

## Пищевая промышленность Читы в конце XIX и XX веке

Н.П. Шишкина<sup>1а</sup>, С.Н. Родионова<sup>2б</sup>, Р. Н. Шишкин<sup>3с</sup>

<sup>1</sup> Читинский институт Байкальского государственного университета, ул. Анохина, 56, Чита, Россия

<sup>2</sup> МИРЭА – Российский технологический университет, пр. Вернадского, 78, Москва, Россия

<sup>3</sup> Санкт-Петербургский государственный технологический институт (технический университет), пр. Московский, 24–26/49, Санкт-Петербург, Россия

<sup>а</sup> Shishkina\_n\_p@mail.ru, <sup>б</sup> rodionova\_sn@mail.ru, <sup>с</sup> shishkin\_r\_s1@mail.ru

<sup>а</sup> <https://orcid.org/0009-0008-4235-310X>, <sup>б</sup> <https://orcid.org/0000-0001-7049-5895>,

<sup>с</sup> <https://orcid.org/0009-0008-6428-1135>

Статья поступила 30.09.2024, принята 08.10.2024

*К концу XIX в. Чита представлял собой довольно отсталый в промышленном отношении город. Основной причиной была удаленность от основных источников сырья и производственных ресурсов. Город снабжался основными продуктами питания за счет поставок из ближайших деревень. Активное развитие экономики в Чите связано со строительством Транссибирской железной дороги к 1900 г. С этого периода начала активно возрастать численность жителей, получила развитие, наряду с торговлей продовольствием, производственная деятельность. Создавались частные предприятия, занятые переработкой мяса, выпечкой хлеба, производством кондитерских изделий, конфет, изотовлением кваса, пива, табачных изделий и др. Развитию пищевой промышленности в 1920–30-е гг. способствовала государственная политика нэпа, определившая создание крупных предприятий отрасли. В этот период город практически полностью обеспечивал свои нужды в большинстве продуктов питания за счет собственного производства. Среди наиболее крупных можно выделить производителя табака А.Л. Лопато, пивзавод В. Лукина, мельницу Кулаева, кондитерскую фабрику Григермана, колбасную фабрику Г.А. Гурченко и М. Кислова, дрожжевой и пивзавод А.К. Кобылкина. Эти предприятия заложили основу производственной мощности пищевой промышленности Читы на последующие годы и определили основные направления ее развития. Сегодня в структуре выпуска пищевой промышленности по-прежнему преобладают мясная и хлебопекарная, кондитерская продукция, производство безалкогольных напитков. Город нуждается в создании новых производств в различных сферах переработки сельскохозяйственного сырья – овощей, мяса, рыбы, круп.*

**Ключевые слова.** пищевая промышленность; история Читы; мясная промышленность; молочная промышленность; хлебопекарная промышленность; кондитерская промышленность.

## Food industry of Chita at the end of the XIX and XX century

N.P. Shishkina<sup>1а</sup>, S.N. Rodionova<sup>2б</sup>, R.N. Shishkin<sup>3с</sup>

<sup>1</sup> Chita Branch of Baikal State University; 56, Anokhin St., Chita, Russia

<sup>2</sup> MIREA – Russian Technological University; 78, Vernadsky Ave., Moscow, Russia

<sup>3</sup> St. Petersburg State Technological Institute (Technical University); 24–26/49, Moskovsky Ave., St. Petersburg, Russia

<sup>а</sup> Shishkina\_n\_p@mail.ru, <sup>б</sup> rodionova\_sn@mail.ru, <sup>с</sup> shishkin\_r\_s1@mail.ru

<sup>а</sup> <https://orcid.org/0009-0008-4235-310X>, <sup>б</sup> <https://orcid.org/0000-0001-7049-5895>,

<sup>с</sup> <https://orcid.org/0009-0008-6428-1135>

Received 30.09.2024, accepted 08.10.2024

*By the end of the 19th century, Chita was a rather industrially backward town. The main reason for this was its remoteness from the main sources of raw materials and production resources. The town was supplied with basic foodstuffs through deliveries from nearby villages. The active development of the town's economy is associated with the construction of the Trans-Siberian Railway by 1900. From this period on, the number of residents began to actively increase and manufacturing activities began to develop along with food trade. Private enterprises were created that processed meat, baked bread, confectionery, candy, made kvass, beer, tobacco products and much more. The development of the food industry in the 1920s and 1930s was facilitated by the state policy of the NEP, which determined the creation of large enterprises in the industry. During this period, the town almost completely met its needs for most food products through its own production. Among the largest were the tobacco manufacturer A. L. Lopato, V. Lukin's brewery, Kulaev mill, the Grigerman's candy factory, the sausage factory of G. A. Gurchenko and M. Kislov, the yeast and brewery of A.K. Kobylkin. These enterprises laid the foundation for the production capacity of the food industry in Chita for the following years and determined the main directions of its development. The structure of the food industry output is still dominated by meat, bakery, confectionery, and soft drink*

*production. The town currently needs to create new production facilities in various areas of agricultural raw material processing: vegetables, meat, fish, and cereals.*

**Keywords:** food industry; history of Chita; meat industry; dairy industry; bakery industry; confectionery industry.

На рубеже XIX–XX вв. Чита еще не была достаточно развита в промышленном отношении. Отдаленность от центральных регионов и сложные природные условия не способствовали ни росту численности населения, ни созданию новых производств на территории города. В период основания Читы ее население обеспечивалось сырыми пищевыми продуктами за счет торговли. Купцы и сами сельские жители привозили в город мясо, зерно, крупы, молоко из близлежащих сел. Однако город развивался, росла и численность населения. Так если в 1851 г., когда была образована Забайкальская область, а Чита получила статус города и стала ее центром, население составляло только 659 чел., то к 1863 г. население возросло до 3 140, а к концу XIX в. составило уже 16 500 чел. [1]. Первые промышленные предприятия пищевой отрасли появились уже к концу XIX в., но в большинстве своем они были мелкие, кустарные, основанные на использовании ручного труда.

Активный рост экономики города связан со строительством и запуском Транссибирской железной дороги в 1900 г. С этого периода начала активно возрастать численность жителей, составив к 1905 г. уже 39 тыс. чел., и развиваться, наряду с торговлей продовольствием, производственная деятельность. Частные предприниматели стали организовывать в Чите переработку продукции растениеводства, животноводства, охоты и рыболовства.

Среди крупных частных предприятий конца XIX – начала XX вв. можно выделить производителя табака А.Л. Лопато, пивзавод В. Лукина, мельницу Кулаева, конфетную фабрику Григермана, колбасную фабрику Г.А. Гурченко и М. Кислова, дрожжевой и пивзавод А.К. Кобылкина [2–8].

Развитию пищевой промышленности в 1920–30-е гг. способствовала государственная политика нэпа. Кроме сравнительно крупных производств, на которых были заняты десятки, а то и сотни работников, в городе открывалось множество мастерских, в которых работало не более 10 чел. [9].

В 1922 г. в Чите работали 9 хлебопекарен и 12 булочных, в которых трудились 83 чел. В пряничных, кондитерских и сушечных работали 28 чел. Действовали 5 шоколадно-конфетных фабрик, предоставляла 49 рабочих мест фабрика по производству халвы. На 7-ми колбасных фабриках работали 39 чел., на винном складе — 38 чел. [3].

В городе в это время работали 3 пивоваренных, 6 квасоваренных и один завод по производству кислых вод, всего здесь были заняты 34 рабочих. В

1922 г. все это производство регулировалось законами спроса и предложения. Государство следило за качеством продукции, наблюдало за условиями труда и оплаты, предоставляло помощь в виде льготных кредитов, доставки сырья и полуфабрикатов. Остальные дела на этих предприятиях решались в зависимости от конъюнктуры. Цены на продукцию определялись покупательской способностью горожан [3].

В дореволюционный период открывались первые государственные предприятия. В 1904 г. создано государственное предприятие «Читинский ликероводочный завод», где производились водка и вино. Действовала городская скотобойня.

Массовое создание крупных государственных предприятий пищевой промышленности началось в 1930–40-е гг. Прежде всего они были созданы в Чите, где до войны действовали элеватор, мельница, хлебозавод, построенные в 1934–1935 гг. В 1937–1940 гг. в Чите были построены кондитерская фабрика, мясокомбинат и другие предприятия пищевой промышленности. Почти все они использовали сырьевую базу местного сельского хозяйства, которое за годы войны было существенно подорвано. Это отражалось и на развитии пищевой промышленности Читы [9; 10].

В 1950–80-е гг. выпуск продукции пищевой промышленности постоянно рос, что прежде всего объяснялось постоянным увеличением численности населения города и ростом его потребностей в продуктах питания. Но, тем не менее, темпы выпуска продукции в пищевой промышленности были значительно ниже темпов во многих других отраслях индустрии.

В 1990–2000-е гг. объем производства продукции пищевой промышленности города стал резко падать. Основной причиной стало ухудшение дел в сельском хозяйстве области, в связи с чем многократно сократилось поступление сельскохозяйственного сырья на промышленную переработку. Кроме того, сильно возросла конкуренция со стороны пищевой продукции других регионов страны и из-за рубежа, что усложнило положение местных производителей.

Несмотря на наличие производственного потенциала пищевой промышленности, в настоящее время динамика производства основных видов продукции в Чите отрицательна. Это объясняется прежде всего ростом конкуренции со стороны привозной продукции и оттоком населения из региона, причём в первую очередь из региона выезжают молодежь и люди среднего возраста с опы-

том работы, что обуславливает кадровый голод, наблюдающийся практически во всех отраслях региона за последние несколько лет [10; 11].

Положительной стороной развития отрасли за последние 30 лет можно считать заметный рост малого предпринимательства в пищевой промышленности.

Среди наиболее заметных производителей можно выделить ИП В.А. Хабарова по производству соленой и копченой рыбной продукции и консервов, ИП О.Г. Семенова по производству замороженных полуфабрикатов, ИП Г.Г. Кухарева по производству рыбной продукции, консервов и салатов, кондитерский цех М. Пряженниковой и др. [12].

Развитие отраслей пищевой промышленности Читы в XIX–XX вв. было характерным для небольших сибирских городов, оно носило неравномерный характер и в целом соответствовало состоянию экономики того периода [13–15]. Наибольшие объемы выпуска обеспечивались в сферах производства и переработки мяса, ликероводочных изделий, мукомольно-крупяного производства, хлебопекарной, кондитерской промышленности и, в меньшей степени, в молочном производстве.

*Производство и переработка мяса.* Развитие мясной отрасли всегда базировалось на ресурсах местного животноводства, которое зародилось в Забайкалье в XVII–XIX вв. На рубеже XIX–XX вв. мясную торговлю в Чите вели в 25 лавках и магазинах. Годовой оборот около 25 тыс. р. имели лавки Опарина, торговавшего в своем доме на Нерчинской улице; Зазовских — также в своем доме на Коротковской и Шмуиловича — в своем доме на Албазинской. Годовой оборот более 10 тыс. р. в год имели лавки Собакина в доме Козулина на Ингодинской улице, Лозовского на Старом базаре, Минца на Новом базаре и Барановского на Енисейской улице. Остальные 19 мясных лавок имели годовой оборот от 2,5 до 10 тыс. р. и располагались в разных местах города [3].

Наиболее крупные мясоторговцы получали доходы больше 25 тыс. р. в год. Такие, как Барановские, Шмуиловичи, Собакины, Опарины, кроме продажи мяса, занимались скупкой и убоем скота, вели мясную торговлю в других населенных пунктах Забайкалья, передавали мясо в другие лавки и были одними из самых богатых людей в городе. Их доходы составляли до 100–150 тыс. р. в год.

Наряду с мясоторговлей многие городские купцы открывали заводы по переработке мяса и производству колбас. Так в 1922 г. в Чите работает 7 колбасных фабрик с численностью работающих 39 чел. Торговый дом Антона Гурченко и Михаила Кислова имел собственную колбасную фабрику на ул. Коротковской. В 1912 г. за производство колбасных изделий фирма получила 3 золотых

медали [3]. Колбасы вареные выпускались каждые 3 ч, по прошествии короткого времени цены быстро снижались. Производство копченых колбас было организовано в каменном корпусе, где заметной особенностью был большой вентилятор в коптильном цехе. Очевидцы рассказывают, что запах был умопомрачительный, и покупатели невольно стекались к этому приметному дому. Торговля шла прямо в усадьбе. До революции у Антона Гурченко и Михаила Кислова конкурентами были только 1–2 фирмы, но по объему продаж их предприятие было вне конкуренции.

Фирма процветала и в первые годы нэпа, но 18 января 1925 г. здание колбасной муниципализировали, а в 1927 г. окончательно «придавили» прогрессивным налогом. На месте колбасной мастерской позднее здесь работал пирожковый цех.

Колбасная Владислава Антоновича Ласки, главного конкурента Гурченко, работала с 1907 г. в доме Игнатъевой I по Амурской, 76. В мастерской Ласки колбасы готовились на варшавский манер. Специи действительно получали из Варшавы. Колбасная Х. Потехо работала в 1917 г. в его доме на ул. Лермонтова, 31. Колбасная «Кошер» братьев Розенфельд изготовляла для правоязычных иудеев особую колбасу на улице им. Декабристов, 3, в 1922 г. Колбасная мастерская М.Н. Кислицина в 1923 г. готовила колбасу без свинины для правоязычных мусульман в доме Исмаилова на ул. Амурской, 64. Колбасная Леонтия Ильича Троицина выпускала разную продукцию в 1922 г. в доме Плишкиной, рядом с кинотеатром «Забайкалец». Колбасная Теофила Ивановича Муравского в 1910–1925 гг. работала в его доме на ул. Ингодинской, 14 [6–8].

Государственная заготовка мяса осуществлялась Забайкальским отделом мясных заготовок. Он работал в 1917 г. в составе Читинского продовольственного комитета. Мясные заготовки для области в 1917 г. производила преимущественно Монгольская экспедиция по заготовке мяса, возглавляемая Дудукаловым. Уполномоченным от продовольственного комитета был Г.А. Оболдуев, который хорошо справлялся с поставками мяса для Читы [3].

Развивающемуся городу как основному потребителю мяса жизненно необходим был организованный забой скота. Кроме того, Чита была рубежом между Россией и Монголией, а Монголия в то время была постоянным источником эпидемий среди людей и скота, поэтому в 1859 г. была организована первая скотобойня в Чите. Она располагалась на Теребиловке, мимо нее проходил старый Московский тракт. Примерно в 1893 г. новая городская бойня была организована напротив артиллерийских складов, на выезде из города.

С 1902 г. на скотобойне началась постепенная постройка капитальных сооружений. В 1903 г. был устроен навес на каменных столбах, сделаны асфальтированные цементные полы. В 1904 г. построено второе каменное здание по проекту городского архитектора Ф. Е. Пономарева. Большие работы были проведены в 1911 г. в связи с тяжелой эпидемиологической обстановкой в городе и области. Появились асфальтовый двор, подъезды для торгов, выгребные ямы. В 1911 г. было решено построить «микроскопическую» лабораторию, расширить свинобойню. С 1897 г. на протяжении 30 лет контроль за убоем скота проводил ветеринарный врач И.Ф. Кржечковский.

В советское время работа городской скотобойни и кишечного завода перешла в руки государства. В 1922 г. кишечный завод был увеличен, а в 1926 г. расширен и модернизирован. Здесь впервые установили вытяжную вентиляцию. В 1927 г. организован трест «Горбойня». В 1929 г. на кишечном заводе была открыта ферма для выращивания поросят.

Перед передачей хозяйства «Горбойни» в 1936 г. в трест «Союзмясо» она являлась крупным производством, на котором работали десятки рабочих. В сутки перерабатывалось около 300 т мяса. После объединения треста и строящегося городского мясокомбината в 1939 г. все операции по забою скота и переработке мяса были перенесены на Большой остров, и городскую бойню закрыли [6].

В 1930-е гг. стали создаваться государственные предприятия, специализирующиеся на производстве мяса и мясопродуктов. В 1938 г. сдан в эксплуатацию Читинский мясокомбинат, производство мяса в 1940 г. составляло 3 667 т, колбасных изделий — 1 537 т. В составе комбината работали 4 предприятия: мясозировое, пирожково-пельменное, холодильный и колбасный завод. Имелись свинооткормочная база, репродуктивное стадо, подсобное хозяйство [6].

В годы Великой Отечественной войны предприятия продолжали свою деятельность, обеспечивая население необходимой продукцией. В этот период было развито производство пищевой, технической и медицинской продукции из вторичного сырья и отходов пищевого производства (пуговицы, гребешки, расчески, зубные щетки, рукавицы, меховая обувь, гематоген, хозяйственное мыло).

В 1940-е гг., несмотря на сложный военный период, на Читинском мясокомбинате механизированы основные процессы обработки кишечной оболочки, производство пельменей и котлет. В 1970-х увеличена мощность комбината, внедрены прогрессивные технологические процессы; сдана в эксплуатацию 2-я очередь колбасного цеха мощностью 11 т. К 1990 г. объем выпуска продукции составлял 13 151 т мяса и 3 131 т колбасных

изделий. К 2000-м гг. производство мяса и мясных изделий было прекращено, производственные цеха сданы в аренду ЗАО «Забайкалагробизнес».

«Читинский хладокомбинат» был основан в начале 1950-х с организацией работы в разных районах города холодильников («ледников Крылова»), деревянных складов на ул. Лазо. К 1956 г. двум ледникам проведено аммиачное охлаждение. В 1962 г. на ул. Промышленной построен современный комбинат с холодильной емкостью 2 121 т. В 1990 г. сдан в эксплуатацию второй, более мощный холодильник вместимостью 10,5 тыс. т, состоящий из 26 камер, из них 6 охлаждаемых, 4 универсальных, 16 с температурой  $-20^{\circ}\text{C}$ ; цех по производству мороженого. До 1994 г. комбинат являлся госпредприятием Министерства торговли РФ, в 1994–1996 гг. — хранилищем Госрезерва, с 1997 г. — оптово-производственной базой регионального значения. В настоящее время ОАО «Читинский хладокомбинат» входит в состав Группы предприятий «Янта».

*Молочная промышленность.* Основу молокоперерабатывающей промышленности составляет цельномолочная продукция, которая в XVII–XIX вв. поставлялась в Читку хозяйствами ближайших к городу сел, преимущественно в непереработанном виде. Малый срок хранения не позволял привозить ее из дальних районов, поэтому в городе отсутствовали предприятия по ее переработке. Привозимая молочная продукция имела небольшие объемы и ограниченный ассортимент. Эта проблема сохранялась и в начале XX в. Молокоперерабатывающие заводы строились в районах, где имелась сырьевая база [3].

Лишь в 1957 г. в Чите был построен молокозавод проектной мощностью переработки 13 т молока в смену. С проведением реконструкции в 1961–1962 гг. мощность предприятия увеличена до 62,5 т, вырабатывались цельномолочная продукция, мягкие сыры, адыгейский сыр.

В 1996 г. построен автомат «Гетрапак», позволяющий расширить ассортимент продукции мелкой упаковки: молоко, кефир, ряженка, йогурты. Приобретен финский фасовочный автомат для фасовки сметаны в пластиковые стаканы массой 0,25 кг, начат выпуск йогурта. С 1999 г. изготавливается молочный напиток «Бифивит», возобновлена выработка ряженки и «Снежка», выполняется мелкая фасовка творога, сырков. В настоящее время объем производства молока и молочной продукции сокращается в связи с ростом конкуренции со стороны привозной продукции и ограниченной сырьевой базой. В настоящее время задействовано не более 40 % всех мощностей комбината [16].

Производством мороженого в Чите занимался только ОАО «Читинский хладокомбинат». В 1981–

1990 г. введены новые производственные мощности в объеме 3 т мороженого в смену. Его производство было прекращено в 2007 г. из-за роста конкуренции с привозной продукцией.

*Производство алкогольной продукции.* До начала XX в. в Чите не было собственных заводов по выпуску ликероводочной продукции. Потребность в винно-водочной продукции покрывалась торговыми домами Читы за счет ввоза из других регионов. Наиболее крупным был винный магазин Королевой. Магазин и погреб виноградных вин располагался в 1901 г. в доме купцов Немеровых по ул. Амурской, 46. Вдова коммерции советника А.К. Королева одной из первых в городе содержала подвал для виноградных вин. Их изготавливали на заводе А.К. Королевой в Иркутске. Магазин работал до 1904 г. [17].

До 1904 г. спиртовую продукцию в Читу поставляли Никольский завод в Верхнеудинском уезде, Воскресенский завод в Троицко-Сальском уезде и Борщевский спиртной завод в Нерченском уезде [18].

В 1902 г. на имя статского советника Управления акцизными сборами Забайкальской области поступило прошение купцов г. Нерчинска и станции Сретенской «О строительстве казенных складов по приготовлению напитков». В мае 1902 г. заключаются договоры-контракты на строительство Читинского государственного (казенного) винного склада (завода). Ответственным за строительство был назначен г-н Скидневский. Окончание работ было определено на март 1904 г., и уже 1 апреля 1904 г. завод (казенный склад) был сдан в эксплуатацию. Первым управляющим Читинского казенного винного склада был назначен г-н Леонов. Стеклопосуда поставлялась с Уральского и Сибирского заводов в количестве 28 тыс. шт. по каждому виду ассортимента, пробки — из Польши, с завода «Випандер и Ларсон», этикетки — с Петербургской и Новосибирской бумажных фабрик. Поставки готовой продукции осуществлялись не только в область, но и за ее пределы — в Томск, Китай [13–15].

Первоначально годовой оборот составил 120 тыс. ведер. В этот период на заводе работали 10 чел. Предприятие имело в собственности 8 лавок по продаже напитков с общим оборотом 30 тыс. ведер в год. Таким образом, предприятие реализовывало 25 % произведенной продукции через собственную розничную сеть.

Объем производства продукции ежегодно возрастал и за период 1935–1955 гг. увеличился более чем в 4 раза. Читинский ликероводочный завод выпускал тогда 15 наименований продукции, в том числе горькие настойки «Старка», «Петровская», «Юбилейная», «Перцовка», «Золотой корень», сладкие настойки «Боровинка», «Рябиновая

на коньяке», «Брусничная», десертные напитки, ликеры, вина виноградные. Водка и ликероводочные изделия готовились на основе высококачественного зернового спирта «люкс» и «экстра» высшей очистки [16]. В настоящее время производство ликероводочной продукции заводом прекращено.

*Мукомольно-крупяное производство.* Долгие годы потребности города обеспечивались привозной крупчаткой из Томска, Новониколаевска, где молотли алтайское зерно. Но с постройкой в 1908 г. мельницы Кулаева на Дальнем вокзале стали молотить и местное зерно. В 1922 г. мельница могла обеспечить помол 10 тыс. пудов зерна в сутки. В 1922 г. мельница принадлежала Обществу производителей Забайкальской железной дороги (ЗабТ-ПО). В этом году на мельнице работали 97 чел. Кроме нее в начале XX в. работали еще две крупные мельницы — паровая мельница завода «СибШтандарт» на Селенгинской ул., где работали 15 чел., и мельница Игнатьева на Большом острове, где также работали 15 чел. Также действовали мельницы М.П. Иванова на Шишкинской улице в Чите-1 (здесь было 7 рабочих), И.М. Михайлова на Мариинской улице (4 рабочих) и А.И. Маурит на ул. Литейной в Чите-1 (4 рабочих) [19].

В начале 1930-х гг., в период коллективизации, возникла нужда в огромном хранилище зерна, поскольку из амбаров крестьян все зерно свезли в город. В первую зиму мешки с зерном лежали двумя огромными штабелями, едва прикрытые брезентом, и в большом количестве зерно сгнило, вызвав голод в городе и на селе. Государство срочно начало возведение мелькомбината № 1 за Титовской станцией. Разгрузка, подача наверх, сушка зерна были полностью механизированы. Высота мелькомбината достигала 40 м [16].

*Хлебопекарное и кондитерское производство.* В революционное время организовывать общегородские пекарни или хлебозаводы не было нужды. Обычный хлеб пекла каждая хозяйка в своей русской печи. Приезжие покупали хлебулочные изделия в многочисленных небольших частных пекарнях. В дальнейшем, с развитием промышленности, горожане все больше стали покупать хлеб, и в 1910 г. в Чите был открыт хлебозавод № 1, позднее преобразованный в ОАО «Ингода».

В начале XX в. в городе действовало множество кондитерских мастерских. Кондитерская Лузьянова работала с 1902 г. более 25 лет и выпускала ежедневно до 100 видов булочек, печенья и т. д. Кондитерская «Итальянская» была в доме Комаровского по ул. Костюшко-Григоровича, 26. Она работала преимущественно для учениц женской гимназии.

В кондитерской Заренбо делали пирожные и торты на любой вкус. У Заренбо была шоколадная

фабрика. Кондитерская Заренбо работала до второй половины 1920-х гг. Кондитерская Н.И. Мороза долгое время работала в доме Хлыновского на ул. 9-го Января, 35. Кондитерская Саргунова была открыта вскоре после постройки дома Онучина на ул. Амурской, 68, в 1902 году, и работала более 20 лет. Кондитерская фабрика НУР — известных татарских продавцов сладостей и фруктов — в 1922 г. была в доме Шмуйловича на углу ул. Столярова и Анохина. Кондитерская И.И. Яковлева работала в доме Полутова на ул. Бутина, 39, с 1907 до 1929 гг. [18].

В 1912 г. открылась конфетная фабрика «И.Б. Григермана и К». Фабрика предлагала большой ассортимент товаров, которыми торговала на месте и в лавке на Старом базаре. Позднее Григерман испытывал финансовые затруднения, его фабрика перешла к известному татарскому кондитерскому товариществу НУР и успешно работала до 1927 г. Еще позднее фабрика перешла к кустарно-кооперативной артели «Восток». В 1937–1938 гг. на ее базе создана артель «Восток» по производству пряников, в 1963 г. предприятие вошло в состав фирмы «Ингода».

В 1920–30-е гг. с прекращением политики нэпа в городе закрылись почти все частные хлебпекарни, и остро встал вопрос обеспечения населения хлебом. В 1925 г. под городскую пекарню срочно передали здание Общественного собрания на ул. Ангарской, 49. Здесь было установлено 6 печей, в которых выпекали 450 пудов хлеба (7 т), т. е. на жителя Читы приходилось всего по 100 г хлеба. Только в 1928 г. здесь была установлена первая в городе тестомесильная машина, а до того тесто месили вручную. В ней было еще сушечное отделение, столовая для рабочих и душевая. Но первая пекарня обеспечивала не более 15 % потребности в хлебе. Еще столько же хлеба выпекала железнодорожная пекарня у мельницы Кулаева. К производству хлебобулочных изделий в этот период можно отнести яровую макаронную фабрику М.И. Бланкова на ул. Троицкой (12 рабочих) и 26 хлебпекарен и булочных, где трудились 86 рабочих [16].

Особенно нехватка хлеба ощущалась в военный период, поэтому в 1943 г. был основан Черновский хлебозавод, который занимался производством сухарей для нужд фронта. В настоящее время на предприятии работает 240 чел., в сутки выпускается около 16 т изделий. Хлебозаводом выпускается свыше 70 наименований хлебной, хлебобулочной и кондитерской продукции.

В 1963 г. на базе хлебозавода № 1 было создано ОАО «Ингода». При организации в состав вошли 5 хлебозаводов, 4 фабрики (кондитерские и макаронная), промкомбинат. В 1965 г. установлены новые мощные печи производительностью 40 т в сутки каждая. Общая мощность завода — 120 т хлеба в сутки. В 1971 г. смонтированы расстойно-

печные агрегаты, освоено 12 наименований новых видов изделий. В 1982 г. предприятие реорганизовано, в состав вошли 5 предприятий: 3 хлебозавода (№ 1 — выпечка формового хлеба, № 3 — производство булочных изделий, № 4 — сухарно-батонных изделий), макаронная фабрика, промкомбинат. В 2001 г. на хлебозаводе № 1 проведена замена печей с твердого топлива на электрический обогрев. Наибольший объем производства хлебобулочных изделий — 13,6 тыс. т — относится к 1990 г.

С ростом численности населения и его благосостояния в 1980-е гг. растет потребность в хлебобулочных и кондитерских изделиях. В результате этого в 1984 г. основан хлебозавод ООО «Кенон». Предприятие действует и в настоящее время, на нем трудится 470 чел., действуют хлебобулочный цех — до 65 т/сутки, кондитерский цех — до 6 т/сутки. После 2000 г. завод модернизируется. В хлебобулочном цехе запущена новая автоматизированная линия формовых хлебов чешского производства, новая линия батончиков чешского производства, комплекс производства и упаковки нарезанного хлеба. В кондитерском цехе запущена линия изделий из слоеного теста, ротационные печи производства Швеции, упаковочный автомат для пряников и печенья, автоматы для формовки пряников и печенья. Ассортимент выпускаемой продукции достаточно велик: 11 видов хлеба, 7 — булочных изделий, 4 — рулетов, 23 — тортов, 19 — пирожных, 8 — пряников, 10 — печенья, 5 — сушек.

В настоящее время в число крупных производителей высокоресептурных кондитерских изделий Читы входят ООО «Радуга», кондитерская фабрика «Ярмарка», кондитерский цех «Пряженникова», ИП Сандакова, кондитерская фабрика «Восток», ООО «Кенон».

*Производство пива и безалкогольных напитков.* Первым напитком, который начал производиться в Чите, был квас. В конце XIX — начале XX в. в городе работало несколько пивоваренных и квасоваренных заводов.

Крупный пивовар и квасовар Лукин производство держал в каменном флигеле во дворе своего дома — «теремка» на ул. Бабушкина, 82. Пивоваренный завод Лукина работал на Большом острове. Его конкуренты супруги Шатовы имели завод на ул. Ленина, 145 [6].

Известны и другие квасовары — А.А. Завьялов, А.Е. Иохвидов. Квасовары Коронов и Матус держали завод в доме Матуса на ул. Ленина, 25. Квасной завод Станислава Петровича Гикеля работал в Кузнечных рядах [19].

Завод Лукиных располагался на землях Титовской станицы, на Большом острове, во дворе главной усадьбы Лукина было построено здание квасного отделения пивзавода. В этом же здании на

ходило производство минеральной воды «Шиванда». В доме была своя водокачка [18].

Наиболее крупным пивоваром был Кобылкин, который в 1908 г. купил пивоваренный завод И.Н. Бобкова и на его базе построил в 1909 г. комплекс каменных зданий под собственное крупное производство пива в Чите. Солод и другие компоненты завозили из европейской части России, а для некоторых сортов сырья везли из Германии, Чехословакии и Польши. В 1919–1920-х гг. А.К. Кобылкин выехал из Читы, и производство на заводе пришло в упадок [3].

Только в 1925 г. началось восстановление и расширение производства. К 1927 г. государственный дрожжево-пивоваренный завод (бывший Кобылкина) вновь выпускает «Пильзенское», «Баварское», «Жигулевское» и др. сорта пива. Здесь работает пивовар Э.Ф. Старк. Пивные лавки имелись во всех районах города. Завод резко увеличивает производство дрожжей, доведя выпуск до 1 200 кг в сутки. Дрожжи вывозились за границу. В середине 1970-х гг. завод закрыли [6].

На смену ему в 1976 г. открыт Читинский пивобезалкогольный комбинат. Объемы производства: пиво — 2 381 тыс. дал в год, безалкогольные напитки — 595 тыс. дал, минеральная вода — 20 тыс. бутылок. В 1992 г. комбинат приобретен ЗАО «Рудник Ключи», в 1996 г. акционирован и выпускал 15 сортов пива, 14 сортов безалкогольных напитков, минеральную воду. В 1992–1996 гг. проведена реконструкция всех цехов основного и вспомогательного производств. В настоящее время объемы производства заметно сокращены.

*Производство табачных изделий.* В период с 1915 по 1928 гг. Чита стал центром табачной промышленности всего Дальнего Востока. Основоположником табачного производства был А.Л. Лопато, который к тому времени завоевал рынок в Маньчжурии и перенес многие производства в Читю. Дом Т.З. Коротковской на ул. Анохина, 47, в 1925 г. арендует русско-британская компания «А. Лопато и С<sup>о</sup>», главная контора которой была в Шанхае. В Чите эта крупнейшая на Дальнем Востоке табачная фирма начала торговлю в доме Древновского еще с 1914 г. Около 1917 г. она организовала в Чите крупное табачное производство. Та-

бачный лист в Читю завозили из Феодосии, Турции, использовали и местные сорта табаков. Фабрика выпускала всевозможные сорта папирос, трубочных табаков, махорку, гильзы для набивки папирос. Табачные изделия из Читы поступали во все города Дальнего Востока, но в конце 1926 г. появились трудности с доставкой сырья из Крыма, тем более из Турции. Местное сырье было низкого качества. Фабрика работала в Чите более 10 лет, переменила четыре адреса, однако к началу 1927 г. вынуждена была закрыть производство [6].

Кроме частных фабрик в Чите в эти годы работали и кооперативные. Одна такая фабрика входила в систему заводов «СибШтандарт». По материалам переписи 1922 г., после фабрики фирмы «А. Лопато и С<sup>о</sup>», где работали 91 чел., на втором месте была табачная фабрика завода «СибШтандарт». На этой фабрике трудился 81 работник. Выпускали 25 тыс. коробок табачных изделий в год. Такого количества хватало на Читю целиком [18].

Объем продукции других табачных фабрик составлял около 40 тыс. ящиков в год. Табак шел на областные нужды, вывоз в другие регионы и даже на экспорт. К 1930 г. табачное производство в Чите было полностью свернуто, а фабрики переоборудованы [1].

Таким образом, в начале XX в. предприятия Читы практически полностью обеспечивали потребности растущего населения города в продуктах питания. Они заложили основу производственной мощности пищевой промышленности Читы на последующие годы и определили основные направления ее развития. В структуре выпуска пищевой промышленности по-прежнему преобладают продукция мясной, хлебопекарной, кондитерской промышленности, производство безалкогольных напитков. В настоящее время город нуждается в создании новых производств в различных сферах переработки сельскохозяйственного сырья — овощей, мяса, рыбы, круп. Однако это требует значительных инвестиций и человеческих ресурсов, что затруднительно в современной экономической ситуации.

#### Литература

1. Восточное Забайкалье (Перспективы развития производительных сил Читинской обл.) / АН СССР. Сиб. отд-ние. Ин-т географии Сибири и Дальнего Востока. Иркутск; Чита: Вост.-Сибирское кн. изд-во, 1968. 188 с.
2. Дворниченко Н.Е. Путеводитель по Чите. Иркутск: Вост.-Сибирское кн. изд-во, 1981. 208 с.
3. Лобанов В.Г. Старая Чита: документальный рассказ. Чита: Степанов М.А., 2003. 336 с.
4. Немеров В.Ф. Прогулки по старой Чите. Чита: Экспресс-изд-во, 2010. 332 с.
5. Чита историческая: сб. науч. ст. / отв. ред. М.В. Константинов, А.И. Лыцусь. Чита, 2007. 176 с.
6. Попов А.И. Город Чита: описание, путеводитель и справочник по г. Чите, Забайк. обл. и его окрестностям. Чита: тип. Валова и Ахитович, 1907. 329 с.

7. Вся Чита и Забайкалье. Торгово-промышленный справочник-путеводитель 1923 г. Чита: Ушаков И.С., 1923. 67 с.
8. Чита: город во времени / сост. и отв. ред. И.Г. Куренная. Чита: Стиль, 2001. 359 с.
9. Вся Россия. Города и населенные пункты: энцикл. / пред. ред. совета А.В. Рябинин. М.: Ин-т экономики и управления в пром-сти, 2001. 575 с.
10. Шишкина Н.П. Перспективы развития пищевой промышленности Забайкальского края // Вестн. Забайкальского гос. ун-та. 2016. Т. 22, № 1. С. 138-146.
11. Шишкина Н.П. Стратегическое развитие производственного потенциала пищевой промышленности Забайкальского края // Проблемы социально-экономического развития Сибири. 2016. № 3 (25). С. 62-66.
12. Шишкина Н.П. Аналитическая оценка конкурентоспособности пищевой промышленности Забайкальского края // Baikal Research Journal. 2016. V. 7, № 1. URL: <http://brj-bguer.ru/reader/article.aspx?id=20584> (дата обращения: 08.09.2024).
13. Энциклопедический словарь по истории купечества и коммерции Сибири: в 2 т. / отв. ред. Д.Я. Резун. Новосибирск: Гео, 2012. Т. 2. 464 с.
14. Паликова Т.Н. Города Забайкалья второй половины XIX - начала XX в. Улан-Удэ, 2010. 312 с.
15. Скубневский В.А., Гончаров Ю.М. Города Западной Сибири во второй половине XIX - начале XX в. Население. Экономика. Застройка и благоустройство. Барнаул: Азбука, 2007. 292 с.
16. Малая энциклопедия Забайкалья [Электронный ресурс]. URL: <http://encycl.chita.ru/encycl/concepts/?id=9119> (дата обращения 10.03.2024).
17. Константинов А.В., Константинова Н.Н. История Забайкалья (с древнейших времен до 1917 года). Чита: Изд-во ЗабГПУ, 2002. 248 с.
18. Константинов А.В., Константинова Н.Н. Забайкалье: ступени истории (с древнейших времен до 1917 года). Новосибирск: Изд-во СО РАН, 2007. 264 с.
19. Чита. Страницы истории / отв. ред. М.В. Константинов. Чита: ЗабГГПУ, 2011. 333 с.
3. Lobanov V.G. Old Chita: Documentary Story. Chita: Stepanov M.A., 2003. 336 p.
4. Nemerov V.F. Walks in Old Chita. Chita: Ekspress-izdvo, 2010. 332 p.
5. Historical Chita: sb. nauch. st. / отв. red. M.V. Konstantinov, A.I. Lycus'. Chita, 2007. 176 p.
6. Popov A.I. Chita city: description, guide and reference book on Chita city, the Trans-Baikal region and its surroundings. Chita: tip. Valova i Ahitovich, 1907. 329 p.
7. All Chita and Transbaikalia: Trade and Industrial guidebook of 1923. Chita: Ushakov I.S., 1923. 67 p.
8. Chita. City in Time / sost. i отв. red. I.G. Kurenay. Chita: Stil', 2001. 359 p.
9. All Russia. Cities and Towns: Encyclopedia / pred. red. sovea A.V. Ryabinin. M.: In-t ekonomiki i upravleniya v prom-sti, 2001. 575 p.
10. Shishkina N.P. Prospects of food industry development in the Transbaikal Territory // Transbaikal State University Journal. 2016. V. 22, № 1. P. 138-146.
11. Shishkina N.P. Strategic development of the production potential in the food industry of Zabaykalsky Krai // Issues of Social-Economic development of Siberia. 2016. № 3 (25). P. 62-66.
12. Shishkina N.P. Analytical assessment of food industry competitiveness in Zabaykalsky Krai // Baikal Research Journal. 2016. V. 7, № 1. URL: <http://brj-bguer.ru/reader/article.aspx?id=20584> (data obrashcheniya: 08.09.2024).
13. Encyclopedic dictionary on the history of merchants and commerce in Siberia: v 2 t. / отв. red. D.Ya. Rezun. Novosibirsk: Geo, 2012. V. 2. 464 p.
14. Palikova T.N. Cities of Transbaikalia in the second half of the XIX - early XX centuries. Ulan-Ude, 2010. 312 p.
15. Skubnevskij V.A., Goncharov Yu.M. Cities of Western Siberia in the second half of the 19th - early 20th centuries. Population. Economy. Building and landscaping. Barnaul: Azbuka, 2007. 292 p.
16. Small Encyclopedia of Transbaikalia: Power and Society: in 2 parts [Elektronnyj resurs]. URL: <http://encycl.chita.ru/encycl/concepts/?id=9119> (data obrashcheniya 10.03.2024).
17. Konstantinov A.V., Konstantinova N.N. History of Transbaikalia (from ancient times to 1917). Chita: Izd-vo ZabGPU, 2002. 248 p.
18. Konstantinov A.V., Konstantinova N.N. Transbaikalia: stages of history (from ancient times to 1917). Novosibirsk: Izd-vo SO RAN, 2007. 264 p.
19. Chita: Pages of history / отв. red. M.V. Konstantinov. Chita: ZabGGPU, 2011. 333 p.

#### *References*

1. Eastern Transbaikalia (Prospects for the Development of the Productive Forces of the Chita Region) / AN SSSR. Sib. otd-nie. In-t geografii Sibiri i Dal'nego Vostoka. Irkutsk; Chita: Vost.-Sibirskoe kn. izd-vo, 1968. 188 p.
2. Dvornichenko N.E. Guide to Chita. Irkutsk: Vost.-Sibirskoe kn. izd-vo, 1981. 208 p.