

Торговля



«ВЕЛМАРТ» в Бердянске: перезагрузка.

Сеть гипермаркетов «ВЕЛМАРТ» широко распространена и довольно популярна в Украине. В Бердянске «ВЕЛМАРТ» успешно работает более трех лет. Все это время гипермаркет постоянно расширяет круг своих постоянных клиентов, подкупая бердянцев разнообразием товаров, вкусной и недорогой кулинарной продукцией собственного производства, интересными акционными предложениями.

В «ВЕЛМАРТ» приходят и приезжают с удовольствием, от «ВЕЛМАРТ» всегда ждут чего-то новенького. И он оправдывает ожидания!

Осень-2017 по праву можно назвать отправной точкой вхождения гипермаркета в новую фазу взаимодействия с покупателем. Много новшеств и преобразований, обновление ассортимента и расширение торговых зон и не только: все – навстречу клиенту!

На территории гипермаркета появилась своеобразная территория отдыха – новая пиццерия, где вкусно, удобно, недорого. Производство пиццы свое, пресс-печь находится непосредственно в торговом зале, то есть клиент может наблюдать за приготовлением своей пиццы.

Для бердянского «ВЕЛМАРТ» – это новшество. Так же, как и печь «тандыр», где выпекаются вкусные грузинские лавашы – обученным специалистом и по уникальной технологии.

В сентябре «ВЕЛМАРТ» обновил ассортимент хлебобулочных изделий и расширил зону для их продажи. Здесь появились дополнительные витрины для свежайшей выпечки собственного производства, а также стеллажи – для привозного хлеба.

Есть приятные новшества и в кулинарии. Купленную в отделе продукцию можно здесь же и оплатить. А после – перекусить и выпить кофе, немного передохнув за уютными столиками. К тому же в «ВЕЛМАРТ» уже более двух месяцев работает профессиональная кофемашинка нового образца – готовит кофе на любой вкус, с открытым доступом и разнообразными добавками по желанию. А вечером, с 20.00, на всю кулинарную продукцию «ВЕЛМАРТ» предлагает скидки 30%. Можно и поужинать, и с собой взять.

Существенно изменились мясные прилавки: основная витрина расширилась на 2,5 метра и появились две промо-витрины. Теперь покупатель сам может выбрать себе свежее мясо и субпродукты – что понравится и сколько захочется. Кроме того, в мясном ряду регулярно будут действовать два акционных предложения – на постоянной основе.

В процессе обновления гипермаркет «ВЕЛМАРТ» расширил линейки сыров, особенно элитных сортов, колбас собственного импорта, кондитерских изделий – более 500 наименований. Увеличил зону продажи цветов (теперь это целый «остров») и нон-фуда. Ассортимент бытовой химии, в том числе и на вес, текстиля, кормов для животных, галантереи, одежды для детей, мужчин и женщин, канцелярии и игрушек значительно расширился.

Более того, для удобства покупателей товары теперь сгруппированы рациональнее: игрушки – по возрасту детей, для мальчиков и девочек; детское питание и предметы гигиены – в разных витринах; расширился ассортимент товаров для мужчин, женщин и детей, все удобно и логично расположено; корма для



животных распределили по видам животных.

Для удобства обслуживания современных и независимых покупателей в «ВЕЛМАРТ» работают шесть касс самообслуживания, три зоны проверки цен, обновлена навигация – указатели стали более подробными и яркими, появилась дополнительная подсветка витрин. На входе располагаются два плато с сезонными тематическими товарами, которые обновляются каждые два месяца.

Масштабная перезагрузка гипермаркета «ВЕЛМАРТ» в Бердянске состоялась.

Ю.Л. Тисленко.

Данченко Александр Андреевич. Жизнь прожить – не поле перейти.

Это полной мерой относится и к Александру Андреевичу Данченко. Он родился и рос в Брянской области, как сам говорит, в семье потомственных крестьян. Не по чьим-то рассказам знает, а сам вместе со взрослыми пережил все кошмары гитлеровской оккупации. И дальше биография – как у многих: с 18 лет работа десятником по заготовкам дорожно-строительных материалов, служба в армии, которая в годы его молодости была почетной обязанностью каждого молодого человека.

Служил Александр Андреевич далеко от дома: был направлен в Вильнюс, в школу авиамехаников. А потом, когда после трехлетней учебы его направили для дальнейшей службы, он и узнал, что есть на берегу Азовского моря теплый и солнечный город. С тех пор Бердянск стал для него родным.

В 1956 году после ранения уволился с должности старшего механика электрооборудования самолетов, начал все заново, сменив военную форму на гражданский костюм. Буквально через несколько дней после увольнения Александр Андреевич Данченко пришел на работу в Бердянский горкоопторг. Работал директором объединения магазинов, зам. директора и директором горкоопторга. Менялись должности – директор Центрального рынка, торгово-закупочной базы «Курортторга», зам. директора «Курортпродторга». А потом 30 лет на одном месте: руководил работой плодоовощного комбината «Дари ланів» – предприятия, которое круглый год обеспечивало город овощами и фруктами.

Параллельно учился. Окончил Ново-



Московский кооперативный техникум, затем – Донецкий институт советской торговли по специальности «Экономист».

И всегда, при любой должности, отличали Александра Андреевича особая ответственность за порученный

участок работы, уважительное отношение к коллективу, в котором трудится, требовательность в первую очередь к себе и к подчиненным.

Более двадцати лет Александр Андреевич Данченко представлял интересы своих избирателей в городском совете. Десять лет он возглавлял постоянно действующую комиссию по торговле и общепиту. Его труд отмечен медалями и грамотами, среди которых грамоты Совета министров УССР, Министерства торговли УССР.

Он и сейчас немногословный человек дела. Его предложения в совете старейшин взвешены и обоснованны. Если Александр Андреевич Данченко взялся за порученное, можно не сомневаться: все будет выполнено в срок и наилучшим образом. И за это наш коллега очень благодарен своему тылу – семье, где его любят, понимают и поддерживают.

Доход от ярмарок составил почти 6 млн грн.

В 2017 году для субъектов предпринимательской деятельности, которые занимаются сезонной торговлей, было организовано две ярмарки: «Курортный сезон-2017» (в центре города) и «Дары Азова-2017» (на Слободке). В результате город получил почти 6 млн. грн.

Организатором проведения ярмарки «Курортный сезон-2017» стал Бердянский центральный рынок. Общая сумма поступлений от реализации ярмарочных объектов составила 4 млн 925 тыс. 405 грн. В том числе: доходы от аукционов – в сумме 4 млн 157 тыс. 161 грн; компенсация за использованную электроэнергию – 35 тыс. 364 грн; доходы от дополнительных договоров, заключенных с субъектами хозяйственной деятельности, – 32 тыс. 880 грн.

Общая сумма затрат на организацию и обслуживание ярмарки составила 2530782 грн. В том числе: уплачен НДС – 677650,30 грн; налоги – 21959,74 грн; заработная плата с начислениями – 121776,74 грн; оформление технической документации – 19410 грн; расходы ОАО «Запорожьеоблэнерго» – 112757 грн; реклама – 26090 грн; уборка территории, ремонт беседки и малых архитектурных форм – 712519,84 грн.

Также профинансировано проведение праздничного концерта группы «Скай» ко Дню Независимости Украины (199999 грн).

Организатором проведения ярмарки «Дары Азова-2017» стало КП «Продюсерский центр «Аншлаг». Общая сумма поступлений от реализации ярмарочных объектов составила 777600 гривен. На аукционах по продаже права размещения ярмарочных объектов продано 24 ярмарочных места на общую сумму 478200 гривен. Также, согласно заявлениям, поданным ФЛП Белый и ООО «Днепр-2000», предприятие дополнительно заключило 28 договоров на размещение ярмарочных объектов на общую сумму 299400 гривен.



Общая сумма расходов составила 755948 гривен. Расходы на организацию и обслуживание ярмарки составили 210721,30 гривен, в том числе уплачен НДС в сумме 129600 гривен.

Кроме того, за счет средств, полученных от размещения ярмарочных объектов, профинансировано проведение торжественных мероприятий на общую сумму 291987 гривен, в том числе ремонт сцены на Приморской площади, «Караоке на майдане», реклама мероприятий ко дню открытия курортного сезона.

Расходы на организацию концертов и фестивалей составили 103339,94 грн, в том числе расходы на оплату труда и налогов, рекламы мероприятий. «Аншлаг» также поручено проведение праздничных концертов по случаю Дня Независимости Украины и 190-летнего юбилея города. На организацию этих мероприятий предприятие потратило 149900 гривен.

Ю.И.Перхуров.

«Квадратный метр» – строительный центр, с 2005 года занимает лидирующие позиции на рынке стройматериалов. Коллектив компании – это команда профессионалов с серьезным опытом работы.

«Квадратный метр» всегда посоветует своим клиентам выгодное предложение. Доступные цены на материалы действуют благодаря прямым поставкам от заводов-производителей. Специалисты строительного центра знают особенность каждого материала, поэтому в диалоге с клиентами менеджеры стараются сориентировать покупателя в широком ассортименте.

За 12 лет работы «Квадратному метру» удалось завоевать доверие бердянцев. Магазин заботится о качестве обслуживания своих клиентов, предоставляет доставку материалов на строительные объекты.

В «Квадратном метре» вы найдете различные виды напольных покрытий: линолеум, ламинат, ковролин, паркет. Порадует клиентов и огромный выбор сантехники от популярных производителей. Строительный центр предлагает широкий ассортимент лакокрасочной продукции, который удовлетворит запросы самого взыскательного покупателя. По каталогам компании можно заказать межкомнатные, входные двери. В строительном центре свыше тысячи различных товаров, среди них: цемент, универсальные штукатурные, монтажно-кладочные строительные смеси, гипсокартонные системы, изделия из дерева (ДВП, ДСП, OSB, фанера, строительный лес), системы утепления, кирпич, металлопрокат, строительные смеси и прочее.

В отделе маркетинга клиенты в любой момент могут получить необходимую информацию, заключить договор на поставку, узнать о действующих предложениях на товары.

Для удобства клиентов на территории центра находятся автостоянка и склад.



Для жителей города компания открыла магазин-склад на ул. Ярослава Мудрого, 2 Б, где можно получить весь спектр услуг строительного центра.

Каждый клиент при покупке товаров получает бонусы, которые можно обменять на электроматериалы.

Почему стоит выбрать строительный центр «Квадратный метр»: выгодная ценовая политика; высокие стандарты обслуживания каждого клиента; быстрая доставка материалов в любую точку Бердянска и района; гарантия качества.

Ежегодно компания достигает новых целей, расширяет ассортимент товаров, повышает уровень обслуживания, одним словом, делает все, чтобы вам было удобно и приятно сотрудничать с командой «Квадратного метра».

Строительный центр можно найти по адресу: ул. Свободы, 27 Д (остановка «ТЦ «КИТ») и ул. Ярослава Мудрого, 2 Б (бывшая Шаумяна).

Кулачники. До октябрьского переворота 1917 года термин «кулачник» имел довольно широкое значение, но в большинстве случаев он означал перекупщиков, живущих обманом и обсчетом, поле деятельности которых было связано с хлебной торговлей на пристанях, рынках и подступах к ним.

Изначально специфика торговли в Бердянке была таковой: производитель – крестьянин вез на рынок в Бердянск зерно, продавал его купцу-амбарщику, а тот в свою очередь перепродавал продукцию земледелия купцу-негоцианту, занимающемуся экспортом. Город от этих торговых операций получал прибыль в виде налогов, покупки торговых свидетельств, местовых на рынке и прочее. В Бердянке образовалась целая прослойка населения, которую именовали кулачниками. Они незаконно, пользуясь различными ухищрениями, намного

ниже рыночной стоимости скупали хлеб у производителя на подступах к городу, а также на рынках, затем по более высокой цене перепродавали амбарщикам. Естественно, никаких доходов от этого город не получал.

Как свидетельствовал корреспондент «Одесского вестника»: *«Кулачничество – это зло, в особенности для несчастных мужичков – продавцов, но вина ложится не только на них, но и на амбарщиков – греков, которые мелкой торговлей оживляют себе состояния»*. Очевидец описывал: *«Кто бывал в Бердянке, без сомнения, бросалась в глаза деятельность кулачников, направленная против крестьян, прибывших в город с подводами, нагруженными хлебом. Это тунеядцы, просиживая целый день где-либо под домом, как из засады накидываются на мужичка... и ну массой жужжать и морочить голову, пока оторопевший крестьянин, перетягиваемый с одной стороны на другую, не согласится взять задаток или, вернее, пока не всунет ему задаток в руку...»*. (26 июня 1890 года).

В зимний период, когда в городе пшеничной торговли почти не велось, кулачники промышляли воровством. Также страдало от них и местное население с недостаточными доходами, поскольку кулачники скупали оптом привозимые продукты на базарах, из-за чего взвинчивались цены. Из года в год эта прослойка бердянского общества постоянно увеличивалась, конкуренция между кулачниками возрастала, так что между ними часто возникали драки и поножовщина. В конечном итоге они образовывали преступные сообщества, и как свидетельствовала периодическая печать последней четверти XIX века: *«Кулачники получают за каждую привезенную четверть определенную плату как оброк, который купцы охотно переносят на хлебороба»*. («Одесский вестник», 26 октября 1887 года).

Одна из группировок кулачников вообще не давала купцам покупать у крестьян зерно, применяя физическую силу, доставалось и тем же крестьянам. В связи с преступной деятельностью кулачников немецкие колонисты прекратили привоз хлеба в Бердянск. Такое положение дел отразилось на количестве привозимого в город зерна. Доходило до того, что бердянские кулачники ехали в село, останавливались около шинка, ожидая проезжающие мимо в

город подводы. Кулачник соблазнял крестьянина на выпивку, который в нетрезвом состоянии продавал хлеб по пониженной цене и, получивши задаток, уезжал с отмеченными на задней стороне брички инициалами известных купцов-хлеботорговцев. С такой отметкой на бричке крестьянина не останавливают другие кулачники при проезде до самого города. Естественно, крестьянин впоследствии «почешет своего чуба», узнав, какие цены на его зерно в городе.

Судя по всему, городская полиция практически не реагировала на преступную деятельность кулачников. Городские власти и самоуправление также практически не реагировали на создавшуюся ситуацию с хлебной торговлей. Вопрос о кулачниках поднимался отдельными



гласными (депутатами) городской думы, заявляя, что «*кулачничество – это язва и вредная каста праздных и большей частью порочных людей*» («Одесский вестник», 8 апреля 1872 года), но все заканчивалось лишь созданием комиссий, которые ничего, кроме говорильни, не предпринимали. Следует учитывать, что в состав городской думы входили те же купцы-амбарщики, которые и скупали у кулачников зерно.

Только в связи с вмешательством губернатора и вступлением в должность нового начальника города и порта Евгения Завалишина в 1887 году началась более реальная борьба с кулачниками. Начальник города обратился к городской думе о выделении средств для пеших и конных стражников при въезде в город для контроля над кулачниками.

По решению городской комиссии желющие заниматься покупкой зерна на базарах обязаны получить разрешение городских властей. Покупка продуктов разрешалась только на рынках, запрещалась покупка за городом. Общий надзор за хлебной торговлей осуществлять должна комиссия «из лучших граждан

города». Дума также потребовала, чтобы купцы отказались пользоваться услугами кулачников при покупке хлеба. Но это осуществить оказалось довольно сложно, и деятельность кулачников по скупке зерна продолжалась, на рынке ходило множество поддельных свидетельств, во дворах, куда насильно заставляли заезжать повозки, производителей нагло обвешивали при приемке товара.

К тому же, городская дума единогласно высказалась, «*что задаваться целыми уничтожения кулачничества она не имеет в виду по отсутствию необходимых для того средств, но что предпринимаями мерами намерена только положить предел безобразиям в границах городской земли*» («Одесский вестник», 18 августа 1887 года).

В.А.Карпенко.

Ломбард (по названию Ломбардии, региона Италии) – специализированная коммерческая организация, основными видами деятельности которой являются предоставление краткосрочных займов под залог движимого имущества граждан и хранение вещей.

В зависимости от специализации, в ломбардах принимают драгоценный металл, бытовые вещи, автотранспорт. Оценка стоимости вещей производится по соглашению сторон. Владельцу имущества (заемщику) при заключении договора залога и квитанции хранения (не все ломбарды используют услугу хранения) выдается требуемая сумма, а также именной залоговый билет БСО.

Заемщик, сдавая в ломбард свою вещь, может выкупить ее в течение установленного законом или договором периода. При этом цена выкупа определяется как сумма, выданная ломбардом, плюс проценты. Вещь, не выкупленная владельцем из ломбарда вовремя, поступает на торги и реализуется путем аукциона. В мире также распространена практика применения ломбардов в качестве центров скупки драгоценных металлов, при том, что совмещение основной ломбардной деятельности с какой-либо другой (к примеру, скупкой ценностей напрямую, без залоговой формы) в некоторых странах запрещено. Процентные ставки в таких ломбардах фактически являются заградительными, снижая вероятность выкупа обратно владельцем сданной вещи.

Негоциант – оптовый купец, преимущественно занятый зарубежной торговлей.

Пакагуз – склад для хранения грузов на станциях, пристанях, таможнях.

Первый книжный магазин города.

Нынче никого не удивит обилием и разнообразием книг, да и магазинов по их продаже насчитывается несколько в нашем городе. Это не считая лоточной торговли. Вспомним: в середине прошлого столетия в результате книжного дефицита огромной известностью пользовались магазины «Факел» и «Искра». Спросите у многих заядлых книголюбов, сколько времени потрачено в стояниях в огромных очередях лишь ради того, чтобы подписаться на любое художественное издание (а если кому улыбалась удача, то и на два сразу).

Но это из области невероятной везучести. И тогда... О, тогда не скрывалось удовлетворение, никто не вспоминал о потерянном времени, надоедливых перекличках, спорах, да что скрывать, и скандалах, которые порой случались в очереди. А знаете ли вы, книголюбы бердянские, о том, что первый книжный магазин в нашем городе открыт в 1873 году? Об этом свидетельствует разрешение стародубскому мещанину Степану Неронову. К сожалению, где размещался книжный магазин, неизвестно. Но считаю, поиски обязательно помогут установить истину.

И второе свидетельство. Оно по-своему интересное. Это рапорт Таврическому губернатору бердянского уездного исправника Колосова. Он, в частности, сообщает, что «*типографий, литографий и т. п. заведений, а также книжных лавок, магазинов и библиотек для чтения во вверенном мне Бердянском уезде нет, исключая город Орехов, где существует одна только библиотека для*

чтения». Рапорт подписан 4 октября 1872 года за № 1007.

Помимо сообщений, достаточно любопытных, из прошлого обратил внимание на фамилию Колосов. Уж больно свежо было воспоминание, что совсем недавно эта фамилия где-то встречалась. И оказалось, что это действительно так. В.Крыжановский в своих дневниках в записи от 25 ноября 1865 года пишет: «*Сегодня видел г-на Федора Акимовича Колосова, зятя Черняева, бывшего когда-то исправником Бердянска. Он выезжает из Бердянска совсем в Симферополь, где получил должность уездного судьи. Он человек хороший, умный и скромный, и не взяточник. Это видно по той бедности, которую терпел, находясь без должности более 7 лет, ибо дошел было до того, что в Бердянской Ратуше в этом году занимался по найму писцом...*».

Запись летописца несколько раскрывает деловые качества Колосова. Но в то же время явно видно несоответствие дат: у Крыжановского – 1865 год, в рапорте – 1872-й. Быть может, и нет ошибки, если имелся документ, удостоверяющий, что Колосов вернулся в Бердянск, только не исправником города, а уезда. Скорее всего так и произошло. Тема книжных магазинов, типографий и литографий нова для исследований. Если память не изменяет, только В.И.Лановейчик работал в этом направлении.

Е.С.Денисов.

Повара Артем и Катя Магер: «Покопать столицу всегда нелегко, мы прошли через многое!»

Артем родился в Беларуси, в городе Орша. В шесть лет с родителями переехал в Бердянск, поэтому считает себя коренным жителем нашего города. Окончил ООШ № 15. Дважды его выгнали с четвертого курса БГПУ, где пытался получить специальность учителя русского, а затем английского языков.

Артем. В институте я познакомился с крутыми ребятами, с которыми дружу до сих пор – это команда КВН «Нон-стоп». Будучи студентом, начал работать на стройке, а потом все надоело. Брат устроил меня помощником повара в кафе, и уже через месяц я стал поваром холодного процесса. Готовлю сколько себя помню. Я всегда совал свой любопытный нос в мамину рецептуру и сам пытался что-то делать. Но с возрастом



Книжный магазинъ Езрубильскаго

это все притупилось, потому что никто не понимал, как надо развивать ребенка в этом направлении. Сейчас уже с полной уверенностью могу сказать, что кулинария – это очень важная информация для ребенка даже с маленького возраста (это всем родителям на заметку).

А вот Катя в Бердянске живет с рождения. В ресторанном бизнесе девушка с 16 лет. Успела поработать официантом, барменом, администратором.

Катя. Сначала меня любили в кухню, и это была моя мама! У нас дома всегда было много вкусной еды, выпечки. Мама любила экспериментировать, а я любила ей в этом помогать.

Но идти на «большую» кухню считалось непрестижным, что ли... А вот стимулом учиться и все же заниматься любимым делом стал именно Тема!

Артем. В 25 лет я понял, что мне надо освоить азы кулинарного дела. Но нас с



Катей не хотели брать в училище, потому что мы были старше сокурсников на 10-11 лет. В конце концов мы поступили и окончили кулинарное училище Бердянска. Скажу честно, какие-то основы нам там дали, но это минимум, даже, можно сказать, меньше минимума, что должен знать современный повар. И это не моя корона – это суровая реальность.

В Киев ребята переехали пять лет назад. Большой город встретил разочарованием: все сбережения, накопленные на частную кулинарную школу, были потрачены зря.

Артем. Из Бердянска уехали, потому что уровень квалификации поваров, с которыми приходилось работать на тот момент, соответствовал ГОСТу СССР. Помню, на меня как на идиота смотрели, когда я отказался делать розочку из

помидора для украшения. Тогда мы с Катей отправились в частную киевскую школу. Потратили все деньги и пришли к тому, с чего начинали. В этой школе наша квалификация соответствовала квалификации преподавателя, а то была и выше. Нам на первом же уроке сказали, что нам тут не место.

Катя. Покорять столцию нелегко, мы прошли через многое. На работу нас брать не хотели, так как мы пара; квартиру нашли не в самом Киеве, так как дорого. В общем, работу укасли больше месяца, ежедневно проходили по несколько собеседований, но безрезультатно. И вот как-то случайно попали в ресторан «Канала». Сначала ответили на мое резюме, а на следующий день взяли и Артема.

Со временем Артем стал су-шефом ресторана «Канала», а с 1 февраля этого года шеф-поваром ресторана «Chisken Kiev». Катя была старшей на горячем процессе в «Канале», а теперь су-шеф этого ресторана.

Катя. Мой рабочий день проходит в бесконечном потоке встреч, подач, проверки качества выданных блюд, проработок нового меню, приема товара и прочих дел. Вообще, в ресторане что ни день, то забавный случай. Однажды повар случайно в борщ вместо бульона сахарный сироп налил.

Артем. Настоящий шеф живет рестораном, командой, причем официантами тоже. Ресторан забирает у нас всю жизнь, силы, нервы, но дает положительные эмоции, счастье, развитие, общение. Больше всего в свободное время читаешь, пишешь наброски блюд. Ведь не всегда все получается на 100%. Иногда одно блюдо пару месяцев придумываешь. Вообще круто себя в стрессовую ситуацию вгонять – быстрее принимаешь правильное решение. Свой ресторан открывать пока не думаем.

В Бердянск Артем и Катя приезжают редко, но за родным городом ребята скучают. Говорят, часто ездить работа не позволяет.

Катя. Скучаем безумно. В Бердянке – родители, друзья и море! Для достижения успеха, прежде всего, нужно четко знать, чего ты хочешь, ставить себе цель и добиваться ее. Молодым ребятам (кулинарам) посоветую учиться много и упорно, причем на кухнях! На любых! Читать много литературы, общаться с людьми, по возможности ездить. Мы в свое время тоже рисковали и уехали.

Артем. Учитесь на чужих ошибках. Читайте, не бойтесь спросить совета у более опытных ребят и не надевайте короны на головы, вы же повара! Несите людям счастье в еде, ведь сытый человек – довольный человек, а если это еще и вкусно, то вам – уважение и почет.

А.В.Семко и Ю.А.Рябоволик.

Покровская ярмарка и Бердянск.

7 октября 2017 года на Набережной магистрали в г. Запорожье состоялась Покровская ярмарка, которая в очередной раз стала ярким событием в жизни области и праздничным мероприятием ко Дню города Запорожья.

Бердянцы присоединились к празднованию и разместили праздничную локацию, на которой город представляли местные товаропроизводители и предприниматели – ООО «Бердянские колбасы», ООО Псарюк Юлия Федоровна, ООО Трофименко Наталья Анатольевна.

Неподдельный интерес как у детей, так и у взрослых вызвал мастер-класс по изготовлению изделий из металла, который был представлен Государственным учебным заведением «Бердянский машиностроительный лицей». Под руководством кузнеца Александра Шапошника каждый желающий смог своими руками изготовить уникальный сувенир. А праздничное настроение для посетителей локации Бердянска и ярмарки в целом создавали творческие коллективы – вокальный коллектив «Світанок» (руководитель Татьяна Петренко) и творческий коллектив БГПУ «Золотий гомін» (художественный руководитель Елена Бузова).

Слова поздравления с Днем города Запорожья выразили секретарь Бердян-

ского городского совета Алексей Холод и заместитель городского головы Бердянска Ирина Плющий, которые встречали официальную делегацию во главе с председателем Запорожской облгосадминистрации Константином Брылем и городским головой Запорожья Владимиром Буряком.

В мероприятии приняла участие бердянская делегация – творческий коллектив ООШ № 11, ООО Екатерина Демеха, клуб юных моряков «Азовец», детское дошкольное учебное заведение «Капитошка». Слова благодарности звучали предпринимателям Ивану Айнагози, Елене Мартыщенко, Сергею Мосьпану и Людмиле Новоселовой.

В ярмарке приняли участие более двух тысяч представителей разных городов Украины. Посетили ярмарку около 100 тысяч жителей и гостей областного центра. Общий товароборот ярмарки составил 8 миллионов гривен, что в 1,35 раза больше, чем в 2016 году. Также на Покровской ярмарке были приготовлены 4024 порции голубцов с пампушками.

Все желающие могли попробовать бесплатно блюда украинской кухни. Данный факт зафиксирован представителем Национального реестра рекордов Украины. Запорожье признали рекордсменом в категории «Кулинарное мастерство» по количеству приготовленных голубцов на одной локации.

Покровская ярмарка в Бердянске в XIX столетии считалась лучшей, о чем свидетельствует публикация в газете «Одесский вестник», № 83, 15 октября 1841 года:

«5-го октября. Наш город, преуспевающая в торговле хлебом, в то же время делается важным рынком для сбыта и





других внутренних произведений земледельческой и мануфактурной промышленности. Доказательством тому служит настоящая Покровская ярмарка. С дозволения правительства, в Бердянске бывает несколько годовых ярмарок; лучше из них считается Покровская.

...В наш уголок, доселе почти неизвестный, съехались купцы из губерний: Орловской, Черниговской, Полтавской, Харьковской, Екатеринославской и Таврической. Одних красных и железных товаров, фарфоровой и глиняной посуды привезено на триста тысяч рублей ассигнациями. Сумма эта сама по себе незначительная, много, однако ж говорит в пользу коммерческой деятельности Бердянска.

Вспомним, что место, где теперь стоит город, лет сорок назад было привольем для диких лошадей, зверей и змей; а в 1826 году лучшим жилым строением в Городке (так называли прежде Бердянск) считалась землянка частного пристава Комогорова.

Лавок на ярмарке было 7: с красным товаром 27, суконных 2, железных 5, с фарфоровою посудою 1, с глиняною посудою 3, полотняных 3, москотильных 2, мелочных 23, башмачных 3, с крестьянскою одеждою и обувью 24 и с деревянною посудою 5.

...Рогатого скота, лошадей и овец тоже было довольно. Торговля вообще производилась хорошо. В продолжение всей ярмарки погода стояла хорошая. Рогатый скот преимущественно покупали ногайцы.

Замечательно, что это племя, так недавно оставившее кочевую жизнь, уже довольно полюбило земледелие. Если спрашиваете ногайца: «На что ты покупаешь вола?», он скороговоркою и с самодовольным видом отвечает: «Нада пшеничку работай».

А. Комарницкий».

«Семейный бизнес – тот самый шанс!»

28 августа 2017 года отметил 70-летие Леонид Антонович Прилуцкий – известный предприниматель (на снимке внизу).

Родился юбиляр на Полтавщине. Родители от зари до зари в колхозе зарабатывали трудодни. Выручало домашнее подсобное хозяйство. Детям приходилось заниматься «взрослой» домашней работой, ухаживать за живностью. Когда подростки, летом работали в местном колхозе. Но все равно тяжело пережили голодовку 1947 года. Голодным выдался и 1953-й – год смерти Сталина.

Зимой одевали фуфайки, кирзовые сапоги, весной и летом по праздникам – брюки и парусиновые туфли.

После окончания восьмилетки поступил в Новомосковский ветеринарный техникум, где выучился на ветеринарного фельдшера. Было это в 1966 году.

Службу в Советской Армии нес в Группе советских войск в Германии. Леонид Антонович и сегодня считает годы службы одной из ярких страниц в жизни. Почетно было быть представителями самой мощной армии в мире, достойно представлять страну на передних рубежах блока стран Варшавского договора. «Мы с уважением относились к нашим товарищам по оружию, к местному населению, и в ответ получали уважение и доброе отношение», – рассказывает Леонид Антонович.



В 1969 году женился и переехал в Бердянск, на родину жены. Сразу же пошел работать в Бердянскую станцию по борьбе с болезнями животных. Любимому делу отдал 30 лет жизни, более 20 лет – в должности заместителя начальника. Без отрыва от производства в 1975 году окончил Львовский ветеринарный институт.

Объем ветеринарной работы в те годы был огромным: в 22 колхозах и совхозах города и района насчитывалось более 22 тысяч голов крупного рогатого скота, 50 тысяч голов свиней, 10 тысяч овец.



Успешно работали комплексы по производству бройлеров и уток, кур выращивали в каждом агропредприятии. Временами приходилось работать от зари до зари.

Именно здесь полностью проявились профессионализм, организаторский и управленческий талант Леонида Прилуцкого. Он полностью отдавал себя любимому делу, держал руку на пульсе животноводческой отрасли. Благодаря слаженной работе всей команды не было зарегистрировано ни одной эпидемии, случаев массовых заболеваний животных.

В середине 1990-х районный агропромышленный комплекс, в котором трудились более 10 тысяч специалистов, рухнул. Ушли в небытие плоды созидательной деятельности тысяч людей. В том числе Леонида Прилуцкого. Долго не отпускала боль в сердце, обида «за державу». И все пришлось начинать с нуля.

Так возникла идея создания семейного предприятия многоотраслевого бизнеса. «Для меня – безработного и моей семьи это был единственный шанс», – вспоминает юбиляр.

Несколько лет поиска, экспериментов. Путем проб и ошибок все-таки удалось достичь неплохих результатов.

Попробуйте представить проспект Азовский без «Кофейни», роскошной клумбы и серебристой елки перед ней!

И один из показательных – клумба. Она возникла перед «Кофейней» не случайно. Когда после завершения реконструкции Азовского проспекта многие воротилы бердянского бизнеса стали правдами и неправдами искать пути сплошной установки малых архитектурных форм (МАФов), предпринимателям,

владельцам стационарных точек городские власти предложили: не хотите, чтобы у вас под носом торговали конкуренты – делайте альпийские горки, высаживайте цветы. Будет польза вам и горожанам.

И вмиг весь проспект «запылал» цветами. В количестве одной клумбы... у Прилуцкого. Остальные все еще думают...

Теперь пришло время передать бразды правления сыну, который все эти годы работал плечо к плечу с отцом. Подросток и выучился еще один преемник – внук. А Леонид Антонович принял новую «должность» – советника по хозяйственным и всем другим вопросам.

Торговля города Бердянска.

Супермаркеты

«Южный», ул. Свободы, 65.
 «Экватор», пр. Восточный, 13/73.
 «Сильпо», ул. Свободы, 27в,
 пр. Восточный, 220,
 ул. Мичурина, 85а,
 ул. Софиевская, 40,
 ул. Консульская, 75а,
 «АТБ» № 355, бул. Шевченко, 13а,
 «АТБ» № 256, пр. Азовский, 35а,
 «АТБ» № 161, пр. Восточный, 234,
 «АТБ» № 678, ул. Яблочкова – Яковлева.

Торговые центры

ТЦ «Башни», ул. Свободы, 38,
 «Азовский», ул. Морская, 47,
 ул. Центральная, 49,
 «Сигма», ул. Юннатов, 8,
 филиал торгового дома «Мегаполис»,
 ул. Итальянская, 34,
 «Агропромтехника», ул. Юннатов, 8,
 Торговый дом «Семья», ул. Северная.

Садовые центры

«Твой сад», ул. Ярослава Мудрого, 2с,
 «1000 мелочей», ул. Ля-Сейнская, 54.

Бытовая химия и парфюмерия

Proffline, ул. Шмидта, 18,
 «Ника», пр. Азовский, 33,
 «Наш Дом», ул. Шевченко, 2а,
 «Любава», пр. Труда, 33г,
 «Лилия», ул. Итальянская, 67,
 «Курортный», ул. Горького, 43,
 «Колумб», пр. Азовский, 26/17,
 «Кристина», Мелитопольское шоссе, 97,
 «Каприз», пр. Труда, 33г,
 «Векторинвест», ул. Свободы, 27в
 «Estee», пр. Азовский, 24
 «Парфюм plus», ул. Свободы, 65 (ТЦ
 «Южный», 1 этаж),
 «Mandarine», пр. Азовский, 35а (ТРЦ
 «Del Mar»),

«Лотос», ул. Итальянская, 48,
 Мелитопольское шоссе, 99,
 ул. Центральная, 49,
 ул. Свободы, 67,
 ул. Владимира Довганюка, 91,
 «Watsons», ул. Свободы, 73/8.
Компьютерные магазины
 Сервис «Стелс», ул. Свободы, 2,
 «Интеллект», ул. Свободы, 60,
 «Сигма», пр. Восточный, 113,
 Торгово-сервисный центр «Systema»,
 ул. Итальянская, 56,
 «Алиот», ул. Свободы, 84,
 «UPGrade», ул. Портовая, 3д, 1 офис,
 Салон цифровой техники «ЧИП», пр.
 Азовский, 15/75,
 Магазин радиотоваров, ул. Земская, 6,
 ООО «Гобиус», ул. Консульская, 8,
 «Комп'ютерний Весевіт», пр. Восточ-
 ный, 230,
 пр. Азовский, 31,
 ул. Морская, 5,
 Торгово-сервисный центр «ТехноСи-
 ти», ул. Морская, 52,
 ТМ «Интеллект компьютер», пр. По-
 беды, 29,
 «Стэлс», ул. Свободы.
Продукты питания
 Магазин продтоваров «Санта Мария»
 по пр. Труда, 34а,
 Круглосуточный магазин «Азовский
 Бульвар», ул. Горького, 49,
 «Арарат», ул. В. Довганюка, 66а,
 Продмаг мелкооптовый, ул. Север-
 ная, 25а,
 «999», ул. Руденко, 7,
 «Продмаг»,
 ул. Горького, 39,
 «Продмаг», ул. Ялтинская, 50,
 «Продмаг», ул. Горького, 43,
 «Продмаг», ул. Чернышевского, 3а,
 «Юбилейный», ул. Ярослава Мудро-
 го, 24,
 «Щедра крамниця», ул. Владимира
 Довганюка, 64/26,
 «Универсам», пр. Восточный, 234,
 «У Петровича», ул. Тищенко, 2а,
 «Топаз», ул. Чехова, 61,
 «Теремок», ул. Греческая, 86,
 «Соломия», ул. Горького, 25,
 «Смак», пр. Победы, 43,
 «Светлана», ул. Тищенко, 2,
 «Родина», ул. Петровский шлях,
 «Пикничок», ул. Свободы, 51,
 «Петровский», ул. Свободы, 51,
 «Остров сокровищ», ул. Морская, 17а,
 «Омега», ул. Свободы, 13а,
 «Ольга», пр. Восточный, 204а,
 «Обжора», пр. Восточный, 100,

«Нива», пр. Азовский, 29,
 «Неделя», ул. Итальянская, 92,
 «Метеорит», ул. Ярослава Мудрого, 26,
 «Мак», ул. Фестивальная, 29а,
 «Лидер», пр. Труда, 31,
 «Краюшка», ул. Чехова,
 «Клен», Мелитопольское шоссе, 99,
 «Зюйд-Ост», ул. Свободы, 111,
 «Злата», пр. Восточный, 146,
 «Злагода», пр. Труда, 39,
 «Журавушка», ул. Шевченко, 9а,
 «Гарт», ул. Петровский шлях, 103,
 «Восход», ул. Волонтеров, 51
 «Визит», ул. Северная, 3в,
 «Вега», Мелитопольское шоссе, 112,
 «Витязь», Мелитопольское шоссе, 22,
 «Виктория», пр. Победы, 41,
 «Бриз», ул. Греческая, 6,
 «Афродита», ул. Свободы, 73,
 «Артем», пр. Победы, 15,
 «Айс», пр. Восточный, 230,
 «Альбатрос», Дальняя коса,
 «Украина», ул. Европейская, 52,
 «Киев», Мелитопольское шоссе, 99,
 «Спутник», ул. Свободы, 73,
 «Эркер», пр. Азовский, 57/1,
 Продовольственный склад-магазин,
 ул. Северная, 29б,
 «Чайная лавка», ул. Центральная, 13,
 «Світ чаю», ул. Шмидта, 22/22,
 «Торты Бердянска», пр. Азовский, 16/7,
 «Меркурий», ул. Петровский шлях, 240,
 ООО «Бердянские колбасы», Мели-
 топольское шоссе, 82/2,



Булочная «Brioche», ул. Университет-
 ская, 16а,
 ООО «Українська сдоба», ул. Богус-
 лавского, 2/100,
 «Продукты», ул. Димитрова, 53.
Ювелирные магазины
 Ювелирная мастерская ООО «Фи-
 нит», ул. Шмидта, 16,
 Магазин «Топаз», ул. Свободы, 27в,



Магазин «Топаз», пр. Азовский, 41б,
 Магазин «Посейдон», пр. Азовский, 39,
 Ювелирный салон «Алмаз», ул. Университетская, 14/39,
 «Золото Леприкона», ул. Шевченко, 6,
 «Золотой век», пр. Азовский, 35а,
 ул. Красная, 7/16,
 «Навина», ул. Морская, 17, офис 49,
 «Стиль», ул. Шмидта, 22/22,
 Ломбард «Аквармарин», пр. Азовский, 21/1.

Охотничьи и рыболовные магазины Бердянска

Магазин «Шкипер», ул. Итальянская, 40,
 Оружейный магазин «Байкал», ул. Центральная, 51,

Оружейный магазин «Охотник», ул. Морская, 25/4,

«Пан Рыбак», ул. Свободы, 30.

Зоомагазины

«Зоолиния» по пр. Труда 34а,

Зооклуб «Неон», пр. Азовский, 3,

«Какаду», ул. Гостинная, 10,

ООО «Астарт», ул. Владимира Довганюка, 70в,

ООО «Украинские фермы», ул. Владимира Довганюка, 70в,

Ветеринарная аптека, ул. Консульская, 4д, ул. Руденко, 6а,

«Фауна», Мелитопольское шоссе, 110/27а,

Корма для животноводства, ул. Владимира Довганюка, 70в.

Трактиры, рестораны, кофейни и харчевни.

В одной из центральных газет в материале Виталия Коротича «Лучше водки хуже нет» приводятся воспоминания белогвардейского офицера Бронислава Сосинского, преследовавшего отряды Махно по Запорожью: «*Есть в Бердянске трактир. Знаменитый трактир, доложу я... Когда ни придешь, то хозяин бьет посетителя, то посетители целым обще-*

ством, до крови – хозяина. Целое лето ни одного стекла в окнах – все выбиты».

О бердянских трактирах писал еще Остап Вишня. В своем рассказе «Бердяньск» он упомянул корчму на Кобозевой горе, которую, якобы, посещал «Пугач Омелько». Вот что написал тогда известный украинский писатель: «*Зазираю, кажуть, сюди Пугач Омелько... Був, розповідала одна баба старезна, він у корчмі на Кобозевій горі, що тут, у Бердяньську...*». Из биографии Емельяна Пугачева известно, что он действительно принимал участие в русско-турецкой войне 1768-1774 годов. Не исключено, что Емельян Пугачев тогда и находился в Приазовье. Ведь к этому времени относится также и строительство Петровской крепости Днепровской оборонной линии. К сожалению, более конкретных фактов никто позже не привел.

Так что упомянутый в статье В.Коротича трактир – лишь очередное подтверждение, что подобные заведения в нашем городе были своеобразны, неповторимы и знамениты.

Как читатель, наверное, догадался, сегодня статья посвящена бердянским питейным заведениям.

Известно, что первыми владельцами трактиров в Бердянске были австрийскоподданный Мирченко и крестьянин Онуфриев. «*Постоялых дворов три: 1-й содержится купцом Микулиным, 2-й – мещанином Ладышевым, 3-й – Ромасенко. Помещение дворов у сих содержателей достаточное, и путешественники могут сыскать для себя все необхо-*





димое. Сверх того, здесь есть казино и кофейня». Журнал Министерства внутренних дел за 1839 год № 1 и № 2, помещая эту информацию, также дает статистические данные на тот период времени о портовом городе Бердянске, в котором к концу тридцатых годов XIX столетия проживало 3204 человека. Они имели возможность посещать 10 магазинов, 21 купеческую лавку и два винных погреба.

Названы имена первых хозяев не только питейных заведений, но и постоянных дворов для приезжих, которые могли остановиться на несколько дней, поставить лошадь, купить для нее фураж, да и самому питаться недорого. Часто уставший и озябший от утомительной дороги чумаки не отказывался и выпить.

О том, что сеть увеселительных заведений Бердянска неуклонно расширяется и все это рассчитано на иностранцев-моряков, чумаков, везущих в порт зерно, явно и очевидно. Подтверждение встречаем в книге «Азовское море с его приморскими и портовыми городами, их жителями, промыслами и торговлею внутри и вне России» (С.-Петербург, 1855 год). В Бердянске действовали две гостиницы, два трактира, 15 винных погребов, 3 кофейни и казино (выборка данных, касающихся только темы публикации – прим. авт.).

Торговля спиртными напитками – дело прибыльное во все времена, в этом никто не сомневается. «Во время царствования Николая I можно было купить право на торговлю спиртным», – пишет В.Коротич в своей статье «Лучше водки хуже нет». «Хожение в народ», как и последствия гулянок, если верить Н.В.Гоголю, – интернациональны. «Возле коровы лежал гуляка-парубок с покрасневшим как снегирь носом, подале хра-

пела, сидя, перекупка с кремнями, синькою, дробью и бубликами; под телегою лежал цыган, на возу с рыбою – чумаки, на самой дороге распахнул ноги бородач-москаль с поясами и рукавицами...». Подобную картину можно было наблюдать и в нашем портовом, интернациональном городе. Подтверждение встречаем в книге епископа Гермогена «Таврическая епархия» (изд. 1887 г.). Рассказывая о поденщиках, работающих в порту, он сообщает, что мужской и женский люд получает за свою работу от 50 копеек до 2 рублей в день. Но немалую пользу приносит заработок как мужскому и женскому люду, первый тратит его большею частью на водку, а последний на наряды... Так что всегда тае в бердянских трактирах хватало. В Бердянске в 1862 году открывают трактиры иностранный гость Герасим Камботекро – в доме Вукайловича, орловский мещанин Исаак Фреймович, Николай Лучич – в доме Иваненко, иностранный гость, купец 3-й гильдии Томазо Лаура.

Яркий пример приводит газета «Одесский вестник» № 26 за 1881 год: «Пьянство в Бердянске дошло до крайнего предела; кабаков в этом небольшом городе около ста; по линии, идущей от Кобезевского спуска к морю, я насчитал около 40 увеселительных заведений – трактиров, ресторанов, харчевен, винных погребов и кабаков. 31 декабря – финал старого года – уличные и кабачные оргии и безобразия были в разгаре... что ни шаг, то пьяный тип, гуляки и зеваки, в компании с женщинами, неизбежными спутницами мужского персонала, масово бродили по городу и орли песни: из трактиров и кабаков долетали до морского слуха крики, женский вопль, нецензурные слова, которыми, вероятно, со-

проводились пляски, танцы, драки. С 5 до 9 часов пополудни разгар перешел в хаос – ничего нельзя было разобрать. Теплая погода (с моря веял ветер мягкий, влажный) вполне благоприятствовала настроению массы. Зрелый люд, женщины, девушки, парни – все шаталось и буйно веселилось, переходя из трактира в погребок, из погребка в кабачек». Автор этой публикации подписался как «Незнакомый незнакомец».

По иному поступил автор корреспонденции в журнале «Русское слово» А.Чужбинский. Столкнувшись с одним из подобных заведений, он в резкой форме написал, что он, привыкший во время путешествий к крестьянским избам, поселившийся в квартире в четыре шага длиной и три шага шириной, больше всего был возмущен близостью с кухней, «откуда несло еще хуже, чем от Сиваша».

Здесь следует сделать отступление.

Первоначально экономика Бердянска и его окрестностей стояла на «четыре-пять китов» – продаже спиртного, добыче соли, вылове рыбы, торговых операциях морского порта, в частности, вывоза зерна за границу. Именно доход от продажи спиртного составлял львиную долю бюджета царской России, а также местных бюджетов. Для привлечения на постоянное место жительства в г. Ногайск (ныне Приморск), а затем в Бердянск, купцов первоначально как льготы правительство предоставляло так называемый «винный доход» (система откупа частными лицами, опиравшаяся на государственную монополию торговли спиртным и имевшая главным принципом свободную продажу вина; стимулировала рост продажи спиртного, акцизы с продажи поступали в доход казны). По окончании льготного периода в Бердянске, как и по всей империи, была так называемая откупная система, по которой купец вносил определенную сумму за год, заготовку вина казна брала на себя. Откупщики обязаны были выбирать его по цене, близкой к заготовительной, а что требовалось свыше заготовленного, то могли покупать у заводчиков или изготовить сами, если имели право винокурения. Сверху того им было предоставлено право выделять безакцизно разнообразные виды водки, а также пиво низших сортов. В связи с большими недоимками в госбюджет было введено «положение об акцизно-откуп-

ном комиссионерстве на 1847-1851 гг., по которому каждый город с уездом составлял питейный откуп, так называемые акцизные статьи отдавались с торгов, причем взвешив их делался и комиссионером продажи казенного вина. Каждый откуп получал определенную ежемесячную пропорцию вина, отпускаемую откупщику по 3 рубля и по 4,5 рубля 25 копеек с ведра и сверх того, продавать вино он был обязан установленной крепости и по установленной цене; водку, пиво и мед – по вольным ценам.

Повсеместно откупщики занимались мошенничеством, поставляя некачественный продукт. Так, в Бердянске вино с «питейной конторы» отпускалось целовальникам (так называли продавцов в винных лавках, которые клялись не разбавлять водку и в подтверждении клятвы целовали крест) по 4 рубля 60 копеек за ведро с разделением его на три сорта, отпускаемых покупателям «по чину и достоинству», «для простонародия», для людей высшего звания и для знатных граждан и чиновников. В шин-



ках (так в Бердянске называли питейные заведения) продавали простую водку по 90 копеек за кварту, т.е. почти вдвое больше оптовой цены и как писал корреспондент «Одесского вестника» «с отвратительным вкусом и запахом».

Целовальники и просто жители города жаловались на питейную контору о том, что она не по кондициям продает в шинки и слишком дорого, что для жителей весьма обременительно. Получая за счет пристрастия местных жителей к алкоголю большие прибыли, шинки в Бердянске росли как грибы, население спаивалось. В 1861 году откупная система была полностью заменена акцизами. Центральное правительство пыта-

лось бороться с Всероссийским пьянством и спускало указания о сокращении питейных заведений. Но ограничительный закон от 1 января 1876 года не был приведен в исполнение бердянской думой, шинки разрешались управой совершенно свободно, тем более они носили разные названия по типу «постояльный двор», «белая харчевня», «ресторация», и в 80-х годах XIX столетия таких питейных заведений насчитывалось до 150.

На заседании Бердянской городской думы городская управа в соответствии с ограничительным законом предложила сократить число питейных заведений. Городская дума высказывалась, что зло и безобразия происходят от множества питейных заведений. Кабак – народная язва. Священник Иоанн Гончаров предлагал уменьшить число заведений до десяти. Окончательно постановили оставить в городе 25 питейных заведений.

С 1 января 1881 года все питейные заведения перестали работать, свидетельства и патенты никому не были выданы. Пьяницы, сильно огорченные, «пораженные в своем сердце», ходили по городу в поисках водки, проклиная решение городской думы. От содержателей питейных заведений посыпались протесты в думу и губернатору о скорейшем разрешении продажи спиртных напитков. Приняв решение, городская дума не разъяснила, каким образом будет решаться вопрос, кто из хозяев заведений будет работать, а кто нет. О том, как выполнялось в дальнейшем постановление, неизвестно, но поскольку это был выгодный бизнес, то скорее всего в борьбе с «зеленым змием» победили «змей» и деньги.

К середине XIX века заведения с приличной кухней выделились из общей массы увеселительных заведений и стали называться ресторациями. Ресторации бывали с музыкой, в некоторых даже пели цыгане, а клиентов обслуживали официанты. Порой сам владелец ресторации не гнушался, облачившись в черный смокинг, лично встречать посетителей. Официанты жалования не получали. Основным источником их заработка были чаевые, поэтому они были вынуждены терпеть выходки пьяных посетителей. В Бердянске, да и не только, официантами старались нанимать татар. Это объяснялось тем, что, согласно мусульманской вере, им нельзя было употреблять спиртное.

К сожалению, неизвестно, как именовались первые ресторации в Бердянске, но их владельцы известны: мещанин Товий Лавринович, Алексей Никола, купец Харлампий Франгопуло, мещанин Николай Консиколи («Таврические губернские ведомости», № 50 за 1862 год). В периодической печати тех лет упоминается ресторан Джурасовича: «Местные биржевики и биржевые зайцы по привычке посещают грязный ресторан Джурасовича, где летом совершаются сделки, а зимою... играют в карты». («Одесский вестник», № 3, 4 (16) января 1891 года. Здесь же корреспондент дает едкую характеристику посетителям: «...наши коммерсанты славятся примерной скупостью, отправляясь на биржу, в упомянутый ресторан они берут из дома съестные припасы, так что от ресторана требуется только обильное количество воды: холодной – летом, теплой – зимою. Более солидные носят закуску в карманах... Конечно, дела ресторана, поставленные на столь водянистой зыбкой почве, нельзя назвать блестящими».

Первые кафе в Бердянске были обыкновенными зданиями, без вывески. Позже – на кофейнях рисовали толстого турка с трубкой. Но, кроме трактиров, рестораций и кофейного дома, в городе успешно работали харчевни. Первыми, кто их открыл, были мещанин Гершке Голобородько, Николай Адам и купец первой гильдии Илья Энгель в Матросской слободке. Если о последних двух мало информации, то Г. Голобородько оставил о себе память, правда, не очень хорошую. В доме (один из корпусов санатория «Азов», позже – учебный корпус АРИУ) он в свое время производил, хранил и продавал водочную продукцию. Достаточно подробно о семье



Голобородько рассказал в своих рукописных дневниках местный летописец В.Крыжановский, который невольно оказался участником происшедшего. Вот что он пишет: «23 октября. Сегодня г-жа Голобородько и сын ея старший дали моей жене 3 векселя, каждый на 900 рублей в обеспечение отданных мною г-же Голобородько 2 лавок для употребления по водочному акцизу в залог по 1-е марта будущего 1866 года». Чем все закончилось, известно. Подельники, а именно старший сын Г.Голобородько и И.К.Богаевский, 13 января, не дожидаясь первого дня весны, дружно исчезли из города. Спустя полтора столетия так и неизвестно, как завершился их жизненный путь.

Адресно-справочная книга «Весь Бердянск и его уезд» (изд. 1911 года) повествовала о том, что в Бердянске, в доме Пампулова, по улице Жуковского (ныне улица Центральная) размещались кулинарные курсы Снессаревской. Имелись буфеты Андрейченко, Симененко и Фрача. Фруктово-кондитерских заведений насчитывалось семь, а также кофейня Иори по Биржевому проспекту. К этим данным добавляет информацию путеводитель «Крым» (изд. 1914 года, стр. 352-355). В нем рассказывается о том, что в основном ресторации размещались при гостиницах, также сообщаются цены на питание.

«Метрополь» (Биржевой проспект, напротив сквера). Количество номеров 34. Ресторан. Обед из двух блюд – 50 копеек, трех блюд – 75 копеек.

«Международная» (Биржевой проспект, напротив сквера). Количество номеров 17. Ресторан. Обед из двух блюд – 45 копеек, трех блюд – 65 копеек.

«Бристоль» (Биржевой проспект), 15 номеров. Ресторан (сад, оркестр музыки). Обед из двух блюд – 45 копеек, трех блюд – 65 копеек.

«Европейская» (Биржевой проспект, близ купален), количество номеров 15. Ресторан (дешевый). Вид на море.

«Пальмира» (Азовский проспект). Количество номеров 15, данных о ресторане нет.

Ресторан при общественном собрании с хорошей кухней (Театральный проспект).

В завершение интересный факт из истории Бердянска периода гражданской войны. Писатель А.Бек в своем рассказе «Такова должность» приводит вос-



поминания С.Дыбца: «Бердянск отличался от других городишек тем, что там подвалы были полны вина. Махновская бригада вошла к вечеру, а наутро все увидели, что если армия постоит в городе еще два-три дня, то никакой армии не останется – просто перепьются. Наутро, когда в ревкоме получили сведения о том, что делается в городе, я связался с махновцами и сказал, что мне нужно поговорить с Махно. Махно явился. Я ему сказал:

– Ты войсками город занял зря. Если хочешь спасти свои войска, надо их немедленно выводить на фронт. А город будет вас снабжать обмундированием, продовольствием. В пределах возможности поможем...

Махно мне ответил, что в таких советах не нуждается».

Как же разрешили тогда довольно непростую ситуацию? Ответ встречаем в книге «Вольный Бердянск»: город в период анархистского социального эксперимента (1918-1921 годы), авторы В.Чоп и И.Лыман: «Ревком принял решение: все винные склады и подвалы и находившиеся в них запасы вина уничтожить, как это не прискорбно было. И вот в один прекрасный момент специально выделенные группы красногвардейцев стали выпускать в канализационную систему и просто в кюветы сохранявшееся не одно десятилетие вино, которое текло, буквально, рекой. Было уничтожено 80 тыс. ведер вина. Зрелище это трудно описуемо. Любители этого напитка тут же прикладывались и, ничтоже сумняшеся, пили из канавы до потери сознания, приговаривая: «Народное добро не должно пропадать даром».

Далее посмотрим информацию, помещенную в справочнике «Бердянский госкурорт» (изд. 1928 г.). Реклама курорт-

ного ресторана, арендуемого Л.Н.Ава-
льянцем: *«Открыт на курорте во время
сезона с 8 час. утра до 12 час. ночи.
Обеды, ужины, завтраки. Кавказский
шашлык, пиво, вино, прохладительные
напитки, мороженое. Всегда свежие
продукты. Общедоступные цены».*

Кафе-столовая Х.Г.Спиропуло. Завтраки, обеды, ужины. Пиво и прохладительные напитки, мороженое. Играет трио. Кухня под наблюдением лучших московских поваров. Рядом с горстанцией.

Это здание известно многим. Бывший дом культуры завода «Южгидромаш». В конце двадцатых годов прошлого столетия в его стенах расположился роскошно обставленный пансионат Красного Креста. Все удобства для отдыхающих. Имелся первоклассный ресторан, обслуживаемый лучшими поварами.

Е.С.Денисов, В.А.Карпенко.

«Французская булочная».

В девятый день последнего месяца осени бердянцы и гости нашего города имеют прекрасный повод для праздника: свой день рождения отмечает самое уютное и самое романтическое заведение Бердянска – «Французская булочная».

В 2017 году «Французской булочной» исполнилось семь лет. За все эти годы кафе обзавелось огромным количеством постоянных посетителей, для которых каждый поход в булочную является не просто чае- или кофепитием с вкусностями, а настоящим волшебным ритуалом.

Поклонники «Французской булочной» приходят сюда не просто вкусно перекусить, но и за атмосферой, за чудом, приходят зарядиться особой энергетикой этого места, приходят выпить и унести с собой волнующую и солнечную романтику булочной, которая будет греть и вдохновлять их еще долго после того, как они закроют за собой дверь кафе.

Эту атмосферу не надо пытаться объяснить или пытаться понять, она просто проникает в тебя и остается с тобой вместе с воздушными хрустящими слоями, милыми десертами, с множеством чайных ароматов, с таинственными узорами поверх кофейной пенки и статуэтками маленьких ангелов.

В общем, здесь всегда свой мир, где все волшебное и по-французски, с тончайшим вкусом и изысканным видени-

ем: французские газеты и журналы на доске для прессы, силуэт Эйфелевой башни в деревянной рамке, уютно шуршащие фирменные упаковочные пакетики, в которых так приятно унести с собой выпечку и еще миллион приятных мелочей, способных поднять настроение и задать тон дню.

А еще в любую погоду и в любое время года «Французская булочная» встретит вас чем-то особенным, соответственно моменту. Весной это будут ультрамариновые умопомрачительно пахнущие гиацинты, осенью – терпкий букетик огненных хризантем, не говоря уже о новогодней и рождественской поре с горячим шоколадом, корицей и теплыми плюшками...

Недавно наткнулась на отзывы посетителей о «Французской булочной» в соцсетях за разные годы, начиная с момента открытия и до сегодняшнего дня, они были и остаются удивительными: *«...идеальное место для романтических свиданий», «хорошее, очень атмосферное место», «место с душой», «хотел бы иметь такую*



булочную рядом с домом», «приятно в дождливый день пить ароматный какао с тортиком за столиком у окна и наблюдать за прохожими»...

А вот мой любимый отзыв. По-моему, он передает самое главное, что можно сказать об этом месте: *«Сюда хочется вернуться».*

И.Е.Аннинская.

Чумак на его начальной стадии – это воин-продавец, позже продавец-посредник между производителями товаров и потребителями, и, наконец, на заключительной стадии своего развития, – фурщик, возчик, то есть просто доставщик различных групп товаров. Чумак в Ук-

раине – это не просто профессия, а целый пласт многовековой истории. В начале участников этого исторического процесса называли опосредственно – «люди», позже стали называть «солонники», т.к. соль была их главным товаром, который они перевозили, и только в документах XVII столетия впервые упоминается слово «чумак». Одна из наиболее интересных версий происхождения связана с... чумой.

Обычно на картинках эту непростою гостью изображали в черных нарядах, а одежда чумаков в ходе длительных путешествий и постоянного контакта с дегтем тоже очень скоро становилась черной и непривлекательной, и тогда о них говорили: ходят, как чума. Эта визуальная схожесть темных фигур с образом страшного недуга – чумы и легла в основу слова, обозначившего название профессии.

Труд чумаков был тяжелым и рискованным предприятием, особенно на начальной стадии чумачества, однако и прибыль давал немалую, чумаки зачастую были зажиточными людьми. Доказательством этого служит и тот факт, что известные украинские миллионеры и меценаты Терещенко вышли именно из чумацкой среды.

Чумака невозможно представить без воза и волов. Чумацкие возы (мажи) были трех размеров и естественно – вместимости. В большой воз можно было погрузить 120 пудов груза, а в малый – 60 пудов. Были в распоряжении чумаков еще и фуры – большие длинные крытые возы, в которые запрягали четырех волов. Груз обычно накрывали просмоленными воловьими шкурами.

Воз на первых порах делался из дерева, уже значительно позже отдельные его детали изготавливались из железа. На постройку шла древесина твердых пород дерева – ясеня, дуба, граба. Воз имел глубокий полусферический кузов, приспособленный для перевозки насыпных грузов (соли, пшеницы, угля и т. п.).

Ярмо для волов было трех типов: обычное, сошное (для неравных по силе волов) и «бовкун» (для одного вола).

Кузов воза изнутри обшивался лубом, сосной или липой. Колеса, оси, кузова в основном покупались на ярмарках, но отдельные чумаки делали их сами. Сделать воз собственноручно стоило около 35 рублей. Весил воз от 22 до 30 пудов.

Первостепенной заботой чумака бы-



ли вола, от выбора которых зависело очень многое. Покупали волов в конце зимы, чтобы ранней весной уже можно было отправляться в путь. Каждый чумак старался иметь рослых, сильных волов. Особенно ценились бессарабские вола половой масти с длинными рогами. Пара волов стоила 50 рублей серебром (60 – ассигнациями) и имела постоянную тенденцию к росту. Ухаживали за волами как за детьми – и мыли, и соломой терли, чтобы шерсть была кучерявой. Рога до блеска чистили стеклом, а те, кто мог себе позволить, золотили их. В дорогу на шею волам вешали деревянные колокольчики (калатайла), звуки которых скрадывали дорогу.

Сильный вол служил до 15 лет, более слабые – 10-12, после чего их отбраковывали и продавали на убой.

С наступлением зимы волов готовили к сезону, интенсивно откармливая. В основном их рацион состоял из сена; чтобы прокормить 40 волов, необходимо было заготовить не менее 10 скирд. За скирду платили до 80 рублей ассигнациями. Если рядом были винокурни, тогда в рацион волов вводили патоку.

Походы чумаков были весьма рискованными мероприятиями: часто торговцы подвергались нападениям со стороны гайдамаков и татар. По этой причине чумаки редко отправлялись в путь в одиночку. Их часто сопровождали конвойные, нанятые за оплату. В случае набега грабителей чумаки строили из возов так называемый табор. Всякая валка имела своего выборного атамана, избравшегося из опытных чумаков: он указывал путь, определял дневных и ночных сторожей для скота, распоряжался временем езды и отдыха, разбирал ссоры, если они возникали, и т. п.

Кроме атамана, каждая валка (обоз) имела еще кухаря, то есть кашевара, на возу которого находились съестные припасы, а также казан. Позднее, особенно в первой половине XIX века, чумацество приобрело более мирный характер, но по-прежнему в дорогу отправлялось несколько хозяев по предварительному взаимному договору. С хозяевами шли наймиты, по одному человеку на четыре-пять волов. Срок их найма начинался святым Христовым Воскресеньем и заканчивался зимним Николаем, и за все это время они получали от хозяина рублей 8 или 10 серебром. В XIX веке чумацкая валка уже не выбирала атамана и кашевара; старшим считался тот, кто уже ходил и знал чумацкие тракты и обычаи, варили пищу и стерегли волов чумаки поочередно.

Главным недостатком чумаков была малая скорость доставки товаров, но при этом они во все времена считались достаточно надежным транспортом.

До строительства железной дороги в семидесятых годах XIX века две трети вывоза с черноморских и азовских портов на общую сумму около 40 млн рублей серебром осуществляли чумаки. Трактом Харьков – Таганрог в 1866 году чумаки перевезли товаров на 1,5 млн рублей серебром.

В середине XIX века соль массово стали возить из Бердянска. Случилось это после принятия Комитетом Министров Положения от 16 августа 1850 года. В Положении указывалось: «Акциз, платить за привозимую в Азовские порты крымскую соль, дозволить вносить в сих же портах, а не в Керчи, в течение 6 месяцев со дня привоза в Азовские порты и торговое облегчение это допустить в виде опыта на пять лет».

В связи с этим значительно, почти на 300 верст, уменьшался путь, который преодолевали чумацкие обозы, следуя за солью в Крым. Чумаки выигрывали таким образом время и деньги, вместо двух путешествий в Крым в течение лета они стали делать три, следуя к Бердянской пристани.

«Одесский вестник», № 52 за 1862 год опубликовал статью В.Крыжановского, который писал: «В мае и июне настоящего года вольные промышленни-

ки доставили в Бердянск из Керчи, на каботажах, до шестидесяти тысяч пудов соли, и из этого количества более 40 тысяч пудов на расхват разобрали по 21 июня чумаки, которых прибыло в наш город более 52 тысяч подвод, так что если бы этой соли привезено было в пять раз более и пораньше, то и куска ее не осталось бы здесь, потому что чумаки любят крымскую соль».

Далее в газете «Одесский вестник», № 69 В.К.Крыжановский писал: «Крымской соли из Керчи вольные промышленники доставили уже около 100 000 пудов; ее забирают на расхват, а харьковские купцы отправляют партиями во внутренние губернии, за провоз до Харькова платят чумакам по 50 коп. ассигнациями с пуда».

До начала Крымской (Восточной) войны вывоз соли из Бердянского порта достиг своего пика и составил почти миллион пудов в год.



Одновременно остро обозначилась проблема отсутствия пастбищ для чумацких волов. Необходимо было срочно освободить городской выгон от хлебопашества, чтобы отсутствием корма волам и места их отдыха не повлияли на вывоз соли из Бердянска.

Вторая половина XIX века ознаменована резким сокращением чумацтва как промысла, на что было две основных причины. Первая связана с сокращением пастбищ, которыми чумаки пользовались бесплатно. Вторая причина – строительство железных дорог в местах традиционных чумацких трактов.

А. Ф. Киосев.