

УДК 908

Д.В. СЕМИКИН, А.О. САРКИСОВ
(Волгоград)

ГОРЧИЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВО САРЕПТЫ КАК ФАКТОР РАЗВИТИЯ НИЖНЕГО ПОВОЛЖЬЯ И СОПРЕДЕЛЬНЫХ ТЕРРИТОРИЙ

Данная статья написана в контексте 100-летия образования АССР Немцев Поволжья (1923–1941). Задолго до появления этой автономии переселенцы в первую очередь из Германии создавали свои поселения в Поволжье и, в частности, в Сарепте нынешний Красноармейский район г. Волгограда. Во многом трудами этих людей были заложены основы современного горчичного производства в Волгоградской области.

Ключевые слова: горчичное производство, К. Нейц, Н.А. Бекетов, Волгоградская область, Сарепта.

DMITRIY SEMIKIN, ARTYOM SARKISOV
(Volgograd)

THE GROWTH OF MUSTARD PRODUCTION OF SAREPTA AS THE FACTOR OF THE DEVELOPMENT OF THE LOWER VOLGA REGION AND THE CROSS-BORDER REGIONS

The article is written in the context of the 100th anniversary of the formation of the Autonomous Soviet Socialist Republic of the Volga Germans (1923–1941). Long before the becoming of the autonomy the frontiersmen, in the first turn, from Germany created their settlements in the Volga region and, in particular, in Sarepta (the Krasnoarmeyskiy district of Volgograd now). Considerably, the work of these people is the basis of the modern mustard production in the Volgograd region.

Key words: mustard production, K. Neitz, N.A. Beketov, the Volgograd region, Sarepta.

Основанная в 1765 г. посланниками Братского союза из г. Гернгута во главе со старостой Даниэлем Фиком на реке Сарпе в 30 км от г. Царицына колония Сарепта у истоков своего создания видела цель в проповеди евангелия среди кочевых и горских народов юго-востока России. Однако в короткий срок Сарепта стала одним из экономических, промышленных и культурных центров Нижнего Поволжья. Сарептяне внесли значительный вклад в развитие экономики края. Колония производила лучшие в округе пищевые продукты. Жители Сарепты получали наиболее качественное образование на юге России, которое помогало им в предпринимательской деятельности. Жемчужиной Сарепты, которая выделяет её от многих немецких поселений – это производство горчичного масла, которое стало брендом Волгоградского (Царицынского) региона по настоящий день [4, с. 20].

Свое начало маслостойное производство берет с середины 70-х годов XVIII в. На одном из приемов у Екатерины II Великой ее бывший фаворит граф Н.А. Бекетов [2, с. 204] попробовал любимый деликатес императрицы, привезённый из далекой Англии, горчичное масло. Оно было невероятно вкусным, но его поставки в Российскую Империю были чересчур дорогостоящим. Таким образом, граф пообещал императрице вырастить в России сорт горчицы, который будет гораздо лучше, чем английский или французский.

На полученных от императрицы землях вблизи городка Царицын (нынешний микрорайон Бекетовка города Волгоград) под его руководством стали выращивать горчицу. После смерти графа дальнейшее развитие отрасли уже неразрывно было связано с немецкими миссионерами. Они были заселены в 1765 г. на территорию современного Красноармейского района города Волгограда, где добились выдающихся в разных сферах общественной жизни. Помимо горчичного производства серпентине занимались наукой. Ученые Сарепты изучали лингвистику, исторические дисциплины и естественные науки. Они внесли весомый вклад в развитие региональной, российской и зарубежной науки. Одним словом, можно сказать, что Сарепта стала одним из центров экономики и культуры Нижнего Поволжья.

Один из миссионеров уважаемый член немецкой общины доктор Конрад Нейц, который продолжил дело графа Н. А. Бекетова и наладил регулярное производство в Сарепте горчицы и масла с 1798 г. В 1801 г. К. Нейц завершил длительные работы по селекции горчицы, в результате чего им были отобраны наиболее урожайные и масличные сорта дикорастущей местной сизой горчицы. Он открыл ручную фабрику маслобойного производства, а в 1810 г. усовершенствовал её до первой в регионе горчичной фабрики на конной тяге. На фабрике Конрада Нейца ежегодно перерабатывали 800–1000 пудов зерна, получая 60–90 пудов порошка и до 25 пудов масла. В 1810–1811 гг. К. Нейц реализовал 116 пудов горчицы и 37 пудов масла. Вначале фабрикант сам засеивал посевами желтой, белой и местной горчицы 20 десятин земли. Однако в 1807–1810-х гг., резко возрос спрос на сарептскую горчицу на месте и в столицах. Нехватка сырья для переработки, нестабильные урожаи, стремление расширить производство, привели К. Нейца к мысли превратить окрестные крестьянские хозяйства селений Чёрноярского уезда – Чапурники, Цаца, Дубовый Овраг, Светлый Яр и др. в постоянных поставщиков сырья [2].

В 1811 г. К. Нейц был удостоен медалью за качество и технологические навыки. Доктор К. Нейц является одной важнейшей фигурой в истории горчичного производства [1, с. 46]. К. Нейц занимался так же селекцией шафрана, винограда и других культурных растений, был награжден 13-ю золотыми и серебряными медалями, был членом Императорского Вольного Экономического общества, имел научные контакты с Российской академией наук. Благодаря его деятельности произведённое в Сарепте горчичное масло стало достаточно доступным продуктом и продавалось в местных и столичных магазинах. А маслобойное производство приобрело статус промышленности, которая стала известна далеко за пределами России.

Кондрат Нейц является отцом основателем регулярного производства, который создал первые цеха фабрики, дал идею и цель развития отрасли в Нижнем Поволжье. Его дело продолжил его зять Иоганн Глич, который в свою очередь возвел горчичную отрасль в Волгоградском (Царицынском) регионе до невиданных масштабов. Благодаря его выдающимся способностям предпринимателю удалось создать монополию в сфере горчичного производства, которая строилась на высоком уровне ответственности, новых технологиях и постоянной модернизации производства, направленной на улучшение качества продукции.

После смерти К. Нейца в 1815 г. маслобойное производство продолжил его зять – Иоганн Каспар Глич. Благодаря его деятельности, которая заключалась в модернизации, расширении производства, внедрения новшеств и усовершенствовании технологий, горчичная сатрапская фабрика стала монополистом в своей сфере производства горчичного масла и приобрела личный бренд – «Сатрапская горчица». В 1839 г. горчичное производство Глича становится важнейшей отраслью, определяющей экономику Сарепты и благосостояния жителей поселения.

Император Александр I в 1816 г. лично поблагодарил фабрику Иоганна Каспара Глича за высокое качество горчичного масла и непрерывные поставки качественного сала ко двору Его Величества, вручив фабрике золотые часы.

В 1851 г. И.К. Глич решает выводить процесс производства на новый уровень, а именно вводить паровую тягу на фабрику. Однако его замыслы воплотили лишь его наследники, т. к. в 1852 г. Иоганн Глич скончался. Они проводят модернизацию всего производства, механизуют большую часть труда и технологических процессов. В 1857 г. братья Константин Глич и Фердинанд Глич построили первую в регионе кирпичную фабрику с паровыми машинами системы «Уатта». На новой фабрике впервые в регионе появились лифты, ленточные транспортёры, гидравлические прессы, паровые жаровни и печи, трубопровод для подачи сырья и т. д. Данные меры были предприняты из того, что в 1849 г. А.И. Кноблех открыл свою фабрику по производству горчичного масла, тем самым нарушив монополию семьи Глича на производство товаров из горчицы [5].

Эти меры в 1859 г. привели братьев Глич к государственной награде. 5 мая 1859 г. братья получили право на использование государственного герба – двухголового орла на своей продукции и фабрике, также им дали официальное разрешение на пользование наименования «Поставщики Двора Его Императорского Величества».

В конце XIX в. и начала XX в. Горчичный Маслозавод в Сарепте получил множество наград, и был удостоен посещения Его Величества Александром III, который восхитился производством и был доволен работой на фабрике. В честь этого он подарил братьям Глич бриллиантовую заколку, а они ему подарили фотоальбом с изображениями ранней Сарепты и ранним горчичным производством [3, с. 251].

Вплоть до начала Октябрьской революции, фабрика функционировала в нормальном режиме. Все производство, которое наладила семья Глич, работало безупречно, а внедренные технологии упрощали процесс, увеличивали объёмы производства, расширяли максимальный экспорт в страны Европы, модернизация предприятия увеличивало качество продукции. Однако с 1918 г. семья Глич была отстранена от управления фабрикой в связи с национализацией фабрики большевиками.

В настоящее время ВГМЗ «Сарепта» (далее – «Сарепта») на том же месте, где была построена кирпичная фабрика Иоганн Глича (сейчас это ул. Бахтурова, 2 Красноармейский район города Волгограда). Модернизация на фабрике не стоит на месте, как и при семье немецкого предпринимателя. Патентуются новейшие и уникальные способы получения чистейшего и натурального эфирного горчичного масла, при производстве которого ни останется ни одного отхода. Данная технология не имеет аналогов в мире, что делает «Сарепту» уникальным предприятием на мировом рынке масленного производства (продукция «Сарепты» удостоена международной сертификации менеджмента качества). Советское семяочистительное оборудование и оборудование по производству горчичного порошка заменено на импортное и современное, что в разы увеличивает качество продукции [5].

Таким образом, можно говорить о богатейшей истории горчичного производства в Волгоградском регионе, которое выделяло наш регион от остальных. Для такого успеха отросли огромные усилия приложили немецкие миссионеры, которые продолжили дело Н.А. Бекетова.

Немецкая порядочность и аккуратность сыграла важнейшую роль в развитии отрасли. Оно вмещает в себя педантичность, желание досконально организовать и упорядочить все стороны жизни, стремление к чистоплотности, аккуратности, корректности и пристойности. Немецкий народ привык все доводить до конца, делать процесс только лучше за счет своих богатых знаний и умений как искусных механиков Европы. Любовь к образованию и механизмам немецкого общества показывают, что они могут быть превосходными промышленниками, которые на предприятии все сделают «по уму» и доведут дело до совершенства, потому что по-другому не умеют уже на протяжении многих веков германской истории. Сатрапские миссионеры тому подтверждение.

Необходимо, отметить, что современное производство горчичного масла должно стать одним из брендов региона. Предприятие «Сарепта» имеет богатую историю, уникальную систему переработки и мировую известность в связи с качеством продукции, которое поддерживается уже на протяжении двухсот лет. Бренд «Сарепты» должен стать визитной карточкой для южной части Волгограда, потому что фабрика и весь комплекс Сарепта является примером того, как нужно строить предприятие, вести бизнес и развивать отрасль на протяжении сотен лет.

Горчичный маслостойный завод является уникальной особенностью Волгоградского региона, что обусловлено его природной, исторической и социально-экономической спецификой. Из выведенного графом Н.А. Бекетовым и К. Нейцом сорта горчицы делают отечественное горчичное масло, более конкурентоспособное, по сравнению с французскими сортами (горчица провинции Дижон, отличается сладковато-острым вкусом и пряным ароматом). Вклад немецких переселенцев в современное развитие отрасли велик. Во многом благодаря им мы сейчас можем говорить об экономической уникальности Волгоградского региона.

Литература

1. Буянкин В.И. Из истории культуры горчицы и её переработки в России // Степные просторы. 2001. С. 45–47.
2. Глазырин М.Ю. Русские землепроходцы – слава и гордость Руси. М.: ООО «ТД Алгоритм», 2015.
3. Крамм Л. О культуре сарептской горчицы на юго-востоке и западе России // Хозяин. 1895. № 13. С. 250–252.
4. Михайлов Н. Колония Сарепта, по влиянию на ближайшие места Астраханской губернии // АГВ. 1846. № 40.
5. О компании // Волгоградского горчичного маслозавода «Сарепта». [Электронный ресурс]. URL: <https://sarepta.ru/about/> (дата обращения 20.11.2022).