему появилась еще в 1550 году в Испании), дало возможность готовить и хранить замороженные продукты, а последующим толчком к появлению мороженого явилось изобретение деревянного ведерка с вращающимися лопаточками. Со временем получили распространение и химические методы заморозки. Продукт в формочке помещался в воду (затем в воде растворялась селитра) или в лед вместе с солью. После этого внутреннюю и внешнюю формы начинали вращать, что способствовало более быстрому замораживанию продукта без образования крупных кристаллов.

В 1560 году испанский доктор Бласиус (Базилиус?) Виллафранка в попытке лучше заморозить смесь из сливок, фруктов и специй рискнул и обрызгал лед и снег, в котором хранился десерт, селитрой (подобные эксперименты, как мы помним, проводились еще в Древнем Китае). Опыт удался, и это привело к изобретению первой «морозильной камеры».

В позднее Средневековье, преимущественно в дворцовой кулинарии, в рецептах замороженных десертов стали появляться сливки, яичные желтки, масло и другие жировые продукты. Мороженое становилось все более жирным, разнообразным и все более похожим на то, что знакомо нам сегодня.

Появлению мороженого на столах монархов и аристократов способствовало и то, что лучшие фарфоровые заводы Европы с самого начала своей деятельности выпускали специальную посуду для него. В XVII—XVIII веках

мороженое подавали в металлических или стеклянных бокалах или в стаканах с толстыми стенками — специальной посуды для него, разумеется, не было.

В начале XVIII века в немецком городе Мейсене началось производство фарфоровой посуды и, в частности, специальных ваз для льда и чаш для мороженого. В 1756 году в Севре, близ Парижа, был основан еще один знаменитый фарфоровый завод. В 1776 году здесь был заказан сервиз для российской императрицы Екатерины Великой на 60 персон с кофейным сервизом и различными украшениями. В этом самом дорогом в истории Севра заказе, состоявшем из восьмисот предметов, было 10 ваз для льда (с ручками в виде замерзшего фонтана) и 116 чаш для мороженого, а также специальные подносы: двенадцать штук для семи чаш с мороженым и восемь — для шести чаш. А в 1759 году Джосайя Веджвуд основал мануфактуру по производству фарфора и фаянса в Англии. На этом предприятии уже вскоре после его открытия также производились вазы для льда и чаши для мороженого.

Мороженое на молочной основе стало широко распространяться с середины XVIII века. Одним из первых такое мороженое стал готовить преемник Прокопио, мороженщик де Бюиссон (*de Buisson* — имени его история не сохранила). Примерно с 1750 года, опять же, с легкой руки де Бюиссона, мороженое стали производить не только зимой, но круглый год, как это нынче делают во всем мире, — правда, тогда не в таких объемах, как нынче.

Вот один из рецептов, согласно которому готовили мороженое в конце XVIII века: 0,75 литра сливок, 370 граммов сахара, 8 штук яичных белков, палочка ванили и щепотка соли, плюс лед и/или снег. Отсутствие двух последних «ингредиентов» по-прежнему нередко ставило под угрозу возможность приготовления мороженого. В 1794 го-

## 1. Мороженое покоряет мир

ду Бетховен в письме из Вены высказывал опасение жителей этого города, что из-за мягкой зимы не будет в достатке льда, а значит, и мороженого. Мягкие зимы сдерживали распространение мороженого в Европе, и даже в Германии во второй половине XVIII века оно было практически неизвестно. Лишь в 1799 году эмигрант из Франции, виконт Аугустин Ланклот де Кварте Барбес, открыл в Гамбурге «*Alsterpavillion*» — старейшее немецкое кафе-мороженое. Сейчас на этом месте находится ресторан «*Alex*».

В течение XVIII века проводились эксперименты с получением льда в домашних условиях, но дальше теоретизирования дело не шло. Подлинная революция в этой отрасли, как и во многих других областях, произойдет в XIX веке, к которому и подходим.

Начало XIX века было отмечено новой вехой в области гастрономии. В 1810 году русский вельможа, князь Александр Борисович Куракин (1752–1818) дал в своем доме в Клиши близ Парижа обед (князь был российским послом в Париже до 1812 года). Этот обед произвел подлинный фурор в деле организации званых вечеров. В ходе сего пиршества блюда не ставили все сразу на стол («переменами», т. е. помногу одновременно, когда горячие блюда и холодные закуски сервируются вместе), а выносили одно за другим. Рядом с тарелкой гостя лежала карточка, на которой можно было прочесть название следующего блюда. Такая система подачи блюд получила название «*service a la Russe*», а карточки явились прообразом меню. В конце каждой карточки на том обеде значилось мороженое.

Русская система подачи блюд не только прижилась в столице Франции, считавшейся тогда законодательницей кулинарных мод, но распространилась к середине XIX века по всему миру (утратив со временем свое «русское» происхождение). Когда доходила очередь до морожено-

го, оно более не соседствовало на столе с другими блюдами, которые отвлекают внимание на себя или, что еще хуже, источают посторонние запахи, мешающие наслаждаться этим холодным десертом.

Париж начала XIX века был первооткрывателем и в деле разного рода изданий по «высокой кулинарии». С 1803 по 1813 год в столице Франции выходил «Альманах гурманов», а в 1825 году увидела свет книга Брийя-Саварена (*Brillat-Savarin*) «Физиология вкуса». Эти публикации явились откликом на стремление общества быть в курсе последних достижений в мире высокой кулинарии. Французское поварское искусство вступило в эпоху процветания во многом благодаря кондитерам (а не только поварам), которые до Французской революции работали на аристократов, а теперь стали творить чудеса на кухнях многочисленных ресторанов, выроставших как грибы после дождя — и не только в Париже, но и в других городах Европы, даже в далеком Петербурге (я бы сказал — особенно в Петербурге, практически без сопротивления сдавшемуся французским кулинарам). До Французской революции в Париже было около сотни ресторанов, к 1803 году их число увеличилось пятикратно и мороженое все чаще можно было увидеть в их меню.

В начале XIX века мороженое наконец вышло на улицы — и впервые это случилось все в том же Париже. Сохранилось свидетельство, что в 1819 году мальчики-торговцы продавали на парижских улицах мороженое по три су. Впрочем, мы не знаем, что корреспондент журнала, в котором было опубликовано это известие, имел в виду под «мороженым», как неизвестно и о торговле мороженым на улицах европейских городов до последней трети XIX века, за исключением редких случаев. Как, например, в Лондоне в 1850 году, когда уличные торговцы продавали мороженое и пиво одновременно. Но Лондон — исклю-

## 1. Мороженое покоряет мир

чение. Именно с этого года в столице Англии начал строительство своей гастрономической империи Карло Гатти (*Carlo Gatti*, 1817–1878) – итальянец, осевший в Лондоне. Начав с продажи мороженого (порция за пенни), он добился столь впечатляющих финансовых успехов, что вызвал к жизни множество подражателей среди своих соотечественников, которые открывали магазины и кафе под его именем, ставшим популярной торговой маркой.

С конца XVIII века и до 1920-х годов мороженое в Англии, в Голландии и в США продавали в стеклянных стаканах. Съев мороженое с помощью ложечки, покупатель возвращал стакан продавцу, тот споласкивал его холодной водой, вытирал, затем наполнял стакан новой порцией мороженого. Лишь в 1926 году продажа мороженого в стаканах была в Лондоне запрещена. Примерно с этого времени мороженое стали продавать в вафельных рожках или же полосками, положенными между двумя вафлями; отчасти, как видим, появлению новых сортов мороженого было вызвано и соображениями гигиены.

В конце XIX века в некоторых европейских странах в обиход вошли картонные и бумажные стаканчики для мороженого, в которых оно продавалось в розницу.

В производстве мороженого тон до середины XIX века задавали Франция, Австрия и Италия, а также жители Апеннин, переселившиеся в другие страны, в Англию, например. Мороженое мало-помалу сделалось доступным и среднему классу. Кулинары изощрялись в изобретении все новых видов мороженого. В 1850–1860-е годы в Италии появилось мороженое ассорти, в Вене – кофе-глассе, в Париже – мороженое в стаканчиках. Французский город Пломбьер-Ле-Бэн, известный бальнеологический курорт, дал название мороженому «пломбир» («*plombieres*») с большим содержанием сливок.

Появлению новых сортов мороженого в существенной мере способствовали развитие торговли и появление новых видов транспорта. Все в больших масштабах привозились в Европу такие экзотические некогда вещи как ваниль, из которой получали ванилин («ванильное мороженое»). Кроме того, с расширением сети железных дорог стало легче поставлять в города молочные продукты.

В 1862 году французский инженер Филипп Карре представил на Международной выставке в Париже компрессионную холодильную машину с использованием аммиака, которая произвела сенсацию; в 1870 году его коллега из Германии Карл фон Линде продемонстрировал свой вариант аппарата, в котором главную роль выполнял аммиак. В 1879 году в Висбадене Линде начал производство холодильных машин, на которые скоро нашелся спрос по всей Европе. Мороженое, словно оказавшись в родной ледяной стихии, расцвело небывалым дотоле ассортиментом. Число его поклонников росло день ото дня.

В последней четверти XIX века по прихоти все увеличивавшейся армии сладкоежек и благодаря искусству кондитеров, состязавшихся друг с другом в изобретательности, в европейских странах стало появляться самое разнообразное мороженое — в виде цветов, фруктов, овощей, грибов, орлов, балерин, сердец, львов, лошадей, слонов, кошек, голубей, поездов, пушек, паровозов, солдат, маяков, мельниц, гномов, ангелов, индейцев, скрипок, пирамид, клоунов, Санта Клаусов — то есть всего того, что только есть на Земле, передвигается по ней, летает в воздухе или живет в воображении людей. Огромной популярностью пользовались так называемые «*bombe glacee*» (по-немецки «*Eisbombe*», по-русски мы бы назвали это «башней», «куполом» или даже «колоколом», а то и «горшком», хотя буквально это означает «ледяная бомба»). Этим сладким «бомбам», отличавшимся друг от дру-

## 1. Мороженое покоряет мир

га разными формами, нередко давали имена знаменитых людей и героев, против чего ни те, ни другие не возражали, ибо копия была *усладительная*: кайзер Вильгельм I, Наполеон, Веллингтон, Нельсон, Вашингтон, Бисмарк, мадам де Помпадур, граф Монте-Кристо, Отелло, Моцарт, Сара Бернар, Лафонтен, Шатобриан. Ассортимент (или, лучше, когорта) «знаменитостей» увеличивался с каждым годом. Некоторые сорта «именного» мороженого выдержали испытание временем, например, «норвежский омлет» (известен также в некоторых странах как «сибирский омлет», о чем в Сибири даже не подозревают), «*Pêche Melba*», изобретенный в 1893 году французским кулинаром Огюстом Эскофье (*Auguste Escoffier*, 1846–1935) и названный им так в честь австралийской оперной певицы Нелли Мелба (настоящее имя Хелен Портер Митчел). Мороженое «*Pêche Melba*» (или, по-английски, «*Peach Melba*», т. е. «персик», иначе — «красавица» Мелба) до сих пор подают в лучших ресторанах мира\*. Разумеется, персик — его главная составляющая. Но есть еще и соус «мельба» — густой сладкий сироп (обычно малиновый), которым поливают мороженое, и сухарики «мельба» (*Melba toast*), очень тонкие, узкие и хрупкие (их дают маленьким детям, у которых режутся зубы). Уникальный в мировой практике случай, когда артистический псевдоним продолжает жить в названиях лакомств и разных съедобных штучек.

XIX век можно смело считать «золотым веком» мороженого. Невиданными прежде темпами расширялся его ассортимент. Помимо «ледяных бомб», на радость любителям сладких десертов, появлялись парфе (между

\* Зная историю происхождения этого сорта мороженого, можно понять и одну из позиций меню парадного обеда Общества взаимного кредита, который был устроен в 1914 году в петербургском ресторане «Медведь»: «...Персики Мальба».

прочим, французское слово «*parfait*», давшее название этому лакомству, означает «совершенный», «безупречный»), муссы и прочие лакомства.

На одном из приемов китайской миссии в Париже в 1866 году был предложен новый десерт – снаружи горячий омлет, внутри – имбирное мороженое. То был так называемый «омлет с сюрпризом», который выдумали, как утверждают, немецкие кулинары.

В начале XX века практически все страны Европы были охвачены новым увлечением – нет-нет, не «горячим омлетом», а холодным десертом. В 1916 году в Дублине итальянец Лоренцо Черви (*Lorenzo Cervi* – весьма неблагозвучная фамилия для русского уха, особенно в связи с производством мороженого, но что поделывать!) открыл первую в этой стране мороженицу, приобщив, таким образом, и Ирландию, находящуюся на окраине Европы, к мороженому. Герой романа ирландского писателя Сэмюэля Беккета «Больше лает, чем кусает» (1934 год) проходил как-то по столичной улице Пиерс «мимо угольных лавок, мимо двух питейных заведений Керви (перевод не мой! – И. Б.)\*, мимо продавцов мороженого и жареной рыбы». Здесь, на этой улице, находилось кафе-мороженое Черви, здесь же торговали и итальянские разносчики мороженого (в 1911 году их в столице Ирландии было 64 человека).

Первое упоминание о мороженом в Америке относится к 1744 году. Один шотландский колонист, будучи в гостях у губернатора штата Мэриленд, записал в своем дневнике, что там «в качестве десерта подавали мороженое с клубникой и молоком, очень вкусное». В открытой

\* Это еще что! У Д. Коваленина, переводчика с японского романа Харуки Мураками «Охота на овец», мороженое... грызут!

## 1. Мороженое покоряет мир

продаже мороженое появилось в Америке в 1777 году. В том же году, 19 мая, англичанин Филип Лензи (*Philip Lenzi*) опубликовал в «*The New York Gazette*» рекламу мороженого, которым стал торговать, приехав из Старого Света. А поклонников мороженого в Америке было немало.

Большим любителем мороженого слыл первый президент США Джордж Вашингтон (1732–1799), по настоянию которого этот десерт неизменно подавали на официальных приемах. В 1784 году президент приобрел машину для приготовления мороженого в своем поместье.

Во время правления следующего президента США Томаса Джефферсона (1743–1826) в Белом доме также подавали мороженое. До вступления в должность, с 1785 по 1798 год, он был американским посланником во Франции и по возвращении в Америку привез с собой рецепты приготовления мороженого, заимствованные из французской кулинарной книги. Вот один из них: «2 бутылки хороших сливок, 6 яичных желтков, полфунта сахара и палочка ванили». Замораживалось все это в специальной форме, называвшейся по-французски «*sorbetiere*» («морожевица»). Это высокий металлический кувшин, с крышкой и ручкой, в котором смешивались, а потом замораживались сливки, сахар и яичные белки.

Четвертый президент Соединенных Штатов Джеймс Медисон (1751–1836) такой же любовью к мороженому, как его предшественники, не отличался, а вот его жену, Долли Медисон (1768–1849), славившуюся гостеприимством, называли «Леди Мороженое». Существует точка зрения, будто именно благодаря ей мороженое появилось в Белом доме, хотя это и не так. Между тем это мнение столь сильно укрепилось в американском обществе, что и сегодня в штате Нью-Йорк, например, сорт мороженого под названием «Долли Медисон» пользуется популярностью.

Особенно любимым мороженое было в южных штатах. Не случайно оно упоминается в романе Маргарет Митчелл «Унесенные ветром». Собираясь на пикник (действие происходит в 1862 году), героиня романа отказывается от обильного угощения няни (два крупных, политых маслом ямса\*, груды гречишных оладий в сиропе и большой кусок ветчины, плавающий в подливке, — кто бы устоял?) и отказывается со следующими словами:

«— Убери поднос! Я прекрасно помню, как я уплела все, что ты притащила, а потом у Калвертов было мороженое, для которого они получили лед из самой Саванны\*\*, и я не могла съесть ни ложечки».

Для хранения, приготовления мороженого требуется лед, и это обстоятельство не могло не обратить на себя внимание предприимчивого человека. Еще в 1805 году некий Фредерик с королевской фамилией Тюдор (*Frederick Tudor*) основал в Бостоне целую империю по торговле льдом. Фредерика называли «ледяным королем мира», и по праву. На своем трехмачтовом судне он развозил лед по всему миру — в Лондон, Рио-де-Жанейро, в Гонконг и Сидней. В 1833 году он впервые доставил лед в Калькутту. В ходе путешествия от Америки растаяла лишь третья часть льда — это ли не доказательство умения Тюдора хранить лед? К 1840-м годам в США процветала уже целая отрасль промышленности, занимавшаяся добычей и доставкой льда во многие страны мира, кроме России, — у нас в стране проблем со снегом и льдом никогда не было. Зимой в водоемах вырубались глыбы льда, которыми наполнялись ледники (или погреба), где сохранялся холод в

\* Трава из семейства диоскорейных. На корнях образуются клубни, содержащие крахмал, ради которых ямс разводится под тропиками.

\*\* Река в США.

## 1. Мороженое покоряет мир

течение лета, так что россияне к деятельности этого Тюдора отнеслись с прохладцей, если вообще слышали о нем.

В начале 1840-х годов во многих странах, да и в США, появилось оборудование для изготовления искусственного льда на основе охлаждающих смесей из селитры и других веществ. Повсеместное внедрение холодных десертов в домашнее хозяйство началось с появления ручной мешалки для мороженого. Ее изобрела в 1843 году американка Нэнси Джонсон из Филадельфии (*Nancy M. Johnson*). Мешалка действовала по принципу ручного миксера, периметр заполнялся льдом и солью, остужающими сливочную смесь. Правда, миссис Джонсон упустила из виду, что изобретение надо бы запатентовать. Через два года подобный механизм запатентовал некий мистер Янг (а всего в последующие 25 лет был получен 91 патент на подобные машины).

Массовое потребление мороженого в Америке началось лишь после того, как была внедрена механизация, а промышленному производству в значительной степени способствовал избыток на рынке сливок. Все началось с того, что у фермера Джэкоба Фассела (*Jacob Fussel*, 1829–1912) из Балтимора, штат Пенсильвания, постоянно летом оставались излишки сливок, которые он не мог продать. Излишки были и у других фермеров, но только Фассел понял, как можно использовать их с выгодой для себя: зимой 1851–1852 годов он построил близ Балтимора небольшой завод по производству мороженого. Первая коммерческая линия по производству мороженого была создана на основе ручных мешалок (первый механический аппарат, служивший для тех же целей, был создан четырьмя годами позже в Австралии). Дела Фассела шли столь хорошо, что у него появилось немало последователей. Но и их удачливый предприниматель обставил, открыв производство мороженого в Вашингтоне и Бостоне.

В 1863 году он открыл первый в Нью-Йорке магазин по продаже мороженого.

В 1860–1870-е годы в США появились компрессионные холодильные машины с использованием аммиака, а в 1865 году был создан вагон-рефрижератор. В конце XIX века появились непрерывно работающие холодильные машины. Таким образом, технология промышленного производства мороженого постоянно совершенствовалась. В США, как и в некоторых европейских и азиатских странах, возникали специализированные фирмы по выпуску машин и оборудования для производства мороженого, которое становилось обычным атрибутом городских кафе. Но за этим обыденным явлением стоял стремительный научный прогресс в исследовании процессов охлаждения. Он-то и позволил освоить производство машин и оборудования для промышленного изготовления мороженого.

В 1860-е годы в США началось массовое производство столовых приборов для мороженого – ложечек, вилок, ножей. В 1868 году Л.К. Тиффани, художник, дизайнер, а впоследствии крупный предприниматель, впервые в мире наладил производство изящных ложек для сервировки мороженого и даже специальных пилок для распиливания брикетов и всевозможных «бомб».

Улучшению качества мороженого в США и расширению его ассортимента в немалой степени способствовало и то, что в период с 1850 по 1914 год за океан эмигрировали миллионы итальянцев. Осев в Америке, они и не подумали расставаться со своими гастрономическими пристрастиями (как и со своими родственниками, оставшимися в Италии – им подыскивалась работа в Америке). Напротив, благодаря итальянцам американцы, не имевшие собственной кулинарной традиции, охотно приобщились ко многим дотоле неведомым в Новом Свете итальянским (и не только итальянским) блюдам, популярным в США

## 1. Мороженое покоряет мир

поныне (да взять хоть пиццу или капуччино). Сказать, чтобы итальянцы приобщили американцев к мороженому, будет преувеличением, но тот факт, что переселенцы из страны, где едва ли не впервые в мире стали делать настоящее мороженое, оказали свое влияние на вкусы местных жителей, пожалуй, не нуждается в доказательстве.

Между тем выходцы и из других стран оставили след в истории холодильной промышленности и производства мороженого США.

В 1904 году в Сент-Луисе проходила Всемирная выставка. Сириец, родом из Дамаска, Эрнест Хамви (*Ernest A. Hamwi*), продавал за одним из лотков сладкие персидские вафли. Рядом кто-то торговал мороженым (дело было 4 сентября). Когда у продавца мороженого кончились стаканчики, Хамви пришла в голову блестящая мысль: а почему бы не заворачивать вафли в виде конуса и не наполнять их мороженым? Сказано — сделано. «Новое» мороженое стало раскупаться как горячие пирожки — не забудем, что происходило все это на международной выставке, при огромном стечении народа. Через несколько лет расторопный сириец создал первую компанию по производству вафельных рожков — *Cornucopia Waffle Company*. Именно эта компания и положила начало промышленному изготовлению рожков.

Так Хамви вошел в историю мороженого, став «отцом вафельного рожка», а «стаканчик мороженого» американцы до сих пор называют «*ice-cream cone*», т. е. «конус» (то, что мы называем «рожкой»). Справедливости ради надо сказать, что вафельные стаканчики в виде конуса с мороженым были известны в Европе (в Германии, Франции и Англии) еще с 1888 года, однако только после ярмарки в Сент-Луисе новинка стала распространяться по всему миру. Следующие поколения кондитеров стремились к тому, чтобы вафельный рожок, «самая музыкальная

часть холодного лакомства», хранил тепло и сухость печи, оттенял прохладу и воздушную легкость лакомства, надежно оберегал одежду и руки от капель подтаявшего мороженого, а главное — чтобы аппетитно хрустел. Что он до сих пор и делает.

Если Хамви — «отец» вафельного рожка, то изобретателем этого сорта мороженого считается итальянский эмигрант Итало Маркьони, предложивший нью-йоркской публике первый рожок еще в 1896 году и запатентовавший свое изобретение в 1903-м, т. е. за год до сент-луисского триумфа Хамви. «Отцовство» Хамви никто не оспаривает — слишком много у него было свидетелей появления на свет его детища, да и к Маркьони нет претензий — взял да и запатентовал то, что изобрел.

Растущая не по дням, а по часам популярность мороженого привела в 1906 году к созданию в США Национальной Ассоциации производителей мороженого. В 1907 году развернулась и широкая реклама мороженого — на бортах фургонов, в газетах, на плакатах, в листовках, которые разбрасывались с самолетов. При этом не забывали о влиятельных персонах. Так, в том году в одной рекламе сообщалось, что Джон Рокфеллер ест мороженое каждый день. Мороженое победоносно шагало по стране, завоевывая один штат за другим, а вскоре стало разъезжать на машинах. К 1912 году компания «Форд» выпустила полмиллиона (!) грузовиков с холодильниками, перевозивших мороженое по дорогам США.

В 1915 году Альфред Меллоуз сконструировал первый холодильник, названный им «*Frigidaire*» (что буквально означает «ледяной воздух»). И поныне «Фриджидэр» — фирменное название распространенных в США холодильников; этим же словом американцы называют любой холодильник. В 1919 году Меллоуз продал свой завод по производству холодильников автомобильному гиганту

## 1. Мороженое покоряет мир

«Дженерал Моторс», и продажа их стала увеличиваться в астрономической прогрессии: если в 1921 году пять тысяч американских семей имели холодильники, то в 1930-м — 850 тысяч. В 1930-х годах в США появились фреоновые холодильники. (В СССР домашние холодильники были тогда для всего населения страны непозволительной роскошью, доступной лишь высшим слоям номенклатуры. Большинство советских людей и не слышали о существовании бытовых холодильников; серийный выпуск их начался лишь в 1949 году.)

Еще один американец (уроженец Дании), Кристиан Нельсон (*Christian Nelson*, 1893–1980) из штата Айова, оставил след в истории тем, что в 1919 году изобрел мороженое в шоколаде. Произошло это грандиозное для сладкоежек всего мира открытие при следующих обстоятельствах. Как-то в магазин, который держал Нельсон, зашел мальчик, чтобы что-то купить, но задумался — выбрать ли ему мороженое или плитку шоколада? Нерешительность мальчика навела Нельсона на мысль — а почему нет мороженого в шоколаде? Нельсон, продававший мороженое собственного изготовления, поэкспериментировал с ингредиентами пару месяцев, после чего произвел на свет мороженое, покрытое шоколадом.

В 1920 году двадцатисемилетний Нельсон запатентовал брикетик эскимо, назвав новинку «I-Scream-Bag» — звукоподражание английским словам «*ice cream*» («мороженое»): «брикетик-я-кричу». Спустя короткое время он познакомился с Расселом Стоувером (*Russel Stover*), сотрудником компании по производству мороженого, и тот не только предложил «нанизать» новинку на палочку, но и назвать ее «*eskimo-pie*» («пирожок эскимоса» в переводе с английского), а потом и запатентовать. Патент на эскимо был получен в 1921 году, а еще через два года был запатентован аппарат для производства эскимо на палочке, при-

чем завернутого в бумажку. Скоро родилась и песня про эскимо под названием «*Oh tu, eskimo pie*» (автор — Дейл Уимброу), которую принялась распевать вся Америка. Нельсон возил свою продукцию по городам и весям (американским), показывая еще и фильм про эскимосов и распевая песню про эскимо вместе со своими соотечественниками, ибо, когда дела идут превосходно, как не запеть?

Между тем по поводу истории возникновения эскимо есть и другие, может быть, и не столь правдивые, но не менее занимательные версии. Согласно одной из этих версий, эскимо будто бы придумал американец Гарри Буст, и придумал не сам, а по подсказке дочери, потом «приделал» к «пирожку» палочку и в 1923 году защитил в штате Огайо право на идею аппарата для производства мороженого на палочке. В 1924 году эскимо Буста якобы уже появилось в Германии.

Есть и еще один вариант происхождения названия «эскимо». Этим словом французы называли вязаный детский комбинезон, похожий на сплошной кожаный костюм эскимоса (вообще комбинезон — изобретение эскимоса). Потом и мороженое, «укутанное» в плотно прилегающий к нему шоколадный «комбинезон», они назвали эскимо, т. е. название этого вида мороженого будто бы идет от французов.

В 1989 году французская газета «*Soir*» опровергла все эти версии, официально сообщив, что знаменитая компания *Gevaïs* отметила 60-летний юбилей производства эскимо. Из публикации следует, что один из основателей компании, Шарль Жерве, путешествуя по Америке, пристрастился к фруктовому мороженому, а вернувшись домой, решил покрыть его шоколадом и насадить на палочку. Новинку продавали в одном из парижских кинотеатров, где демонстрировался фильм из жизни эскимосов, и

## 1. Мороженое покоряет мир

именно кто-то из зрителей первым назвал это мороженое «*esquimaux*» (произносится «эскимо»). В этой истории правда лишь то, что в 1929 году Жерве первым в Европе наладил продажу своего мороженого в ресторанах, магазинах и кинотеатрах.

В 1923 году в США, между тем, было продано 70 миллионов порций эскимо, а на следующий год — 169 миллионов. Поскольку эскимо было завернуто в бумажку, его можно было хранить в домашнем холодильнике (брикеты не слипаются).

В 1927 году в Нью-Йорке появились автоматы по продаже эскимо. Опускаешь монету в пять центов и получаешь мороженое.

А вот кто все-таки первым изобрел палочку для эскимо? На этот счет тоже существуют разные мнения. Согласно одной из версий, «насадить» мороженое на палочку додумался калифорниец Фрэнк Эпперсон (*Frank W. Epperson*), который как-то оставил на морозе стакан содовой с соломинкой. Спустя какое-то время он обнаружил ледяной цилиндр с вмержшей в него соломинкой. В результате в 1905 году Эпперсон стал готовить лимонады, замороженные на палочке, и только в 1923 году запатентовал свое изобретение. Вслед за тем он основал компанию «*Epsicle Company of California*», где первые две буквы взяты из его фамилии и присоединены к слову «*icicle*» («сосулька»). На этом находчивый предприниматель не остановился и придумал слово «*popsicle*». Американцы и сегодня этим словом называют фруктовое мороженое на палочке. В годы экономического кризиса в США (1929—1932) «попсикл» выпускали с двумя палочками, чтобы лакомство можно было разломить и поделиться с другом.

Мороженое продолжало оставаться и одним из любимых сердцу лакомств обитателей Белого дома. Оно было любимым десертом тридцатого президента США

Калвина Кулиджа (1872–1933), чем не преминули воспользоваться производители этого продукта, назвав один из сортов «пудинг президента».

А вот тридцать четвертый президент США Дуайт Эйзенхауэр (1890–1969), когда был молодым человеком, работал на фабрике по производству мороженого, где его отец почти двадцать лет был главным инженером. Любовь к мороженому Эйзенхауэр сохранил на всю жизнь.

В послевоенные годы в США работало несколько компаний по производству мороженого. Одна из них нам хорошо знакома. Начав свою деятельность в 1949 году, компания *Baskin-Robbins* открыла в 1974 году свою первую мороженицу за границей – в Бельгии, а к 1997 году проникла со своей продукцией в 60 стран мира, включая Россию.

К началу 1970-х годов мороженое в США из разряда лакомств перешло в разряд продуктов повседневного спроса. Чтобы полакомиться мороженым, американцы отправлялись в... аптеку (по-английски «*drugstore*»; для многих переводчиков с английского это слово поныне остается камнем преткновения). В известном рассказе Рэя Бредбери «Вино из одуванчиков» двое приятелей как-то зашли «с раскаленной мостовой в прохладную, точно пещера, пахнущую лимонадом и ванилью аптеку и... потребовали, чтобы им перечислили все самые необыкновенные сорта мороженого, и когда официант дошел до лимонного мороженого с ванилью, “какое едали в старину”, Билл Форестер, герой рассказа, прервал его:

– Вот его-то нам и давайте.

– Да, сэр, – подтвердил Дуглас.

В ожидании мороженого они медленно поворачивались на своих вертящихся табуретах... потом они перестали вертеться. Их взгляды уперлись в мисс Элен Лумис – ей было девяносто пять лет, и она с удовольствием уплетала мороженое.

## 1. Мороженое покоряет мир

— Молодой человек, — сказала она Биллу Форестеру. — Вы, я вижу, наделены и вкусом и воображением. И силы воли у вас, конечно, хватит на десятерых, иначе вы бы не посмели отказаться от обычных сортов, перечисленных в меню, и преспокойно, без малейшего колебания и угрызений совести заказать такую неслыханную вещь, как лимонное мороженое с ванилью.

Билл Форестер почтительно склонил голову».

В США впервые в мире появилась и рок-группа, названная в честь популярного в 1960-е годы в этой стране сорта мороженого — *Vanilla Fudge*. Поклонников у нее даже на пике взлета было много меньше, чем у этого мороженого, но есть любители, которые не прочь и сегодня послушать пару навевающих ностальгию треков «ванилы». В 1978 году рок-группа *Van Halen* выпустила диск под названием «*Ice-Cream Man*» («Человек-мороженое»). Тут решили обессмертить мороженое в искусстве, точнее в киноискусстве, и французы: они дали одному из своих фильмов название сорта сладкого лакомства: «Ванильно-клубничное мороженое» («*Vanille Fraise*», режиссер Ж. Ури, 1989 год).

А американцы взяли и объявили в июле 1984 года июль Национальным Месяцем Мороженого, а второе воскресенье июля — Национальным Днем Мороженого, отдавая дань популярности этого продукта в США. Кто следующий прославит мороженое, к тому же столь нестандартным способом?

Между тем в США, как ни в какой другой стране мира, существует простая и понятная классификация видов мороженого. По ней все мороженое делится на несколько больших групп (чтобы в них разобраться, нужно лишь запомнить, что «*milk*» — это «молоко», «*cream*» — «сливки», «*custard*» — «жидкий заварной крем»): айс-милк («*ice-milk*», жирностью менее 10%, с пониженным содер-

жанием сахара), айс-крим («*ice-cream*», жирностью более 10%), айс-кастард («*ice-custard*», жирностью более 10%, в рецептуру входят яичные желтки), шербет (1–2% жирности и повышенное содержание сахара), сорбет (готовится из натуральных продуктов без использования молока), «поп» (замороженный фруктовый сок). У нас, сколько мне известно, была лишь одна попытка хоть какой-то классификации, чему я сам был свидетелем: на заре перестройки в Питере стали появляться на некоторых кафе и магазинах вывески – «Айс-кримы. Мороженое». Никакой разницы народ не заметил. А вот итальянцы отличают от интернационального «*ice-cream*» свое «*gelato*», которое содержит меньше жира, в процессе приготовления его взбивают не так интенсивно и замораживают не столь сильно. А потому в сравнении, скажем, с американским мороженым, оно гораздо легче и выразительнее на вкус. И поныне мороженое итальянского типа правит бал по всей Европе.

К 2002 году потребление мороженого на душу населения составляло в США 15 килограммов в год. Это самый высокий показатель в мире. Не забыты за океаном и четвероногие друзья человека: с 1986 года в США производится мороженое для собак под названием «*Frosty Paws*» («замерзшие лапки», а может, «замороженные» – кому как нравится).

В других странах собаки едят то мороженое, которое выпадает из рук неловких мальчиков и девочек. И едят, вернее, долизывают с удовольствием. Бельгийцы подметили это и недавно приступили к выпуску специального мороженого для собак в форме мозговой косточки со специфическим мясным вкусом. Продается оно пока упаковками по шесть порций в зоомагазинах Бельгии, Люксембурга, Германии и Великобритании. А португальское мороженое для собак называется «Мимопет». Его изобре-

## 1. Мороженое покоряет мир

тали два года, пока не добились нужных результатов: в нем нет сахара – значит, у собаки не будет кариеса, и понижено содержание лактозы, чтобы не вызвать колик. Зато в собачьем мороженом много витаминов, придающих блеск шерсти, и кальция, укрепляющего кости и зубы. Человек, если съест такое мороженое, может не опасаться за свою жизнь, как не следует ему и ожидать, что съеденный «Мимопет» придаст блеск его волосам.

Закончив мировую историю мороженого на этой оптимистической (для четвероногих) ноте, переходим к нашей стране, где мороженое тоже, как вы скоро узнаете, существует не одно столетие, и, что характерно, исключительно для людей. Видимо, Россия еще не вступила в ту стадию цивилизации, когда мороженое производят и для собак. Но вот-вот вступит – даже, наверное, прежде, чем эта книга выйдет из печати.

## 2. «БЛАГОДЕТЕЛЬНОЕ ИЗОБРЕТЕНИЕ»

Вот-от морожено! – тенором кричал  
лысый потный мороженщик...

*И. А. Бунин. «Деревня»*

Задолго до появления мороженого в России, еще во времена Киевской Руси, в Сибири весьма распространено было замороженное молоко, которое продавалось на ярмарках. Мелко наструтанным замороженным молоком (или сливками) к блинам торговали и на масленицу. Крестьяне специально к этому празднику готовили смеси из замороженного творога, сметаны, изюма. Сахар в старину представлял собою не только ценное, но и редкое лакомство, его привозили из-за границы, и было время, когда он попадал только на царский стол или к богатым людям.

Упомянутые выше смеси (потом и с сахаром, когда он стал доступнее) наши далекие предки готовили сами или покупали и подавали на «пирожное» к великой радости детей. Во многих деревнях на масленицу замешивали творог со сметаной, изюмом и медом\*. Затем из смеси лепили фигурки животных и птиц. Изделия выставлялись на крылечко на мороз – вот вам и домашнее мороженое. Позднее для его изготовления прибегали к помощи самодельной мороженицы. Брели небольшой деревянный бочонок, вставляли в него металлический, в форме цилиндра, бачок, который закрывали крышкой, а простран-

\* Сахар появился в России только в XVII веке, до этого на Руси знали мед.

## 2. «Благодетельное изобретение»

ство между ними заполняли смесью льда и соли. Чтобы получить искусственный мороз в разгар лета, еще с зимы запасались льдом, который хранили в погребе.

Замороженные десерты, завершающие трапезу в богатых домах, стали набирать популярность в России со времен Екатерины II. Этому в какой-то степени содействовало то, что в 1744 году близ Петербурга была основана Порцелиновая мануфактура (ныне Ломоносовский фарфоровый завод), а в 1765-м в Москве англичанин Фрэнсис Гарднер основал еще один завод по производству фарфоровых изделий. На обоих предприятиях производились, среди прочих предметов, и специальные чаши для мороженого (отличались от обыкновенных тем, что имели две ручки и были более высокими, чем, например, чайные чашки).

Во второй половине того же столетия рецепты приготовления мороженого стали публиковаться в переводных и оригинальных поваренных книгах. Так, в 1791 году в Москве вышла в переводе с французского «Новейшая и полная поваренная книга» с рецептами приготовления мороженого из сливок, шоколада, лимонов, апельсинов, смородины, малины, вишни и клюквы и яичных белков. Целая глава в этой книге так и называется: «Делать всякое мороженое».

В 1794 году в Петербурге была опубликована книга под названием «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха». На странице 120 находим рецепт приготовления земляничного мороженого в домашних условиях: взять полфунта земляники, полфунта красной смородины, истолочь ягоды, добавить полфунта сахару и одну кружку воды, процедить и поставить на лед для замораживания. Нет сомнения, что не оставляли без внимания эту страницу и современники.

Все, действительно, очень просто, и наверняка сие незамысловатое десертное блюдо бывало с удовольствием употребляемо — но отнюдь еще не широкими народными массами, а знатными персонами. Завоевать всеобщее признание в России новомодному десерту было ой как непросто: в столицах завершали трапезу пирожным, а то и ликером, вишнежкой, в провинции — травником, водяной или ерофеичем, после обеда в городе, а кое-где и в деревне подавали желе, фрукты и ягоды, по разнообразию которых и способам их приготовления никакая Европа не сравнится с Россией (времена эти — увы! — давно миновали). А чем плохи были оладьи, сырники, ватрушки, блины со всевозможными вареньями, сметаной, творогом, с икрой, с капустой, с грибами, с разномастными сиропами, патоками и подливами? Да и вкусовые привязанности россиян, наверное, самые устойчивые в мире. А взять социально-политический аспект — «А мы чем хуже? У нас все свое есть. Зачем нам ихнее, чужеземное?»

Между тем мороженое, которое вплоть до конца XVIII века было большой редкостью и почиталось «барской», «заморской забавой», в начале XIX века, уже при Павле I и в первые годы правления Александра I, все чаще в России стало завершать угощение. В романе Л. Н. Толстого «Война и мир» есть сцена, относящаяся к 1805 году. Дети затеяли игру: кто спросит, что будет на десерт? Наташа Ростова заявила своему брату, что сделает это сама — и сделала (привожу отрывок из романа со значительными сокращениями):

«— Мама! — прозвучал по всему столу ее детски-грудной голос.

— Что тебе? — спросила графиня...

— Мама! какое пирожное будет? — еще решительнее, не срываясь, прозвучал голосок Наташи...

## 2. «Благодетельное изобретение»

— Мама! что пирожное будет? — закричала Наташа уже смело...

— Вот и спросила, — прошептала Наташа маленькому брату и Пьеру...

— Мороженое, только тебе не дадут, — сказала Марья Дмитриевна...

— Марья Дмитриевна! какое мороженое? Я сливочное не люблю.

— Морковное.

— Нет, какое? Марья Дмитриевна, какое? — почти кричала она. — Я хочу знать!

...Наташа отстала только тогда, когда ей сказали, что будет ананасное. Перед мороженым подали шампанское. Опять заиграла музыка, граф поцеловался с графинюшкой, и гости, вставая, поздравляли графиню, через стол чокались с графом, детьми и друг с другом».

Как видим, шутка графине не удалась — если верить Толстому, еще в начале XIX века дети знали, что морковного мороженого не бывает.

Началось увлечение холодными десертами на светских приемах во Франции, при Людовике XIV (1638—1715). На одном из придворных балов в завершение обеда гостям предложили в серебряных чашечках яйца белого, красного, серого и коричневого цвета — во всяком случае, было единодушно решено, что это не что иное, как раскрашенные свежие яйца. Пышно разодетые дамы и галантные кавалеры, расхаживая по зале, поигрывали серебряными ложечками, не решаясь приступить к новому десерту. Наконец кто-то попробовал его первым, остальные последовали примеру, и уже никто не смог сдержать восторга. «Яйцо было восхитительно сладкое, холодное и твердое, как мрамор», — записал очевидец этого неординарного события.

Спустя сотню лет увлечение холодными изысканными десертами дошло и до России, украсившись колоритными национальными особенностями. Французы, надо сказать, вообще сделали русскую кухню более легкой: на смену щам на аристократических приемах стали подавать легкие супы, пироги стали делать не из кислого теста, а из слоеного — но французское влияние шло не повсеместно, разумеется, и не сказалось сразу (как и французский язык, бывший достоянием высших слоев населения, за обедом на нем говорили, чтоб слуги не понимали, о чем речь; в наши дни многие официанты знают английский лучше, чем посетители дорогих ресторанов). Французы научили богатого русского человека есть вкусно, и он, большой любитель потрапезничать, принял почти все, что ему предложили. Мороженому оказалось легче других импортированных десертов попасть на русский стол и занять на нем далеко не последнее место. Определенно, причиной было еще и то, что оно могло быть доступно не всякому, да и не каждый повар мог его толком приготовить. Мороженым стали угощать гостей и в ходе так называемого *bal champetre*, или деревенского бала, который устраивали аристократы в своих загородных имениях.

25 октября 1822 года на мызе Рябово под Петербургом, принадлежавшей князю Всеволоду Андреевичу Всеволожскому, одному из богатейших в свое время людей в Европе (в честь него назван город Всеволожск, ныне в Ленинградской области), отмечали именины хозяина. Среди прочих увеселений была устроена костюмированная ярмарка, на которой одежда «продавцов» была выдержана в национальных стилях: чай разносили китайцы, турки угощали собравшихся кофе и табаком, ярославцы подавали сбитень, а камчадалы, кутавшиеся в оленьи дохи, — мороженое.

## 2. «Благодетельное изобретение»

Никакого отношения представители северных народов к мороженому не имели. Откуда в тех холодных краях фруктовые соки, разные пряности? Да и надобности в охлаждающих напитках там нет. Зато снег и лед на родине камчадалов не переводится ни зимой, ни, как считали устроители праздника в Рябово, летом; так кому же и подавать мороженое, как не камчадалу?

Поэт Гаврила Романович Державин тоже справлял каждый год, 13 июля, свои именины — быть может, не так роскошно, как Всеволожский, без ряженных и маскарада, зато на столе были

Багряна ветчина, зелены щи с желтком,  
Румяно-желт пирог, сыр белый, раки красны,  
Что смоль, янтарь-икра, и с голубым пером  
Там щука пестрая — прекрасны!

Обедали долго, ибо помимо перечисленного стол украшали и другие яства (все подробно описано в стихах), и вот наконец подавали мороженое в виде диковинного многобашенного замка или древнего храма. Его всякий раз было жалко рушить — столь затейливы были его линии, так точно подобраны в нем цвета: при приготовлении не обходилось без воображения самого Гавриила Романовича, который выступал в качестве заказчика-консультанта. Отдуваясь и обмахиваясь веерами, гости в восхищении осматривали столь впечатляющий десерт, не в силах оторвать от него взгляда, а уж тем более — приступить к нему.

Любил холодное лакомство и другой поэт, М. Ю. Лермонтов. По воспоминаниям современника, Михаил Юрьевич «держал своего повара, обедал только дома, ему и неизбежным гостям всегда готовили пять-шесть блюд, и мороженое подавали к столу почти ежедневно».

Между тем Лермонтов не понаслышке знал, что мороженое – частый гость и на балах, не только дома. Подают мороженое и в его леденящей душу драме «Маскарад» (1835 год) – причем мороженое не простое, а со смертельной начинкой, как и полагается в настоящей драме. Вот отрывок из этого печального произведения:

«Подают мороженое...

Н и н а. ... (*Мужу*) Мой ангел, принеси мороженого мне.

Арбенин вздрагивает и идет за мороженым; возвращается и всыпает яд.

А р б е н и н (*подавая*). Возьми, от скуки вот лекарство.

Н и н а. Да, это прохладит (*ест*).

А р б е н и н. О, как не прохладить?»

Придя затем в спальню, Нина заметила, что «как смерть бледна» («Но в Петербурге кто не бледен, право?» – говорит она в другом месте). Впрочем, бледность она списала на мороженое:

«Зачем я там мороженое ела,  
Я, верно, простудилась тогда –  
Не правда ли?

А р б е н и н (*рассеянно*). Мороженое? Да...»

Вскоре Арбенин признался Нине:

«Да, я тебе на бале подал яд».

Какая трагическая развязка!

Не единственный ли это пример использования яда в мороженом в отечественной литературе? Будучи и сам большим поклонником сего сладкого десерта, Лермонтов понимал, что ничего хорошего из чрезмерного увлечения мороженым не выйдет, и устами Доктора из своей драмы заключил:

«... я говорил всегда:

С мороженым и балами беда».

## 2. «Благодетельное изобретение»

Вот и царь Петр III пострадал из-за своей слабости к этому сладкому десерту. Именно на любимое лакомство заманила Екатерина II своего мужа: во время переворота 28 июня 1762 года угощала его мороженым с ликером, фруктовым желе, шоколадом, орехами и вафлями, а 7 июля Петр III внезапно скончался, на тридцать пятом году жизни. Известно, что не из-за мороженого, но любопытное совпадение!

Да в ту пору, по свидетельству современников, умереть можно было от чего угодно. По мнению литератора А. П. Башуцкого, которое отнюдь не разделяли его современники, почти все блюда были тогда «вредны», а то и опасны для здоровья, ибо «русская сырая ботвинья, по-таж (суп. — *И. Б.*), кулебяка, гречневая каша, французские сыры, страсбургские пироги, пудинг, капуста, трюфли, пилав (плов. — *И. Б.*), ростбиф, кисель, мороженое нередко встречаются за нашими обедами, где квас стоит рядом с дорогим и душистым вином, бургундским, рейнским или шампанским, которых выпивают здесь не менее, как в месте их рождения».

Мороженое, упомянутое здесь наряду с ботвиньей, еще, впрочем, не заняло на столе россиян и петербуржцев то место, которое заслуживало бы по причине своей природы, не терпящей посторонних запахов, требующей неторопливого, уважительного к себе внимания, не допускающей соседства с горячими блюдами, которые для него — гибель. Ведь только мороженое умеет сохранять для настоящего гурмана вкус, свежесть и натуральный вид одетых сахаром фруктов и ягод. Участие же в дворцовых интригах и в коварных замыслах мнительных кавалеров — не его удел.

Мороженое уместно на раутах, балах, вечеринках, — скажем, вроде той, что описал в рассказе «Сережа» В. А. Соллогуб (1838 год): «Молодые девушки садятся на четырех-

угольный канапе посреди комнаты или перелистывают давно знакомые картинки. К ним придвигают стулья секретари посольств и камер-юнкеры и начинают разговаривать.

- Что, можно сесть подле вас?
- Можно.
- Были вы вчера в “Норме”?
- Хотите мороженого?
- Как жарко!»

Или вот еще весьма живописная цитата — из И. С. Тургенева, который писал в «Дневнике лишнего человека» (1849—1850 гг.), среди прочего, еще и следующее: «Вдруг по всему городу распространилась радостная весть: уездный предводитель намерен был дать большой бал... в собственном своем имении Горностаевке... Все чины и власти города О... получили приглашение, начиная с городничего и кончая аптекарем... Поднялись, как водится, страшные приготовления... Барышни сооружали себе тугие платья с мучительным перехватом и мысом на желудке; матушки воздвигали на своих собственных головах какие-то грозные украшения, под предлогом чепцов... Желанный день настал наконец... Я не стану описывать этот бал. Все в нем было как водится: музыканты с необыкновенно фальшивыми трубами на хорах, ошеломленные помещики с застарелыми семействами, лиловое мороженое, слизистый оршад, люди в стоптанных сапогах и вязаных бумажных перчатках, провинциальные львы с судорожно искаженными лицами и т. д., и т. д.»

По-видимому, в XIX веке мороженое имело еще одно название, о чем можно догадаться по следующему отрывку из «Дневника провинциала в Петербурге» М. Е. Салтыкова-Щедрина: «Ели: щи, приготовленные кухаркой Карнеевой, московских поросят с кашей, осетрину по-русски, жареную телятину и ледник (мороженое)». В «Пошехон-

## 2. «Благодетельное изобретение»

ской старине» того же автора читаем: «На пирожное — разумеется, мороженое», — с такими словами обращается официант к гостям в ресторане. В описываемое время чаще говорили «на пирожное», чем «на десерт», тогда как в наше время эту фразу поняли бы иначе (т. е. мороженое вместо пирожного).

Мороженое мало-помалу начало занимать на светских раутах то же место, что и пенник, смешанный с водой, который потягивали, настраивая инструменты, музыканты. Да, было жарко; кондиционеров еще не изобрели, сквозняков боялись, так что лучше мороженого на вечеринке ничего и быть не могло. Разве что оршад, да и тот, когда делался из ячменя, был хорош, а потом совсем изменил вкус, когда его стали готовить из миндального молока с сахаром, а это не всем по нутру. Значит, мороженое явилось кстати.

Однако российское мороженое первой половины XIX века было еще не «совсем то», ибо в его состав не входили некоторые компоненты, которые имелись еще в XVIII веке в набиравшем популярность продукте в других странах, родоначальницах мороженого (Франция, Италия, Австрия). Речь о корице, ванили, сливках, яичных белках, соли.

И в процессе совершенствования технологии производства мороженого и увеличения его ассортимента Россия, по обыкновению, шла своим путем. Потребовался разгром армии Наполеона, чтобы вместе с французскими солдатами пленить и французские способы приготовления сладкого продукта. Трофей многим пришелся по вкусу, но только в обеих столицах. Сам Наполеон, к слову сказать, был большим поклонником этого лакомства, и в 1820 году, когда он находился в изгнании на острове св. Елены, ему преподнесли машину для изготовления мороженого.

В XIX веке в России выделились три основных вида мороженого: 1) *сорбетто* (или шербет) — жидкость, подвергнутая замораживанию, но еще не затвердевшая и являвшаяся питьем; 2) *полумороженое*, или *гранито*, — сравнительно менее густая масса, приготовленная из фруктовых соков (в XIX веке ее в России иногда называли не совсем точным французским термином «*fromage à la glace*», где «*fromage*» означает «сыр», а «*glace*» — «лед») и 3) собственно мороженое (по-французски «*creme à la glace*», где «*creme*» означает «сливки», «крем») — густая масса, готовая принимать различные формы в соответствии с пожеланиями кондитера, реже — заказчика.

Для замораживания мороженого служили «мороженицы» англичанина Уильяма Фуллера (*William Fuller*), запатентовавшего свою «машину» в 1853 году. Масса помещалась в оловянную или жестяную коробку, которая при помощи рукоятки приводилась во вращение вокруг вертикальной оси. Эта коробка, в свою очередь, находилась в большем сосуде с двойными стенками. Между стенками засыпались толченый лед и соль, и снаружи оставалась лишь плотно закрытая крышка. Мороженицу оставляли на четверть часа, после чего несколько раз вращали рукоятку, потом открывали коробку и перемешивали содержимое деревянной или жестяной лопаточкой. Затем коробку снова закрывали и вращали лопаточки до тех пор, пока масса не стугнется в достаточной мере. Были еще аппараты («мейдингеровские»), в которых коробка висела в кольцеобразной, наполненной крупной солью жестянке с продырявленными стенками. Внешний двустенный сосуд наполнялся толченым льдом и поливался насыщенным раствором поваренной соли.

Механизация означала, что появилась возможность производить мороженое в гораздо больших объемах, однако продолжали существовать и «старинные» способы.

## 2. «Благодетельное изобретение»

В России середины XIX века простое сливочное мороженое, например, готовили следующим образом. Брали: бутылка молока, 6 желтков (если бутылка сливок, то 4 желтка),  $3/8$  фунта мелкого сахара и палочка ванили. Отбив в кастрюлю желтки, всыпали сахар и размешивали лопаточкой, клали ваниль и разводили всю эту массу молоком, приливая последнее постепенно и мешая желтки лопаточкою. Влив все молоко, ставили смесь на плиту провариваться, наблюдая, чтобы оно не вскипело, и мешали все время лопаточкой. Мороженое проваривали до тех пор, пока оно не становилось настолько густым, что на поверхности появлялся слой белой густой массы, которая не стекала и плотно держалась даже в том случае, если дунуть на лопатку. Проваренное таким образом мороженое переливали в фарфоровую миску и остужали, непрерывно перемешивая, затем процеживали в мороженицу, засыпанную льдом с солью, и замораживали, продолжая перемешивать лопаточкой от краев. Сливочное мороженое служило основой многих видов мороженого, как-то: фисташкового, орехового, кофейного, крем-брюле, шоколадного пломбира и многих других, кроме фруктовых, относившихся к так называемым полумороженным.

Чтобы ответить на вопрос, где, если не в гостях, можно было отведать мороженого, нужно вернуться в XVIII век.

«Трактирная жизнь в России начала развиваться со времен Петра Великого... особенно при построении Петербурга... Иноземцы начали смешиваться с русскими, и все отношения содействовали к распространению и укоренению иноземных обычаев», — писал Ф. В. Булгарин в очерке «Русская ресторация».

Трактирные заведения в XVIII веке располагались в центрах городов, в Петербурге — на Невском проспекте. Большинство содержателей трактиров были иностранца-

ми, иностранцами были и большинство посетителей. По указу Петра I в Петербурге в 1724 году было открыто 15 трактиров для иноземных гостей, нуждавшихся по приезду в Россию, в частности, «в столе», т. е. в том столе, к которому они привыкли у себя дома.

В соответствии с царским указом от 1750 года трактиры (иначе – постоялые дворы) были разбиты на пять «номеров», в пятом из которых дозволялось продавать «одно кофе, чай, шеколад и табак» (т. е. можно уже говорить о появлении в России первых кафе), тогда как в первых четырех классах этих заведений предписывалось, разумеется, еще и иметь «квартиры с постелями» и предлагать гостям более широкий спектр услуг и развлечений (бильярд, например, или торговать пивом).

«Со второй половины царствования Екатерины II, – продолжает Булгарин, – трактиры принарядились, разукрасились», а затем «император Павел Петрович оказал величайшую услугу общественной нравственности, положив предел ... трактирному беснованию». Наконец уже в XIX веке стали появляться ресторанчики в парижском стиле, посещавшиеся гастрономами, которые приходили туда, чтобы насладиться вкусным обедом, нередко завершавшимся десертом в виде мороженого.

В XVIII веке мороженое в российских трактирах не подавали, а в следующем столетии оно стало доступным, как уже говорилось, преимущественно жителям двух российских столиц. История сохранила для нас имена наиболее ярых поклонников мороженого.

Среди московских любителей мороженого можно назвать завсегдатая (в начале 1880-х годов) Английского клуба Михаила Михайловича Похвиснева, который «по субботам нарочно садился на краю обеденного стола, с которого начинают обносить кушанье, и, любя мороже-

## 2. «Благодетельное изобретение»

ное, сваливал себе на тарелку громадную порцию, а пунш-гласе брал пять-шесть бокалов».

Упомянутый «пунш-гласе» — не что иное, как «пунш-вое мороженое» (см. о нем дальше). Это название есть и в словаре В. И. Даля.

В Петербурге необыкновенным пристрастием к мороженому отличался человек не столь известный, но в свое время весьма видный; то был член Государственного совета граф Юлиус (Юлий-Ренат) Литта (1763—1839); о нем увлекательно рассказал историк Петербурга М. И. Пыляев в своей книге «Замечательные чудаки и оригиналы». Юлий Помпеевич (как звали графа в России), «не будучи вовсе большим гастрономом, страстно любил мороженое и поглощал его страшными массами как у себя дома, так и везде, где только бывал. Так, во время каждого антракта в театре ему приносили порцию за порцией мороженого, и он быстро его уничтожал». Далее приведу целый абзац из сочинения Пыляева, будучи уверен, что больше, а главное — лучше о Литте не скажешь:

«Граф считался баснословным потребителем мороженого. Известные в то время кондитеры Мецанелли, Салватор, Резанов и Федюшин почитали графа своим благодетелем. Граф Литта жил совершенно в одиночестве в своем доме на Большой Миллионной, близ арки, в доме, теперь принадлежащем Министерству финансов (Дворцовая площадь, 8. — *И. Б.*). Окна большого барского дома Литты никогда не были освещены и являли собой какой-то унылый и грустный вид. Вдруг в одну ночь, когда медики объявили графу, что ему остается жить не более нескольких часов, к удивлению всех соседей, мрачный дом озарился огнями сверху донизу, загорелись и яркие плашки у подъезда графа. У римских католиков обряд приобщения святых тайн совершается с некоторой торжественностью; граф и приказал засветить все люстры,

канделябры и подсвечники в комнатах, через которые должен был проходить священник со святыми дарами. Умиравший в памяти и совершенно спокойно приказал подать себе в спальню изготовленную серебряную форму мороженого в десять порций и сказал: «Еще вопрос; можно ли мне будет там в горних лакомиться мороженым!» Покончив с мороженым, граф закрыл глаза и перекрестился, произнеся уже шепотом: «Сальватор отличился на славу в последний раз», — и перешел в лучший из миров, где он не знал, найдет ли мороженое».

К рассказу Пыляева могу прибавить, что Александр Сальватор родился в 1824 году, а умер в 1866-м и похоронен на Католическом кладбище на Выборгской стороне. Сальватор упоминается в путеводителе по Петербургу известного журналиста Н. И. Греча в 1846 году, где о нем говорится: «Для заказов мороженого и конфетов многие обращаются к итальянцу Сальватори, живущему в доме Бреме, в Большой Морской, где Детский театр» (на самом деле фамилия владельца дома была Бремер, а на втором этаже дома, ныне № 16, помещался первый в России детский театр, просуществовавший до 1848 года). Со слов Греча можно заключить, что Сальватору (или Сальватори) было всего 22 года, когда он уже был известен всему Петербургу благодаря своему кулинарному искусству, и всего пятнадцать, когда его мастерством восторгался граф Литта. Этому знаменитого в Петербурге кондитера упоминает И. И. Панаев в рассказе «Шарлота Федоровна» (1857 год): «Для пикника (великосветской молодежи. — *И. Б.*) нанята была одна из больших меблированных дач Лесного института, ужин готовил Дюссо (известный петербургский ресторатор. — *И. Б.*), конфеты и мороженое от Сальватора, оркестр конногвардейский (военный духовой. — *И. Б.*)».

## 2. «Благодетельное изобретение»

Что же до Резанова, то мне удалось лишь установить его место жительства — Литейная улица, дом Долгоруковой. Более о нем мне не известно ничего.

Гораздо больше сведений сохранилось о купце 2-й гильдии, выходеце из Швейцарии Иоганне Люциусе Излере (1810—1877), — антрепенере, рестораторе и кондитере (и, замечу в скобках, содержателе одного из первых в России бассейнов, в котором, к несчастью, утонул его сын).

В 1845 году Иван Иванович, как называли Излера в России, обратился в Департамент мануфактур и внутренней торговли с просьбой выдать ему пятилетнюю привилегию на «приведение в действие машины для выделки всякого мороженого механически». «Известие самое усладительное!» — так прокомментировала это событие «Северная пчела».

16 ноября 1845 года Излеру был выдан патент за № 307 на изготовление мороженого, и он, таким образом, по-видимому, первым в России стал производить мороженое механическим способом (первыми в мире были американка Нэнси Джонсон из Филадельфии, придумавшая подобный аппарат двумя годами ранее, и англичанин Томас Мастерс, оба действовали независимо друг от друга). Этот патент до сих пор не обнаружен, но мы можем составить представление, что за «машину» изобрел Излер, по описанию автора. Привожу его полностью для любителей старины, среди которых может отыскаться человек, желающий испытать аппарат в деле уже в наши дни. А может, — как знать? — из нижеприведенного наставления возьмут кое-что для себя полезное и нынешние производители мороженого?

*«Для приготовления мороженого необходимо иметь кадочку, наподобие водяной. Надобно возле самого доньшка кадки проверить дыру и сделать из дерева гвоздь для спуска воды. После этого на дно кадочки следует положить кусок льда, плос-*

кий и равномерный с дном кадоочки. На лед должно посыпать горсть поваренной соли и поставить на него оловянную или медную вылуженную форму, которую обложит кругом мелко наколоченным льдом. Когда форма будет обложена льдом до половины, тогда должно опять посыпать на лед, кругом формы, еще горсть поваренной соли. На соль еще положить льда, на лед еще соли, и продолжать пересыпать солью лед до тех пор, пока форма совершенно обложится льдом, по самую крышку ее. Тогда следует чисто обтереть крышку и края ее. Через пять минут после этого уже можно наливать в форму отвар мороженого; но наливать сначала только до половины формы, вертя кругом ручку ее не переставая: открывать ее каждые десять минут. В это же время надобно соскабливать лопаточкою начинающее пристывать к форме мороженое. Лопаточка, употребляемая на это, должна быть в шесть четвертей длиною. Та сторона ее, которою мешается мороженое, бывает плоская, в один вершок шириной, с круглою прямою ручкою. Отскоблив ею мороженое от краев формы, должно опустить отскобленное внутрь формы и продолжать вертеть лопаточкою в форме. Далее, когда все мороженое делается наподобие жидкого теста, должно его снова взбивать лопаточкою, чтобы оно стало ровным и чтобы в нем не было кусочков. Так надо действовать до тех пор, пока мороженое собьется как чухонское масло. После этого можно уже накрывать форму и обложить ее кругом солью и льдом. Если же кто пожелает придать мороженому какую-нибудь особенную фигуру, тот должен иметь для этого и особые формы, большие или маленькие. Они бывают оловянные и жестяные. Формы следует вытереть чистым полотенцем. Когда смешается мороженое, тогда должно наложить его в формы полно, закрыть их плотно, обернуть бумагою и положить в кадоочку, на дне которой должен быть мелкий лед, осыпанный поваренною солью столько, чтобы форма была кругом во льду и в соли. В это время должно соли класть больше, чем при верчении мороженого. Когда же мороженое будет почти изготовлено, тогда следует

## 2. «Благодетельное изобретение»

*околачивать лед каждые десять или пятнадцать минут, для того чтобы он лежал плотно к формам. В этом виде мороженое должно стоять два часа. По истечении двух часов его можно вынимать на приуготовленное блюдо, на котором должна находиться салфетка. Когда вынется форма из льда, тогда можно снять с нее бумагу, обтереть ее чисто полотенцем, обмокнутым в теплую воду, открыть, выложить с помощью вилки на блюдо и подавать на стол тотчас же».*

Надо полагать, у Излера был штат подготовленных помощников, ведь весь этот процесс кручения-верчения был весьма трудоемким и специфическим и требовал и аккуратности, и сноровки, и терпения. Между тем о машине Излера его коллеги из числа современников долгое время ничего не знали и продолжали делать мороженое в кустарных условиях и в скромных количествах, тогда как Иван Иванович изумлял многочисленных посетителей своих заведений мороженым с мараскином, с ванилью, с калеными орехами, с грецкими орехами, с фисташками, с шоколадом, с кофеем, с чаем (т. е. с молотым кофе и с листьями чая), земляничным, «малинным», из смородины (белой, красной или черной), барбарисным, персиковым, абрикосовым, вишневым, ананасным (ананас в полтора фунта весом терли на терке и добавляли сок десяти лимонов), крем-брюле, из флердоранжа (с водой померанцевых цветов), крем-ройаль (флердоранж плюс земляничное), апельсинное, лимонное, тютти-фрютти (лимонное плюс вода цветов апельсина или, как тогда говорили, «померанца», а также рюмка мараскина, вишни, персик, ананас, малина и два бергамота\*), пуншевое мороженое (лимонное плюс полстакана мараскина и полстакана рома либо шампанское и полбутылки арака), маренго с мороженым, холодный кофе с мороженым.

\* Род груши.

Это нам, живущим в XXI веке, надобно горевать о том, что мы не сможем попробовать мороженого Излера, а не ему, что уже никогда не отведаст нынешнего (а интересно было бы знать, что бы он сказал о сегодняшнем мороженом?). Важно притом подчеркнуть, что все вышепоименованные разновидности мороженого были не с запахом абрикоса или ананаса, как это водится в нынешней кондитерской промышленности, а исключительно с натуральными продуктами.

В 1840-х годах кафе Излера, помещавшееся на Невском проспекте, в бельэтаже дома Армянской церкви (с левой стороны церкви), почиталось едва ли не лучшим в столице. Но самое крупное его предприятие – Заведение минеральных вод, где иногда собиралось до десяти тысяч (!) посетителей одновременно. Несомненно, мороженое Излера занимало в меню его ресторанов отнюдь не последнее место.

Для того чтобы съесть мороженое, петербуржцы (а потом и жители других городов) отправлялись в XIX веке в кофейню или кондитерскую, ибо лакомиться им прямо на улице почиталось неприличным (название «кафе» долго не приживалось в России, и даже в 1910-е годы эти заведения назывались в адресных книгах Петербурга «кофейными» или «кондитерскими»).

Но в других городах было по-другому. В воспоминаниях одесского старожилы, относящихся ко второй четверти XIX века, говорится: «Одесса в отношении к цивилизации похожа на один только Петербург, но и против него имеет много особенностей... Ни в одном из наших городов вы не встретите, чтобы на улицах курили табак, прохлаждались мороженым, а тут эти сцены на каждом шагу». В Москве в 1840-х годах есть мороженое на улице тоже было не принято, о чем узнаем из воспоминаний современника: «Отправились мы вчера под Новиковское

## 2. «Благодетельное изобретение»

поутру... Только тесновато и жара пренесносная! С мороженым и ходили, правда, — ну да неприлично есть при такой публике; ведь что-то не то, что дома у своего окошка».

Петербург на всю страну славился кафе-кондитерскими. «Кондитореи», потом кондитерские стали множиться в столице с 1810-х годов, впервые кондитерская открылась еще в конце XVIII века в доме Медникова, у Аничкова моста. Хозяином этого заведения был иностранец Аккало. Здесь продавали на вынос конфеты, «марципаны» и весьма популярную в то время нугу. Кроме того, посетителям предлагалось разных сортов мороженое, а также чай, кофе и шоколад.

В 1821 году вышло Высочайше утвержденное «Положение о гостиницах, ресторанах, кофейных домах, трактирах и харчевнях», в котором вместо прежнего деления съестных заведений вводились новые наименования — кофейные дома, ресторации. С тех времен до нашего времени сохранился только один — Кофейный домик в Летнем саду в Петербурге.

К 1822 году, как писал современник, уже «блистали сладкою славою» кондитерские «с особыми залами с фортепианами, с газетами». Первоначально кондитерские по своему назначению были магазинами, в которых продавались «конфекты» и печенья, однако постепенно в них стали появляться столики для посетителей, желавших съесть пирожное тут же, «не отходя от кассы». Мало-помалу кондитерские и кафе отделились от магазинов вовсе.

В 1841 году в Петербурге было 19 кофейных домов и 37 кондитерских, но десерт можно было спросить и в трактире, а трактиров было 55. Посетителями становились не только иностранцы. Петербуржцы все охотнее посещали кофейни и кондитерские целыми семьями, а где дети — там сласти, там мороженое.

Владельцы кофеен проявляли чудеса изобретательности, чтобы завлечь публику. В 1834 году знаменитая кондитерская Вольфа и Беранже (куда часто заходил Пушкин, был он здесь и перед тем, как отправиться на дуэль) превратилась в «Китайскую кофейную», где можно было, сидя на открытом воздухе, в пристроенной галерее, под колоннами при входе, «прохлаждаться», как тогда говорили, мороженым, попивать искрящийся лимонад — Европа да и только, и северный климат не помеха!

При Александре I была известна кондитерская Лареда, находившаяся на углу Невского проспекта (первый дом по левой стороне), напротив Адмиралтейства, в доме Вольно-Экономического общества, снесенном при завершении строительства Главного штаба. «Эта лавка одна из лучших кондитерских Петербурга! — вспоминал москвич, посетивший эту кондитерскую в 1818 году. — Хвала господам швейцарцам! Они лакомят всю Европу». Включая Россию, — наверняка хотел добавить он.

По воспоминаниям современника, один из основателей литературного кружка «Арзамас», в будущем крупный деятель николаевской администрации Д. Н. Блудов, встречался в этой кондитерской с литератором А. И. Тургеневым и с поэтом В. А. Жуковским, близким к императорской семье. Любезный кондитер предоставлял молодым тогда и небогатым литераторам в кредит мороженое с бисквитами, хотя, возвратясь домой, они съедали еще и щи, приготовленные слугой Блудова Гаврилой.

В 1840 году газета «Северная пчела» рекомендовала в одном из номеров праздным петербуржцам и никуда не спешившим приезжим: «Утром пейте кофе у Адмиралтейского угла Невского проспекта, завтракайте у Полицейского моста, обедайте подальше Казанского, кушайте мороженое за Аничковым мостом. Таким образом, желудок ваш совершит полную прогулку по Невскому».

## 2. «Благодетельное изобретение»

Литератор Е. П. Гребенка, гуляя в жаркий летний день 1845 года по Петербургской стороне российской столицы, решил заглянуть в заведение с надписью «*Кондитерская*». Содержал эту «*кондитерскую*» «какой-то хромой великан наполеоновской службы». В углу стоял «удивительный портрет, просто сказать, лубочной гравировки» картина, «на которой был представлен Наполеон во весь рост, вершка в полтора величиной, в узких брюках, с руками, как-то нелепо заложенными в брюки». Гребенка зашел в заведение и спросил порцию мороженого. «Слушаю-с», — ответил мальчик и исчез на десять минут, в продолжение которых Гребенка успел вдоволь налюбоваться французским императором.

Наконец показалась какая-то пожилая женщина. «Скоро ли будет мороженое?» — спросил у нее Гребенка. Женщина молча удалилась. Спустя какое-то время снова явился мальчик и объявил, что мороженое не заморозилось и будет не раньше как через два часа.

В чем подавали мороженое в тогдашних кондитерских (в тех, где его все-таки подавали)? — вот тоже интересный вопрос. В кондитерскую Амбиеля (или Амбюля, Невский пр., 45; позднее она перейдет к Излеру) заглянул в один из дней 1818 года москвич, литератор П. Л. Яковлев. И заглянул затем, чтобы «прохладиться и отдохнуть после жестокого испытания в подвале (там помещалась кухмистерская, где подавали дешевые обеды. — *И. Б.*). Мне подают рюмку мороженого. Благодетельное изобретение!»\* Сказано, надо надеяться, о мороженом, а не о рюмке.

\* Как и в XIX веке в Италии, когда, по свидетельству поэта и прозаика М. А. Кузмина, группа выходцев из России сидела как-то «в кафе на *Corso* после “Тангейзера” и в шумном полунезнакомом итальянском говоре, звяканье тарелок и рюмок с мороженым, отдаленных, доносившихся сквозь табачный дым, звуках струнного оркестра чувствовали себя... особенно дружески настроенные близкой разлукой».

А. С. Пушкин бывал и в кондитерских, но современниками-наблюдателями был замечен по большей части на балах, где, по его собственному выражению, был обязан «дремать да жрать мороженое». В письме к жене от 11 июля 1834 года он писал: «Был я у Фикельмон... Вот, наелся я мороженого, и приехал к себе домой — в час». Надо полагать, речь идет об одном из приемов в австрийском посольстве на Дворцовой набережной, 4, где жена австрийского посланника Долли (Дарья) Фикельмон, внучка фельдмаршала М. И. Кутузова, организовала один из блестящих литературных салонов. Мать Долли Е. М. Хитрово (Тизенгаузен), урожденная Кутузова, долгое время вместе с дочерью жила во Флоренции, где ее второй супруг был посланником. Поэтому в салоне Долли Фикельмон в мороженом наверняка знали толк.

Испанский дипломат Хуан Валера, находившийся в Петербурге в составе дипломатической миссии в 1856–1857 годах, писал следующее: «Мороженое здесь отменное. Перенятое у неаполитанцев мастерство, как в Париже, но доведенное до такой степени утонченности, что ни у Тортони, ни в кафе “Европа” в Неаполе не делают мороженое подобно здешнему». Добавлю к этим словам, что Тортони с 1803 года содержал в Париже кафе, в котором продавал мороженое и шоколад, и был своего рода знаменитостью. Этого самого Тортони упоминает и Н. В. Гоголь в письме из Рима в апреле 1837 года своему другу А. С. Данилевскому: «Блюда за обедом очень хороши и свежи и обходится иное по 4 су, иное по 6. Мороженого больше не съедаю, как на 4, иногда на 8. Зато уж мороженое такое, какое и не снилось тебе. Не ту дрянь, которую мы едали у Тортони, которое тебе так нравилось. Масло!»

Разумеется, подавалось мороженое и при дворе российских императоров. Французский шеф-повар М.-А. Карем (*Marie-Antoine Careme*, 1783–1833), привезенный в Рос-

## 2. «Благодетельное изобретение»

сию князем П. И. Багратионом, стремился поддерживать любовь Александра I к мороженому, изобретая все новые рецепты.

Карем был известен своей любовью к архитектуре, считал кулинарное искусство частью архитектуры и был убежден, что еда должна быть не только вкусной, но и впечатляюще красивой\*. Некоторые его блюда представляли собою сказочные сооружения, богато декорированные и раскрашенные разноцветными соусами и приправами.

Карем в свое время покинул английского короля Генриха IV, ничего, по его мнению, не смыслившего в кулинарном искусстве, расстался с Талейраном, перешел к графу Вюртембергскому, потом ушел к лорду Стевуду, затем к Ротшильду. И в Петербурге мэтр долго не задержался — прожил всего полгода и уехал, недовольный климатом.

Преемниками Карема в России остались Жан Жебон, Пети, Т. Гилта, Жабон и другие. Современник писал: «Эти пионеры французской кухни в России создали особую школу нового поваренного искусства, из которой начали выходить русские ученики, как, например, ученик Жебона Михаил Степанов, впоследствии получивший

\* И не только он — многие русские повара изощрялись в сооружении замысловатых блюд. В рассказе И. И. Панаева «Великосветский хлыщ» (1854 г.) читаем: «Ужин был действительно великолепный: четыре блюда под различными, весьма хитрыми украшениями, из которых некоторые представляли вид бастионов, а другие походили на готические башни; нога ветчины была завернута в султан, искусно вырезанный из цветной бумаги, а желе было иллюминировано стеариновым огарком, вставленным внутрь его дрожящих стенок. Повар обнаружил если не поварской, то по крайней мере архитектурный талант». И это далеко не единичный случай для того времени. В вышеупомянутой книге И. И. Излера имеются иллюстрации с изображениями десертов под названиями «утес», «скала» (из дутого сахара), «улей», «корзина» и пр.

назначение метрдотеля двора его величества государя императора, положение довольно высокое для русского повара».

Великие князья Николай и Михаил Павловичи любили мороженое, но когда врачи запретили Михаилу есть мороженое, то от него, в знак солидарности, отказался и будущий император Николай I. Автор одной из биографий этого русского царя утверждает, что нет ни одного документального или мемуарного свидетельства о том, чтобы Николай Павлович ел мороженое в дальнейшем, хотя оно и подавалось на стол ежедневно.

В одной из инструкций 1852 года предписывалось, среди прочего, отпускать из кондитерской для супруги Николая I Александры Федоровны «конфеты» (две тарелки на 1 рубль 72 копейки в день) и мороженое (тоже две тарелки на ту же сумму). Как и в Англии, мороженое тогда ели перед десертом. Детей Николая I ни конфетами, ни мороженым не баловали.

Известно, что на обеде, по окончании церемонии коронации Александра III, по обычаю, заведенному Павлом I, стол был сравнительно скромным. Меню было таково: борщ, похлебка, пирожки, паровая стерлядь, телятина, жаркое из цыплят и дичи, спаржа, гурьевская каша и — мороженое.

Во время придворных балов в Зимнем дворце уже при Николае II, по воспоминаниям начальника канцелярии Министерства Императорского двора генерал-лейтенанта А. А. Мосолова, «лакеи обносили приглашенных конфетами, прохладительным питьем и мороженым».

Или вот прием у великого князя Алексея Александровича, состоявшийся 22 марта 1891 года и описанный государственным секретарем А. А. Половцовым-старшим. «Повар великого князя считается первым в городе», отметил в своем дневнике Половцов и переписал меню

## 2. «Благодетельное изобретение»

ужина, в котором (в переводе с французского) наше внимание, разумеется, обратят «пармские вафли с фиалковым мороженым».

Ярким праздником, с буйным проявлением гастрономической фантазии, была в России Пасха. Именно на Пасху открывался в России XIX века сезон мороженщиков. В Москве им торговали в «конфетных» магазинах на Кузнецком мосту и в кондитерских лавках на Арбате, а по улицам ходили мороженщики с протяжным зазывным кличем «сахарно-морожено!». Продавать его начинали к концу Страстной недели. Магазины наполнялись товарами, в бесчисленные лавки свозились сотни свиных окороков, битых индеек, гусей, цыплят; в подвалах еле успевали опорожнять винные бочки и кораба с мороженым. В витринах же булочных и пекарен красовались куличи. И всюду таблички: «Принимаются заказы на пасхи и греческие бабы». Но, как ни хорош был филипповский кулич, в церковь несли освящать угощение только собственного приготовления, ведь Москва — и дворянская, и купеческая, и ремесленная — исстари любила не купленное, а приготовленное своими руками. Сами москвичи делали и мороженое, например из черного хлеба. Из буханки ржаного хлеба готовили гренки, жарили их в духовке на решетке. Затем вливали в кастрюлю примерно литр воды, кипятили, клали туда одну чайную ложку измельченного тмина, гренки и давали настояться. Затем воду сливали в другую кастрюлю, добавляли 600 граммов сахара и кипятили. Полученный сироп снимали с огня, клали тёртую цедру и сок четырех лимонов. Когда смесь остывала, переливали в мороженицу. После того как мороженое начало твердеть, в него вливали полтора литра взбитых сливок. Вот бы попробовать!

В знаменитой поваренной книге Елены Молоховец среди рекомендуемых кушаний для загородных гуляний

упомянуты холодцы из вишен и малины, холодец из сливок с ванилью и 25 сортов мороженого, среди них — мороженое с померанцевым и жасминовым цветом или с мараскином\*.

Продолжали «лакомиться мороженым» и герои литературных произведений. Так, некий Свистулькин, по воле его создателя, писателя Д. В. Григоровича (рассказ так и называется — «Свистулькин»), зашел как-то в ресторан на Большой Морской улице и спросил, в числе прочего, номер 60-й по карте, толком не зная, что это такое.

— Пломбьер-с? — спросил его лакей.

— Да, plombier, — отвечал Свистулькин.

Скоро он «перенес глаза к plombьеру, который явился перед ним на столе.

А, так вот он, шестидесятый номер! Пломбьер! — рассуждал Свистулькин, — да это, как я вижу, попросту сливочное мороженое... только фрукты внутри... а я думал не весть что такое... не стоило спрашивать.

Оставалось узнать вкус». Хлеба на столе Свистулькина не нашлось, а «пломбьер без хлеба показался ему до того приторным, особенно на тощий желудок», что он оставил его почти не тронутым и тут же записал для памяти: «Пломбьер: сливочное мороженое с плодами внутри, пахнет ромом».

Видимо, такой «пломбьер» подали в одном из петербургских ресторанов как-то и самому Григоровичу, и в рассказе, увидевшем свет в 1851 году, он передал собственные ощущения от знакомства с новым десертом.

\* Мараскин — белый крепкий ароматный ликер с горьковато-сладким вкусом, из плодов карликовой кустарниковой вишни, растущей на побережье Адриатического моря. Они почти не имеют мякоти, а лишь кожицу, обтягивающую косточку, и обладают особым запахом — вишни и горького миндаля одновременно.

## 2. «Благодетельное изобретение»

Мороженое упоминается в романах Ф. М. Достоевского «Бесы» и «Братья Карамазовы», но упоминается вскользь — видимо, Федор Михайлович не считал нужным уделять этому десерту больше внимания.

У А. П. Чехова в повести «Скучная история» (1889 год) находим такой пассаж: «В детстве она (дочь героя. — *И. Б.*) очень любила мороженое, и мне часто приходилось водить ее в кондитерскую. Мороженое для нее было мериллом всего прекрасного. Если ей хотелось похвалить меня, то она говорила: “Ты, папа, сливочный”. Один пальчик назывался у нее фисташковым, другой сливочным, третий малиновым и т. д. Обыкновенно, когда по утрам она приходила ко мне здороваться, я сажал ее к себе на колени и, целуя ее пальчики, приговаривал:

— Сливочный... фисташковый... лимонный...

И теперь, по старой памяти, я целую пальцы Лизы и бормочу: “фисташковый... сливочный...лимонный...”, но выходит у меня совсем не то. Я холоден, как мороженое, и мне стыдно. Когда входит ко мне дочь и касается губами моего виска, я вздрагиваю, точно в висок жалит меня пчела, напряженно улыбаюсь и отворачиваю свое лицо».

А вот герою рассказа К. Г. Паустовского «Гардемарин» посчастливилось побывать (правда, уже в XX веке) «у Семадени» — в швейцарской кофейне в Киеве, на Крещатике, 9, названной так в честь содержателя: «На Крещатике гардемарин зашел со мной в кофейню Семадени, заказал две порции фисташкового мороженого и два стакана воды. Нам подали мороженое на маленький трехногий столик из мрамора. Он был очень холодный и весь исписан цифрами: у Семадени собирались биржевые дельцы и просчитывали на столиках свои прибыли и убытки».

К середине XIX столетия мороженое вместе с разносчиками вышло на улицы крупных городов. Немец Георг Йохан Коль, путешествовавший по России в 1841 году, записал в своем дневнике, что мороженое продавалось летом того года на улицах Петербурга, Москвы и Одессы. В Одессе ресторатор Карута впервые стал подавать кофе, шоколад и мороженое на открытой веранде. Раз уж он тут вспомнился, добавлю, опережая события, что австрийский подданный Адольф Замбрини, отменный фехтовальщик, выиграл и «поединок» с Карута: перейдя в 1844 году с Дерибасовской в Пале-Рояль (так одесситы называли торговые ряды), он сделал эту кондитерскую на много лет самой известной в городе. Летом 1889 года, когда делами уже заправлял сын Замбрини, Юлий, А. П. Чехов ежедневно приходил сюда с девятнадцатилетней примой гастролировавшего в Одессе Малого театра, а потом в шутку отписал своему знакомому, поэту и переводчику А. Н. Плещееву, что «проел половину своего состояния на мороженом». Однако мороженое Замбрини не обернулось «любовным напитком», и Глашенька Панова не стала для Чехова той, кем, возможно, могла бы стать.

Но возвратимся к разносчикам и перенесемся из чеховской Одессы в дочеховскую Москву. Московский литератор П. Вистенгоф писал в 1842 году: «При появлении весны московский разносчик обыкновенно предлагает... кондитерские печенья, яблоки моченые... сахарное мороженое». Все мороженщики в Москве были тверянами, тогда как в Питере это были преимущественно ярославцы.

Петербургский литератор П. Ефёбовский в очерке «Петербургские разносчики» (1846 год) воспроизвел следующую колоритную сцену из жизни Петербурга конца 1840-х годов:

## 2. «Благодетельное изобретение»

«Взять молока, или малинового отвару, толченого сахару и смешать это с достаточным количеством снегу. Из этого воспоследует мороженое, сливочное, или малиновое, какое угодно, только не простое, а “морожено хорошо-с!” – Такого рода мороженое продается русским мужичком в огромном ушате, наполненном льдом. Один этот ушат весит по меньшей мере пуда три; но мужичок не тужит, носит себе на голове да покрикивает: мороженое хорошо-с! а покупатели кушают, не нахвалятся. Как теперь смотрю: сидит извозчик на крыле дрожек, намазывает на ломоть черного хлеба белое мороженое и хвастает перед товарищем, что это кушанье преважнейшее, так глотку и захватывает! Только дорого: рюмка в три глотка стоит ни мало ни много две серебряных копейки. Для извозчика, конечно, это дорого, зато для писаря, который на гулянье Крестовского острова, с одной стороны, видит мороженщика, а с другой – свою возлюбленную, горничную, для писаря мороженщик – сущий клад: и дешевое, и прекрасное, деликатное угощение, а главное – угощение, которое так нравится горничным! Дамский угодник, писарь, взяв рюмку с мороженым, бежит навстречу к своей возлюбленной. “Ах, Фекла Ивановна, а я вас давно ищу! Не угодно ли полакомиться!” – “Благодарю покорнейше, Гаврила Степанович!” – И Фекла Ивановна жеманно принимает из рук его рюмку с мороженым. Однако ж, предлагая прохладительное даме своего сердца, любезник напоминает, чтоб она осторожнее обращалась с лакомством, потому, прибавляет он, что “день жаркой – вы, кажется, изволили взопреть”. – “Что мудреного, – замечает на это простодушная спутница Феклы Ивановны, – что мудреного, ведь мы от Таврического пришли пешком!”»

В. М. Гаршин в рассказе «Петербургские письма» (1882 год) отмечал, что с наступлением летнего сезона

десятки тысяч петербургских семейств переселялись из города в окрестности, куда вслед за ними устремлялась «целая армия всевозможных разносчиков, преимущественно ярославцев; они носят по дачам и вежливо предлагают “вашему сиятельству” и “вашему превосходительству” говядину, рыбу, раков, зелень, хлеб, пирожные, мороженое...»

А. Ф. Кони в «Воспоминаниях старожила», рассказывая о 1860-х годах, писал, что у некоторых петербургских разносчиков были «на головах лотки с товаром, большие лохани с рыбой и кадки с мороженым».

Отличительной чертой уличных торговцев от нынешних была их неумная мобильность — они не стояли на месте, все время перемещались по городу и даже поднимались в квартиры. В этом и был залог их успеха — жильцам не нужно было идти в лавку: товар «приходил» к ним сам. Нередко торговец располагался посреди двора, чтобы его было видно из всех окон, и громкими криками начинал зазывать покупателей. Мороженщики кричали: «Моро-о-жин-но! Сливношн-фисташково-лимонно моро-о-жин-но!»

Мороженщик, с кожаным картузом на голове и в белом фартуке, катил перед собой ящик-тележку на высоких колесах. На руках у него были черные нарукавники. Порции мороженого отмерялись деревянными ложками на длинном черенке. Формочки появились намного позже, а тогда, в середине XIX века, каждый покупатель брал мороженое в свою посуду. Не было тогда ни холодильников, ни сухого льда, и все мороженое делалось на чистейшем невском льду, заготовленном еще зимой. От этого оно было еще вкуснее.

К началу 1890-х годов, писала петербургская газета, «стали редки мороженщики с зелеными кадушками на голове», ибо «в руках у них появились тележки». «У ново-

## 2. «Благодетельное изобретение»

го мороженщика выбор гораздо разнообразнее. Мороженое у него трех-четырёх наименований: фисташковое, ореховое, сливочное и земляничное. Для всякой порции полагается картонная тарелочка».

Ленинградский театральный художник М. А. Григорьев вспоминал виденную в детстве картину с этой самой тележкой:

«Моро-ожино! Сливоч-но моро-ожино! Отличное, клубничное, земляничное моро-ожино!» — кричал торговец\*, въезжая во двор с расписным ящиком на ручной тележке. Тележка — голубая, светло-зеленая, оранжевая, светло-охряная, словом, цветная. На ней темной краской на боках написано: «Мороженое», а иногда выведена и фамилия владельца. Бывало, что фамилия разрисовывалась по краям — линейная рамка и бордюр из цветов, а в середине хрустальная ваза с разноцветными кружками, изображающими мороженое. Сам мороженщик ходил в цветной рубахе и в белом переднике.

Крышка открывалась. Спереди — маленькое отделение, где лежат нарезанные бумажки, маленькие лопаточки из щепочек, круглые, вроде бисквитов, вафли, побольше и поменьше, и полотенце. Остальное пространство занимали высокие медные луженые банки с крышками, снабженными ручками; банки стояли во льду.

К тележке сбегались ребятишки. Ручонка протягивала денежку. «Тебе какого? — спрашивал торговец: — Фисташкового? Шоколадного? На сколько? На три копейки? На пятак? С вафлей?» В руке у мороженщика была особая ложка: металлическая полоска, на концах которой приделаны два полушария: одно побольше, другое — по-

\* Этого торговца увековечили поэт С. Я. Маршак и художник В. В. Лебедев в детской книжке «Мороженое», которая впервые вышла в 1925 году.

меньше. Меньшим бралась порция на три копейки, большим — на пятачок. Мороженщик снимал крышку с банки особым профессиональным жестом, окунал ложку предварительно в банку с водой и набирал мороженое. Извлеченный из недр банки шарик мороженщик выкладывал на бумажку, втыкал в него деревянную лопаточку и подавал покупателю. Если тот желал мороженое с вафлей, то шарик клался между двумя вафлями. Реже мороженщик держал свой товар в лоханке со льдом, которую носил на голове».

Уличные разносчики мороженого появились в начале XX века и за пределами Петербурга, в Финляндии, например (напомню, что Великое княжество Финляндское до 1917 года находилось в составе России). Очень пожилые финны до сих пор помнят выкрики русских торговцев мороженым: «Хароши мароши!» (так, во всяком случае, на слух финна произносится «хорошее мороженое», а может, это фраза — изобретение русских торговцев, оказавшихся среди инакоязычной публики). На этих торговцах были синие штаны, синие рубахи, белый фартук и темно-синяя шапка.

Мороженщика с тележкой запомнил и писатель Лев Успенский: «В летние месяцы из дворовых окон, а еще чаще с балкона, можно было услышать протяжный, надсадный вопль:

— Моро-о-жин-но! Моро-о-жин-но. Сливошно-фисташково-лимонно моро-о-жин-но!

По мостовой двигалась закрытая тележка-ящик. Ее толкал перед собой дядя в кожаном картузе и белом фартуке. На локтях у него были черные, тоже кожаные, нарукавники...

Вафли и формочки для них появились много позже; в девятисотых годах были только круглые и грушеобразные ложки на длинных ручках, ими и отмерялись порции.

## 2. «Благодетельное изобретение»

Да ведь стоит вспомнить, что никаких холодильников, никаких “хладокомбинатов” тогда не было. Не было и “сухого льда”. Каждый килограмм мороженого готовился вручную, на посыпанном солью обычном невском льду... А мороженое было вкусно!»

В том же 1913 году к мороженому было привлечено общественное внимание и в связи со следующим прискорбным обстоятельством (что и не удивительно, учитывая кустарный способ его производства и развозки на лошадях в «ящиках»): «На этих днях в городе (в Царском Селе. — *И. Б.*) произошло несколько случаев отравления мороженым. Первый случай — в семье зубного врача Гольдберга, где заболело все семейство; на улице заболел сам продавец мороженого. Мороженое было арестовано и отправлено в канцелярию санитарного врача для исследования. В мороженом оказался рвотный порошок». М. А. Григорьев, отрывок из воспоминаний которого я приводил выше, писал, что «бывали случаи тяжелого отравления мороженым от плохо луженной посуды». Это и не удивительно, ибо готовилось мороженое уличными торговцами из снятого молока и сахара, причем не ложками, а грязными руками. «Увидишь — и есть не захочется», — писал тогдашний журналист. И продавали такое мороженое в грязных стаканах.

Чаще такие случаи происходили в пригороде столицы, ибо вот как, по воспоминаниям современников, происходила торговля:

«После обеда приезжал мороженщик со своей двуколкой, на ней синий ящик. К нему выбегали с тарелкой, он навертывал специальной ложкой, да так ловко, что внутри шарика была пустота. Продавал он мороженое и «на марше», клал шарик на бумажку и втыкал в него деревянную ложечку, используемую в дальнейшем девочками в игре в куклы. Мороженое у него было четырех сортов».

В Петербурге, с началом развоза мороженого, ситуация складывалась не «слаще». Вот в каких условиях готовилось мороженое, по описанию журналиста «Петербургского листка», ставшего свидетелем довольно жуткой картины в мае 1898 года:

«Торговцы мороженым составляют одну общую и довольно многочисленную артель односельцев. В нашей столице артель эта проживает в одном из грязнейших и обширных домов по Спасскому переулку, в соседстве с сенновским рынком (что на Сенной площади. — *И. Б.*). В этом доме, переполненном всевозможными складами рыночных продуктов, различными заведениями, изготавливающими всякую снедь, до перемывания кишок убитого скота и варки гусаков, студени и проч., проживает масса промышленников и торговцев. Вследствие загроможденности и тесноты двора, а равно высоты стены дома, солнце никогда не проникает во двор, поэтому он постоянно представляет собою не просыхающее даже в знойные дни зловонное болото. Мало того, во дворе, между службами, имеются тесные проходы. Вообще на опрятность в этом, обильном чрезмерными доходами, доме даже дворники махнули рукой.

И вот в таком-то доме ютится артель мороженщиков по крайней мере в сорок человек, где и имеет свою фабрику или лабораторию для производства кондитерского, якобы мороженого всевозможных видов и сортов: сливочного, малинового, фисташкового, лимонного, шоколадного и т. д.

Лаборатория эта, конечно, не располагает удобствами, простором и, главное, светом и опрятностью. Продукты и специи покупаются тут же, в сенновском рынке, и качеством и ценою доступны всем и каждому. Самый процесс изготовления прохладительного лакомства происходит на зловонном дворе в его мрачных проходах, около

## 2. «Благодетельное изобретение»

ледников и кладовых с сельдями, соленой треской, капустой, солониной и т. п.

Мороженщики выстраиваются рядами, ставят свои формы на грязную мостовую и спешно готовят лакомство, подкрашивая и подбалтывая к нему всякие сиропы и жидкости. Остатки непроданного накануне товара идут тоже в подболтку.

К часу дня вся эта армия мороженщиков выходит на улицы, проникает во дворы и звонко и весело выкрикивает:

– Кондитерское мороженое, сливочное, малиновое!

В обеденное время к мороженщикам весьма нередко высылается прислуга с тарелками, чтобы купить на последнее блюдо пять-десять порций фисташкового и иного мороженого.

Разумеется, не всякий знает о существовании описанных нами лабораторий, но мало ли чего мы не стали бы кушать, если бы видели изготовление продуктов.

О вреде такого лакомства мы говорить не будем».

Добавлю к этому, что производилось мороженое тогда в так называемых «слаботирах» — в небольших кадках с ледосоляной смесью. Если верить советской статистике, то к 1913 году в России производилось таким образом восемь тысяч тонн мороженого в год; мне кажется, это довольно много, если принять во внимание разнообразие прочих кондитерских изделий, наводнявших продовольственный рынок страны до 1917 года. Однако и эта цифра меркнет перед массой сладкого продукта, которую, предварительно раскочавшись, выдавал на гора Советский Союз...

И в заключение этой главы — еще один рецепт приготовления мороженого, царского, под названием «Романов» — специально для Николая II. Рецепт этот приведен в воспоминаниях дочери Г. Е. Распутина Матрены Распу-

тиной. По ее собственным словам, «подобного» этому мороженому она «не ела больше нигде и никогда».

- «2,5 фунта сахара
- 10 яичных желтков
- 2,5 фунта жидких сливок
- 1 большой стакан ванили
- 0,5 фунта густых сливок

Взбить сахар с желтками в кастрюле до такой степени, чтобы при перемешивании ложкой смесь разделялась на полоски. В другой кастрюльке смешать жидкие сливки и ваниль и кипятить на медленном огне в течение нескольких минут при постоянном помешивании. Добавить к яичной смеси немного сливок, перемешать и продолжать понемногу добавлять сливки, пока все не смешается. Продолжать помешивать на умеренном огне до тех пор, пока смесь не будет обволакивать ложку, но не доводить до кипения. Перелить смесь в большую миску и периодически помешивать, пока она не застынет. Слегка взбить густые сливки и замешать в ранее охлажденную смесь. Поставить на лед и держать там до готовности.

Для получения гладкой поверхности после того, как мороженое застынет, снять его со льда, переложить в миску, тщательно взбить и снова поставить на лед. Чем большее количество раз вы это сделаете, тем более нежное мороженое получится.

Можно приготовить мороженое с любыми другими добавками, например, заменить ваниль шоколадом или фруктами. Однако при изготовлении шоколадного мороженого желательно также прибавить половинку ванильного стручка. Для придания аромата фруктов замените сливки таким же количеством фруктового сока».

### 3. «НОВАЯ ОТРАСЛЬ ПРОМЫШЛЕННОСТИ...»

Мороженое есть в том позабытом дне...  
А. М. Городницкий. «Васильевский остров»

4 ноября 1997 года одна московская газета сообщила читателям, что «сейчас трудно поверить, но до 4 ноября 1937 года в СССР никто не пробовал мороженого».

Меня, как историка мороженого, это сообщение задело. Если верить этому сообщению, в этот самый день, ровно за 60 лет до юбилейной публикации, на западной окраине Москвы, в Филях, была введена в эксплуатацию *первая* в стране фабрика по выпуску мороженого промышленным способом с небывалой по тому времени производительностью – 25 тонн в сутки (вторая в мире после фабрики в Бостоне в США). Эта дата – день рождения Московского хладокомбината № 8, ставшего уже в наше время ОАО «Айс-Фили».

Увы! – в то, что после 1917 года в стране два десятка лет никто (!) не *пробовал*, а значит, и не производил мороженого, действительно трудно поверить. Однако в 1920 году мороженое можно было купить, и не только в столицах – но за какие деньги! И. Э. Бабель писал в «Конармейском дневнике», что в 1920 году мороженое (в Ковеле Волынской губернии) стоило 500 рублей.

В Петрограде и Москве деньги тоже обесценились, но мороженое в этих городах покупали, да, наверное, и не так дорого, хотя мемуаристы почему-то практически не вспоминают, сколько оно тогда стоило. Д. А. Гранин писал о 1920-х годах: «Летом появлялись тележки с моро-

женым. В тележках, среди битого льда, стояли бидоны с розовым, зеленым и кофейным мороженым. Его намазывали на формочку и зажимали в две круглые вафельки. На вафельках красовались имена: Коля, Зина, Женя... Летом в тележке мороженщика я видел осколки этого льда, в нем крутился, скользил бачок с розовой пастью земляничного мороженого». В одном из номеров «Вечерней Красной газеты» за 1930 год было опубликовано объявление: «23 февраля будут происходить торги на набивку холодильников льдом». В другой своей книге Гранин писал: «Летом в тележке мороженщика я видел осколки этого льда, на нем кружился, скользил бачок с розовой пастью земляничного мороженого».

По воспоминаниям петербургского искусствоведа М. Ю. Германа, до войны в Ленинграде «мороженое продавали с лотков или из больших синих ящичков. Два вафельных кружка, между ними ложкой клалось мороженое. На кружках иногда были вытеснены имена: “Таня”, “Вася”, “Шура”... Удачей было встретить свое. Плохо было носителям модных советских имен — Ремира (революция всего мира) или Стален (Сталин—Ленин) на вафлях не было. Эскимо на палочке еще почиталось редкостью».

Кому какое имя достанется, никто не знал, и покупатели мороженого, преимущественно молодые люди, полагали, что таким образом они узнают имя будущего избранника. Такое же мороженое, по воспоминаниям москвички Ю. В. Пореш, продавалось в 1930-е годы и в Москве: «Когда гуляли, то, конечно, покупали и сладости. На улицах стояли продавцы с лотками. У них копейку стоила сосулька в блеклой обертке, были и леденцы на палочке, а вот мороженое стоило дорого для нас, детей, — целых пятнадцать копеек! Но мы иногда все равно покупали. Там была такая вафелька кругленькая, потом мороженое, потом вторая вафелька. И на вафельках были имена написаны.

Для нас это было самым интересным — какое имя попадется».

Мемуаристка С. В. Оболенская помнит, что такое мороженое продавалось не только в Москве: «Конец 30-х годов. Карточек давно уже нет, в магазинах можно уже кое-что купить. На углу площади Ленина продают мороженое. В Москве давно уже брикеты, и даже двухслойные. А у нас в Шуе (это, кстати, говорят, Сибирь. — *И. Б.*) мороженщица в белом фартуке около ящика на колесах, окрашенного в синий цвет, кладет в формочку круглую вафлю, черпает из высокого бидона, окруженного колотым льдом, мороженое, кладет его в форму, прикрывает другой круглой вафлей и ловким движением нехитрой машинки выбивает из формочки аппетитный кругляшок, и ты смотришь прежде всего, какие имена написаны на вафле: Саша или Петя, и начинаешь облизывать мороженое, вертя в руках кругляшок, пока не добираться до вафель».

Этот «кругляшок» для многих остался светлым воспоминанием на всю жизнь. Да и на вкус это мороженое превосходило то, которое продавалось десятилетия спустя, — как всегда и бывает: в детстве все вкуснее. Ю. К. Олеша писал в 1950-х годах: «Только что ел пломбир, замороженный, как это теперь делается, сжатым воздухом. Этот способ присоединяет к мороженому прямо-таки вонь. То мороженое, которое мы ели в детстве, было вкусней. Как ухитрялся обыкновенный мороженщик, вкатывавший во двор свою зеленую тележку — “чудесного холода полный сундук”, — как назвал ее Осип Мандельштам, — продавать сразу сортов шесть?»

Он зачерпывал мороженое из жестяной трубы ложкой — зачерпывал так умело, что на ложке оказывалось не больше лепестка. Он стряхивал лепесток в вафельную формочку — один, другой, третий. Как лепестки, эти маленькие порции и не приставали друг к другу, так что и в

самом деле несколько мгновений перед нами была роза... Потом он закрывал формочку другим кружком вафли, парным к тому, который лежал на дне формочки, и подавал. И тогда оно въезжало в рот, это розовое колесо! Да, да, въезжало в рот!»

Наиболее подробные сведения о том, как же тогдашние мороженщики «лепили» формочки, мне удалось извлечь из недр Интернета, где я нашел воспоминания безвестной мемуаристки из Томска:

«Мороженое продавали вдоль Ленина\* (замечательная фраза, непереводимая на другие языки. – *И. Б.*). На углу у музея и у нижнего гастронома обязательно стояли тележки мороженщиц. Они представляли собой ящики на колесах, наполненные льдом. Сверху была крышка с двумя отверстиями, в которые вставлялись высокие алюминиевые цилиндры-сосуды с мороженым. На сосудах были алюминиевые же крышки. Как монтировалась емкость для вафельных кружков и формочек, не помню, кажется, сбоку. Формочка – жестяной цилиндрик высотой в два сантиметра, с приваренной по центру трубкой. В доньшке цилиндра отверстие. Через него пропущен штырек, на конце которого укреплен кружочек, как раз перекрывающий основание цилиндра. Передвигая штырек, можно передвигать и кружок, как поршень шприца. Формочки отличались диаметром кружка, чем диаметр больше, тем порция дороже. Градацию цен я не помню. Кажется 20, 40 и 60 копеек.

\* Кстати, о Ленине. В детстве, рассказывается в анекдоте, он очень любил мороженое, особенно пломбир.

– Я его целый поезд съесть могу, – говорил он братишкам и сестренкам.

И твердо пообещал себе, что, когда вырастет, обязательно прокатится в пломбированном вагоне.

### 3. «Новая отрасль промышленности...»

Мороженщик доставал формочку заказанного размера, закладывал в нее вафельный кружок, открывал сосуд с мороженым и ложкой вмазывал в формочку мороженое. Наполнив формочку, накрывал ее вторым вафельным кружком. Затем выдвигал штырек. Раз — и в руке покупателя заказанный кружочек — сэндвич. Его очень удобно лизать с боков, зажав вафли пальцами. И уж когда почти все слизано-вылизано, откусывать подмокшие вафельки. С мороженым в брикетах я познакомилась только в сороковом в Москве».

Даже в далеком заволжском поселке, только-только отстроенном, можно было в 1930-е годы попробовать такое мороженое, притом гораздо дешевле, чем в городе: «Пред этим (перед тем, как пойти в кино. — *И. Б.*) выпрашивал у родителей еще 7 копеек на мороженое. Продащица возле клуба взвешивала на весах в круглой алюминиевой чашечке маленькую порцию, выталкивала ее внутренним стержнем на вафельный кружочек и сверху прикрывала вторым кружочком (кроме молочного и сливочного было еще клубничное и клюквенное мороженое). Эту сладкую лепешечку надо было лизать по окружности, чтобы не капало и дольше хватало. После мороженого — кино: “Максимка”, “Парень из нашего города”, “Бесприданница”, “Повесть о настоящем человеке”».

Нам-то, живущим в другом тысячелетии, понятно, что мороженое тогда готовилось примитивным способом, и при отсутствии холодильников покупать его было рискованно. В 1924 году в Ленинграде появилось постановление о правилах приготовления мороженого и торговле им. В этом постановлении оговаривались требования к посуде (только медная), льду (чистый, обмытый) и киоску, в котором продавалось мороженое. Он должен был находиться не ближе чем в двадцати метрах от выгребных ям и извозчичьих стоянок. По-видимому, не на-

прасное указание: значит, были случаи, когда мороженым торговали и возле выгребных ям.

В 1926 году в Ленинграде было более 500 мороженщиц-лотошников. Многие из них приезжали на заработки из Москвы, где аренда «парковки» одной тележки превышала тысячу рублей в месяц. В среднем каждый мороженщик торговал в Ленинграде на 50 рублей в день. Любопытно, что почти все мороженщики в послереволюционном Петрограде были тверскими крестьянами. Они занимались этим непростым и недоходным промыслом по сложившейся еще до 1917 года традиции.

В том же 1926 году в сатирическом листке «Пушка» мороженое вместе с кремовыми пирожными предлагалось использовать для борьбы с мышами и крысами — такова была репутация у некоторых десертов.

Мороженое — примета того необыкновенного времени еще и в том смысле, что по отношению к нему при некоторых обстоятельствах судили о человеке и его взглядах. «Какое мороженое Вы предпочитаете: сливочное, земляничное, клубничное, ванильное... (нужное подчеркнуть)» — это цитата из анкеты обэриутов для желающих вступить в их творческий коллектив (ОБЭРИУ — Объединение реального искусства — литературная группа в Ленинграде в 1927-м — начале 1930-х годов). Эта «анкета» действительно существовала, но была одноразового пользования. Ее составили в 1929 году, при вступлении в группу Ю. Д. Владимирова (среди других создателей объединения — Н. А. Заболоцкий, Д. И. Хармс, если называть самых знаменитых).

А вот в одной из советских школ того времени тяга молодежи к «романтике подполья» выразилась в весьма необычной форме. ОДМ — Общество друзей мороженого, — так называлась подпольная организация из восьми человек учащихся 8 и 9 групп школьного обучения (возраст от 17 до 19 лет). Деньги у колонистов бывали от слу-

### 3. «Новая отрасль промышленности...»

чая к случаю, поэтому ОДМ устроило кассу, куда члены общества вносили посильные средства. Раз в неделю председатель ОДМ созывал народ следующей повесткой: «1. Вкусовые качества земляничного мороженого. 2. Цены на мороженое на окраинах и в центре. 3. Вовлечение новых членов (лучше “буржуев”)».

Совещания проходили на территории колонии, поэтому ставились часовые. При приближении «постороннего элемента» часовой кричал — «Гуснель, Гуснель!» (кликка школьной собаки; ну не Жучка же!)

Удивляться диковинной кличке не стоит — лучше изумиться зашифрованной повестке, с помощью которой они созывали совещания. Вот она (разумеется, их было много, но до нашего времени дошла одна):

Верна веран верне веркор верва  
Кутра кузав верк верти верпя.  
Жуани жучес жубот жукая  
Эпсед эпбе эпка  
ОДМ.

А вот перевод этой абракадабры на человеческий язык: «Анна Корнева, завтра к пяти. Ботаническая беседа. ОДМ». Только не пытайтесь разобраться в этом сами.

Многие советские люди поколения 1920-х годов хранили в памяти представление о том, какое было мороженое до 1917 года. Герой романа генерала от кавалерии и писателя П. Н. Краснова летит в самолете (!), и вот что ему предлагают: «В час дня завтракали. Был розовый борщок в больших чашках, с маленькими зубчатыми ватрушками, бараньи котлетки и пунш глянсе». Роман написан в 1921 году, в эмиграции, а там, как и в дореволюционной России, пуншевое мороженое не переводилось, правда, в европейских странах оно существовало под другими названиями.

Мороженое в первые годы советской власти продолжали делать в небольших количествах, причем только кустарным способом. Разумеется, безопасным к употреблению его могли сделать только холодильная техника и индустриализация пищевого производства. Пока в СССР налегали на тяжелую промышленность и на полный развал сельского хозяйства, выходцы из России с успехом делали мороженое за границей. В 1928 году некто Карпов держал в Стокгольме одну из лучших фабрик по производству мороженого (*Glacfabriken Polar*). Из оставшихся служить новой власти можно, пожалуй, вспомнить только Александра Васильевича Чичкина, который до большевистской революции имел в Тверской губернии творожно-сметанный завод и опутал всю Россию сетью масло-молочно-сырных магазингов. На Тверской улице (в советское время – Горького) в Москве когда-то был «чичкинский» магазин; в советское время он назывался «Сыры», с двумя сортами сыра, который, если его нарезать, тут же желтел и вздымал «крылья». Чичкин организовал и первый цех мороженого в Советской России, но это было уже после того, как А. И. Микоян назначил его консультантом при наркомате мясной и молочной промышленности. Умер Чичкин в 1935 году и похоронен на Новодевичьем кладбище, недалеко от места, где в 1932-м году была похоронена жена Сталина – Надежда Аллилуева

К промышленному производству мороженого СССР приступил в начале 1930-х годов, а никак не в 1937-м, печально памятном совсем другими событиями. Именно в 1932-м в системе молочной промышленности стала организовываться мороженая промышленность.

А началось все с того, что в 1932 году на центральных улицах Москвы и Ленинграда, в витринах магазинов, появились объявления: «Только здесь вы узнаете, что та-

кое «эскимо-пай». Тайна будет раскрыта». И вот наконец ее раскрыли: девушки в белых халатах доставали из деревянных ящиков со льдом необычное лакомство – мороженое на палочке, завернутое в блестящую фольгу (на вид то самое, которое изобрел Кристиан Нельсон в 1919 году, на вкус, наверное, чуть другое). В том же году в СССР началось производство мороженого на фабриках.

В 1932 году в стране было произведено около 300 тонн мороженого. Делали его первое время исключительно на 1-м Московском молочном заводе объединения Главмолоко. В марте 1932 года там был запущен первый фрезер для сбивания мороженого американским способом. В том же году к выпуску мороженого приступили на московском заводе-холодильнике № 2. С заводов мороженое выходило в банках (гильзах) и продавалось в розничной торговле в стеклянной посуде или с вафлями. В бумажной упаковке мороженого в СССР до 1937 года не было. К новинкам технологического процесса следует отнести то, что для того, чтобы вокруг мороженого образовался тонкий, не трескающийся слой шоколада, в шоколад добавляли кокосовое масло или китовый жир. Жирность шоколадного мороженого доходила до 18%.

К 1935 году количество производств по приготовлению мороженого увеличилось; главным образом то были цеха молочных фабрик, переоборудованные соответствующим образом.

Петербургский Хладокомбинат № 1 был создан на базе «Акционерного общества товарных складов», которому принадлежал один из холодильников, построенных еще в 1912 году (архитектор И. Н. Квиль) близ станции «Бадаевская» («Завод льда»); в 1914 году архитектором А. Ф. Голензовским возведено еще одно здание, существующее поныне.

Еще в конце XIX века некий купец приобрел здесь участок земли, где находился песчаный карьер, песок он распродал, а в образовавшемся котловане устроил городскую свалку. На вырученные от продажи песка деньги он потом и построил торговые склады.

Многоэтажный холодильник «Б» и завод сухого льда (Черниговская, 9; до 1858 года она называлась, как нетрудно догадаться, Песочной), пережив большевистский переворот 1917 года, к началу 1920-х годов производил четыре тысячи пудов льда в сутки. «Черниговский холодильник» стал потом (в 1933 году) Ленинградским Холодильником № 3 Главхладпрома, потом – Холодильником «Б» Ленхладкомбината № 1. Он принимал на хранение «разные скоропортящиеся грузы» (функционирует до сих пор).

В 1931–1933 годах здесь же был построен холодильник «А», получивший тогда название «Ленинградский Холодильник № 5 Главхладпрома». Территориально Холодильники «А» и «Б» располагались рядом друг с другом – между улицами Лиговская (так с 1892 по 1952 год назывался Лиговский проспект) и Черниговская (довоенный адрес предприятия – Черниговская ул., 9, современный – Черниговская ул., 15). В то время это были два самостоятельных предприятия.

Первый цех мороженого был построен на базе «Ленинградского холодильника № 3 Главхладпрома» в 1934 году. Цех состоял из варочной, фасовочной и закалочной, а также имелась мастерская по изготовлению коробочек. Преобладал ручной, частично механизированный труд.

К 1935 году предприятиям Главхладпрома удалось наладить производство мороженого примерно тридцати разновидностей. В марте 1935 года на ленинградском холодильнике выпускалось мороженое по следующим рецептам: сливочное высшего сорта и «обыкновенное» (в последнем меньше сахара и яиц), шоколадное высшего

### 3. «Новая отрасль промышленности...»

сорта и «обыкновенное», кофейное высшего сорта и «обыкновенное». Мороженое высшего сорта стоило 9 рублей 50 копеек, «обыкновенное» — 7 рублей 50 копеек.

Для розничной продажи были привлечены «агенты». С ними заключались договоры на места под киоски и павильоны, эскизы которых разрабатывала Ленреклама. Мороженое развозили и на велосипедах.

На январь 1935 года план по мороженому на ленинградском холодильнике составил три тонны. Для успешной продажи мороженого и стимулирования работников по сбыту было установлено премирование в размере 0,25% с суммы договора, за исключением налога с оборота. Продавцам была установлена месячная зарплата в 90 рублей в месяц (целых десять порций мороженого!), независимо от того, сколько мороженого продавалось. Можно было вообще не продать ни одного мороженого за месяц, но 90 рублей все равно получить — замечательная примета советского времени, когда платили не за труд, а за «рабочее место».

К весне 1935 года на ленинградском холодильнике было освоено производство вафель — средних (по оптовым ценам — 24 рубля за тысячу штук) и мелких (по 20 рублей). К маю 1935 года был подготовлен к эксплуатации цех для производства эскимо (мощностью до 50 тысяч штук мороженого в день) со штатом 70 человек в три смены. Рабочую силу вербовали на бирже труда. В июне 1935 года выпускалось в соответствии с планом до 20 тысяч эскимо в день. Каждое эскимо весило 50 граммов.

В 1935 году на ленинградском холодильнике вырабатывали молочное, сливочное мороженое, ореховое, пломбир, молочно-фруктовые леденцы весом по 30 граммов, продававшиеся по 30 копеек за штуку, а с августа — халву. Весовое мороженое (по 100, 200, 500 граммов и по килограмму) расфасовывали в гильзы, наладили производство

тортов, а также фруктового мороженого, фрукты и ягоды для которого перерабатывал плодово-ягодный цех.

24 августа 1935 года на проспекте 25 Октября, в доме 24 (так с 1918 по 1944 год назывался Невский проспект) был открыт магазин № 1 (в этом доме в послевоенное время появится знаменитый «лягушатник», о котором речь впереди). 2 сентября был открыт еще один магазин, тоже на Невском (адрес установить не удалось). Для этих магазинов вырабатывалось мороженое высокого качества, среди сортов упомяну «мокко», фисташковое, крем-брюле и ромовое.

В январе 1936 года оба ленинградских холодильника прекратили свое самостоятельное существование. Они вошли в состав Ленинградского Холодильного Комбината Главхладопрома (Ленхлагокомбинат) на основании приказов Народного Комиссариата пищевой промышленности, начальника Главного управления холодильной промышленности.

За реализацию мороженого на Ленхлагокомбинате отвечал сбытовой отдел с секторами по рознице, опту и иногороднему представительству. В сентябре 1936 года розничная сеть Ленхлагокомбината насчитывала 6 магазинов, 11 баз, два павильона (на пл. Тургенева и в ЦПКиО). Еще были и так называемые продавцы-одиночки (киоскеры, «велосипедисты»). Мороженое Ленхлагокомбината продавалось не только в Ленинграде, но и в Великих Луках, в Новгороде и в Петрозаводске.

В 1936 году была создана экспериментальная лаборатория для разработки новых видов мороженого. 1 ноября того же года были внедрены в производство новые виды расфасовки: «рыбки» и «бомбочки».

В конце декабря 1936 года Ленхлагокомбинат принимал участие в Базаре изобилия, проходившем круглогодично в Клубе работников социалистической промыш-

### 3. «Новая отрасль промышленности...»

ленности, находившемся в одном из домов на набережной реки Мойки (различные предприятия поочередно выставляли там свою продукцию). Мороженщики установили киоски, называвшиеся «Со снежной бабой» и «Пингвин». В первых продавали фасованное мороженое – сливочное, шоколадное, миндальное, ореховое (всего 10 сортов), а также эскимо в коробочках, во вторых торговали ягодами и фруктами в сиропе, расфасованными в пол-литровые банки, – вишней, сливой, красной смородиной, дыней, брусникой, яблоками, абрикосами, грушами, мандаринами.

Когда в 1930 году главой Наркомата снабжения и внешней торговли стал А. И. Микоян и принялся заниматься, в частности, продажей за границу части коллекций Эрмитажа (картины Рубенса, Рафаэля, Рембрандта; мебель, ювелирные изделия) для оплаты импортируемого оборудования, вряд ли кому могло придти в голову, что именно с его именем будет связано еще и налаживание производства мороженого в СССР. В 1934 году он был поставлен во главе Наркомата пищевой промышленности. В 1936 году нарком побывал в Америке. Там он осмотрел, в частности, и фабрики мороженого. Ехал за океан Анастас Иванович (вернее, плыл – самолетами тогда туда еще не летали) со знанием того, что, говоря его словами, «у нас со стародавних времен повелось изготовление мороженого кустарным, ручным способом. Задача состояла в том, чтобы развить машинное производство и сделать мороженое дешевым и доступным».

16 января 1936 года, за полгода до отъезда в США, Микоян выступил на Второй сессии ЦИК СССР с рассказом о мороженом. Произошел обмен мнениями. Вот какие судьбоносные речи имели место в тот день:

«Микоян: Я являюсь большим сторонником развития производства мороженого. Некоторые товарищи до сих пор еще считают, что мороженое — это лакомство для детей, а для взрослых оно не нужно.

Калинин (М. И. Калинин, председатель ЦИК. — *И. Б.*): А любят мороженое все.

Микоян: Любят, но из лицемерия скрывают это, считая, что мороженое — детское лакомство. Производство мороженого надо развивать как можно больше. Мы во многом учимся у США. Я взял данные о производстве мороженого в Америке, там производят в год более 600 тысяч тонн фабричного мороженого, а мы выработали в 1935 году 8 тысяч тонн, а в будущем должны выработать 12 тысяч тонн. Правда, в Америке жарче, чем у нас, там больше нуждаются в мороженом, но ясно, что мы в этой области до крайности отстали. Я агитирую за мороженое, потому что это вкусный и питательный продукт. Можно смело сказать, мороженое является самым лучшим, наиболее полезным, наиболее приятным способом употребления молока и сахара.

Производить его дома трудно, для этого требуется много времени и много труда. Нужна специальная мороженица, требуется держать мороженицу в исключительной чистоте, иначе могут быть отравления. Особенно опасно в этом отношении кустарное производство мороженого, а до последних лет у нас в стране мороженое производилось только домашним и кустарным способом.

За последние годы мы организовали производство мороженого в молочных комбинатах и на холодильниках Главхладпрома. Мы выпускаем мороженое хорошего качества. Главхладпром и Главмолоко освоили ряд новых продуктов из мороженого, как, например, эскимо, которое пользуется большим успехом, леденцы из мороженого, торты и пирожные из мороженого. Наше мороженое

### 3. «Новая отрасль промышленности...»

высокого качества, оно делается из лучших продуктов под тщательным надзором врачей и специальных лабораторий, в надлежащих санитарно-гигиенических условиях.

В 1936 году мы строим 4 фабрики мороженого и много новых цехов при холодильниках и молочных комбинатах. Это новая отрасль промышленности, имеющая большие перспективы. Прежде мороженое употребляли на больших праздниках (ну зачем же так, Анастас Иванович? — *И. Б.*), в семьях буржуазии, на свадьбах или именинах, а теперь мороженое следует и можно сделать продуктом повседневного питания, выпуская его по доступным ценам. Мороженое надо производить летом и зимой, на юге и на севере».

После таких слов оставалось лишь взяться за дело, а спустя полтора года и приказ Микояна подоспел, за номером 897, от 25 июня 1937 года: «Об утверждении инструкций, рецептур, правил и положений о производстве и торговле мороженого, разработанных конференцией Главхладопрома и Главмолока». И взялись, причем весьма масштабно.

Микоян писал в воспоминаниях: «Спрос у нас на него (на мороженое. — *И. Б.*) повсеместный, его с удовольствием едят теперь дома и на улице, в кино и театрах, летом и зимой ... мы привезли из США всю технологию промышленного производства мороженого. Вскоре при Московском холодильнике № 8 (ставшем потом «Айс-Фили». — *И. Б.*) было завершено строительство первой фабрики мороженого, оборудование для которой было решено закупить в США. И действительно, на закупленном в США оборудовании наша фабрика начиная с 1938 г. стала выпускать мороженого более чем вдвое против ранее запланированного».

На Хладокомбинате № 8 производили 25 тонн мороженого в сутки. Из разряда лакомств мороженое в СССР

сразу же попало в число «высококалорийных и витаминизированных освежающих продуктов, обладающих к тому же лечебно-диетическими свойствами», в каковой роли, кстати сказать, и пребывает до сих пор, о чем не следует забывать тем, кто следит за тем, что ест.

В конце 1930-х годов в Ленинграде был разработан проект холодильника № 6 (будущий Ленхлагокомбинат № 6, ныне Петролод), а Ленхлагокомбинат № 1, меж тем, продолжил выпуск продукции уже «по американскому образцу» с новыми, непривычными для слуха наименованиями. В 1938 году на фабрике было освоено производство сандвичей – фасованного мороженого между двух вафель (по 10–12 тонн за смену), а когда производство остановилось для ремонта, подготовили еще один цех – для выработки суфле. Разумеется, в духе того времени было организовано соревнование между сменами и отдельными «стахановцами».

Но самым крупным производителем мороженого по тем временам был холодильник № 8 в Москве. Все «хозяйство» для производства мороженого разместилось в двух зданиях, а не в нескольких, как предполагалось. К работе над проектом был привлечен видный архитектор И. В. Жолтовский.

Товарищ Микоян столько сделал для развития производства мороженого, что его именем при жизни назвали Московский хлагокомбинат. Вообще мороженое было настоящим увлечением Микояна. Сталин как-то даже заметил: «Ты, Анастас Иванович, такой человек, которому не так коммунизм важен, как решение проблемы изготовления хорошего мороженого». Редкий случай, когда вождь был прав: мороженое гораздо лучше коммунизма.

А еще, находясь в США, Микоян «с удивлением увидел на заводе “Дженерал Электрик Компани” специальный цех по производству домашних холодильников».

### 3. «Новая отрасль промышленности...»

Вернувшись в Москву, в беседе со Сталиным он поставил вопрос о том, чтобы «приступить и у нас к массовому производству домашних холодильников... Однако тогда Сталин не согласился со мной, ссылаясь на то, что на значительной территории страны зима длинная и поэтому особой надобности в холодильниках нет, а в летние месяцы наше население привыкло держать продукты в ледниках и погребах». Еще пример «мудрости» Сталина, одним замечанием лишившим несколько поколений советских людей столь необходимого в быту предмета.

В декабре 1937 года в Москве была построена еще одна фабрика, рассчитанная на производство 27 тонн мороженого в смену. В Харькове стали делать мороженое с вафлями, с прослойками из ягод (там же, в Харькове, до войны изготавливали оборудование для производства всех сортов мороженого). Но — сетовали специалисты — нет книг по производству мороженого, и главное — затягивался выход в свет основополагающего труда в этой области, работы американца Гуго Зоммера «Теория и практика производства мороженого». Наконец, к концу 1937 года, эта книга вышла из печати на русском языке. Но этим дело не ограничилось. Работники молочных комбинатов (некоторые из них специально ездили в США) открыто выступали за внедрение американского оборудования для производства мороженого, организации заокеанской системы сбыта и выпуска специального транспорта. Удивительно, но многое мы действительно сумели перенять, освоить и внедрить, несмотря на неповоротливость социалистической системы хозяйствования.

В 1937 году к выпуску мороженого подключились и некоторые предприятия Главмаслопрома, Главмаргарина и Главмяса — названия этих объединений взяты из реальной жизни, а не из юмористического журнала «Кроко-

дил». Позднее Главмясо отстранили от участия в столь деликатном производстве, ибо от глазури на языке оставался привкус сала. Тут уже не до шуток; изготовление мороженого — дело серьезное.

Руководители набравшей силу отрасли ратовали за то, чтобы не только организовать продажу мороженого в театрах, кино, клубах, столовых и ресторанах, но и доставлять мороженое потребителю на дом. Меж тем в том году мороженое продавали только на улицах, и к его развозке привлекались преимущественно «велоразвозчики». В 1936 году всех работников, причастных к торговле мороженым, одели в форму: на киоскерах, велоразвозчиках и накладчицах появились белые фуражки или колпаки, фартуки или платья с белыми нарукавниками\*, для кельнерш (официанток) или лотошниц стали изготавливать форму по эскизам, утвержденным Главхолдпромом. Согласно утвержденным правилам, продавцы мороженого должны были мыть руки с мылом не менее 5–8 раз в день, продавцам-мужчинам было вменено в обязанность ежедневно бриться. Были установлены виды розничной торговли мороженым: магазины-кафе, павильоны, киоски («палатки» — так киоски называют в Москве и в наши дни), тележки (велотележки), лотки. Было решено, что фасованное мороженое может храниться не более трех дней, нефасованное — не больше одного дня. Надо сказать, что проверки заведений и мест торговли мороженым проводились регулярно, виновные строго, вплоть до

---

\* Писатель из Кирова Евгений Мильчаков вспоминал: «Мороженое в те времена было отличное, хотя мне всегда не нравилось, что белые нарукавники продавца выглядели слишком грязными. Мороженое продавец нагребал медленно и очень аккуратно». Невозможно, в самом деле, сделать так, чтобы нарукавники оставались белыми при такой работе, как бы аккуратно ее ни выполняли.

### 3. «Новая отрасль промышленности...»

увольнения (и строгой записи в трудовую книжку), наказывались. Но это вовсе не означает, что на ниве торговли мороженым все было гладко.

В апреле 1938 года газета «Советская торговля» указывала на объективные трудности в торговле мороженым: «В Ленинграде цехи по выработке мороженого на фабриках-кухнях еще не отремонтированы, набор лотошников не закончен. Тресты столовых не заключили договоров с ленинградским Хладопромом». Выпадает звено из цепочки социалистического хозяйствования — и трудности перерастают в неразрешимые проблемы.

Как и простой народ, партийные вожди во главе со Сталиным любили мороженое\*. НКВД время от времени закрывало фабрику в Филях на три дня, и там проводилась тотальная проверка и дезинфекция предприятия; попутно удаляли подозрительных работников. Изготов-

\* Только это их и объединяло; по воспоминаниям того же Микояна, Сталин, в отличие от народа, «дунайскую сельдь очень любил, керченскую, рыба копченого, шемаю копченую, отварную рыбу, птицу любил: цесарок, уток, цыплят. Любил тонкие ребра барашка, сделанные на вертеле. Очень вкусная вещь. Тонкие ребра, мало мяса, сухо зажаренные... И перепела отварные» и т. д. А вот вместе с народом любил мороженое. Между тем Светлана Аллилуева рассказывает в мемуарах, что ей не давали денег даже на мороженое. Тем более, что мороженое в семье Сталина иногда делали дома. Вот как об этом рассказывает приемный сын вождя А. Ф. Сергеев: «Еще ему было очень приятно, когда мы готовили мороженое. Это лакомство в доме Сталина делали нечасто — где-то раз в месяц. Сперва в большой кастрюле смешивали ингредиенты. Потом в центр кухни выставляли деревянную бочку, набитую льдом. Чтобы содержимое кастрюли превратилось в мороженое, нужно было ставить эту кастрюлю на лед и долго крутить ее по льду. Так мы с Василием (сын Сталина. — И. Б.) крутили эту кастрюлю до изнеможения, по нескольку часов кряду. Кухарка Аннушка уж и кричала на нас: “Хватит, мороженое-то готово!” Но мы продолжали. Любили мы это занятие...»

ленные под строжайшим наблюдением 30–35 килограммов мороженого фасовали в специальные металлические гильзы и отправляли в Кремль. Мороженое в вафельных стаканчиках, как вспоминают очевидцы, любил кушать во время демонстраций на Красной площади маршал К. Е. Ворошилов.

Что до Ленинграда, то ничуть не сомневаюсь, что и в городе на Неве для номенклатуры производили мороженое по особым рецептам. Для народа до войны знаменитое на всю страну «эскимо на палочке» (по рубль десять штука; после реформы 1961 года – по 11 копеек) вырабатывали на Ленинградском молочном комбинате (мороженое на этом предприятии уже давно не производят). Сортов мороженого, может, было и не сорок, как в сказке Е. Л. Шварца «Золушка», написанной в 1938 году, но по тем временам немало, уж никак не меньше десятка.

С 1939 года комбинат на Полюстровском проспекте, 87, у железнодорожной станции Кушелевка, стал называться холодильник № 6 Росмясомолторга. Первоначально предприятие предназначалось для хранения мясомолочной, позже – рыбной и ягодной продукции, но потом на нем стали производить и мороженое.

Мороженое в те годы делали и на фабриках-кухнях – предприятиях общественного питания. Они появились в Ленинграде, когда в условиях продолжавшегося экспериментирования в быту (в «особых» условиях, т. е. «в условиях социалистического общества») зарождались и претворялись в жизнь и некоторые небесполезные (по меркам того времени) идеи.

Для полноты истории скажу здесь несколько слов и об этих заведениях, безусловно оставивших свой след в истории общепита. Для фабрик-кухонь возводились специальные здания. В них предусматривались: механизация производства, «научная постановка процессов питания»,

### 3. «Новая отрасль промышленности...»

доставка обедов на дом, на место работы, вывоз отходов. Некоторые из этих капитальных, исполненных в духе конструктивизма построек сохранились до наших дней в полуразрушенном виде, хотя идея давно умерла (а жаль; разве не фабрики-кухни поставляет всему миру фирма «Макдональдс», принося своим хозяевам немалые прибыли).

На фабриках-кухнях существовали отделы по продаже полуфабрикатов, действовала «экспедиция термосов», занимавшаяся доставкой горячих обедов на заводы (только на одной фабрике-кухне готовили до 35 тысяч обедов в день). Когда появились термосы, был популярен такой анекдот.

Женщина приходит в магазин и видит незнакомый предмет.

— А это что такое? — спрашивает она.

— Термос.

— А зачем он нужен?

— В нем горячее остается горячим, а холодное — холодным.

Женщина купила термос и на следующий день продемонстрировала свое приобретение сослуживцам:

— Это термос. В нем горячее остается горячим, а холодное — холодным.

— А что у тебя в нем?

— Две чашки горячего чая и одно мороженое.

Изначально было решено построить четыре фабрики-кухни — в Кировском, Невском, Василеостровском и Выборгском районах Ленинграда. В 1929 годах на пр. Обуховской Обороны, 119-а и на пр. Карла Маркса, 45, поставили первые фабрики-кухни, в 1930 и 1931-м годах — еще две: на проспекте Стачек, 9, и на Большом проспекте Васильевского острова, 68. Позднее на Васильевском острове поставили еще одну фабрику-кухню (Уральская ул., 6),

и всего их оказалось пять. Вот какие они получили названия: Василеостровская (на Уральской улице), Кировская (на проспекте Стачек), Невская (на проспекте Обуховской обороны), Свердловская (на Большом проспекте) и Сталинская (на проспекте Карла Маркса). Последней закрылась (в 1987 году) Кировская фабрика-кухня. В свое время мне довелось несколько раз быть одним из ее многочисленных посетителей. Должен сказать, что я нигде больше не видел у нас в стране такого удивительного разнообразия кондитерских изделий и, в частности, мороженого.

Мороженое, производимое на фабриках-кухнях, продавали не только в торговых залах, но и вывозили на улицы в специальных изотермических тележках (последние представляли собою контейнеры с термосами, куда укладывали фасованное и весовое мороженое). По-видимому, лотошникам (так называли в Ленинграде разносчиков в довоенное время) вменялось в обязанность при создании порции из весового мороженого подобраться поближе к дну тележки, где похолоднее, иначе как понять следующий пункт «руководства для продавца»: «Руки мыть выше локтя».

В Москве, в отличие от Ленинграда, фабрики-кухни строили на городских окраинах, и одной из целей их было «освободить женщин-работниц от забот по приготовлению пищи». Первая фабрика-кухня была построена в 1929 году на Ленинградском шоссе (ныне Ленинградский пр., 7), в 1932–1933 годах возведено уже 17 фабрик-кухонь, а к 1936 году их было 25 (при заводе «Динамо», Электrozаводе им. Куйбышева, комбинате «Трехгорная мануфактура» и др.). В комплекс фабрик-кухонь входили кафе, где всегда было мороженое.

Фасованное мороженое появилось впервые в нашей стране в конце 1930-х; до этого времени оно фасовалось непосредственно перед продажей (так называемое «гиль-

### 3. «Новая отрасль промышленности...»

зовое мороженое»). Наверное, тогда же, с 1930-х годов, приказала долго жить и существовавшая прежде «сезонная» продажа мороженого («с наступления теплых дней до начала осенних дождей»). Мороженое стало «всесезонным» продуктом, а потребление его на улице горожанами в морозные дни долгие годы будет предметом изумления иностранцев. Вспомним тут, опережая события, слова Уинстона Черчилля, произнесенные им в октябре 1944 года в Москве. Осень в тот год была очень холодной. Черчилль ехал по Кузнецкому мосту, и когда машина остановилась у светофора, он увидел человека, который стоял и ел мороженое. Черчилль удивился и спросил у своего сопровождавшего: «Этот человек ест мороженое? Ведь сейчас, наверное, 25 градусов мороза». Тот ответил: «Ну и что?» И тогда Черчилль изрек пророческие слова: «Народ, который в такой холод может есть мороженое, непобедим».

К предвоенному 1940 году в СССР производилось 82 тысячи тонн мороженого в год — в 270 раз больше, чем в 1932-м! Дальнейшим столь же впечатляющим успехам помешала война. Правда, слава о советском мороженом уже успела быстро распространиться за пределами страны Советов. Предпосылками успеха стал ГОСТ 117–41, введенный 12 марта 1941 года. Кстати, именно этот ГОСТ до сих пор считается самым жестким стандартом в мире. В довоенном СССР была 100-балльная оценка качества мороженого с делением сортов на Высший, Обычный и Экстра.

С началом войны на ЛенхладокOMBинате, главном производителе мороженого в Ленинграде, первой прекратила работу вафельная мастерская, работников предприятия перевели в продавцы. Первые зажигательные

бомбы упали на предприятие в понедельник, 8 сентября 1941 года — поистине тяжелый для горожан день, ибо в этот день сомкнулось кольцо блокады, и именно в этот день загорелись деревянные хранилища Бадаевских складов и в огне сгорело три тысячи тонн муки и две с половиной тысячи тонн сахара (большая часть расплавленного сахара была затем переработана на патоку и использована для приготовления кондитерских изделий). Бомбы в тот день упали на крышу фабрики мороженого, холодильника «А», машинного отделения холодильника «А», на здания, где размещались конторы и общежития. Возникшие пожары невероятными усилиями были потушены.

Ленхладокомбинат № 1 не прекращал свою работу всю войну, но фабрика мороженого работала только до декабря 1941 года, после чего на предприятии был устроен цех по переработке и хранению овощей, собранных в подсобных хозяйствах Ленинграда и области, в том числе и работниками комбината, а также ягод и грибов. Другие цеха (холодильники) работали по своему предназначению — там хранили продукты. Работники Ленхладокомбината на протяжении всего военного времени участвовали в строительстве укреплений на участке Лиговская улица — Международный (ныне Московский) проспект, на торфоразработках, лесозаготовках. Примечательный факт: в 1942 году различные приказы печатали на оберточной бумаге из-под эскимо.

8 июня 1943 года приступили к подготовке фабрики мороженого к эксплуатации, а уже в октябре там делали суфле для питания школьников.

Взрослым в годы блокады Ленинграда о мороженом оставалось лишь мечтать, хотя кустарные попытки готовить его и имели место, да и не могли не иметь, ведь мороженое — примета мирной жизни. Об одной из таких

попыток сделать мороженое рассказывает в своих воспоминаниях блокадница Е. Васютина:

«Выдумали они с девчонками “мороженое” — в снег мешают какие-то таблетки из аптеки (они, очевидно, на сахаре) — в общем, даже вкусно, но у всех разболелись животы, и это “изобретение” забраковано». Желание даже в такое трудное время поесть мороженого понятно, ибо этот продукт ассоциируется с мирным бытом (правда, замечу в скобках, не всегда сытой; многие студенты, особенно из числа приезжих, нередко *обедают мороженым* — по калорийности и вкусовым качествам оно намного превосходит другие продукты, которые студенты могут себе позволить).

В марте 1944 года мастер ремонтно-механического цеха Ленхлагокомбината В. П. Ананьев внедрил рационализаторское предложение по замене ножей для фризеров. В результате четырехмесячной работы фризеров обнаружилось, что новые ножи в 2–3 раза превосходят механическую прочность прежних ножей, что дало возможность улучшить консистенцию выпускаемого соевого мороженого. Ананьев получил премию в размере шестисот рублей — приличная по тем временам сумма.

В архиве кинофотофонодокументов мне удалось обнаружить фотографию, датированную 19 июля 1944 года, с подписью: «На улицах и в садах Ленинграда возобновилась продажа “эскимо”». До конца войны оставалось совсем немного — чуть меньше года, а на Ленхлагокомбинате уже с 28 апреля 1944 года начали выпускать фасованное мороженое — до 80 тонн в месяц. В июле фабрика приступила к выпуску мороженого по довоенным рецептурам для Особторга (иначе — для чиновников и торговых деятелей, или особперсон, или випов, как потомки особперсон любят именовать себя сегодня, чтобы отличаться от

*И. Богданов. Лекарство от скуки, или История мороженого*

нормальных людей). 15 декабря 1944 года на предприятии приступили к выпуску фасованного мороженого в бумажных стаканчиках. В Ленинграде, едва сбросившем ярмо вражеского окружения, все было готово к тому, чтобы приступить к производству мороженого совсем как в довоенное время.

#### 4. «...БАБЕ ЦВЕТЫ, ДЕТЯМ МОРОЖЕНОЕ»

Кто бы мог подумать — оказывается, в Москве, еще за два года до окончания войны, можно было купить мороженое. Вот как об этом вспоминает писатель И. Сафонов:

«...лето и осень 43-го я целиком провел на Плющихе. За короткий эпизод жизни на Плющихе в 43-м году я успел ... перезнакомиться со здешними пацанами и вместе с ними уже участвовал в некоторых предприятиях, преследовавших добычу желанных наслаждений — билетов в кино и мороженого. Тогдашнее кино в Москве я не помню, а вот мороженое забыть невозможно — продавцы добывали его из бидонов, поставленных в бочку со льдом. Порция выскребалась ложкой и ею же вмазывалась в жестяную шприц-форму, на дно которой заранее уложен вафельный кружочек с вытесненным на нем каким-то случайным именем. Порция прикрывалась сверху таким же кружком, и продавщица выдавливала желанный цилиндрок, который можно было зажать пальцами, держа за вафельные кружочки. Имена — это, конечно, ерунда, но все-таки, прежде чем надкусить, обязательно взглянешь — не оно ли? Мороженое стоило денег, которым у нас неоткуда было взяться. Деньги можно было добыть только хитростью или воровством. Скажем, в течение недели копились кусочки сахара, затем с их горсткой в ладони нужно было встать на углу перекрестка, достаточ-

но людного, с одной стороны, и в то же время удаленного от обычных родственных трасс, чтобы не попасться. Через некоторое время сахарно-кусочная торговля приносила желанную сумму. А бывало, что деньги у родителей просто потаскивали».

Писатель В. В. Орлов ошибается, утверждая в своих воспоминаниях, будто мороженое появилось в Москве лишь за несколько месяцев до окончания войны, однако приведу весьма любопытный отрывок и из его мемуаров:

«До Дня Победы был в Москве еще один замечательный день, взволновавший город. Это был летний жаркий, зеленый, солнечный день... когда по Москве провели десятки тысяч пленных гитлеровцев... Это не был день злобы и мести... это не был день издевательства над раненым, но не добитым врагом... Сами-то пленные оказались не главными в тот день. Они прошли и пропали... Это был день предощущения победы. Впрочем, взрослые-то догадывались, каким тяжким оставался путь к победе...

А потом та тишина разрядилась шумными гуляньями в парках возле трофейных самолетов и танков, под музыку духовых оркестров, уютно сидевших под раковинами на дощатых сценах. Непременным обещанием того, что победа скоро наступит, для нас, ребятни, было удивительное событие: в тот день впервые на нашей памяти стали торговать в Москве мороженым — пломбиром в вафлях (тридцать пять рублей) и эскимо в шоколаде (двадцать пять рублей).

Правда, тогда на мороженое мне пришлось глядеть лишь издали. Из ребят нашего двора в тот день мороженое получил лишь сын сапожника Минералова. Под конец войны мы стали звать его Минералиссимус.

Но до конца войны оставалось еще почти десять месяцев...»

В феврале 1945 года, за три месяца до окончания войны, в Москве была создана специальная лаборатория мороженого при НИИ холодильной промышленности. Институтом питания АН СССР была рассчитана физиологическая норма потребления мороженого (четыре килограмма в год на душу), как рассчитаны и калории, его составляющие (до 2400 калорий в пломбуре). В 1945 году было выработано более 30,6 тысяч тонн всенародно любимого продукта, что составило 37% довоенной выработки.

В День Победы в одном из уголков Москвы произошла следующая запоминающаяся сцена:

«В этот день многим москвичам запомнился седой полковник танкист с Золотой Звездой Героя Советского Союза на груди. На углу Петровки и Столешникова он выкупил у продавщицы мороженого целый короб с ее товаром, перекинул лямку ящика с мороженым через свою красную шею и стал бесплатно раздавать встречным ребятишкам вожделенные брикеты. Мороженое продавалось только по коммерческой цене и стоило очень дорого. Для многих детей оно было недоступным лакомством. Короб с мороженым быстро опустел. Тогда полковник позвал к себе вторую продавщицу. Кто-то участливо заметил ему, что он и так уже достаточно много потратил. Полковник возразил: “Товарищ дорогой... Я за эту детвору жизни своей не жалел. Так неужели же в такой праздник я буду рубли рассчитывать...”»

Прошло всего несколько месяцев после окончания войны, и мороженое перестало быть редкостью. Кто об этом расскажет лучше всего? Конечно же, участник событий тех лет. Вот отрывок из воспоминаний А. К. Симонова, сына поэта К. М. Симонова (автора вечных строк «Жди меня, и я вернусь...» и других замечательных стихов): «А помню я его (отца. — И. Б.) с 46-го года... он приехал из Америки и... вдруг приезжает отцовский шофер

и требует, чтобы младшего Симонова доставили на свидание к старшему... и я... еду на свидание с отцом... Отец сидит с какими-то генералами... Все это происходит в Гранд-Отеле – пристройке к гостинице “Москва”. Я хорошо помню, что там меня кормили омлетом “Сюрприз” – это мороженое, залитое запеченными белками».

Производители мороженого меж тем наращивали обороты и расширяли ассортимент. В 1947 году на Мосхладкомбинате № 8 был изготовлен первый в стране эскимогенератор карусельного типа, что дало возможность значительно увеличить объем выпускаемого эскимо.

В 1950-е годы довольно интенсивно развивались отрасли машиностроения, которые производили оборудование для мороженого, а в начале 1960-х годов в промышленности стали внедрять автоматы для расфасовки мороженого в стаканчики, линии для выработки мороженого в вафельных стаканчиках, в брикетах на вафлях и эскимо.

К 1950 году довоенная выработка была перекрыта на 16,5%, а в 1964 году – на 244% (произведено 282 тысячи тонн).

Основным сырьем для мороженого являлись молочные продукты (молоко, сливки, масло и др.), сахар, плоды или ягоды в свежем и замороженном виде, варенье, шоколад, орехи, миндаль, цукаты, яйца, стабилизаторы (агар-агар), ароматические вещества и т. д. Из сырья по определенным рецептам изготавливали смесь, которую подвергали пастеризации и гомогенизации. После охлаждения ее замораживали и сбивали во фризерах. В полученном «мягком» мороженом до 60% воды превращалось в мельчайшие кристаллики льда, и температура его доходила до –4–5 градусов Цельсия. «Мягкое» мороженое расфасовывалось, формовалось и подвергалось дальнейшему замораживанию («закалке») в холодильных камерах или различных аппаратах с рассольным или воздушным

охлаждением. При закалке происходило дополнительное замерзание воды, мороженое затвердевало, и его температура снижалась до  $-10$ ,  $-20^{\circ}\text{C}$ .

Напомню неискушенному читателю некоторые сорта мороженого, иные уже давно забытые: с цукатами, с изюмом, карамельное, с вареньем, витаминизированное, «освежающее с вином», кукурузное, с мармеладом, медовое, какао, кофейное, сэндвичи (ванильное сливочное), глазированное, мягкое, фруктовое без молока.

А сколько в Ленинграде было кафе-морожениц — об этом нынче помнят только те, кому далеко... не за тридцать даже, а за сорок-пятьдесят. Впрочем, никто и не помнит, ибо никто и не знал, сколько их на самом деле, но то, что их было много, это, если использовать арифметический термин, точно. Знамениты и привлекательны они были не только тем, что там бесперебойно продавали мороженое — в этих заведениях всегда в шестидесятые-семидесятые, например, годы можно было без проблем еще и выпить сухого вина и шампанского, что и привлекало туда не только мам с детьми, но и дядь с тетями.

Эти кафе стали появляться после того, как закрывали заведения с дурной репутацией и открывали «мороженицы» — в надежде на то, что уж в них-то будет собираться только приличная публика. Вот пример.

В начале 1950-х годов, сколько можно судить по газетным публикациям, в помещении бывшего ресторана «Москва» действовала заурядная советская забегаловка, где, как писала «Ленинградская правда», «чуть ли не по целым дням, а особенно по вечерам фланируют какие-то “сверхмодные” молодые люди в длиннополых пиджаках и с “тарзаными” прическами. Большинство из них в нетрезвом виде». Призыв газеты был услышан, и летом 1955 года в доме на Владимирском проспекте, 2, была открыта «мороженица», о чем ленинградцев оповестила газета:

«Мороженое и пломбиры сливочные, сливочно-фруктовые и ягодные разных наименований, торты из пломбира, эскимо и др. всегда в широком ассортименте во вновь открытом специализированном магазине “Мороженое”».

Однако наибольшей известностью в Ленинграде долгие годы пользовалось кафе на Невском проспекте, 24, которое получило у ленинградцев название «Лягушатник» (названное так из-за темно-зеленого цвета стен и обивки мебели). Это кафе имеет свою историю.

В мае 1841 года выходец из Швейцарии Доминик Риц-а-Порта «для удовольствия публики высшего класса» открыл в этом доме первый в России кафе-ресторан, который славился хорошей кухней и доступными ценами и пользовался популярностью у любителей бильярда, домино, шашек, шахмат (здесь часто бывал и играл великий русский шахматист М. И. Чигорин). Ежедневно у Доминика бывало до полутора тысяч человек, среди постоянных посетителей — Ф. М. Достоевский, Д. И. Менделеев; интерьер ресторана запечатлен на рисунке И. Е. Репина. В 1917 году «Доминик» закрыли, и в конце 1920-х годов в его помещении устроили кафе, а незадолго перед войной — кафе-мороженое, меблированное ленинградским заводом «Интурист» в «большом стиле». Зеленые плюшевые диваны, по цвету напоминавшие кожу земноводных, и дали заведению народное название «Лягушатник».

Направо от входа в этом заведении была «забегаловка», где никогда никто не сидел, и были еще два зала, обитых зеленым плюшем. Справа был гардероб, дальше — туалеты (большая редкость для предприятий общепита советского времени), а слева стояли очень уютные полукруглые диванчики, где можно было устроиться так, что тебя почти не видно. «Лягушатник» был очень удобным местом для студентов Финансового института, который находился неподалеку. Кафе открывалось в двенадцать

часов, и к этому времени сюда стекался студенческий народ. Здесь можно было сидеть и читать, что студенты и делали до двух-трех часов дня, после чего в кафе приходили «нормальные» посетители; официантками, как правило, были студентки Торгового института.

В 1960-е годы здесь постоянно собиралась компания ленинградских студентов, некоторые из которых потом покинули СССР и осели в Израиле, Германии и других странах. В начале семидесятых в «Лягушатнике» стали появляться молодые девушки, любительницы выпить и покурить, что здесь не приветствовалось. Какое-то время администрация закрывала на это глаза, но потом курение запретили. Постепенно «Лягушатник», утратив своих постоянных посетителей, превратился в заурядное кафе-мороженое, куда юноши приводили девушек, а мамы — своих чад.

Из «официальных» названий многочисленных кафе вспоминаются следующие: «Мечта», «Огонек», «Пингвин», «Светлячок», «Снежинка», «Холодок», «Улыбка». Примечательно, что завсегдатаи никогда не употребляли этих типовых названий (ни исторически, ни топографически необъяснимых и многожды повторяемых), а выдумывали что-то свое. Так, в мои студенческие годы кафе-мороженое на улице Каляева (ныне Захарьевская) называлось (во всяком случае, среди коллег-студентов) «Бревно», ибо рядом со входом в это заведение несколько лет лежал обрубок дерева, на котором можно было устроить перекур (курить в кафе-мороженом запрещалось).

В 1960–1970-е годы редко пустовало кафе-мороженое № 2 «Ленавтоматторга» на Среднем проспекте Васильевского острова, 9. Названия оно не имело, а вот то, что предлагали посетителям в те же годы в кафе «Пингвин», на Большом проспекте, 31, Петроградской стороны, можно догадаться по названию. Или вот еще «говорящие»

названия — «Снежинка» (Московский пр., 159), «Холодок» (Садовая ул., 97). В кафе-мороженом «Лотос» на Петроградской стороне в начале 1970-х годов в один из дней сдавали экзамен по античной литературе студенты филологического факультета Ленинградского университета. Столь необычное место было выбрано по инициативе старейшего университетского преподавателя А. И. Доватура, человека в высшей степени оригинального (я отлично его помню, ибо тоже учился у него).

Мороженым торговали и во всех кинотеатрах Ленинграда, в парках, на вокзалах. Кажется, знаменитый ленинградский конферансье Бен Бенцианов пел о мороженом частушки:

Я морожинно клубнично  
Обожаю очинно.  
Кушай, кушай, дорогая,  
За него заплочено.

Незамысловатые строки, а кое-кто помнит до сих пор. Да что там частушки! О мороженом пели в оперетте, некогда весьма популярном музыкальном жанре. В оперетте И. О. Дунаевского «Белая акация» (по пьесе Вл. Масса и Мих. Червинского) Тоня, Леша и Саша распевали во 2-м действии:

Ты помнишь, как хоте-ели  
Четвертого апре-еля,  
Четвертого апре-еля  
Ты помнишь, как хоте-ели  
В театр оперетты мы пойти?  
В театр мы не попа-али,  
Билетов не доста-али,  
Билетов не доста-али,  
В театр мы не попа-али,  
Мороженое ели «Ассорти».

В интереснейших воспоминаниях М. Фарберовича «Очерки алкогольной топографии Одессы второй половины 20 века» читаем: «...на Дерибасовской сразу за входом в кинотеатр им. Маяковского... располагалось старейшее и элитарное кафе “Мороженое”. Сюда ходили семьями. Самый кайф был в вареньях всех сортов, коими и поливали обильно мороженое, подаваемое в вазочках в виде трех разноцветных шариков. Получалось вкусно и питательно. К мороженому полагался большой ассортимент соков и минвод. Из алкоголя — разве что кофе с коньяком или ликером. Между столиками бегала детвора, атмосфера была уютная, чисто семейная, тихая и несколько провинциальная. Поэтому продвинутая молодежь предпочитала расположенное на Ришельевской (Ленина) рядом с угловым магазином “Колбасы” кафе “Снежинка”. Здесь царил обстановка вечного веселья. Все время прибывали новые компании, откупоривали “Шампанское” и “шипучку”, заказывали мороженое и соки...

Заведения типа “кафе-мороженое” располагались у спуска на пляжи: на Ланжероне, Комсомольском... в Аркадии, на 10, 12, 14 и 16-й станциях Большого Фонтана, а также в Лузановке и Черноморке. В 70–80-е годы несколько кафе-мороженоых открылось на Старопортофранковской (Комсомольской): на углу Коллонтаевской (Дзержинского) в маленьком сквере напротив вендиспансера, на углу Градоначальницкой (Перекопской Победы) и далее в районе Водного института. Но разливали в них уже не шипучку, а водку и коньяк.

В постперестроечные годы заведений типа “кафе-мороженое” открылось великое множество. Упомяну только первые и наиболее характерные: на Дерибасовской перед бывшим летним кинотеатром “Комсомолец”, на углу Екатерининской и возле “Двух Карлов”. Все эти заведения были на одно лицо: пластмассовые столики и стулья, фальсифицированное мороженое и псевдошам-

панское. В них расселись “бычьи затылки” и “малиновые пиджаки” со своими содержанками. Нормальным людям в этих заведениях было холодно и неуютно...

“Снежинки” давно уж нет. В годы тотального дефицита там обосновался какой-то загадочный магазин по продаже синюшных цыплят, перед которым вечно толпилась очередь бабушек с авоськами и клеенчатыми черными сумками. А в горсаду с начала антиалкогольной кампании сделали какое-то кафе с соками для детей, а потом и вовсе магазин игрушек и канцтоваров».

И в Москве давно уже позакрывались популярные два-три десятка лет назад кафе-мороженое. По воспоминаниям директора Центрального дома актера им. А. А. Яблочкиной М. А. Эскиной, «Арбат связан еще с одним воспоминанием. Уже в более поздние годы я работаю на телевидении и прихожу с мужем в кафе “Мороженое”, которое находится на Арбате 35, точнее на углу Калозиной переулка и Арбата (ЦДА им. А. А. Яблочкиной тоже находится на Арбате, 35. — *И. Б.*). Очевидно, заведение считалось очень хорошим. Вообще-то самое вкусное мороженое шли пробовать в кафе на улице Горького. Но небольшое арбатское кафе считалось изысканным. Как я потом узнала, туда без конца наведывались вахтанговцы. Они там не только ели мороженое, но и, конечно, выпивали».

То же и в Ленинграде — актеров и других работников театров БДТ им. М. Горького и Театра драмы им. А. С. Пушкина нередко можно было встретить в мороженице на углу Апраксина переулка и Садовой улицы (ныне кафе «Морж»). Здесь в 1970-е годы всегда было сухое вино, а иногда и портвейн в розлив. Нет, разумеется, было и мороженое — какое же кафе-мороженое без него?

Иностранцы всегда изумлялись нашим людям, которые в любую погоду ели мороженое на улице. Некий

француз, побывав в СССР, писал потом в журнале «Французский мороженщик» (в начале 1970-х годов): «Многочисленные лица, с которыми мы беседовали о потреблении мороженого в СССР, удивляются тому, как москвичи и вообще все советские люди любят мороженое. В парках, зрелищных предприятиях (перевод не мой. — И. Б.), ресторанах, кафе и магазинах “Гастроном” москвичи покупают мороженое, как парижане покупают осенью и зимой горячие каштаны. Зимой, в снег, в мороз, когда температура на улице ниже  $-15^{\circ}$ , можно в Москве наблюдать, как люди, выходящие из метро, не обращая внимания на сильный холод, устремляются к лотошнице за мороженым и здесь же едят его».

Такую же картину можно было наблюдать и в Ленинграде, где мороженое в любую погоду ели и на улице («Ленинградское», «Мишка», «Трубочка» и многие другие наименования, которые уже и не вспомнит никто), и в кафе-мороженых, которых одно время было намного больше, чем ресторанов. Но вот мало-помалу ушли в прошлое, оставшись в воспоминаниях особо памятливых сладкоежек, походы в мороженицу, где, выстояв очередь, можно было получить в вазочке из нержавейки разноцветные шарики пломбира, крем-брюле и фруктовое мороженое, обильно (по желанию) политое (или не политое вовсе) приторным сиропом, от которого потом губы склеивались. Вазочку, помнится, предварительно охлаждали и клали в нее, скажем, три шарика мороженого, при этом шарик шоколадного мороженого поливали кофейным сиропом, шарик черносмородинового мороженого — малиновым сиропом, а шарик сливочного мороженого — апельсиновым (через пять минут это забылось, а через тридцать лет вспоминается запросто). По бокам с четырех сторон укладывались охлажденные взбитые сливки. Очередь терпеливо ждала, куда совершались все эти

действия. В мороженицу ходили парами еще и потому, что один из пришедших занимал два места за столиком, в то время как другой стоял в очереди — именно «другой», ибо за столиком сидела спутница того, кто стоял в очереди.

«На десерт» можно было взять бутылку лимонада «Буратино» (не чета, должен сказать, нынешним иноземным газированным напиткам, вызывающим жажду, а не утоляющим ее), молочный коктейль с трубочкой (с трубочками, правда, бывали перебои, а бумажных салфеток, например, не было вовсе). Взрослые брали себе бокал шампанского, стакан (а то и бутылку) красного сухого болгарского вина или рюмку коньяку; мороженое, получалось, — на закуску...

И, конечно же, мороженое продавалось в кинотеатрах. Вот отрывок из воспоминаний замечательного артиста и прекрасного рассказчика Ю. В. Никулина: «Почему я любил кино? Во-первых, мне нравилось само посещение кинотеатра. Доставляло удовольствие покупать билет, стоять в фойе в ожидании сеанса, есть мороженое. Ведь самое вкусное мороженое — то, что куплено в кинотеатре».

Кстати, Никулину довелось сыграть в фильме, в котором родилась хрестоматийная, до сих пор широко цитируемая рекомендательная фраза — «бабе цветы, детям мороженое». Прозвучала она впервые в фильме «Бриллиантовая рука», после чего Козодоев (А. А. Миронов) дарит жене Семена Семеновича (Никулин) две (!) розы, а потом протягивает детям два эскимо на палочке. Следующие кадры принадлежат к числу самых известных ляпов советского кино, когда два эскимо вдруг превратились в шарики мороженого в вазочках.

В реальной жизни с мороженым происходили метаморфозы и не такие. После перестройки в Ленинграде пропали мороженицы в спальных районах. На их месте стали появляться магазины, залы игровых автоматов.

Затем закрылась мороженица в начале Гороховой. Напротив Публичной библиотеки, на другой стороне Невского проспекта, в подвале, в котором тоже долгое время была мороженица, открылся магазин бытовых товаров. Закончило свой жизненный путь и кафе-мороженое на Садовой, неподалеку от Сенной. Даже «Лягушатник» превратился в Интернет-клуб, потом снова стал кафе, но уже не таким знаменитым и завлекательным, с присущим только ему ассортиментом мороженого. Потом тут повесили табличку – «Лавка Смирдина» (кстати, не там повесили). Я, например, уже лет двадцать прохожу мимо бывшего «Лягушатника» с его некогда крепчайшими коктейлями и мороженым на закуску, хотя Смирдина уважаю, но исключительно как издателя и книгопродавца.

Место тележек с мороженым и кафе заступили многочисленные шавермы, и возраставший интерес к ним, в общем-то, понятен: в советское время невозможно было без очереди перекусить чего-нибудь горячего. Только холодного. Или жидкого.

Мороженое как продукт питания стало отходить на второй план, оставались лишь воспоминания о ценах на него (одинаковые по всей стране!): фруктовое – 6–8 копеек, молочное – 10 копеек, сливочное – 15 копеек, пломбир – 20 копеек, эскимо на палочке – 22 копейки, «Бородино» – 23 копейки, «Лакомка» (в шоколадной глазури) – 28 копеек. Это цены 1980-х годов. Или семидесятых – все равно. Цены не менялись годами, отчего многих и нынче не покидает ностальгия по тому диковинному времени, когда без очереди можно было купить разве что мороженое.

К концу 1980-х годов ситуация с мороженым в Ленинграде резко изменилась. Не каждый отваживался отвести ребенка в кафе, где накурено, а за соседним столиком рекой льется спиртное и не в меру оживленно разговаривают, пересыпая речь словечками не для детских ушей,

или в дорогущее иностранное заведение с «не нашим» мороженым. Многие ленинградцы, еще не пробуя его, тотчас невзлюбили. Немало ленинградцев уже давно превратились в петербуржцев, а иностранное мороженое принципиально не пробуют, потому что *a priori* его не любят. Как свекровь – будущую невестку: еще ни разу не видела, а уже не любит.

Да тут еще и обстоятельства сложились в пользу отечественного мороженого. В течение пяти лет – с 1985 по 1990 год – в стране без помощи госбюджета было введено в строй 25 фабрик и цехов по производству мороженого. То был своего рода ответ бывшего Министерства торговли СССР и Росмясомолторга на антиалкогольный указ М. С. Горбачева, указ, приведший к опустевшим прилавкам. В изобилии появились дешевые стаканчики мороженого в картонной обертке и красивые, невиданные прежде торты-мороженое. Однако к началу 1990-х годов в связи с неудачно проводившимися экономическими реформами отрасль вновь вернулась к ситуации 1970-х годов (в 1971 году в СССР было произведено 389 тысяч тонн мороженого). В результате в страну хлынул поток иностранной продукции. На Невском проспекте открылось кафе-мороженое зарубежной фирмы, не вызвавшее энтузиазма у любителей этого продукта.

На заре перестройки стали вновь открываться кафе-мороженое. Первое кафе под названием «Пингвин» открылось в столичной гостинице «Москва» (СССР – родина «Пингинов»). Первое время, для того чтобы попасть в него, требовалось отстоять огромную очередь. Мороженое из этого кафе кардинально отличалось от обычного, «уличного», – оно было разного вкуса: бананового, фисташкового, малинового. Порция мороженого стоила в 1990 году 50 копеек, что было довольно дорого по тем временам. А поход в «Пингвин» в выходной становился

настоящим семейным праздником. Каждый выбирал себе два или три разноцветных шарика, а потом все по очереди пробовали их друг у друга. Некоторые приходили с большими китайскими термосами и брали мороженое домой, а одна юная москвичка, дошкольница, раз побывав в этом кафе, потом долго называла площадь Гагарина, где оно находилось, площадью Пингвина.

В Свердловске «Пингвин» тогда расположился в гостинице «Юбилейная», а в Нижнем Новгороде — на автозаводе, на самой окраине, полгорода туда, говорят, ездило за мороженым. И непонятно почему, сеть этих кафе-мороженых потом исчезла.

А вот в Волгограде, на Мамаевом кургане — «главной высоте России» — расположилось «патриот-кафе» (!!!) «Блиндаж». Официантки встречают здесь посетителей во фронтовых гимнастерках, а в меню имеются и наркомовские «сто грамм», и мороженое «Февраль 43-го» по цене опять-таки — со смыслом — 43 рубля. Цена не меняется уже несколько лет, невзирая на инфляцию, а от посетителей нет отбою. Приятная осада, что там говорить, не то что в далеком сорок третьем, правда, к цифре на ценнике «43» давно уже пора приставить «19», а то и прогореть можно или, говоря военным языком, проиграть сражение в битве с настырным покупателем...

В 1990 году в СССР на душу населения изготовлялось около 2,5 килограммов мороженого в год, но основными его потребителями были городские жители (любопытно, что в Новой Зеландии в том году один человек в среднем потреблял 9,7 килограмма мороженого в год; а мы-то думали — чем они там занимаются? Мороженое лопают!). В Москве и Ленинграде мороженое имелось в продаже постоянно, но были города (не говоря уже о поселках и деревнях), где его не видывали вовсе.

В конце минувшего века мороженое в Ленинграде-Петербурге производилось на «Петрохолоде» и на Ленхлагокомбинате № 1.

Цеха по производству мороженого и вафельной продукции были открыты на Ленхлагокомбинате № 6 осенью 1946 года. В 1960-х годах были возведены еще два производственных корпуса. Производил комбинат только стаканчики. С 1998 года предприятие называется ОАО «Производственная компания Петрохолод»; в год производит свыше девяти тысяч тонн мороженого более чем 40 наименований, некоторые сорта которого отмечены международными наградами.

Вскоре после окончания войны, в 1946 году, на Ленхлагокомбинате № 1, о котором подробно рассказывалось в предыдущей главе, рабочий Д. Г. Смирнов разработал автомат по производству мороженого в сахарных рожках, которое поныне популярно среди взрослых и детей. Ленинградцы назвали его «сахарной трубочкой». С 1986 года сахарная трубочка производилась на итальянском оборудовании фирмы «Марк», но рецептура не отличалась от первоначального варианта конца 1940-х годов, лишь изменилась форма. Она стала более ровной и правильной. Если двадцатью годами ранее сахарные трубочки сворачивали вручную и две работницы успевали наvertеть за смену на деревянную коническую форму 5000 рожков, то теперь мороженое стали фасовать в сахарные рожки в Италии.

Летом 1998 года на «Петрохолоде» приступили к производству сахарных трубочек, а Ленхлагокомбинат № 1 и не останавливал их производство с 1946 года. Для выпуска новой продукции была закуплена итальянская линия (долго же итальянцы держат первенство в производстве мороженого!). Появились три разновидности

нового мороженого — с шоколадом, орехами и фруктовым джемом, но название им дали общее: «Питерское». Рецепт «Питерского» аналогична той, по которой выпускали такое же мороженое в Ленинграде после войны. Изменилась только технология производства.

Многие петербуржцы помнят и знаменитый батончик в шоколадной глазури с орехами за 28 копеек, и брикеты в вафлях за 19 копеек, популярные в 1970-е годы. И они производились частично механизированным способом до 1963 года, когда была построена высокопроизводительная фабрика мороженого. Это пятиэтажное здание, в котором поэтапно осуществляется последовательный технологический процесс.

Сегодня Хладокомбинат № 1 предлагает любителям мороженого свыше 70 наименований продукции, при этом мощности предприятия позволяют динамично наращивать производство.

Широкий ассортимент мороженого, основанный на традиционных рецептурах (пломбир, сливочное, крем-брюле и др.), обеспечивается за счет эффективной эксплуатации современного итальянского и датского оборудования, которое позволяет производить до тысячи тонн продукта в месяц.

Производство мороженого на «Хладокомбинате № 1» всегда было ориентировано на вкус советского, а потом и российского потребителя. Мороженое здесь изготавливается по проверенным временем, бережно хранимым рецептам, которые обеспечивают уникальные вкусовые качества, отличающие его от многочисленных аналогов.

Один из основополагающих принципов производства — использование только натуральных, экологически чистых продуктов: цельное коровье молоко и сливки, вырабатываемые в пригородных совхозах, сливочное масло, наполнители — черная смородина, земляника,

клюква, черника и другие ягоды, собранные в хозяйствах Ленинградской области. Другие наполнители – изюм, орехи, какао, кофе, шоколад.

Самые известные сорта мороженого Хладокомбината – эскимо «Балтийское», батончик «Меркурий», «Венера». По-прежнему производятся стаканчики, брикеты, контейнеры (мороженое, фасованное по 50 граммов в полистирольные контейнеры с крышкой), рулеты. Производство тортов-мороженое началось на Ленхладокомбинате № 1, как уже говорилось, еще в предвоенные годы. И поныне это трудоемкое производство. За несколько десятилетий лучшими кондитерами были освоены разные виды тортов: квадратные, круглые, треугольные, в виде кокоса, ежика, ананаса и так далее. Наибольшей популярностью пользуется корзина из мороженого, наполненная ягодами, грибами или розами, сделанными из крема с мороженым.

Последние разработки технологов Хладокомбината – эскимо «Удойная сила» и «Солнечный удар» и батончик «Буду-Вуду». Этот последний держится на карамельном стержне, шоколадная глазурь обсыпана орехами.

В 2003 году был принят ГОСТ Р 52175-2003, согласно которому мороженым может называться продукт только на основе молочного жира и белка. Хладокомбинат № 1 – один из немногих производителей мороженого, который весь ассортимент своей продукции производит именно на этой основе.

Высокое качество мороженого Хладокомбината подтверждено многочисленными наградами, дипломами и медалями, полученными на российских и международных выставках.

Московская компания «Айс-Фили» – почти ровесник петербургского Хладокомбината № 1. История предпри-

#### 4. «...бабе цветы, детям мороженое»

ятия также насчитывает 70 лет. В 1933 году сооружен завод сухого льда, в 1935-м построен холодильник, в 1938 году на московском Хладокомбинате № 8 была введена в эксплуатацию первая в СССР и вторая в мире фабрика по выработке мороженого промышленным способом.

В 1992 году в процессе приватизации Мосхладокомбинат № 8 был преобразован в открытое акционерное общество «Айс-Фили». Предприятие начало сотрудничать с крупнейшими международными компаниями («Тетра Пак Хойер» и др.), благодаря чему уже в начале 1990-х годов на фабрике было установлено новейшее оборудование для производства мороженого по самым современным технологиям.

Петербургская компания «Талосто» была основана в 1992 году. Основным направлением ее деятельности тогда были выбраны поставки мороженого таких производителей как «*Ingman*» и «*Valio*», еще не известных российскому потребителю.

С 1995 года компания стала производить собственную продукцию – пельмени «Богатырские». Но, несмотря на интенсивность развития компании, о «Талосто», как о производителе мороженого, тогда еще не было известно.

В декабре 1996 года компания выкупила бездействовавший в то время молочный завод в городе Волхове (Ленинградская область). После модернизации он был переориентирован на производство вареников, а с 1999 года – теста. Между тем приобретение производственных мощностей в Волхове позволило в дальнейшем приступить к производству мороженого. Именно там 21 января 1998 года была изготовлена первая тонна мороженого компании «Талосто». 1 августа 2001 года «Талосто» на официальной пресс-конференции объявила о запуске нового

собственного проекта – «Талосто-3000», целью которого было выйти в российские лидеры по показателям объема выпуска мороженого (3000 тонн в месяц).

Для реализации этого проекта в апреле 1999 года была выкуплена заброшенная ферма «Лисички», которая впоследствии стала одной из ведущих в Ленинградской области. Ферма была приобретена с целью обеспечения производства «живым» молоком, ведь только из свежего молока можно получить по-настоящему вкусное мороженое. В том году завод в Волхове выпускал около 2000 тонн нескольких десятков наименований мороженого ежемесячно. На сегодняшний день волховский завод занимается только производством мороженого и является крупнейшим в России.

В 2001–2005 годах были запущены основные марки компании: «Оазис», «Золотой слиток», «Ля Фам», «Крутышка». Кстати, появился тогда и новый на тот момент вкус «вареной сгущенки». Компания «Талосто» впервые использовала этот неизвестный ранее ни в одной стране мира вкус «вареной сгущенки» и «угадала» его огромную потенциальную популярность: прежде «вареная сгущенка» активно использовалась в домашней выпечке, в кондитерской отрасли.

А вот история еще одного питерского предприятия, которое занимается только «штучным» мороженым.

В 1995 году некий Джозеф Раймер, бельгиец, решил заняться производством мороженого в России. В Петербурге им было организовано производство весового мороженого, достаточно высокого качества, на итальянском и швейцарском оборудовании. Для организации производства было выбрано небольшое двухэтажное здание на Петровском острове. Производство заняло небольшую площадь, около 300 квадратных метров, и мог-

ло вырабатывать 450 килограммов превосходного весового бельгийского мороженого в смену. Джозеф назвал свою фирму «Мебумар-Рос».

Но успех к нему не пришел. Основной акцент он сделал на продажу мороженого на улицах, со специальных передвижных холодильников. Мороженое разливалось в контейнеры из нержавеющей стали. Одетый в униформу продавец укладывал шарики мороженого в сладкие вафельные рожки. Однако цена за порцию в то время превосходила среднерыночную раза в два. Это мороженое было дорого для продажи на улице, хотя и превосходило по качеству мороженое других компаний, которое также продавалось вразнос. Мороженое такого качества продавалось в то время (да и сейчас) только в универсамах, супермаркетах, в ресторанах и т. д. (речь идет о весовом мороженом, т. е. вес упаковки от полукилограмма до 2,5 кг и более).

В 2001 году С. А. Николаев, предприниматель, уже имевший опыт работы с холодным лакомством, принял решение о расширении своего бизнеса. Его замысел состоял в том, чтобы выйти на рынок весового премиального мороженого Петербурга, Ленинградской области, а также Москвы и через нее на другие крупные города России, с развитой индустрией гостеприимства (т. е. на города, где в достаточном количестве есть кафе, бары, рестораны, гостиницы и т. д.). Это мороженое должно было продаваться в основном на предприятиях общественного питания хорошего уровня. Планировалось также выйти с этим продуктом на розничный рынок, т. е. продавать его через универсамы и крупные магазины, с ценами выше, чем аналогичный продукт «эконом-класса».

Поначалу Николаев намеревался закупить новое оборудование и начать дело с нуля, но потом представился другой вариант: покупка действующего предприятия.

Выбор пал на «Мебумар Рос». Предприятие подходило по мощности, месту расположения (на тот момент 70% заведений общепита располагалось в центральной части города), оно сохранило достаточно высокое качество продукции и к тому времени уже «переместило» основной «вес» продаж с улицы в кафе, бары, рестораны города и области.

Сделка состоялась. Днем рождения фабрики мороженого «Престиж» стало 16 января 2002 года. Название выбрали не сразу. Среди сотрудников был объявлен конкурс на лучшее название. В итоге остановились на ФМ «Престиж», где ФМ означает «фабрика мороженого» (автор названия, Н. Батракова, была премирована и, главное, вошла в историю предприятия). Заказчики «Престижа» — кафе, бары и рестораны, универсамы и т. д. Частные лица получили возможность покупать мороженое в упаковке 0,5 килограмма в универсамах города. Для производства этого мороженого используются только натуральные компоненты. Например, «гостовское» сливочное масло, а не кокосовое масло, шоколадная глазурь на какао масле и какао бобах, а не на заменителях какао. Если нужно придать продукту цвет и вкус манго, используется пюре, приготовленное из плодов манго, а не краситель или ароматизатор. Упаковка/этикетка соответствует уровню продукта.

Основные потребители тортов ФМ «Престиж» — молодожены. Торты покупают на свадьбы, а также на дни рождения, юбилеи — это около 10% от всего объема продаж. Традиционно сезон свадеб — апрель-октябрь; в этот период производится несколько десятков заказных тортов в месяц. В межсезонье (ноябрь-март) — на 50–60 % меньше. Изделия очень хрупкие, нежные: ведь торты бывают в пять ярусов и весят до 10–12 кг.

Расширение ассортимента мороженого, продававшегося в Петербурге, началось к концу прошлого тысяче-

тия, когда можно было встретить и новые наименования мороженого, с неизвестными дотоле «начинками». Если вернуться в 1998 год и выйти на Невский проспект, то можно подумать, что мороженое – единственный продукт, которым питаются люди. Тележки с мороженым забивают Большую и Малую Конюшенные улицы, стоят на Садовой улице, на Литейном проспекте, громоздятся у Московского вокзала. Для сравнения – на Тверской, в Москве, в августе 1998 года было всего три ларька, где продавали мороженое. Да и ассортимент в Питере был гораздо больше. «Митя», «Даша», «Белые ночи» – эти сорта с момента их появления в продаже понравились всем. Тогда же появилось эскимо в шоколаде с орехами с непонятным названием «Наргиз», плотные московские пломбиры, под шоколадной оболочкой которых скрывались полоски фруктового джема. Назывались эти «кирпичики» завораживающе – «Ягода» или, определеннее, но реже – «Клубника». Было и питерское двухслойное эскимо «Забава». Появившееся тогда же эскимо «Балтийское» можно купить и сегодня, а вот детское мороженое «Малыш», впервые выпущенное в 1998 году, давно не попадалось мне на глаза.

В 1999 году прирост российской отрасли мороженого составил 6,1%. Все предприятия практически полностью реконструировались, были внедрены новые современные технологии, позволившие увеличить выпуск мороженого в сотни раз, не забыли и о смене упаковки. Появилось множество новых названий. В Петербурге, на «Петрохолоде» стали выпускать новые сорта, с момента их появления пользовавшиеся огромным спросом. В 1997 году «Петрохолод» получил награды за качество продукции, за лучшую торговую марку и за коммерческий престиж на представительных международных выставках. В 2002 году «Петрохолод» выпускал более 8000 тонн мороженого в год.

Ленхлагокомбинат № 1 также тогда во много раз увеличил объем выпускаемой продукции, а его знаменитые стаканчики, рожки и торты обрели новое лицо при сохранении, как уже говорилось, традиционных методов производства. Комбинат восстановил производство любимых фирменных пломбиров. В 2006 году в городе на Неве проходил конкурс по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге», организованный «Центром контроля и качества товаров (продукции), работ и услуг». ЗАО «Хлагокомбинат № 1» представил на него «Пломбир классический», эскимо «Удойная сила» и сливочное мороженое «Буду-Вуду». Конкурс проходил в два этапа, по его итогам почетным «знаком качества» награждено сливочное мороженое «Буду-Вуду». Старейшее предприятие города возродило вкус популярного в прошлом пломбирного батончика в шоколадной глазури с орехами по цене 28 копеек. И создало его аналог, облагородив «внутреннее содержание» и «внешние данные». Так и родился батончик «Буду-Вуду» — сливочное мороженое в шоколадной глазури с орехами и карамельным стержнем внутри. По весу он остался прежним — 100 граммов, но внешне он изменился.

К началу нового тысячелетия в Петербурге действовало несколько производителей мороженого: Ленхлагокомбинат № 1, «Петрохолод», «Престиж-ФМ», «Талосто». Они буквально завалили Петербург мороженым, удерживая 60% петербургского рынка, и стали неуклонно перебираться за границы города, области и даже страны. Общий ассортимент выпускаемой ими продукции перевалил за пятьсот наименований, а общий объем трубочек, стаканчиков и брикетов в пиковые летние месяцы достигал 150 тонн в сутки.

#### 4. «...бабе цветы, детям мороженое»

15,5% — такова доля на российском рынке мороженого группы компаний «Талосто», которой в 2007 году исполнилось 15 лет. Сегодня на предприятии выпускают свыше 2000 тонн мороженого в месяц около 70 наименований. Завод в Волхове оснащен современными производственными линиями, оборудованием датского, финского, немецкого и польского производства.

Ассортимент «Талосто» расширился за счет нового мороженого, которое кардинально отличается на вид от всех других сортов. Например, мороженое «Мини-бикини» отличает сочетание холодного лакомства, хрустящей шоколадной глазури и вареной сгущенки; разработано оно два года назад специально для российского потребителя.

Петербуржцы — самые главные потребители мороженого в России. В Питере съедают в год в три раза больше мороженого, чем во всей остальной стране. Если средний житель Москвы в 2003 году съедал 2,5 килограмма мороженого в год, то петербуржец — около восьми килограммов. Зимой петербуржцы потребляют всего лишь раза в три меньше мороженого, чем летом. Не потому ли, что мороженое повышает энергетический потенциал человека и не дает ему замерзнуть?

Одни из самых активных потребителей мороженого те, кто ездят в электричках, причем спрос на этот продукт не уменьшается ни летом, ни зимой. Но самое любопытное, что тяжеленные переносные холодильники таскают исключительно женщины, тогда как мужчины предпочитают торговать стеклорезами или авторучками.

По заверениям производителей мороженого, питерские мороженщики не изменяют традициям качественного продукта, стараются не допускать замены натурального молочного сырья растительными ингредиентами. На Ленхлагокомбинате № 1, как я узнал из газетной статьи,

более 50 лет не меняется технология производства сахарной трубочки.

В Петербурге, на площади Островского, уже много лет (как и в Москве) ежегодно проводятся фестивали мороженого с приглашением артистов. За два майских дня 2002 года, например, на площади побывало около 50 тысяч горожан, желудки которых «согрели» 17 тонн мороженого. На закрытии фестиваля был дан фейерверк. Во время праздника неизменно проходят представления, розыгрыши, викторины с вручением сладких призов, выступают артисты.

Праздники мороженого проводятся и на Елагином острове. 20 и 21 мая прошел первый такой фестиваль со встречей «Посла страны мороженого», сливочным фейерверком, розыгрышем призов и получением подарков от «Мороженого деда». Меж тем вовсе необязательно дожидаться праздника, чтобы полакомиться мороженым.

Мороженое бывает «закаленное» (приготовленное в производственных условиях), мягкое (приготавливается на предприятиях общественного питания) и домашнее. Так что можно пойти в кафе, можно купить мороженое в магазине, а можно и самому (скорее, самой) попробовать сделать, ну, если не мороженое, то хотя бы какой-нибудь коктейль на его основе, например парфет, или айс-крим, или, если угодно, фраппе, а то и санди. Подумать только! Во всей книге про мороженое не было еще практически ни одного рецепта. (У меня даже мелькнула было мысль, будто кое-кто из вас взял в руки эту книгу из желания приготовить себе мороженое, но я тотчас отогнал ее, как мысль недостойную читателя, интересующегося историей того, что он ест.) Переходим же, наконец, к рецептам.

Парфет (от французского *«parfait»* — «совершенный») — самый высококачественный сорт сливочного мороженого. В Америке парфеты готовят по особой рецептуре, а основным ингредиентом являются куриные яйца.

#### 4. «...бабе цветы, детям мороженое»

Айс-кримы (от очень знакомого нам английского «*ice-cream*») – одна из разновидностей коктейлей на основе мороженого. Весьма питательный фруктово-ягодный напиток. В креманку кладется шарик мороженого, затем остальные ингредиенты. Мороженое с другими компонентами не перемешивается, поэтому айс-кримы подают с соломинкой и с ложечкой. Айс-кримы бывают яблочные, лимонные, сливовые, ананасные, малиновые, кофейные, яичные, абрикосовые, чайные, ореховые, черничные, смородиновые, хвойные. Думаю, вас заинтересовал последний. Вот как его можно приготовить в домашних условиях. В ступке нужно растереть несколько еловых или сосновых иголок и добавить туда малиновый сироп (30 граммов). Затем иголки удалить, а сироп процедить в высокий стакан (вместо ситечка можете использовать вилку). Осторожно, чтобы отдельные слои напитка не перемешались, влить в стакан охлажденный апельсиновый сок (70 граммов). Сверху положить мороженое и маленькую хвойную веточку.

Санди («*sundae*») – сливочное мороженое с фруктами, сиропом, орехами и т. д. Своим появлением оно обязано американскому штату Массачусетс. Это лакомство увидело свет в конце 1880-х годов. По тогдашнему закону было запрещено продавать мороженое на соде по воскресеньям (по-английски «*Sunday*» – это «воскресенье»). Сообразительные торговцы тогда стали продавать мороженое по воскресеньям без соды, зато с сиропами и разными добавками. Новое «воскресное» мороженое так всем понравилось, что в его названии изменили последнюю букву «у» на «е», и его стали есть не только по воскресеньям, но и во все остальные дни недели\*.

В 1985 году в Анахайме, штат Калифорния, был сооружен самый большой «санди». Он достигал 12 футов

\* В 1983 году американский мультфильм «*Sundae in New York*» получил премию «Оскар» как лучший мультипликационный фильм года.

высоты (около четырех метров), в нем было 4667 галлонов мороженого и 7000 фунтов всевозможных добавок (желающим предоставляю возможность перевести футы, галлоны и фунты в привычную нам систему измерений; мои расчеты заводят меня в заоблачные выси). Прежде чем оно растаяло, местным детям и их родителям пришлось немало потрудиться!

Итак, основа санди – мороженое, разбавленное сиропами и украшенное свежими или консервированными фруктами – персиками, ананасами или бананами. Для оформления санди пригодны также черешня (желательно желтая), а также орехи, политые сиропом. В креманку кладут несколько шариков мороженого, затем наливают сок, сироп, посыпают орехами или шоколадом.

Фраппе (от французского «*frapper*» – «взбивать») – коктейль весьма густой консистенции, основной частью которого является мороженое, охлажденное молоко, фруктово-ягодные сиропы или соки и взбитые сливки. Для приготовления фраппе нужны шейкер или миксер и еще желание доставить себе или гостю удовольствие, предложив мороженое, взбитое в миксере, с клюквенным сиропом и холодным молоком.

Но если вы хотите не только доставить удовольствие гостю, но и изумить его, попробуйте приготовить жареное мороженое. Думаете, такого не бывает. Еще как бывает! Да вот его рецепт:

- 1 килограмм любого мороженого
- 250 граммов сладких кукурузных хлопьев
- 15 столовых ложек абрикосового варенья
- 400 граммов растительного масла
- 3 яйца.

Мороженое сформируйте в шарики и сильно заморозьте. Яйца нужно взбить в пену, а кукурузные хлопья измельчить. Затем замерзший шарик опустите во взбитые

#### 4. «...бабе цветы, детям мороженое»

яйца, потом — в хлопья и обваляйте его со всех сторон. Повторите так три раза. Шарик мороженого в тройной обсыпке поместите в морозилку, а масло разогрейте. Охлажденное мороженое погрузите в масло, обжарьте. Уложите жареное мороженое на тарелку, полейте абрикосовым вареньем — и изумлению гостей не будет предела.

Рецептов приготовления мороженого за его долгую историю набралось столько, что им нужно посвящать целую книгу. В знаменитой сказке английского писателя Роальда Даля «Чарли и шоколадная фабрика» (вышла в Петербурге в 2004 году в моем переводе) есть даже «горячее мороженое для холодной погоды». Его, правда, никто не пробовал, ни в сказке, ни наяву, но недалеко, уверен, тот день, когда что-нибудь подобное появится в продаже, тем более что с каждым годом растет число фабрик, производящих мороженое. Лучшие умы бьются над созданием новых сортов. Лучшие дегустаторы, недовольно морщась или одобрительно кивая головой, пробуют на вкус то, что выдумывают мастера кулинарного цеха.

Еще два-три десятка лет назад на просторах нашей необъятной Родины существовало лишь несколько производств по изготовлению мороженого, и главным образом они размещались в Москве и Ленинграде. Какого же положение на отечественном рынке мороженого в наши дни? Вот на какой вопрос попытаемся ответить в заключительной главе, не углубляясь, опять же, в чисто производственные или коммерческие сферы.

## 5. РОССИЙСКОЕ МОРОЖЕНОЕ – САМОЕ ЛУЧШЕЕ В РОССИИ

С моим Серегой мы шагаем по Петровке,  
По самой бровке, по самой бровке.  
Жуем мороженое мы без остановки...

*Ю. Визбор. «Сергеа Санин»*

С начала 1990-х годов в России стали заявлять о себе новые производства; большинство из них занимались сначала продажей мороженого, производившегося другими компаниями, а потом переходили к его производству. Были и такие компании, которые поначалу к мороженому вообще отношения не имели, как, например, «АльтерВЕСТ», начавшая свою деятельность в 1990 году с продажи мебели. Компания была основана группой российских ученых-физиков, которые, вопреки существовавшей в то время тенденции, уезжать работать за границу не собирались. Этим, отчасти, объясняется и название компании: «АльтерВЕСТ» – альтернатива Западу. Тем самым начинающие предприниматели хотели показать – и в России можно успешно заниматься бизнесом.

На следующий год, в 1991-м, другая группа молодых московских предпринимателей решила организовать свое дело по продаже мороженого на улицах столицы. В 1992 году было зарегистрировано акционерное общество «Торговый дом “Рамзай”», занимающееся торговлей мороженым. Название компании заимствовано из горного туризма – таково хобби одного из основателей компании; «Рамзай» – горный перевал в Хибинах. У туристов, влюбленных в горы, есть особое лакомство – самодельное мороженое, приготовленное из чистейшего горного сне-

### 3. Российское мороженое – самое лучшее в России

га и стученки с добавлением свежих ягод с экологически чистых просторов тундры: морошки и голубики.

В мае 1993 года на Пушкинской площади в Москве появился первый фирменный торговый объект «Рамзай», который отличался от существовавших на то время в городе киосков с мороженым своей необычной овальной формой со скошенной крышей и бросающейся в глаза, запоминающейся окраской. К концу 1994 года фирменные торговые объекты «Рамзай» появились во всех административных округах Москвы.

С самого начала своей истории компания «Рамзай» активно содействовала развитию индустрии мороженого. В 1995 году она стала одним из инициаторов создания, а затем и учредителем ассоциации «Столичное мороженое», объединившей наиболее крупных производителей и продавцов мороженого Москвы. «Рамзай» являлся членом Союза мороженщиков России и Ассоциации производителей мороженого и замороженных продуктов. В 1997 году по инициативе «Рамзая» ассоциация «Столичное мороженое» совместно с Правительством Москвы и другими объединениями производителей и продавцов мороженого провела первый общемосковский праздник мороженого на Поклонной горе. Позднее этот праздник стал настолько популярным, что его перенесли на одну из крупнейших площадок Москвы – «Лужники». Компания была постоянным спонсором и участником ежегодного праздника мороженого – была, пока жизнь не заставила внести перемены в структуру компании и в ее название.

В августе 2005 года компания «Рамзай» совместно с британской финансовой группой *Fleming Family & Partners* создали новую объединенную компанию и приобрели активы ОАО «Айс-Фили» – одного из лидеров по производству мороженого в России.

Еще в 1997 году «Айс-Фили» был крупнейшим производителем мороженого в России (24 тысячи тонн – половина всего московского мороженого или около 20% по всей стране). Фирма отправляла оптом мороженое более чем в 80 городов страны – от Калининграда до Владивостока. В связи с созданием компанией «Рамзай» и финансовой группой *Fleming Family & Partners* объединенной компании и приобретением активов в конце 2005 года было принято решение изменить название и фирменный стиль компании «Рамзай». На рынке мороженого появился новый лидер – компания «Айсберри». О смене названия было объявлено на брифинге в Москве 13 декабря 2005 года.

Компании «Айсберри», на момент написания этих строк, всего два года, но в ближайших ее планах – достижение лидирующих позиций на рынке мороженого России, а также модернизация завода «Айс-Фили» и наращивание своих активов по производству мороженого. Не остается компания в стороне и от народных праздников и гуляний.

Все уверенней укрепляются на рынках мороженого предприятия из небольших городов – например, ООО «Айс-Крим 2000» (город Сергиев Посад). Созданное пять лет назад предприятие сделало ставку на выпуск высококачественной продукции, установив оборудование ведущих мировых фирм-производителей. Это позволило молодой компании уже в первый год своей деятельности освоить весь ассортиментный ряд холодного лакомства под торговой маркой «Посадское мороженое».

Сегодня «Айс-Крим 2000» производит более 50 видов традиционного и современного мороженого. Не забыли на этом подмосковном предприятии и о семейном мороженом. Принято считать, что торты-мороженое и рулеты, как и все виды крупнофасованной продукции, лучше

### 3. Российское мороженое – самое лучшее в России

раскупаются зимой. Однако в последнее время их летние продажи непрерывно возрастают.

В 1995 году в Самаре появилась фабрика мороженого «САМ-ПО». До этого мороженое в городе на Волге производил местный хладокомбинат. «САМ-ПО» – означает «Самарское производственное объединение». Прошло десять лет, и сегодня это уже современное высокотехнологичное предприятие. Здесь выпускается более 70 сортов мороженого, среди них – сахарный рожок «Гигант», трубочка «Сам поЛакомься», брикеты и стаканчики «Ваня», «Маня» (а также «Кум Ваня» и «Кума Маня»), пластиковые стаканчики «На набережной» и «На двоих», классический ванильный пломбир «Непростая колбаса» (есть и в Петербурге), а также новинки – рожок «Популярный» и эскимо «Фруктолето».

Мороженое с маркой «САМ-ПО» продается не только в Самарской области, но и в Петербурге, Екатеринбурге, Перми, Казани, Мурманске, Хабаровске и других городах России. Фабрика входит в десятку крупнейших производителей мороженого в России.

С 1999 года производит мороженое ООО «Созвездие» (Бор, Нижегородская область). Самая известная марка этого предприятия – «Лакомство Колибри». Компания реализует свою продукцию в Нижегородской области, Москве, Петербурге, Туле, Ульяновске, Казани, других городах.

Между тем к концу 1990-х годов стали заявлять о себе и молодые и энергичные производства в Сибири. Вот этапы становления компании «Инмарко» (Инвестиционно-маркетинговая компания): сначала построена фабрика под Новосибирском, затем куплен на аукционе Омский хладокомбинат... Сибирская «волна» стремительно покадилась в западном направлении. «Инмарко» уже распола-

гает филиалами в Новосибирске, Омске, Екатеринбурге, Красноярске, Кемерово, Новокузнецке, Москве. Холдинг произвел в 2005 году 42 тысячи тонн мороженого: это почти вдвое больше ближайшего конкурента...

Производство мороженого в России с середины 1990-х годов росло непрерывно: в 1995 году производилось 180 тысяч тонн, в 1998 — 340 тысяч, в 1999 — 380, в 2000 — 418 тысяч, в 2001 — 450 тысяч, в 2002 — 455 тысяч, в 2003-м производство мороженого перевалило за 500 тысяч тонн.

Расширялась и география производства мороженого в стране, набирали силу новые компании. Компания «АльтерВЕСТ», которая была упомянута выше, не расставаясь со сделками с недвижимостью, заложила в 1998 году фабрику по производству мороженого и замороженных продуктов в Наро-Фоминске. Уже в 1999 году потребители смогли оценить вкус мороженого, выпущенного новым российским производителем («Венский вальс», «Я люблю тебя»). Логотипом новой компании стало улыбающееся солнце — символ детства, радости и жизни. Компания «АльтерВест» быстро вошла в число ведущих российских предприятий по производству мороженого. В 2003 году «АльтерВЕСТ» произвел больше 10 000 тонн мороженого, войдя в число крупнейших компаний страны.

Ввиду таких успехов у «АльтерВЕСТа» появилось желание выйти на зарубежный рынок. Однако вывозить мороженое из России оказалось делом достаточно сложным в связи с неблагоприятными экономическими условиями. По этой причине было принято решение приобрести производство в Европе. Выбор пал на немецкий город Ортенберг. Сегодня мороженое «АльтерВЕСТа» известно не только в Европе, но и в Америке (импортер — компания *European Finer Foods, Inc.*, Чикаго, Иллинойс предлагает американцам следующую продукцию «АльтерВЕСТа»:

### 3. Российское мороженое – самое лучшее в России

стаканчики «Матроскин», рулеты «Венский вальс», эскимо «*Luxus*» и другие сорта).

В 2005 году компания первой выпустила «политическое» мороженое «Жирик» (жирностью 15,5%). Была проведена совместная пресс-конференция–дегустация, на которой лидер ЛДПР высоко оценил вкус нового мороженого, – да и кому бы не понравилось мороженое, выпущенное в твою честь!

Компания «АльтерВЕСТ» известна своей активной социальной политикой, что особенно ярко проявляется в постоянном участии в организации различных праздников для москвичей и жителей других городов России. Самыми заметными мероприятиями, в которых «АльтерВЕСТ» принимает постоянное участие, стали праздник мороженого в Сокольниках и ежегодный бал выпускников в Кремле. Традиционным участником этих мероприятий является почтальон Печкин, который приносит тысячам детей огромное количество вкуснейшего лакомства имени Печкина. На одном из последних праздников мороженого рожок «Почтальон Печкин» sms-голосованием был признано лучшим мороженым! Одним из самых запоминающихся подарков, который «АльтерВЕСТ» вручает на праздниках, всегда становится дизайнерский торт-мороженое. Эти торты делают кондитеры «АльтерВЕСТ» в единственном экземпляре – ни один из тортов не повторяется! Недавно ассортимент «АльтерВЕСТа» пополнился мороженым с изображениями известных современных героев кинофабрики Уолта Диснея – Винни-Пухом и его друзей, а также узнаваемой обстановки из этих мультфильмов.

В 2006 году «АльтерВЕСТ» совершил небольшую революцию в деле производства мороженого – выпустил продукт, который нельзя отнести ни к традиционному мороженому, ни к сыркам. Серия новинок получила на-

звание «Твороженное». Этот продукт готовится по рецептуре мороженого, однако вместо молока за основу взят творог. В результате получается аэрированный (т. е. взбитый, воздушный, насыщенный воздухом) творожок в сахарном рожке!

И кто бы мог подумать, что еще в марте 2001 года на I съезде Союза мороженщиков России, проходившем в Москве, было объявлено, что потребление мороженого в стране сокращается. Среднестатистический россиянин съедал в год втрое меньше мороженого, чем житель Европы (2,5 килограмма против восьми).

Несмотря на то что в России мороженое производили около 300 предприятий, мощности которых позволяли выпускать более 800 тысяч продукции в год, потребление мороженого за предыдущие пять лет не превышало 340–350 тысяч тонн – меньше, чем в советские времена, когда эта цифра достигала 450 тысяч тонн. Если до кризиса производители возлагали вину за свои проблемы на импортеров, которые наводнили рынок дешевым польским и немецким мороженым, то теперь надо было искать другие причины. К 2001 году объем поставок мороженого из-за рубежа сократился в 8,3 раза и составил примерно 3,6 тысяч тонн (это примерно один процент объема потребления). Затем прекратил производство в России мороженого (марки «*Algida*») англо-голландский концерн *Unilever*, и ругать иностранцев стало невозможно вообще.

Ругать можно было производителей отечественных компрессоров, не сумевших запустить в производство однофазный компрессор, необходимый для работы холодильных прилавок. Нарождавшийся в начале 1990-х годов частный сектор так и не научился работать с трехфазным напряжением, да еще в уличных условиях.

### 3. Российское мороженое – самое лучшее в России

Именно в те годы начала бурно развиваться торговля импортным мороженым, особенно польским. Сообразительные поляки вместе со своим мороженым поставляли сопутствующее оборудование – морозильные лари (датские, итальянские, а затем и собственного производства).

В 1991–1992 годах Москва была буквально завалена импортным мороженым, которое продавалось в небольших по объему (100–150 л) морозильных ларях с глухой металлической, а затем и стеклянной верхней крышкой. Правда, со временем выяснилось, что польское мороженое не всегда самого лучшего качества. Однако почин для прорыва отечественного рынка оборудования был положен.

Между тем потребление мороженого после ухода иностранцев не выросло, хотя в последние годы разные компании страны проявляют немало изобретательности в производстве. Так, фабрика мороженого «Ледяной Дом» (Пенза) в августе 2006 года начала акцию «Каникулы продолжаются!», направленную на пропаганду здорового образа жизни, отказ от вредных привычек, а также на поддержание семейных ценностей. Мероприятия были рассчитаны, прежде всего, на юных любителей холодного лакомства и их родителей.

В ассортименте «Ледяного Дома» – всевозможное мороженое: от изысканных тортов и рулетов премиум-класса до традиционного вафельного стаканчика. Неизменно популярны у жителей Пензы фруктовые сорта: «Леди Вишня», «5 баллов», освежающие и утоляющие жажду – притом при минимуме калорий. Еще в начале 2006 года на фабрике запустили новую линию вафельных рожков «О-ля-ля» и «Реванш», а также витаминизированное мороженое «Крошка-Антошка». В нем стало больше кальция и витаминов, при этом сохранился прекрасный

сливочный вкус. А в начале лета в продаже появилось эскимо «Жириновский в ШОКоладЕ». Это классический пломбир крем-брюле в шоколадной глазури.

Союз мороженщиков, в состав которого еще несколько лет назад входило около 250 предприятий отрасли, с мая 2001 года активно приступил к рекламе своей продукции. Одна компания даже развернула недавно рекламную кампанию по телевидению. Однако мне кажется, что снижения спроса на мороженое, о котором говорят специалисты, мы, простые потребители, совершенно не ощущаем (и дело не в том, «наше» оно или «не наше»). И объясняется это тем, что с конца 1990-х годов наш потребительский рынок начал насыщаться невиданным дотоле ассортиментом «вкусной» продукции (разноцветными, разномастными йогуртами, например), тогда как в СССР у мороженого вообще не было конкурентов, а у покупателей – выбора: либо мороженое, (почти) без очереди и (почти) даром, либо (почти) ничего. Нынешняя ситуация на рынке мороженого – как в России, так и в мире – оставляет большие надежды на то, что у мороженого есть не только история, но и будущее.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

- Я не знакомлюсь, у меня есть пареньь.
- Ты еще скажи – «Я не хочу мороженого, у меня дома есть пельмени».

*Из подслушанного*

В центре Петербурга фирменные тележки с мороженым роятся вдоль всего Невского и прилегающих улиц. Нет с ним проблем и в «спальных» районах города, особенно возле станций метро. В киосках и с тележек продается раз в шесть больше мороженого, чем в среднем магазине: ассортимент больше, товар свежее, поскольку оборачивается быстрее, да и конкурента у мороженого как у продукта на улице нет – не то, что в гипермаркете.

Ассортимент включает в себя не только продукцию питерских предприятий, но и мороженое из других городов и стран. Прямо на улице можно подкрепиться (или насладиться) сахарным рожком «Черника» фабрики мороженого «Сам-По» из Самары, или «Лакомством “Колибри”», произведенным в городе Бор Нижегородской области, или «Сан Кремо» из Новосибирска, или «Бодрой короной» из Белгорода, или «Боярским» из города Жуковский Московской области, или «Ванильным стаканчиком» из города Тимашевска Краснодарского края. А то и йогуртным пломбиром с вишневым шербетом в темном шоколаде под названием «Милажъ» ОАО «Айс-Фили», изготовленным по заказу ООО «Айсберри». Или «Незнайкой», произведенным в поселке Барсуки Ленинского района Тульской области.

Все перечисленное я перепробовал лично и остался вполне доволен, а также жив, несмотря на устрашающее

количество разных «Е» в составе некоторых сортов мороженого (Е410, Е412, Е466, Е471 – стабилизаторы-эмульгаторы) и невзирая (в некоторых случаях) на отсутствие на упаковке даты изготовления. Мороженое все более превращается в продукт длительного хранения. Слава Богу, что я остался жив – перепробовав немало разного мороженого, преисполнился бодрости, а для этого, собственно, мороженое и существует.

Однако вот проблема. Чтобы прочитать на обертке, где изготовлены все эти (да и многие другие) сорта мороженого, и узнать, какие компоненты входят в их состав, а какие, упаси Бог! – все-таки, кажется, не входят, мне пришлось вооружиться увеличительным стеклом, в противном случае я бы так и не узнал, откуда взялось все это сладкое разнообразие.

Вот так, не покидая Петербурга, можно ознакомиться с продукцией многих производств из разных городов и весей. И даже из родного Петербурга, где местные оформители упаковки мороженого перещеголяли всех своих коллег, выпустив мороженое «Вовочка» с «анекдотом от Вовочки». Вот один такой анекдот: «Учительница: “Вова, назови, пожалуйста, пять вещей, в состав которых входит молоко”. Вова: “Масло, сыр, МОРОЖЕНОЕ и... ммм... две коровы”».

Чувство патриотизма, подкрепленное многолетними наблюдениями и холодным расчетом, подсказывает мне, что мои сограждане отдадут предпочтение мороженому, сделанному в Питере. Оно и жирнее, и, разумеется, вреднее. Наверное, и холоднее. Но то, что вкуснее постного и вызывающе цветастого заморского, – это точно.

В наши дни мороженое вырабатывают почти во всех странах мира. Рецепт его может быть очень сложной: ведь компонентов, используемых в производстве продук-

та, более двухсот. В мороженое добавляют фрукты, орехи, кусочки печенья, ликеры и даже цветы.

Сегодня мороженое — один из самых выгодных товаров на потребительском рынке. В погоне за спросом производители, лидеры рынка, постоянно расширяют ассортимент, хотя и без того существует уже несколько тысяч наименований ледяного лакомства. Среди хитов последних лет — мороженое с грецкими орехами, на основе живых йогуртов, из зеленого чая, с лесными травами. Не говоря уже о шоколадном, клубничном, смородином, ежевичном, ананасовом, апельсиновом, миндальном — всего и не перечислить.

Один сорт мороженого отличается от другого не только наполнителем, но и степенью жирности. В молочном мороженом содержится не более 6% жира и 16% сахара, в сливочном — от 8% до 10% жира и 15% сахара. Самое жирное мороженое — пломбир (15%). А вот плодово-ягодное мороженое молочных жиров не содержит, оно вырабатывается из натурального фруктового пюре или сока с добавлением сахара. Несомненно, каждый из видов мороженого по-своему хорош. Жаль, всего не перепробуешь. Жаль, мы не сможем попробовать то, что так нравилось Александру Македонскому, и особенно жаль, что великий полководец не сможет попробовать то, что так нравится нам. А выбрать у нас есть из чего — не то, что во времена Нерона или того же Александра Македонского. Да взять венесуэльское кафе-мороженое *Coromoto*, которое основал в 1980 году выходец из Португалии Мануэль да Сильва Оливейра. Оно вошло в Книгу рекордов Гиннеса по количеству продаваемых в нем сортов мороженого. Сорт этих ни много ни мало 709.

Все началось с того, что Оливейра увидел по телевизору передачу о своем бразильском коллеге, придумавшем мороженое со вкусом авокадо. Потратив 50 кило-

граммов мороженого в попытках воспроизвести странный рецепт, Оливейра получил авокадовое мороженое. Но это были еще цветочки. Сегодня хозяин кафе предлагает своим посетителям сотни оригинальных рецептов, названия некоторых из них могут навсегда отбить аппетит у неподготовленного дегустатора. Среди сортов, предлагаемых Оливейрой, — вафельная трубочка с тунцом, мороженое с луком, свиными шкварками, пивом, морковью, помидорами, бобами, форелью, креветками и кальмарами, спагетти, чесноком, розовыми лепестками. Имеется даже — для любителей погорячее — и чрезвычайно острый деликатес с перцем чили.

Конечно, продаются не все 709 сортов. Любителям экзотики предлагается «краткое» меню из 60 видов мороженого, в которое входят несколько признанных бестселлеров — кукурузное и форелевое мороженое, и еще десерт с розовыми лепестками. Оливейра, которому недавно перевалило за семьдесят, признается, что ему «хотелось создать что-то, чего больше нигде не существует». По его уверениям, в лучший для бизнеса день он продал 1,8 тыс. порций мороженого за восемь часов (то есть каждые 15 секунд в его кафе продавалось по порции).

Отдавая должное предприимчивости Оливейры, замечу вместе с тем (в утешение тем, кто жалеет, что Венесуэла не так от нас близко), что вообще-то существуют два сорта или, если угодно, вида мороженого. Первый включает в себя различные комбинации молока, сливок, вкусовых добавок и сахара. Второй состоит из яичных желтков, сахара, молока, небольшого количества сливок и различных добавок. Первый сорт называют «филадельфийским», второй — «французским», или просто воздушным мороженым, потому что его взбивают перед замораживанием (мороженое вообще на 50% состоит из воздуха, скажу вам в заключение этой книги). За исключением яичного желт-

ка, воздушное мороженое основано на тех же добавках, что и «филадельфийское», — различаются лишь их пропорции.

И вот еще что: в последние годы наметилась тенденция возвращения мороженого к классическим рецептам. Круг сужается — за его пределами остаются шафран, сыры, артишоки, лук, чечевица, сельдерей, и победу празднуют банальные шоколадное и сливочное сорта мороженого. Мы становимся свидетелями возвращения к сортам, которым отдавали предпочтение представители старших поколений, выбиравшие только между шоколадным и сливочным. Статистика свидетельствует: 73% потребителей отдают предпочтение сливкам, 27% — фруктам. На первое место выходит шоколад, на второе — орех, далее следуют лимон, клубника и различные сливочные сорта. Экзотические сорта покидают сцену, уступая место классическому наследию.

По-прежнему итальянское мороженое считается лучшим в мире, но, думаю, только потому, что не везде еще пробовали наше. Между тем только в Германии работает 3500 итальянских заведений, где продают мороженое. Немало подобных мест и в других европейских странах. Привыкли европейцы за последние несколько веков к тому, что итальянское — значит, лучшее. Предложи им нашу «Дашу» или «Пьяную вишню» — задумаются. Есть о чем задуматься и нашим маркетологам.

Мороженое, конечно, нынче не то, что было в пятидесятые, шестидесятые, семидесятые годы прошлого века (и совсем не то, что было в третьем тысячелетии до нашей эры в Китае).

Нет вроде бы больше фисташкового мороженого, да и пуншевого я на своем веку не видал. Хотя в состав некоторых сортов, подаваемых в лучших ресторанах, входит даже оливковое масло первого холодного отжима, а

некоторые сорта мороженого по вкусу напоминают о вине — мускате или, кто знает, бароло. Но это все заимствования, не грозящие сделать продукцию предметом массового спроса. В Японии, например, вот уже несколько лет повышенным вниманием некоторой части местного населения пользуется мороженое с добавлением рыбьего жира, а также пива (пиво составляет 15% мороженого, в нем 1% спирта — крепче только австралийское клюквенное мороженое «Магнум» с водкой). Балуются японцы мороженым со вкусом краба, креветок, осьминога, кальмара и даже говяжьего языка, но эти заморские лакомства, включая говяжий язык, продаются в наших магазинах (преимущественно в замороженном виде, а не в виде мороженого), в рыбных и мясных отделах, а не в кондитерских.

Вместе с возвратом к традиционным рецептам в нашей стране все больше появляется заведений, где предлагают мороженое исключительно из свежих продуктов: молока высокого качества, свежих яиц, иногда с использованием натуральных загустителей. Если так будет продолжаться и дальше, то наше будущее будет окрашено вкусными и полезными для здоровья десертами. Например, йодированным мороженым, которое отчасти решит проблему йодной недостаточности. Или диетическим — для тех, кто следит за своей фигурой, но не может отказать себе в маленьких удовольствиях. Или диабетическим — для сластен, больных диабетом; в таком мороженом сахара нет вообще. Или овощным — с использованием овощных добавок, включая томатный сок. Или соленым — со вкусом помидора, моркови и мяты. Но ведь согласитесь — все это традиционные, наши рецепты, без всяких там говяжьих языков и креветок.

Вот, собственно, и все. На этом и закончим историю мороженого. Возможно, что-то в ней я упустил, быть мо-

## Заключение

жет, упомянул не всех производителей мороженого (да ведь их не одна сотня в России!), наверное, что-то домыслил. Между тем, как и во всякой истории, в истории мороженого столько легенд, — и, как и в кулинарии вообще, столько фантазии, — что весьма трудно отличить факт от вымысла, очевидное от невероятного. Надеюсь, вместе с тем, главной задачи я добился — чтение вызвало у вас еще больший интерес к мороженому, сопровождающему человека вот уже не одно столетие, скрашивающему его жизнь и делающему ее хотя бы немного слаще.

# Приложение 1

## МОРОЖЕНОЕ В ПОЭЗИИ

*Игорь Северянин*

### Мороженое из сирени!

– Мороженое из сирени!  
Мороженое из сирени!  
Полпорции десять копеек, четыре копейки буше.  
Сударышни, судари, надо ль? не  
дорого – можно без прений...  
Поешь деликатного, площадь:  
придется товар по душе!  
Я сливочного не имею, фисташковое все распродал...  
Ах, граждане, да неужели вы  
требуете крем-брюле?  
Пора популяризировать изыски, утончиться  
вкусам народа,  
На улицу специй кухонь, огимнив  
эксцесс в вирелэ!  
Сирень – сладострастья эмблема.  
В лилово-изнеженном крене  
Зальдись, водопадное сердце,  
в душистый и сладкий пушок...  
Мороженое из сирени!  
Мороженое из сирени!  
Эй, мальчик со сбитнем, попробуй!  
Ей-богу, похвалишь, дружок!

*Сентябрь 1912*

Это стихотворение вызвало многочисленные отклики современников. Привожу два из них. — *И. Б.*

«Я сам помню случай, когда потребовали “мороженое из сирени”. Этот пышный заказ был сделан в Одессе, — в кафэ Робина. Тогда Россию объезжали и с эстрад читали свои произведения Федор Сологуб и Игорь Северянин, им сопутствовала жена Сологуба, А. Н. Чеботаревская. Шутки ради она и потребовала в тот вечер это знаменитое и никогда не существовавшее мороженое. Конечно, его не было ни в одном меню, — оно фигурировало только в стихах Игоря Северянина.

Официант выслушал заказ и почтительно ответил:  
— Все вышло!

Ничего другого сказать он не мог: в каждом приличном кафе, как и в каждом большом магазине, никогда не скажут “нет”, а всегда: “было”, будто по завету Надсона: “Не говори с тоской: — “их нет”, но с благодарностью — “были”».

*Петр Пильский. Странствующий рыцарь. 30-летие литературной деятельности Игоря Северянина // Сегодня. 1935, № 28, 28 января.*

Приписываемые Надсону слова на самом деле принадлежат В. А. Жуковскому. — *И. Б.*

«Ты один был нашим менестрелем, и как грациозно-капризны бывали твои паркетные шалости! Как мы жемчужно смеялись, когда однажды ты заказал в ресторане мороженое из сирени (мороженое из сирени!) и в лилию налил шампанского»

*К. И. Чуковский. Футуристы // К. Чуковский. Собрание сочинений. Т. 6. М., 1969.*

Осип Мандельштам

\* \* \*

«Морожинно!» Солнце. Воздушный бисквит.  
Прозрачный стакан с ледяною водою.  
И в мир шоколада с румяной зарею,  
В молочные Альпы мечтанье летит.

Но, ложечкой звякнув, умильно глядеть —  
И в тесной беседке, средь пыльных акаций,  
Принять благосклонно от булочных граций  
В затейливой чашечке хрупкую снедь...

Подруга шарманки, появится вдруг  
Бродячего ледника пестрая крышка —  
И с жадным вниманием смотрит мальчишка  
В чудесного холода полный сундук.

И боги не ведают — что он возьмет:  
Алмазные сливки или вафлю с начинкой?  
Но быстро исчезнет под тонкой лучинкой,  
Сверкая на солнце, божественный лед.

1914

С. Я. Маршак

## Мороженое

По дороге — стук да стук —  
Едет крашенный сундук.  
Старичок его везет,  
На всю улицу орет:

— Отличное  
Земляничное  
Морожено!..

## Приложение 1

Мы, ребята, босиком  
Ходим вслед за сундуком.  
Остановится сундук –  
Все становятся вокруг.

Сахарно  
Морожено  
На блюдечки  
Положено,  
Густо и сладко,  
Ешь без остатка!

Дали каждому из нас  
Узенькую ложечку,  
И едим мы целый час,  
Набирая всякий раз  
С краю понемножечку.

---

По дороге – стук да стук –  
Едет крашеный сундук.

Летним утром в сундуке  
Едет зимний холод –  
Синий лед, что на реке  
Был весной расколот.

Банки круглые во льду  
Тараторят на ходу.  
От стоянки до стоянки  
Разговаривают банки:

«Будет пир  
На весь мир.  
Мы везем для вас пломбир  
И клубничное,  
Земляничное  
Мороженое!»

К сундуку бежит толстяк,  
От жары он весь размяк,  
Щеки, как подушки,  
Шляпа на макушке.

– Эй! – кричит он. – Поскорей  
Положи на пять рублей!

Взял мороженщик лепешку,  
Сполоснул большую ложку,  
Ложку в банку окунул,  
Мягкий шарик зачерпнул,  
По краям пригладил ложкой  
И накрыл другой лепешкой.

Зачерпнул десяток раз.  
– Получайте свой заказ!

Не моргнул толстяк и глазом,  
Съел мороженое разом,  
А потом кричит опять:

– Дай еще на двадцать пять  
Да в придачу на полтинник –  
Я сегодня именинник!

– Ради ваших именин  
Получайте, гражданин,  
Именинное  
Апельсинное  
Мороженое!

---

По дороге – стук да стук –  
Едет медленно сундук,  
Тарахтит, почти пустой,  
А толстяк хрипит: – Постой!  
Дай мороженого ложку,

## Приложение 1

Только ложку на дорожку  
Ради праздничного дня:  
День рожденья у меня!

— Ради вашего рожденья  
Получайте угощенье —  
    Прекрасное  
    Ананасное  
    Мороженое!

Не сказал толстяк ни слова.  
Покупает на целковый,  
А потом на целых три.  
Все кричат ему: — Смотри,  
У тебя затылок синий,  
На бровях белеет иней,  
Как на дереве в лесу,  
И сосулька на носу!..

А толстяк молчит — не слышит,  
Ананасным паром дышит.

На спине его сугроб.  
Побелел багровый лоб.

Посинели оба уха.  
Борода белее пуха.

На затылке — снежный ком.  
Снег на шляпе колпаком.

Он стоит и не шевелится,  
А кругом шумит метелица...

Как у нашего двора  
Нынче выросла гора.  
Вся дорога загорожена,  
Катит в саночках народ.  
Под полозьями не лед,

*И. Богданов.* Лекарство от скуки, или История мороженого

А клубничное,  
Земляничное,  
Именинное  
Апельсинное,  
Прекрасное  
Ананасное  
Мороженое!

1925

Следующее стихотворение, написанное нашим современником, московским поэтом, уверен, должно войти в золотой фонд стихов о мороженом — и только ради одной строки. Ее невозможно не заметить. — *И. Б.*

*Дмитрий Анин*

### Песенка про вечер, который шёл на день рождения

Вечер к дню рожденья шёл, зажигая звёзды —  
Он в фонарщики б пошёл да темно и поздно!  
Вечер нёс в подарок стих ёлочною лапой.  
Ветер подглядел и стих с миной виноватой,  
Потому что там поют праздничные сутки,  
В них тепло, светло, уют, пахнут незабудки...  
А мороженого там — простудиться глазу!  
Сказки ходят по пятам, улыбаясь сразу,  
А на ёлке-на сосне гном на толстой ветке  
Сочиняет при луне гимн на табуретке!

## Приложение 2

### МОРОЖЕНОЕ В ПРОЗЕ

*М. М. Зощенко*

#### Калоши и мороженое

Когда я был маленький, я очень любил мороженое. Конечно, я его и сейчас люблю. Но тогда это было что-то особенное — так я любил мороженое.

И когда, например, ехал по улице мороженщик со своей тележкой, у меня прямо начиналось головокружение: до того мне хотелось покушать то, что продавал мороженщик.

И моя сестрёнка Леля тоже исключительно любила мороженое.

И мы с ней мечтали, что вот, когда вырастем большие, будем кушать мороженое не менее как три, а то и четыре раза в день.

Но в то время мы очень редко ели мороженое. Наша мама не позволяла нам его есть. Она боялась, что мы простудимся и захвораем. И по этой причине она не давала нам на мороженое денег.

И вот однажды летом мы с Лелей гуляли в нашем саду. И Леля нашла в кустах калошу. Обыкновенную резиновую калошу. Причём очень ношенную и рваную. Наверное, кто-нибудь бросил её, поскольку она разорвалась.

Вот Леля нашла эту калошу и для потехи надела её на палку. И ходит по саду, машет этой палкой над головой.

Вдруг по улице идёт тряпичник. Кричит: «Покупаю бутылки, банки, тряпки!»

Увидев, что Леля держит на палке калошу, тряпичник сказал Леле:

— Эй, девочка, продаёшь калошу?

Леля подумала, что это такая игра, и ответила тряпичнику:

— Да, продаю. Сто рублей стоит эта калоша.

Тряпичник засмеялся и говорит:

— Нет, сто рублей — это чересчур дорого за эту калошу. А вот если хочешь, девочка, я тебе дам за неё две копейки, и мы с тобой расстанемся друзьями.

И с этими словами тряпичник вытащил из кармана кошелёк, дал Леле две копейки, сунул нашу рваную калошу в свой мешок и ушёл.

Мы с Лелей поняли, что это не игра, а на самом деле. И очень удивились.

Тряпичник уже давно ушёл, а мы стоим и глядим на нашу монету.

Вдруг по улице идёт мороженщик и кричит:

— Земляничное мороженое!

Мы с Лелей подбежали к мороженщику, купили у него два шарика по копейке, моментально их съели и стали жалеть, что так задёшево продали калошу.

На другой день Леля мне говорит:

— Минька, сегодня я решила продать тряпичнику ещё одну какую-нибудь калошу.

Я обрадовался и говорю:

— Леля, разве ты опять нашла в кустах калошу?

Леля говорит:

— В кустах больше ничего нет. Но у нас в прихожей стоит, наверно, я так думаю, не меньше пятнадцати ка-

лош. Если мы одну продадим, то нам от этого худо не будет.

И с этими словами Леля побежала на дачу и вскоре появилась в саду с одной довольно хорошей и почти новенькой калошей.

Леля сказала:

— Если тряпичник купил у нас за две копейки такую рвань, какую мы ему продали в прошлый раз, то за эту почти что новенькую калошу он, наверное, даст не менее рубля. Воображаю, сколько мороженого можно будет купить на эти деньги.

Мы целый час ждали появления тряпичника, и когда мы наконец его увидели, Леля мне сказала:

— Минька, на этот раз ты продавай калошу. Ты мужчина, и ты с тряпичником разговаривай. А то он мне опять две копейки даст. А это нам с тобой чересчур мало.

Я надел на палку калошу и стал махать палкой над головой.

Тряпичник подошёл к саду и спросил:

— Что, опять продаётся калоша?

Я прошептал чуть слышно:

— Продаётся.

Тряпичник, осмотрев калошу, сказал:

— Какая жалость, дети, что вы мне всё по одной калошине продаёте. За эту одну калошу я вам дам пятак. А если бы вы продали мне сразу две калоши, то получили бы двадцать, а то и тридцать копеек. Поскольку две калоши сразу более нужны людям. И от этого они подсказывают в цене.

Леля мне сказала:

— Минька, побегии на дачу и принеси из прихожей ещё одну калошу.

Я побежал домой и вскоре принёс какую-то калошу очень больших размеров.

Тряпичник поставил на траву эти две калоши рядом и, грустно вздохнув, сказал:

— Нет, дети, вы меня окончательно расстраиваете своей торговлей. Одна калоша дамская, другая — с мужской ноги, рассудите сами: на что мне такие калоши? Я вам хотел за одну калошу дать пятак, но, сложив вместе две калоши, вижу, что этого не будет, поскольку дело ухудшилось от сложения. Получите за две калоши четыре копейки, и мы расстанемся друзьями.

Леля хотела побежать домой, чтоб принести ещё что-нибудь из калош, но в этот момент раздался мамин голос. Это мама нас звала домой, так как с нами хотели попрощаться мамины гости. Тряпичник, видя нашу растерянность, сказал:

— Итак, друзья, за эти две калоши вы могли бы получить четыре копейки, но вместо этого получите три копейки, поскольку одну копейку я вычитаю за то, что понапрасну трачу время на пустой разговор с детьми.

Тряпичник дал Леле три монетки по копейке и, спрятав калоши в мешок, ушёл.

Мы с Лелей моментально побежали домой и стали прощаться с мамиными гостями: с тётёй Олей и дядей Колей, которые уже одевались в прихожей.

Вдруг тётя Оля сказала:

— Что за странность! Одна моя калоша тут, под вешалкой, а второй почему-то нету.

Мы с Лелей побледили. И стояли не двигаясь.

Тётя Оля сказала:

— Я великолепно помню, что пришла в двух калошах. А тут сейчас только одна, а где вторая, неизвестно.

Дядя Коля, который тоже искал свои калоши, сказал:

— Что за чепуха в решете! Я тоже отлично помню, что пришёл в двух калошах, тем не менее второй моей калоши тоже нету.

Услышав эти слова, Леля от волнения разжала кулак, в котором у неё находились деньги, и три монетки по копейке со звоном упали на пол.

Папа, который тоже провожал гостей, спросил:

— Леля, откуда у тебя эти деньги?

Леля начала что-то врать, но папа сказал:

— Что может быть хуже вранья!

Тогда Леля заплакала. И я тоже заплакал. И мы сказали:

— Продали тряпичнику две калоши, чтобы купить мороженое.

Папа сказал:

— Хуже вранья — это то, что вы сделали.

Услышав, что калоши проданы тряпичнику, тётя Оля побледнела и зашаталась. И дядя Коля тоже зашатался и схватился рукой за сердце. Но папа им сказал:

— Не волнуйтесь, тётя Оля и дядя Коля, я знаю, как нам надо поступить, чтобы вы не остались без калош. Я возьму все Лелины и Минькины игрушки, продам их тряпичнику, и на вырученные деньги мы приобретём вам новые калоши.

Мы с Лелей заревели, услышав этот приговор. Но папа сказал:

— Это ещё не всё. В течение двух лет я запрещаю Леле и Миньке кушать мороженое. А спустя два года они могут его кушать, но всякий раз, кушая мороженое, пусть они вспоминают эту печальную историю.

В тот же день папа собрал все наши игрушки, позвал тряпичника и продал ему всё, что мы имели. И на полученные деньги наш отец купил калоши тёте Оле и дяде Коле.

И вот, дети, с тех пор прошло много лет. Первые два года мы с Лелей действительно ни разу не ели мороженого. А потом стали его есть и всякий раз, кушая, невольно вспоминали о том, что было с нами.

И даже теперь, дети, когда я стал совсем взрослый и даже немножко старей, даже и теперь иной раз, кушая мороженое, я ощущаю в горле какое-то сжатие и какую-то неловкость. И при этом всякий раз, по детской своей привычке думаю: «Заслужил ли я это сладкое, не соврал ли и не надул ли кого-нибудь?»

Сейчас очень многие люди кушают мороженое, потому что у нас имеются целые огромные фабрики, в которых изготавливают это приятное блюдо.

Тысячи людей и даже миллионы кушают мороженое, и я бы, дети, очень хотел, чтобы все люди, кушая мороженое, думали бы о том, о чём я думаю, когда ем это сладкое.

1939

*Дж. Родари*

## Дворец мороженого

Однажды в Болонье на самой главной площади построили дворец из мороженого. И ребята сбегались сюда со всех концов города, чтобы полакомиться хоть немножко.

Крыша дворца была из взбитых сливок, дым, что поднимался над трубами, из фигурного сахара, а сами трубы — из цукатов. Все остальное было из мороженого: двери из мороженого, стены из мороженого, мебель из мороженого.

Один совсем маленький мальчик ухватился за ножку стола и стал уплетать ее. Потом он съел вторую ножку, третью, а когда расправился и с четвертой, то весь стол со всеми тарелками — а они были из самого лучшего, шоколадного мороженого — упал прямо на него...

А городской стражник заметил вдруг, что во дворце подтаивает одно окно. Стекла его — из земляничного мороженого розовыми ручейками стекали вниз.

— Бегите сюда! Быстрее бегите сюда! — позвал стражник ребят.

Все прибежали и стали лизать розовые ручейки — чтобы ни одна капля не пропала из этого поистине чудесного сооружения.

— Кресло! Дайте мне кресло! — взмолилась вдруг какая-то старушка, которая тоже пришла на площадь, но не могла протиснуться в толпе. — Дайте кресло бедной старушке! Помогите мне! Кресло, и, если можно, с ручками!..

Один очень отзывчивый пожарный сбегал во дворец и принес кресло из крем-брюле, и бедная старушка ужасно обрадовалась и принялась прежде всего облизывать ручки кресла.

Да, это был большой день в Болонье. Настоящий праздник! По приказу докторов ни у кого не болели животики.

И до сих пор, когда ребята просят купить вторую порцию мороженого, родители вздыхают:

— Ах, дружок, тебе надо купить, наверное, целый дворец из мороженого, вроде того, что был в Болонье, вот тогда ты, может быть, будешь доволен!

*Перевод И. Константиновой, 1939*

*Р. Ипатова (Смоленск)*

## Мороженое

Возле переезда мы толклись не из-за рельсов, шпал, паровозов, поездов: их изучали совсем рядом с домом. Просто именно у переезда располагался человек в белом фартуке и с белыми нарукавниками — мороженщик. Выпуская белый дымок, он открывал железную флягу, нырял в нее железной ложкой, заполнял стаканчик белой мас-

сой, формировал высокую шапку. Стаканчик ставился на железную тарелку весов, а гирьки на второй диктовали, добавлять ли мороженого еще или вернуть лишнее во флягу. Иногда мороженщику удавалось угадывать вес точь-в-точь.

Вафельные стаканчики были бледные, загорелые и почти коричневые, самые хрустящие. Шоколадное, сливочное, крем-брюле, с изюмом появилось потом. Наше первое мороженое не имело разновидностей. На три порции денег никогда не хватало, и мы с братьями передавали друг другу стаканчик — лизнуть. Вафля обгрызалась нами одинаково деликатно, а счастливчик доедал доньшико так продолжительно, как умел.

Однажды мороженщик сделал счастливыми всех троих. Он на рубль продал тридцать вафельных стаканчиков без мороженого: вставил один в другой, образовав удивительную стопку. Я несла ее домой очень бережно.

Мама тоже любила мороженое, но я узнала об этом случайно и слишком поздно, поэтому она наслаждалась мороженым только шесть лет из шестидесяти шести.

2003

*Ирина Полянская*

## Утюжок и мороженое

Как только они принялись за свое, бабушка усадила Риту и громким голосом стала читать ей вслух «Квартетронку». Я с раздвоенным, как жало у змеи, слухом стояла в коридоре. «Разве я тебя не предупреждал?» — гремел отец. «Молчи и не лезь не в свое дело!» — взвизгивала мама»

«...легкое видение возникло у моего изголовья...» — дребезжащим голосом читала бабушка.

Сестра прислушивалась к крикам из соседней комнаты, и лицо у нее было сонное, а бабушка продолжала читать своим неискренним, слабым голосом. Мама за стеной швырнула об пол чашку с чаем, раскаленная лава перелилась через порог и хлынула в нашу комнату: Рита подобрала ноги. Бабушка прежде демонстративно закладывала уши ватой, едва они только начинали кричать, и я, когда была маленькой, как Рита, косилась на нее в неприязненном и напрасном ожидании, что она вот-вот вмешается и скажет наконец свое веское взрослое слово, но потом поняла, что нет у нее в запасе заветного слова, она только делает вид, что обладает властью, к которой, чуть что, может прибегнуть, и что на самом деле она беспомощна, как мы с Ритой... Но в последнее время бабушка позабыла про вату, потому что у нее появилась забота поважнее: не дать заснуть Рите, которая по крутым выражениям враждующих голосов, как по перилам, соскальзывала в летаргию, будто Морфей дул ей в уши, заглушая вопли за стеной и смораживая длинные Ритины ресницы.

Может, она и прежде впадала в спячку под бурный аккомпанемент родительских ссор, но заметили это только после случая с утюжком, привезенным отцом ей в подарок из Москвы, который Рита, зарабатывая авторитет во дворе, подарила Галинке. Никто, кроме меня, не знал, чем была для нее эта Галинка, а наши родители вряд ли даже подозревали о ее существовании. Я думаю, что никто потом не имел над Ритой такой безоговорочной власти, какую имела Галинка, которую в городке, куда мы переехали, почитала вся мелкота, потому что она была веселая, ловкая, быстрее всех бегала, выше всех прыгала, и вообще все у нее получалось лучше, чем у других. Переехав сюда, мы долго чувствовали себя одинокими, но

Рита сориентировалась раньше меня, проявила волю и настойчивость в обживании новых пространств и покорении новых людей, точно надеялась там, во дворе, создать себе другую дружную семью, свить гнездо где-нибудь под грибком или в песочнице, потому что по нашему родительскому дому то и дело пролетали ураганы семейных ссор, выдувая остатки тепла, и ничего живого там уже не могло вырасти.

Скоро ее стали вызывать со двора новые друзья. Она выходила на балкон как королева к своему народу в гордом сознании, что без нее ни одна стоящая игра не заладится. Далеко не всегда долгие, унижительные просьбы отпустить ее во двор увенчивались успехом, поскольку отец не терпел пустого времяпрепровождения. Рита выходила на крыльцо с невозмутимым видом, точно замешкалась по причине собственной занятости, как Галинка, обучавшая своего кота подавать ей лапку. Вот и Рита выходила, потягиваясь, лениво щуря глаза, тогда как все ее существо пело от радости, разве что без горбушки с солью, потому что горбушка была бы явным перебором, а Рита в невидимом споре с отцом выверяла свои возможности до миллиметра, чтобы не сорваться, она была очень осмотрительной девочкой. Если светило солнце — королевой была Галинка, она лучше всех играла в классики и в вышибалы, но в ненастные дни она уступала свое первенство Рите, которая интересно пересказывала прочитанные ей бабушкой книги и выдумывала страшные истории: тут уж Галинка скромно сидела на скамейке рядом со всеми, вытягивая шею, чтобы лучше видеть Риту через головы других. Когда же отец не поддавался на ее уговоры, всегда очень дипломатичные и умные (стараясь угодить ему, Рита отпрашивалась «немного разгрузить позвоночник» или «собрать гербарий», то есть погулять с пользой), она опять-таки собиралась с силами и выхо-

дила на балкон, чтобы сообщить ожидающей ее публике, что гулять у нее нынче нет настроения.

Меня на такие хитрости не хватало. Я была прямолинейной, вся в отца, и на его отказ отпустить меня на улицу отвечала сдавленным воем; на его вопрос, какое кино мне хотелось бы посмотреть, честно отвечала: «Фантомас разбушевался», тогда как ясно было как божий день, что надо было назвать «Королевство кривых зеркал», поучительную сказку для таких, как я, детей.

Временами я презирала смекалистую и лживую Риту, которая все же в итоге была сокрушительно побеждена бесхитростным отцом, и нечаянным орудием отцовской победы явился тот самый утюжок...

Рита его подарила Галинке. Подарила так просто, будто имела полное право распорядиться утюжком по своему усмотрению; подарила с таким видом, будто могла в перспективе преподнести Галинке весь наш дом, а уж утюжок с красной лампочкой на ручке — такая мелочь, что и спасибо не стоит. Галинка, ничего не подозревая, взяла утюжок, который Рита проводила глазами полными отчаяния, ибо знала, не могла не знать, что ей будет от отца, когда он дознается об этом. Галинка немного поиграла утюжком и в тот же вечер о нем и забыла, а Рита после этого долго не могла заснуть, вертелась и кряхтела, придумывая себе болезнь, которая оттянула бы час расплаты, а днем старалась не попадаться папе на глаза и с неделю жила в таком непролазном страхе, что когда гром наконец разразился над ее отчаянной головушкой и отец вдруг вспомнил про утюжок, она испытала, наверное, что-то вроде облегчения.

Я вернулась из школы и сразу увидела, что Рита стоит в эпицентре землетрясения, а над ней неколебимо, как скала, в праведном гневе навис отец и допытывается, где утюжок, который папа привез из столицы нашей Родины:

он в такие минуты предпочитал говорить о себе в третьем лице, как бы устранившись от бури, им вызванной, как бы ставя себя судьей между недоброй, рассеянной девочкой и ее заботливым отцом. Рита стояла вобрав голову в плечи, хотя ее еще и пальцем не тронули, вздрагивала от раскатов его голоса, и тут я решила ее спасти...

Честно говоря, не о Ритином спасении думала я в ту минуту — меня тошнило от ее расчетливой хитрости, и к тому же я помнила завет нашего молодого, любимого учителя истории, который, как-то подкравшись к моей парте, когда я давала списывать соседке основные даты Пугачевского восстания, прогремел мне в ухо: «Каждый умирает в одиночку». Но тут я захотела вдруг почувствовать себя Ритой, поставить на себе опыт, провести эксперимент и выяснить, что бывает, если человек проявит смекалку. Я выступила вперед и детским голосом, косноязычно путаясь в словах, как малый ребенок, сказала:

— Папочка, прости меня, пожалуйста. Мы с Риточкой вчера игрались утюжком, и тут пришла Зина Зимина спросить, что задано по алгебре, потому что она болела, и сказала: «Ой, откуда у вас такой чудесный утюжок?» Рита ответила ей: «Этот утюжок привез нам папа из Москвы». Зина сказала: «Ой, а можно я покажу его своему папе, чтобы он тоже привез мне из Москвы такой же точно — с лампочкой?» Я знала, что без спроса нельзя давать вещи, но дело в том, что мамы и бабушки не было дома, а ты пошел в кабинет работать и попросил тебя не беспокоить...

Я произнесла все это на одном дыхании, как по наитию, но потом, анализируя свою речь, поняла, что ничего не упустила, точно слова мне подсказывал кто-то очень умный. Все было выверено до последней буквы: и упоминание Зинки, дочери папиного начальника, которую мы не выносили, и намек на перенесенную ею болезнь, и

нежелание беспокоить папу по такому пустяку; легкая лезть в папин адрес продувала насквозь эту тираду и могла смягчить его слух...

Тут я на собственном опыте убедилась, какая чудесная штука неправда, потому что лицо отца разгладилось, и его большая ладонь улеглась на голову Риты, гася бурю... Я не мешкая ни минуты выскользнула из дома и понеслась к Галинке. Я знала: для Риты будет страшным унижением, если я потребую у Галинки ее подарок обратно, но выбирать было не из чего. Галинки не оказалось дома. Я пролепетала ее матери про утюжок: видимо, в лице моем было больше убедительности, чем в словах, потому что, не дослушав, она посторонилась и указала мне на коробку с игрушками. Я нырнула в нее с головой и на самом дне обнаружила утюжок. Забыв поблагодарить, метнулась на лестницу, на ходу протирая утюжок платком, вознеслась на наш этаж и предъявила его отцу. «Хорошо, хорошо», — рассеянно сказал он, продолжая печатать на машинке.

Для него этот утюжок был небольшим, имеющим воспитательное значение эпизодом. Ему в голову прийти не могло, что утюжок железным катком прокатится вдоль всей Ритиной жизни, выдавив из моей сестры ее осмотрительность и смекалку, что сколько бы ее судьба ни разматывала свой свиток, на нем все равно можно будет угледеть след утюжка, и в дальнейшем, переняв хваленую житейскую мудрость у Риты, я ничем не смогу ей помочь.

Утюжок сделал свое железное дело.

Изобразив на лице равнодушие, как будто победа над отцом ничего мне не стоила, я вошла в нашу комнату и увидела, что Рита сидит на кровати, раскачиваясь взад-вперед. Я подсела к ней и прошептала: «Все в порядке, вот утюжок». Но Рита с зажмуренными глазами продолжала раскачиваться. И тогда я сказала: «Послушай, Галинка и не вспомнит про утюжок, ее не было дома». Рита с

осоловевшими глазами сдернула с подушки накидку и повалилась в постель, и проспала до вечера; она спала так крепко, что ее насилу добудились, чтобы она почистила на ночь зубы. На другой день ее отпустили погулять, но она молча затрясла головой. Со двора дружно кричали: «Рит, выходи!», но Рита не вышла и на балкон. Рита стала гулять с папой в парке, ходила за ним как приклеенная, но когда они с мамой затевали перебранку, она вдруг начинала впадать в спячку, и бабушка как-то обратила на это внимание и стала бояться, как бы внучка ненароком не заснула навеки, поэтому в тот день, когда мама разбила об пол чашку с чаем, как только моя сестра принялась сомнамбулически раскачиваться на кровати, бабушка захлопнула «Квартеронку», и мы с нею вдвоем вывели Риту за руки на лестницу.

Мы оставили поле брани: я съехала по перилам, бабушка, ощупывая ступеньки палочкой, свела вниз Риту. На улице мы с бабушкой, как воспитанные гости, нечаянно нарвавшиеся на скандал хозяев, заговорили на отвлеченные темы.

Наш молодой город расширял свои богатырские плечи на Жигулевских горах. Он был совсем новый, крепкий как орешек. Бабушка грустно заметила, что в молодом городе хорошо жить молодым, и наклонилась, чтобы понюхать розовый куст, пенящийся из палисадника. В городе было много зелени, цветов, глядящих с круглых и прямоугольных клумб. Как люди, они селились отдельными колониями. Поскольку городская знать и первостроители жили в центре, городскую площадь венчали чистопородные розы. Вдоль главной улицы бодро гарцевали бордовые георгины, махровые астры, по другим улицам растекались маргаритки, стояли на марше колонны гладиолусов, окраина дышала бархатками, сиренью и прочим цветочным люмпеном. Мимо нас, перепрыгивая че-

рез газоны, пробежал наш озорной учитель истории, мимоходом поделив между мной и бабушкой кивок, весело осведомился:

«Прогуливаем?» — «Что вы, что вы...» — любезно запротестовала бабушка, а я крикнула ему вслед: «Прогуливаем, да еще как!», а бабушке мстительно сказала: «Нам бы с Риткой такого папку!». Я нащупывала границы, в которых можно было держаться с ней теперь, после того как я поняла, что бабушка только и умеет, что затыкать уши ватой, а чтоб вступиться за детей, так это дудки. И если она не ответит мне на эту реплику, значит, бабуля вправду слаба, перед ней можно на голове ходить. Но бабушка не могла промолчать, что, на мой взгляд, было бы достойней, не могла не сделать замечание, она перенесла акцент на другое. «Не Ритка, а Рита», машинально поправила она.

Мы пошли дальше мимо резвящихся девочек с звенящими, детскими, так любимыми отцом, голосами, с большими детскими капроновыми бантами, светящимися на солнышке, с детскими царапинами на коленках. Рита едва переставляла ноги, и мы уселись на скамейку в парке. Бабушка снова сказала:

«Как славно быть молодым в таком юном городе...», а я презрительно хмыкнула, ибо терпеть не могла этот город и думала, что стоит мне вырваться отсюда, назад он нипочем меня не заманит, я всю жизнь буду вспоминать его как дурной сон...

(...Тогда почему сейчас этот город то и дело вызывает меня к себе, кто из нас без кого не может обойтись? Зачем перелетает ко мне целыми улицами, отдельными скверами, усеченными конусами домов, которые на самом деле стояли в другом порядке, и я не могу отыскать дорогу в аптеку?.. А бывает — пробираешься по знакомой аллее сквозь туман и никак не можешь дойти до редакции

газеты «Знамя коммунизма», в которой бабушка публиковала свои смешные стихи. Снятся мне оба балкона нашего жилища: под одним частенько распевала свадьба, под другим медленно тянулись похороны. Во сне они меняются местами, я смотрю вниз и удивляюсь: в песочнице стоит похоронный оркестр, и у музыкантов, как на льду, разъезжаются ноги, а одна нота вдруг как запрыгает воробушком на теннисном столе!.. Еще бывает — весь город свертывается и утекает в какую-то подробность — в киоск с мороженым возле кинотеатра «XX партсъезд». Рядом со мною сидят люди, которых я хочу угостить мороженым, но ни разу мне это не удалось: ищу мелочь в темном кармане до тех пор, пока сама не закачусь в эту тьму, а потом грустно стою на почте и отправляю немного денег Рите и ничего бабушке, потому что и во сне, и наяву помню, что в той стране, где она теперь обитает, деньги недействительны...)

Мы сидели напротив «XX партсъезда», разминая в пальцах головки львиного зева, и вдруг бабушка произнесла:

— Вот новость! Будка работает! Мороженое продают. Сто лет не ела мороженое!

Сестра оживилась. Мы подошли к будке и встали у самого окошка: и правда — в холодных, длинных бидонах было мороженое, и незнакомая продавщица разрешила ножницами упаковку хрустящих стаканчиков. Бабушка, прислонив палочку к будке, захлопала руками по карманам, но, как всегда, оказалось, что кошелек остался дома. И они обе, Рита и бабушка, с надеждой посмотрели на меня. Я смотрела в сторону, стараясь не бренчать в кармане своей мелочью.

Мои денежки тоже затаили дыхание. Бабушка сказала:

— Я отдам тебе дома.

Но я больше ей не верила. Она не любила отдавать долги: бывало, купишь им с Риткой подушечек на свои,

## Приложение 2

экономленные в школе, а потом бабушка говорит, что отдала всю пенсию маме, да еще громогласно удивляется, чтобы услышал отец, — зачем, мол, тебе деньги? А я копила на одну очень нужную вещь, каждый день бегала в магазин посмотреть, не раскупили ли уже.

Рита дернула меня за рукав, но я отвернулась. Дело было не только в той вещи, на которую я копила деньги. Я стояла и думала: а живите вы все как хотите! мне никто не помогает, когда отец таскает меня за волосы, никто не вступится, будто так и надо, чтоб он тыкал меня носом в мою непонятную вину... Катитесь вы! Я, бывало, обливаюсь слезами, Ритка мирно спит, а бабушка говорит: «Ты сегодня вбила еще один гвоздь в гроб отца!», мама — та лишь молча приносит мне в кровать мокрое полотенце. Каждый существует в своей норе, хочешь жить — умей вертеться, говорит наш молодой учитель как бы шутя, но я знаю, вижу их всех теперь насквозь — и он не шутит, он думает так, у него вера такая, что каждый умирает в одиночку. Каждый крутится, как умеет, и нечего смотреть на меня жалобными глазами!

Я обернулась к ним, чтобы объяснить, почему не могу расстаться со своими деньгами, и тут вдруг удивилась их неожиданному сходству... Они смотрели на меня с одинаковым выражением лиц, круглыми, детскими глазами, в которых не было никакой хитрости, одно лишь желание полакомиться мороженым.

Они смотрели на меня как бы заранее облизываясь. И я плотней прижала ко дну кармана мои денежки, чтобы они ненароком не высвободились и не ушли от меня, как и вновь обретенная житейская мудрость, и в тот день не купила им мороженое.

## ХРОНИКА СОБЫТИЙ

- 1295 – Венецианский купец Марко Поло привез в Европу из Китая рецепты замороженного чая с добавлением фруктов.
- 1686 – Итальянец Франческо Прокопио деи Кольтелли открыл в Париже кафе «*Le Procope*», в котором продавалось мороженое.
- 1786, 10 июня – Начало массовой продажи мороженого в Америке.
- 1813, 4 марта – Впервые в истории официальных приемов мороженое подали на церемонии инаугурации президента США Джеймса Мэдисона.
- 1843 – Американка Нэнси Джонсон из Филадельфии изобрела мешалку для приготовления мороженого.
- 1845, 16 ноября – И. И. Излеру выдан патент № 307 на изготовление мороженого. Он первым в России стал производить мороженое механическим способом.
- 1896 – Итальянец, гражданин США Итало Маркьони, первым стал торговать мороженым в вафельных стаканчиках.
- 1899 – Француз Огюст Голен (по другим сведениям – Август Гаулич) изобрел и запатентовал гомогенизатор, применяемый для получения равномерной структуры мороженого.
- 1902 – Изобретен промышленный охладитель для мороженого.
- 1903 – Итало Маркьони запатентовал свое изобретение.
- 1920 – Американец Кристиан Нельсон запатентовал брикетки эскимо, назвав новинку «*I-Scream-Bar*» («Брикетик-я-кричу»).
- 1834 – Американец Джон Перкин запатентовал идею использования эфира в компрессорном аппарате.
- 1843 – Англичанин Томас Мастерс получил патент на «машину для мороженого» (оловянный кувшин с вращающимся трехлепестковым шпателем, окруженным льдом, снегом или смесью одного из них с солью, солями аммония, селитрой, нитратами ammo-

## Хроника событий

- ния или хлоридом кальция). «Машина» Мастерса могла охлаждать и одновременно морозить и взбивать мороженое.
- 1843 – Таковую же «машину» придумала американка Нэнси Джонсон.
- 1848 – В США запатентованы две «машины для приготовления мороженого». Одна из них представляла приспособления с двумя концентрическими цилиндрами с хладагентом.
- 1853 – Американец Уильям Фуллер запатентовал «машину для производства мороженого».
- 1860 – Фердинанд Карре создал первую в мире абсорбционную холодильную машину, работавшую на жидком и твердом абсорбенте.
- 1864 – Карре осуществил усовершенствование компрессионной машины, в которой впервые применил новый хладагент – аммиак.
- 1932 – Начало промышленного производства мороженого в СССР на 1-м Московском молочном заводе объединения Главмолоко.
- 1934 – Начало промышленного производства мороженого в Ленинграде на холодильниках «А» («Ленинградский холодильник № 5 Главхладопрома») и «Б» («Ленинградский холодильник № 3 Главхладопрома»).
- 1946 – На Ленхладокомбинате № 1 началось производство мороженого в сахарных рожках.
- 1970 – В США появилась первая в мире рок-группа, названная в честь популярного тогда в этой стране сорта мороженого – *Vanilla Fudge*.
- 1978 – Американская рок-группа *Van Halen* выпустила диск под названием «*Ice-Cream Man*» («Человек-мороженое»).
- 1989 – Во Франции вышел фильм «Ванильно-клубничное мороженое» («*Vanille Fraise*», режиссер Ж. Ури).

## ЛИТЕРАТУРА

- Антонов П. Т.* Производство сливочного мороженого. М.-Л., 1934.
- Беккет С.* Больше лает, чем кусает. Киев, 1999.
- Богданов И. А.* Безалкогольные напитки. Л., 1987.
- Богданов И. А.* Петрохолод // Санкт-Петербург. Энциклопедия. СПб.- М., 2004.
- Богданов И. А.* Доминик // Санкт-Петербург. Энциклопедия. СПб.-М., 2004.
- Валера Х.* Письма из России. М., 2001.
- Вистенгоф П.* Очерки московской жизни // Русский очерк. М., 1986.
- Высочков Л.* Николай I. М., 2003.
- Гаршин В. М.* Петербургские письма // Петербург в русском очерке XIX века. Л., 1984.
- Гете И. В.* Собр. Соч. Т. III. М., 1976.
- Гранин Д. А.* Ленинградский каталог. Л., 1986.
- Гранин Д. А.* Керогаз и все другие. М., 2003.
- Гребенка Е. П.* Петербургская сторона // Петербург в русском очерке XIX века. Л., 1984.
- Греч Н. И.* Весь Петербург в кармане. СПб., 1846.
- Григорович Д. В.* Свистулькин // Григорович Д. В. Собрание сочинений. Т. 2. СПб., 1896.
- Даль Р.* Необыкновенные истории. Пер. с англ. И. А. Богданова СПб., 2004.
- Дезент Г.* Мороженое. М., 1972.
- Захаров И., Беляев В.* Руководство для продавца мороженого. М.-Л., 1939.
- Засосов Д. А., Пызин В. И.* Из жизни Петербурга 1890–1910-х годов. Л., 1991.

## Литература

- Зеест Ф. А.* Влияние французского кулинарного искусства на русскую кухню. СПб., 1897.
- Инструкции и положения о производстве и торговле мороженым. М., 1937.
- Кобзев Д.* Производство мороженого. М., 1951.
- Кони А. Ф.* Избранное. М., 1989.
- Краснов П. Н.* За чертополохом. М., 2000.
- Лебина Н.* Энциклопедия банальностей. СПб. 2006.
- Лермонтов М. Ю.* Маскарад. Л., 1990.
- Мандельштам О.* Полное собрание стихотворений. СПб., 1997.
- Микоян А. И.* Так было. М., 1999.
- Микоян А. И.* Пищевая индустрия Советского Союза. М., 1939.
- Миллер Г. Х.* Самый знаменитый сонник. Толкование 10 000 снов. М., 2003.
- Митчелл М.* Унесенные ветром. Т. I. Л., 1989.
- Мороженое. Каталог. М. 1954.
- Никулин Ю. В.* Почти серьезно. М., 1998.
- Оленев Ю. А.* Мороженое. М., 1992.
- Олеша Ю. К.* Ни дня без строчки. Минск, 1982.
- Орлов В. В.* Собрание сочинений. Т. I. М. 2001.
- Панаев И. И.* Повести и очерки. М., 1986.
- Петербургские трактиры и рестораны. СПб. 2006.
- Подвиг Ленинграда. М., 1960.
- Полный кондитер, содержащий в себе наставление всех кондитерских изделий, как-то: разного рода печений, подаваемых к чаю, пирогов, тортов, мелкого пирожного, ягодных и фруктовых вареньев, сиропов, желе, мармеладов, муфтовых, сахарных и медовых постил, конфетов, горячих и прохладительных напитков, фруктов в водке и уксусе, шоколада, пряников, медов и ягодных вод, мороженого и красок, употребляемых в кондитерские изделия, составленный из двадцатилетних опытов в кондитерском искусстве под руководством Ивана Ивановича Излера кондитером Г. Д. СПб., 1854.
- Половцов А. А.* Дневник государственного секретаря А. А. Половцова. Т. 2. М., 1966.
- Пушкин А. С.* Сочинения. М., 1888.
- Пыляев М. И.* Замечательные чудачки и оригиналы. М., 1990.
- Распутин М.* Распутин. Воспоминания дочери. М., 2001.

*Родари Дж.* Сказки. Минск, 1987.

*Светлов С. Ф.* Петербургская жизнь в конце XIX столетия. СПб., 1998.

*Соллозуб В. А.* Повести и рассказы. М.-Л., 1962.

*Толстой Л. Н.* Полное собр. соч. в 22-х томах. Том IV. М., 1979.

*Успенский Л.* Записки старого петербуржца. Л., 1970.

*Ходасевич В. Ф.* Державин. М., 1988.

*Цонев И. С.* Продавец мороженого. М.-Л., 1936.

*Чехов А. П.* Собрание сочинений. Т. 8. М., 1964.

Аргументы и факты. 2002, № 20.

Архитектура СССР. 1933, № 2.

*Бернаскони Е.* Праздник на все времена // Эхо планеты. 2000, № 20.

*Богданов И. А.* Мороженое: от Наполеона до наших дней // Нева. 1999, № 10.

Ведомости Санкт-Петербургского градоначальства и Санкт-Петербургской городской полиции. 1881, 10 июля.

Вечерняя Красная газета. 1926, 23 июня. 1936, 21 декабря.

*Высочков Л.* Пирожок эскимоса: из истории мороженого в России // Россия и мировой продовольственный рынок. 1995, № 4.

*Герман М. Ю.* Сложное прошедшее // Невский архив. Вып. III. СПб., 1997.

*Григорьев М. А.* Петербург начала XX века // Невский архив. Вып. V. СПб., 2001.

Ежегодник общества архитекторов-художников. 1930, № 13. Вып. 14. 1935.

За пищевую индустрию. 1936, 1 июня.

Коммерсант. 2001, 22 февраля.

Комсомольское племя (г. Киров). 2006, 18 марта.

Московский комсомолец. 2004, 3 августа.

Независимая газета. 2006, 26 июля.

Новые Известия. 1997, 4 ноября.

Новый ЛЕФ. 1927. № 10. 1928, № 3.

Российская неделя. 2005, 29 апреля.

*Сафонов И.* Мечты об оловянной ложке // Знамя. 2001, № 8.

Северная пчела. 1845, 1 сентября.

Смена. 1998. 5 августа. 19 декабря. 1999. 12 августа. 2002, 23 мая.

Советская торговля. 1938, 21 апреля.

Петербургский листок. 1898, 9 мая.

## Литература

Пищевая индустрия. 1937, 17 февраля. 21 декабря.  
*Экштут С.* История злопамятнее народа // Искусство кино. 2005,  
№ 5.  
Царскосельское дело. 1913, 31 мая.  
Час пик. 2002, № 22.

*Богданов И.* 1000 хил рохатбахш ичимлик. Тошкент, 1990 (на узбекском языке).  
*Bogdanovas I.* Nealkoholiniai gerimai. Kaunas, 1990 (на литовском языке).  
*Reinders Pim.* Licks, Sticks and Bricks. A World History of Ice-Cream. Rotterdam, 1999.

В книге также использована информация со следующих сайтов:

[www.alterwest.ru](http://www.alterwest.ru)  
[www.ice-fili.ru](http://www.ice-fili.ru)  
[www.hlado.ru](http://www.hlado.ru)  
[www.ice-cream.org](http://www.ice-cream.org)  
[www.ice-cream.ru](http://www.ice-cream.ru)  
[www.xkl.ru](http://www.xkl.ru)

Список неиспользованной литературы:

*Бернасconi Е. Б., Кладий А. Г.* О мороженом все и даже больше. (Быль о мороженом.) М., 2006\*.  
*Охлябинин С. Д.* Мороженое от А до Я. М., 1999.

\* О книге Бернасconi и Кладия я прочитал в журнале «Производство и реализация мороженого и быстрозамороженных продуктов», 2006, № 2, однако все мои попытки найти эту книгу остались тщетными, а обращения на предприятия, где работают авторы, — безответными. Я привожу эту книгу, как и следующую, в списке литературы исключительно для полноты этого самого списка, а также в подтверждение того любопытного и прискорбного факта, что мы живем в такое время, когда найти нужную книгу невозможно ни в книжном магазине, ни в Интернете.

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ИМЕННОЙ УКАЗАТЕЛЬ

- Александр I, император - 50, 68, 71  
Александр III, император - 71  
Александра Федоровна, императрица - 72  
Аллилуева С. И. - 92, 103  
Амбиель - 69  
Ананьев В. П. - 109  
Ананьин М. А. - 15  
Андреев Л. Н. - 8  
Анин Д. - 162  
Анна, английская королева - 25  
Апиций Гавий - 19, 23
- Бабель И. Э. - 85  
Багратион П. И. - 71  
Бальзак О. де - 24  
Батракова Н. - 132  
Башуцкий А. П. - 55  
Беккет С. - 34  
Бенцианов Б. Н. - 118  
Беранже Т., ресторатор - 68  
Бернар С. - 33  
Бисмарк О. фон - 26, 33  
Блудов Д. Н. - 68  
Борисенко А. А. - 15  
Браунинг Г. - 9  
Бредбери Р. - 11, 44  
Бремер (Бреме) - 62
- Брийа-Саварен - 30  
Булгарин Ф. В. - 57, 60  
Бунин И. А. - 46  
Буонталенти Б. - 23  
Буст Г. - 42  
Бюиссон - 28
- Валера Х. - 70  
Васютина Е. - 109  
Вашингтон Дж., президент - 33, 35  
Веджвуд Дж. - 28  
Верлен П. - 24  
Визбор Ю. И. - 140  
Виллафранка Б. - 27  
Вильгельм I, кайзер - 33  
Вистенгоф П. Ф. - 76  
Владимиров Ю. Д. - 90  
Волков Н. Н. - 12  
Вольтер - 24, 25  
Вольф С. - 68  
Ворошилов К. Е. - 104  
Всеволожский В. А. - 52  
Вюртембергский, граф - 7
- Гаврила - 68  
Гайфулина Д. Х. - 15  
Гарднер Ф. - 46  
Гаршин В. М. - 77

Тематический именной указатель

- Гатти К. – 31  
 Гаулин А. – 180  
 Генриетта Мария – 23  
 Генрих II, король – 22  
 Генрих III, король – 23  
 Генрих IV, король – 71  
 Герман М. Ю. – 86  
 Гете И.-В. – 26  
 Гилта Т. – 71  
 Гиппократ – 19  
 Гоголь Н. В. – 70  
 Голен А. – 180  
 Голензовский А. Ф. – 93  
 Горбачев М. С. – 124  
 Городницкий А. М. – 85  
 Гранин Д. А. – 85, 86  
 Гребенка Е. П. – 69  
 Греч Н. И. – 62  
 Григорович Д. В. – 74  
 Григорьев М. А. – 79, 81  
 Грэнвилл Г. – 25  
 Гюго В. – 24
- Даль В. И. – 61  
 Даль Р. – 139  
 Данилевский А. С. – 70  
 Державин Г. Р. – 52  
 Джефферсон Т., президент – 35  
 Джильери Дж. – 22  
 Джонсон Н. – 37, 63, 180  
 Дидро Д. – 24  
 Дисней У. – 145  
 Доватур А. И. – 118  
 Доминик Рица-Порта – 116  
 Достоевский Ф. М. – 75, 116  
 Дунаевский И. О. – 118  
 Дюссо – 62
- Екатерина II, императрица – 28,  
 46, 55, 60
- Ефебовский П. В. – 76
- Жабон – 71  
 Жебон Ж. – 71  
 Жерве Ш. – 42, 43  
 Жолтовский И. В. – 100  
 Жуковский В. А. – 68, 157
- Заболоцкий Н. А. – 90  
 Замбрини А. – 76  
 Замбрини Ю. – 76  
 Зоммер Г. – 101  
 Зоценко М. М. – 163
- Излер И. И. – 63, 65, 66, 71, 180  
 Илз М. – 25  
 Ипатова Р. – 169
- Казаков Ю. П. – 11  
 Калинин М. И. – 98  
 Карем М.-А. – 70, 71  
 Карл I, король – 23  
 Карл II, король – 26  
 Карпов – 92  
 Карре Ф. – 32, 180  
 Каруга – 76  
 Квиль И. Н. – 93  
 Коваленин Д. – 34  
 Коль Г.-Й. – 76  
 Кони А. Ф. – 78  
 Краснов П. Н. – 91  
 Кромина М. А. – 15  
 Ксенофонт 19  
 Кузмин М. А. – 69  
 Кулидж К., президент – 44  
 Куракин А. Б. – 29  
 Кутузов М. И. – 70
- Ланклот де Кварте Барбес А. – 29  
 Ларед – 68

- Лафонтен Ж. де - 24, 33  
Лебедев В. В. - 79  
Лензи Ф. - 35  
Ленин В. И. - 86, 88  
Лермонтов М. Ю. - 11, 53, 54  
Линде К. фон - 32  
Литта Ю.-Р. - 61, 62  
Людовик XIV, король - 24, 51
- Мадонна - 8, 9  
Македонский А. - 18, 151  
Мандельштам О. Э. - 86, 158  
Маршак С. Я. - 79, 158  
Маркьони И. - 40  
Масс В. З. - 118  
Массиало Ф. - 25  
Мастерс Т. - 63, 180, 181  
Медисон Дж., президент - 35  
Медисон Д. - 35  
Медичи Е. - 22  
Медников - 67  
Меллоуз А. - 40  
Менделеев Д. И. - 116  
Мец А. - 19  
Мецанелли - 61  
Микоян А. И. - 92, 97, 98, 99, 100,  
103  
Миллер Г. Х. - 10  
Мильчаков Е. - 102  
Миронов А. А. - 122  
Митчелл М. - 36  
Митчелл Х.-П. - 33  
Михаил Павлович, вел. кн. - 72  
Молоховец Е. И. - 73  
Мосолов А. А. - 72  
Моцарт В. А. - 33  
Мураками Х. - 34  
Мэдисон Дж., презид. - 180  
Мюссе А. де - 24
- Надсон С. Я. - 157  
Наполеон - 33, 57  
Нельсон Г., адмир. - 33  
Нельсон К. - 41, 180  
Нелли Мелба - см. Митчелл Х.-П.  
Нельсон К. - 93  
Нерон, император - 19, 151  
Николаев С. А. - 131  
Николай I, император - 72  
Николай II, император - 72, 83  
Никулин Ю. В. - 122
- Оболенская С. В. - 86  
Одигер Н. - 25  
Ожегов С. И. - 7  
Олеша Ю. К. - 86  
Оливейра М. да С. - 151, 152  
Орлов В. В. - 112
- Павел I, император - 50, 60, 71  
Панаев И. И. - 62, 71  
Панова Г. - 76  
Паустовский К. Г. - 75  
Пети - 71  
Петр I, император - 60  
Петр III, император - 55  
Пильский П. - 157  
Плещеев А. Н. - 76  
Поло Марко - 20, 180  
Половцов-старший А. А. - 72  
Полянская И. Н. - 11, 170  
Помпадур Ж.-А. - 33  
Пореш Ю. В. - 86  
Похвиснев М. М. - 60  
Прокопио Деи Кольтелли (Фран-  
сез Прокоп) - 23, 24, 27,  
180  
Пушкин А. С. - 21, 70  
Пыляев М. И. - 61, 62

Тематический именной указатель

- Раймер Дж. - 130, 131  
 Распутин Г. Е. - 83  
 Распутина М. Г. - 83  
 Рафаэль Санти - 97  
 Резанов - 61  
 Рембрандт Х. ван Р. - 97  
 Репин И. Е. - 116  
 Родари Дж. - 168  
 Рокфеллер Дж. - 40  
 Ротшильд М.-А. - 71  
 Рубенс П. - 97
- Салватор А. - 61, 62  
 Салтыков-Щедрин М. Е. - 56  
 Сафонов И. - 111  
 Северянин И. - 156, 157  
 Семадень - 75  
 Сенека - 19  
 Сергеев А. Ф. - 103  
 Симонов А. К. - 113, 114  
 Симонов К. М. - 113  
 Смирнов Д. Г. -  
 Соллогуб В. А. - 55  
 Сологуб Ф. - 157  
 Сталин В. И. - 103  
 Сталин И. В. - 86, 92, 100, 101,  
 103  
 Стевуд, лорд - 71  
 Стендаль - 21  
 Степанов М. - 71  
 Стоувер Р. - 41
- Талейран Ш.-М. - 71  
 Тан - 16  
 Тардиф - 21  
 Тимофеевский А. П. - 10  
 Тиссен Ж. - 23  
 Тиффани Л. К. - 38  
 Толстой Л. Н. - 50
- Тортони - 70  
 Трусанова Н. М. - 15  
 Тургенев И. С. - 7, 56, 68  
 Тюдор Ф. - 36, 37
- Уимброу Ф. - 42  
 Ури Ж. - 45, 181
- Фарберович М. - 119  
 Фассел Дж. - 37  
 Федюшин - 61  
 Фикельмон Д. Ф. - 70  
 Франс А. - 24  
 Фридрих II, король - 25  
 Фуллер У. - 58, 181
- Хамви Э. А. - 39, 40  
 Хармс Д. И. - 90  
 Хемингуэй Э. - 11  
 Хитрово Е. М. - 70
- Чеботаревская А. Н. - 157  
 Черви Л. - 34  
 Червинский М. А. - 118  
 Черчилль У. - 107  
 Чехов А. П. - 11, 75, 76  
 Чигорин М. И. - 116  
 Чичкин А. В. - 92  
 Чуковский К. И. - 157
- Шатобриан Ф.-Р. де - 33  
 Шварц Е. Л. - 104  
 Шварц Н. Л. - 16  
 Шоу И. - 11
- Эйзенхауэр Д., президент  
 Эпперсон Ф. - 43  
 Эскина М. А. - 120  
 Эскофье О. - 33

*И. Богданов. Лекарство от скуки, или История мороженого*

- Яковлев П. Л. – 69  
Янг – 36
- Alex – 29  
Alsterpavillion – 29  
Audiger H. – 25
- Baskin-Robbins – 44  
Bombe glatee – 32  
Brillat-Savarin – 30
- Careme M.-A. – 70  
Cervi L. – 34  
Coltelli Procopio – 23  
Cornicopia Waffle Co – 39  
Cream – 45  
Custard – 45
- Drugstore – 44
- Eales M. – 25  
Eisbombe – 32  
Epperson F. – 43  
Epsickle Company of California – 43  
Escoffier A. – 33  
Eskimo-pie – 41
- Fleming Family and Partners – 141, 142  
Frappier – 138  
Frigidaire – 40  
Fromage a la glace – 58  
Frosty Paws – 46  
Fuller W. – 58  
Fussel J. – 37
- Gatti Carlo – 31
- Gervais – 42  
Glacfabriken Polar – 92  
Granville G. – 25
- Hamwi E. A. – 39
- Ingman – 129  
Ice-cream cone – 39  
Ice-cream man – 45, 181  
Icicle – 43  
I-Sream-Bar – 41, 180
- Johnson N. – 37
- Lenzi P. – 35  
Le Procope – 24, 180
- Massialot F. – 25  
Melba Toast – 33  
Milk – 45  
Nelson C. – 41
- Parfait – 34  
Peché Melba – 33  
Plombieres – 31  
Popsickle – 43
- Stover R. – 41  
Sundae 137
- Tissain G. – 23  
Tudor F. – 36
- Valio – 129  
Van Halen – 45, 181  
Vanilla Fudge – 181  
Vanilla Fraise – 45, 181

## Содержание

Предисловие .....	7
1. Мороженое покоряет мир .....	16
2. «Благодетельное изобретение» .....	48
3. «Новая отрасль промышленности...» .....	85
4. «...бабе цветы, детям мороженое» .....	111
5. Российское мороженое – самое лучшее в России .....	140
Заключение .....	149
Приложение 1. Мороженое в поэзии .....	156
Приложение 2. Мороженое в прозе .....	163
Хроника событий .....	180
Литература .....	182
Тематический именной указатель .....	186



Мороженое в парижском  
«Кафе де Фуа». 1789 год

*Café*

*de Foë*



Кафе «Прокоп» в Париже.  
1743 год

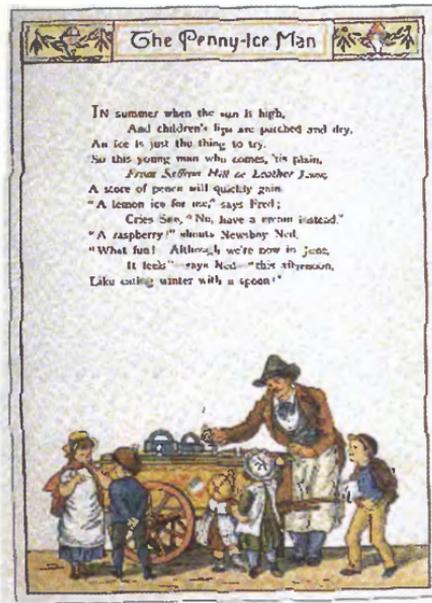
*Café*



Екатерина Медичи. Художник Делион. Около 1548 года



Любители мороженого. Художник Л. Бойи. 1825 год



Продавец мороженого. Англия. 1900 год



Бомбочки. Художник К. Шарер. 1907 год



Продажа мороженого в России. Гравюра 1875 года



Гамбург. На этом месте в 1799 году открылось первое в Германии кафе-мороженое «Альстерпавильон». Фото начала XX века



Продажа мороженого. Хельсинки. 1907 год



Завод льда в Петрограде. Открытка середины 1910-х годов



Обложка журнала *The Ice Cream Review*. Декабрь 1922 года



Иллюстрации В.В. Лебедева к книге С.Я. Маршака  
«Мороженое», 1925 год





Художник В.С. Васильковский. Рисунок 1930-х годов



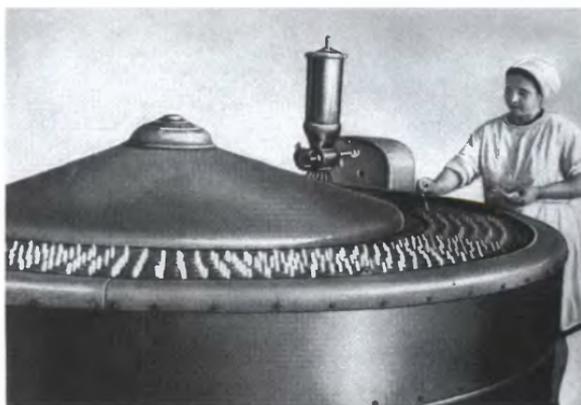
Рекламный плакат. 1937 год



Рекламный плакат. 1938 год



В московском кафе-мороженом. Начало 1950-х годов



Карусельный эскимогенератор. Начало 1950-х годов



Авторефрижераторы. Начало 1950-х годов



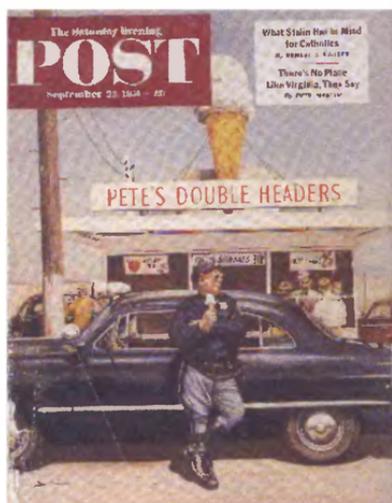
Мотоциклы с изотермическими колясками. Начало 1950-х годов

**YUM, YUM, YUM**



**ANDY WARHOL**

Юм-юм-юм. Художник Э. Уорхол. 1950-е годы



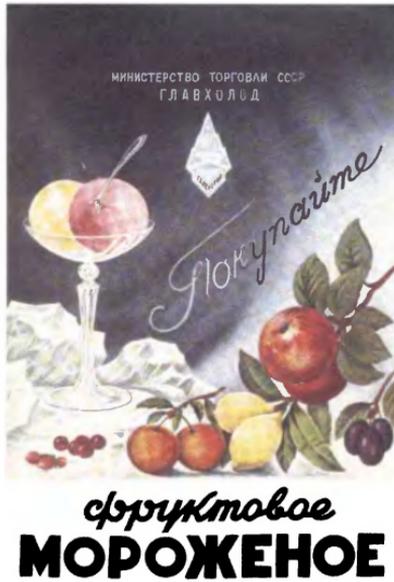
Обложка журнала *The Saturday Evening Post*. Сентябрь 1951 года



Обертки мороженого. Ленинград.  
1960-е годы



Рекламные плакаты. Ленинград.  
1940—50-е годы



Рекламный плакат. Ленинград. 1950-е годы



Обертка мороженого Ленхлагокомбината. 1960-е годы



Обертка мороженого Ленхлагокомбината. 1977 год



Мороженое. Художник К. Ольденбург. 1975—76 годы



Логотип московской компании «АльтерВЕСТ»

  
**1 сентября** ЦПКиО  
ПЕТРОХОЛОД 2002 им. Кирова

## ПРАЗДНИК МОРОЖЕНОГО

ОТ ПЕРВОКЛАССНИКА ДО  
ПЕРВОКУРСНИКА

группы

## "РУССКИЙ РАЗМЕР"

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ КУКОЛ-МАРИОНЕТОК

ШОУ ДВОЙНИКОВ

ГРУППА «КАРАТ»

КОНКУРСЫ, ЛОЗЫГРЫШИ, ВИКТОРИНЫ, ПРИЗЫ

Ведущий: Владимир Леншин

**каждому в подарок мороженое**

Вход свободен, 4. тел. 689

Начало в 13 часов

Приглашение на праздник мороженого в Петербурге. 2002 год

*Игорь Богданов*  
**ЛЕКАРСТВО ОТ СКУКИ,  
ИЛИ  
ИСТОРИЯ МОРОЖЕНОГО**

Редактор серии

*Ф. Дзядко*

Редактор

*Ю. Кружнов*

*Дизайнер*

*О. Смирнов*

Корректор

*И. Аветисова*

Компьютерная верстка

*В. Дзядко*

Налоговая льгота —  
общероссийский классификатор продукции  
ОК-005-93, том 2;  
953000 — книги, брошюры

ООО «Новое литературное обозрение»

Адрес редакции:

129626, Москва, И-626, а/я 55

Тел.: (095) 976-47-88

факс: 977-08-28

e-mail: [real@nlo.magazine.ru](mailto:real@nlo.magazine.ru)

<http://www.nlo.magazine.ru>

Формат 84x108/32

Бумага офсетная № 1.

Печ. л. 6. Тираж 3000. Заказ № 1235

Отпечатано в ОАО «Типография «Новости»»

105005, Москва, ул. Фр. Энгельса, 46

орика и литератора Игоря Богданова  
женного. Историю этого, возможно,  
мства автор прослеживает  
с III тысячелетия до нашей эры, когда в Древнем Китае  
начали готовить замороженные десерты. Хотя автор сообщает  
много фактов из «мировой истории мороженого» (например,  
рассказывая какое мороженое ел император Нерон,  
какие десерты подавали на свадьбе Екатерины Медичи  
и как эскимо завоевало Америку), главный сюжет книги —  
«приключения» мороженого в России. Читатель узнает о том,  
как совершенствовались технологии производства  
сладкого продукта, полюбившегося еще Екатерине I  
и почему потребовался разгром армии Наполеона,  
чтобы пленить и французские способы приготовления этого  
продукта, как мороженое изготавливали кустари-одиночки  
и как в 1930-х годах в СССР появились первые фабрики  
по изготовлению мороженого; о том, как осваивались  
новые рецепты и как относились к мороженому  
русские писатели и политики...



Новое  
Литературное  
Обозрение

ISBN 5-86793-536-1



9 785867 193536 8 >