

еще выдумали! Вам бы только подшучивать!» А они: «Да ты же у нас пионер реконструкции! Первопроходец! У нас же руководители стараются сбежать со старых предприятий на новые, перспективные, а ты свою перелицовываешь так, что не узнать!» Они прекрасно понимали, чего стоило в то время добиться разрешения на самую скромную стройку, быстро найти цемент, кирпич – это уже чудо, получить фонды на модернизацию оборудования – подвиг... Мне во многом помогала школа комсомола: если уж без всяких средств я умудрялась устраивать яркие мероприятия, спланировать вокруг себя актив, то и на посту директора я могла увлечь, зажечь коллектив: «Давайте поднажмем в этом месяце! А в следующем передохнем...» Все подтягивались, собирались с силами, догадываясь, наверное, что и следующий месяц легче не станет. Но поскольку я сама не прохлаждалась, то и подчиненные шли за мной, как солдаты за командиром. И за фабричными стенами частенько выручали отношения, сложившиеся с товарищами по комсомольской работе, которые уже стали руководителями государственных органов, промышленных предприятий. Когда на месте ничто не помогало, добиралась хоть до министра, но цели достигала. Упорство и труд все перетрут, наставляла нас в детстве мама. Уроки эти я подспудно освоила, о чем никогда не жалела.

### ВОСХОЖДЕНИЕ НА СЛАДКИЙ ОЛИМП

Со стороны может показаться, что я настолько увлеклась реконструкцией фабрики, что она превратилась для меня в некую самоцель: установили механизированную линию, переехали в новое помещение, построили подстанцию... Разумеется, делалось все это ради того, чтобы свершилась революция, и куйбышевские конфеты мгновенно раскупались, как столичные и ленинградские, чтобы от них не отворачивалась детвора и взрослые гурманы. Как бы азартно я ни занималась сугубо техническими или строительными делами, в душе я была предана своей основной специальности – кондитерской и не собиралась оставлять ее. Да я и не отвлекалась ни на час от производственного процесса, какой бы стройкой или установкой нового оборудования ни занималась. Потому что повышение качества, расширение ассортимента продукции – вот сверхзадача моих преобразований.

Но автоматической связи реконструкции с прорывом в производстве не бывает. Закономерности таковы. Можно пойти путем простым и легким и освоить производство конфет по унифицированным технологиям, разработанным Всесоюзным НИИ кондитерской промышленности. Пожалуйста, выпускай известные и зарекомендовавшие себя шоколадные (с вафельной прослойкой) конфеты «Мишка косолапый» или «Мишка на Севере», карамель «Раковые шейки», «Атласные подушечки» и другие. Мы использовали эту возможность,

чтобы встать на один уровень с маститыми предприятиями Москвы, Ленинграда. Но и на этом отработанном пути были свои «камни»: если столица и город на Неве обеспечивались необходимым сырьем в первую очередь, то мне приходилось и выбивать его всеми возможными способами, и самой крутиться, проявляя от бедности чудеса изобретательности.

Для конфет с плодово-ягодной начинкой, таких как «Вишня в шоколаде», требовалось отборное сырье, которое нам просто не доставалось из-за аппетитов фабрик-конкурентов. Но мы же не на севере находимся! У нас такие замечательные сады и питомники. Объехала районные пищекомбинаты и договорилась, что лучшую вишню, законсервированную по специальным технологиям, будут поставлять нам. Пришлось самой отслеживать весь процесс: чтобы ягоды отбирались, тщательно промывались, заспиртовывались. Отговорки, ссылки на нехватку времени или рабочей силы не имели на меня никакого воздействия: без разговоров заворачивала назад, не боясь испортить отношения. К промышленному производству конфет не подходят такие определения, как «штучная работа» или «сделано по-домашнему», но я всегда приводила в пример хорошую хозяйку, которая не жалеет отборных продуктов, чтобы удивить гостей. Для меня буквальное следование рецепту, когда невозможно ни на йоту отойти от каждого его пункта, стало абсолютом. Если сказано, что требуется цельный миндаль, заменить его арахисом – это уже преступление в моих глазах, как бы ни убеждали меня: ничего страшного, никто и не заметит... Мой идеализм сначала воспринимался как каприз, начальственное упрямство, понятие «репутация» еще было чуждо фабрике. Но чувство гордости за свой труд, когда нас заметили в отрасли, укоренялось в специалистах, и все меньше приходилось мне следить за соблюдением рецептуры.

А уж когда стали раздаваться вопросы: «Почему ваши конфеты такие вкусные? Мы сравнивали с московскими: состав одинаковый, но ваши просто тают во рту...», тут уж они ощутили собственную значимость и не могли даже чуть-чуть опустить планку качества.

Освоив унифицированные рецепты и доведя их в своем исполнении до совершенства, мы не остановились на достигнутом. Всякая остановка в дороге чревата потерей времени и, как ни странно, утратой сил: расслабишься на привале, а потом так тяжело подниматься на ноги... Чтобы запомниться потребителю «лица не общим выраженьем», требуется уникальная продукция, разработанная и освоенная собственными силами.

«В бой идут одни старики» – был такой добрый фильм. Вот и я собрала группу отборных специалистов, мастеров своего дела, с безупречным вкусом и фантазией для разработки эксклюзивных рецептов. Профессиональное творчество никого не оставило равнодушным, и предложения сыпались как из рога изобилия – интересные, любопытные и фантастические. Дух соревнования и иници-

ативы стал мощным двигателем: кто предлагал необычный состав, кто – оформление, кто – броское название. Даже мама моя с удовольствием участвовала в этом коллективном творчестве (она в это время из Дмитрова перебралась ко мне в Куйбышев). Она приносила разные домашние сиропы и джемы из ягод и фруктов, чтобы испробовать в качестве с начинки. И с ней мои специалисты советовались как с равной: народный опыт у нас ценился, а мама знала простые, крестьянские способы, например, как надолго сохранить ягоду, как избавиться от горчинки в калине или рябине. После каждого эксперимента устраивали строгую дегустацию с тщательным разбором рецепта, и если сходились во мнении, что конфета удалась, запускали в производство опытную партию.

Теперь уже в магазинах покупали не только привычные сорта конфет, можно сказать, нашу классику, но и просили: «Мне бы что-нибудь новенькое из наших, куйбышевских». А слово «куйбышевские», между тем, обрело для нас еще один смысл. Оно стало одним из наших брендов, как теперь принято говорить. С ним безвестная фабрика обрела всесоюзную славу. Правда, иногда возникала путаница. Где-нибудь в Москве или Киеве покупатель говорит: «Куйбышевские конфеты когда привезли?» Продавец, как часто бывало, любезностью не отличается: «Нету «Куйбышевских», не видите что ли?» «Как это нет? Вот же и «Ласточка», и «Кара-Кум», – недоумевает покупатель. «А-а, вам все равно каких, а я думала, вы именно «Куйбышевские», самые известные, ищите», – догадывается, наконец, работник прилавка.

Приятно вспомнить, как появились на свет наши, действительно самые известные тогда конфеты, потому что это был пример коллективного творчества в самом широком смысле слова. У этого сорта формально нет конкретного автора. Потому что за идеей выпускать конфеты «Куйбышевские» стоят тысячи и тысячи жителей города.

Когда мне удалось вытянуть фабрику из трясины, в которой она прозябала многие годы, это ощутили не только коллектив и руководство отрасли, местные власти. Далекие от всех наших бед и побед, почувствовали вкус перемен потребители – покупатели – куйбышевские сладкоежки и истинные ценители качественных сладостей. А это весьма требовательная категория, потому что реагирует не вежливыми словами, когда неловко бывает сказать: «Ну, и гадость ваша карамель!», а оценивает товар рублем! Если не нравится продукт, кто же заставит его покупать?! Но кроме повышенного спроса на наши конфеты и ажиотажа вокруг особо любимы сортов была и реакция словом. На фабрику – чего раньше и в помине не было – стали приходить письма от потребителей с благодарностью за тот или иной вид изделий. Больше того, горожане признали фабрику своей, почувствовали гордость: «Наши конфеты лучше иных московских! За ними и в столице в очередь встают!» Куйбышевские – значит свои, родные... И у патриотов города и наших конфет родилось оригинальное пред-

ложение: «Наши дети должны знать свой город, его исторические, памятные места. И гости с удовольствием рассматривают наши достопримечательности. Пусть и им останутся на память наши замечательные виды. Так хотелось бы иметь конфеты в обертках с видами нашего любимого города».

Идея мне и моим коллегам понравилась. Дизайнеры подготовили макеты с видами драматического театра, набережной Волги, филармонии и славных мест города. Название конфет сомнений и споров не вызвало: «Куйбышевские»! Рецептура сорта тоже делалась с душой: мудрили, пробовали самые неожиданные сочетания, пока не сошлись на всем покупателям известном и любимом – с мельчайшей вафельной крошкой, которая в сочетании с шоколадной основой придает особую пикантность. Так мы своим творчеством подчеркнули особое «лицо» нашего города: купеческий по происхождению, в искусстве и архитектуре в начале XX века он облюбовал стиль модерна (усадьба Курлиной, дача Головкина со скульптурными слонами и другие утонченные творения самарских зодчих).

Не побоюсь этого слова, но «Куйбышевские» стали нашим триумфом: периферийная фабрика представила гурманам и профессиональным экспертам уникальный сорт, достойный международных наград (жаль, что в ту пору «холодной войны» с Западом наша страна практически не принимала участия в европейских конкурсах кондитерских изделий). Но не ради наград мы создавали свое «произведение», а чтобы подарить радость людям, которые выбирали «Куйбышевские», как и другие сорта, не из-за наличия дипломов, а называли их любимыми и не изменяли своим пристрастиям многие годы.

В 1960-е годы фабрика, словно на крыльях, взлетела к вершинам всесоюзного успеха. Так писали о нас в газетах, рассказывали в телевизионных репортажах. И после каждой публикации или ТВ-сюжета мы получали гору писем с разных концов СССР: «У нас редко бывают ваши «Куйбышевские», нельзя ли увеличить производство?» (Псковская область) или «Пришлите, пожалуйста, в наш детский сад хотя бы пару килограммов «Азбуки». Наши дети тоже хотят учить буквы по вашим конфетам» (Алтайский край).

«Азбука» – это тоже плод коллективного авторства – потребителей и фабричного коллектива. Коль скоро я по натуре человек открытый, как моя мама говорила: «Ты у меня словно дом, который никогда на замок не закрывается», – такой же стала и моя производственная политика: всегда идти на контакт с нашими потребителями, не замыкаться в своей сугубо профессиональной сфере, как в скорлупе. Письма наших покупателей всегда воспринимались как добрая подсказка для творчества. «Вы – мастера, мы в вас верим. Хорошо бы создать конфеты с разными буквами на обертке, – писали нам родители малышей. – Дети станут собирать фантики и с удовольствием выучат буквы алфавита». И это письмо стало для нашей творческой бригады руководством к дей-

ствию. Так родилась «Азбука» с яркими рисунками: «А» – арбуз, «Д» – домик, «Р» – радуга... Кто из детишек того времени не сложил впервые в жизни из наших конфет свое первое слово «мама»... Так что и читать ребятишки учились по самой сладкой азбуке, созданной на Куйбышевской кондитерской фабрике!

Еще один вид конфет родился ... из обиды. Писали больные сахарным диабетом: «Неужели так сложно порадовать чем-то и нас? Или мы никому не нужны?» Признанному мастеру кондитерского дела Марии Петровне Саломыкиной я дала задание сложное и благородное – разработать рецептуру конфет для страдающих этим заболеванием. Благодаря этой волшебнице и появились шоколадные конфеты на сорбите (заменителе сахара), удостоенные бронзовой медали ВДНХ.

А у «Птичьего молока» – своя любопытная история. Рецептура нежных конфет-суфле, глазированных шоколадом, была разработана в Чехословакии, и в Советском Союзе была внедрена в производство в 1967 году. Отечественные фабрики получили возможность проявить собственное творчество, создавая собственные вариации этого популярного лакомства. Появлялись любопытные аналоги, но без ложной скромности скажу, что именно наше, куйбышевское «Птичье молоко» строгие эксперты-дегустаторы признали лучшим в стране. И покупатели неимоверным спросом подтвердили эту оценку.

Как художник о любой своей картине способен рассказать увлекательную историю, так и я – о каждом сорте конфет, рожденных на фабрике. Но все же ограничу себя лишь перечислением некоторых: «Грильяж в шоколаде» – это карамельно-ореховая масса, покрытая тонким слоем шоколада, карамель со сливочной начинкой «Ивушка», двухслойная карамель «У ну-ка отними!», «Кара-кум» – с тертым жареным миндалем и вафельной крошкой, шоколадные ракушки с пралиновой начинкой, желейные и помадные сорта конфет... Называю лишь те виды изделий, что мы сами разрабатывали, привнося в известные сорта собственную фантазию, помноженную на скрупулезное следование технологии: если мы придумали композицию из разных начинок, добавок, то она становилась законом для наших мастеров. Малейшее отступление от пропорций, замена составляющих элементов считалась нарушением технологической дисциплины. Медали ВДНХ и награды различных всесоюзных выставок и конкурсов подтверждали профессионализм куйбышевских кондитеров.

### «СЕКРЕТ ФИРМЫ»

Сколько раз мы слышали это выражение в его первоначальном значении, когда хозяева солидных предприятий сами держали в тайне все детали своего производства, особенно самых интересных новинок, за которыми охотились конкуренты. Я же, воспитанная в иной культуре в семье, когда маме и в голову