

# МОЛОЧНЫЙ КОРОЛЬ АЛЕКСАНДР ЧИЧКИН

ЕГО ПРОДУКЦИЕЙ НАСЛАЖДАЛАСЬ ЕВРОПА,  
А КАДРОВУЮ ПОЛИТИКУ ВЗЯЛИ НА ВООРУЖЕНИЕ ЯПОНЦЫ



# Р

Раннее утро. К летному полю московского аэродрома на Ходынке подъезжает солидный бородастый господин и пересаживается из автомобиля в собственный аэроплан модели «Фарман-VII». Несколько кругов над аэродромом, чтобы освежиться перед рабочим днем, — и на службу...

Молочный король Александр Васильевич Чичкин (1862–1949). Купец 1-й гильдии, крупный предприниматель, он любил говорить: «Поэты поэтами, но ведь и бочкою масла, и головкою сыра, и бутылкою вкусного молока можно в равной степени славить свое Отечество, служить благу и расцвету родной земли...»

## Учеба

В 1870 году в селе Коприно Ярославской губернии, где родился Александр Чичкин, открыли филиал Едимоновской школы молочного хозяйства. Школа была организована Николаем Верещагиным, братом художника-баталиста Василия Верещагина, и владельцем молочной фирмы Владимиром Бландовым, развивавшими промышленное сыроделие и маслоделие в России. Именно тогда появились пошехонский, костромский сыр и знаменитое вологодское масло.

Отрасли очень не хватало квалифицированных кадров, поэтому у Верещагина и Бландова возникла идея учредить школы, где из крестьянских детей будут готовить специалистов. В такую школу ходил и Саша Чичкин. Он продолжил учебу в Петровской сельскохозяйственной академии, а затем



Бландов оплатил стариков-опекающих в институте Луи Пастера в Париже и начал с оформлением беспроцентных кредитов для открытия молочного магазина.

Своими руками и деньгами выстроил курента!

### Работа

Работал Чичкин на совесть. Там не требовал и от поставщиков, и от своих сотрудников. Вот как описывали это очевидцы: «Вся работа шла с пола до потолка своими руками. Сидели на резиновых диванах, растворили мыло и соды, после все смыли, а заливали чистой водой. Все металлические части — дюбели, шурупы, кронштейны — красились краской из корабля. Выполняли эту работу саваннами после разлива молока».

Первые в Москве магазины с открытым номером телефона для доставки продуктов появились именно в магазинах Чичкина. Там же первым применят эффективный рекламный

каждое утро вчерашнее молоко демонстративно выливалось в канализацию. Ведь в магазинах Чичкина молоко было только свежайшим! Флеш-моб, как сказали бы сегодня, работал безотказно. От покупателей не было отбоя. А Чичкин стремительно расширил свою молочную империю.

К 1914 году в нее входили 91 магазин, молочный завод и творожно-сметанный филиал. Плюс по 5 магазинов в Одессе и Тбилиси, магазины в Харькове, Басу, Киеве, Ялте, Ростове-на-Дону. Облицованные белой плиткой фасады с надписью «А.В. Чичкин» стали выразительной приметой России. Причем название фирмы «А.В. Чичкин» писалось без общепринятой «ерь» на конце — так предприниматель подчеркивал свою устремленность в будущее...

### Система поощрений

На предприятиях Чичкина работали 3000 человек. Кадрам молочный король придавал особое значение, поскольку свою фирму воспринимал как семью: оплачивал сотрудникам учебу, предоставлял общежития и был убежден, что каждый из них, при желании, мог бы работать на его предприятиях всю жизнь.

Для этого король разработал эффективную систему поощрений работников. Первый уровень — «Рождение мечты и любви к профессии» — был рассчитан на подростков до 20 лет, которые только определялись в своем будущем. Сотрудники постарше переходили на уровень «Энтузиазм» и приступали к самостоятельной работе. Следующий уровень «Честолюбие и тщеславие» был определяющим для дальнейшей расстановки по должностям. Сотрудники в 30–40 лет работали на уровне «спокойное ожидание». К 40 годам они обычно уже занимали руководящие должности. Их высоко ценили за многолетний опыт и знания. К 50–60 годам работники достигали уровня «Исполнение мечты».

Все эти годы Чичкин вел записную книжку, названную им «Книга живота моего», в которую записывал характеристики и различные факты о своих подчиненных.

Кадровая система Чичкина работала без сбоев. В будущем его систему поощрений взяли на вооружение в Японии. А сеть его молочных магазинов стала лучшей в Европе.

### Наследие

После революции Чичкин уезжает во Францию (5 октября 1918 года его предприятия были национализированы). Правда, долго пробыть в эмиграции он не смог. В 1922 году молочный король возвращается. Но ждет его уже совсем другая родина. Екатерина Шульгина, жена Василия Шульгина, видного политика дореволюционной России, так описывала жизнь в Одессе в 1920 году: «Сначала были кооперативы, булочные, молочные магазины, торговал Чичкин,

\*1.2

Александр Чичкин — один из его московских магазинов на углу Пречистенского бульвара и Малого Афанасьевского переулка.

\*2

Очередь за молоком в магазин Чичкина, Москва. 1918 год.



но все это мало-помалу исчезало под ударами «социализма». Удивительно, как все менялось при приходе большевиков, останавливался привоз из деревни, закрывались, пустели магазины, замирала всякая жизнь...»

В годы НЭПа Чичкин вновь открывает в Москве молочный магазин. До 1928 года работает старшим консультантом Наркомата торговли СССР, тесно сотрудничает с Микояном. Но от «трудового перевоспитания» Чичкина это не спасло. Весной 1929 года его направляют в Северный Казахстан (г. Кустанай). Бывший миллионер теперь технолог и лектор. В ссылке он без записок и конспектов читает лекции об организации молочного производства.

В 1931 году Молотов и Микоян возвращают и восстанавливают Чичкина во всех правах. На



След в литературе

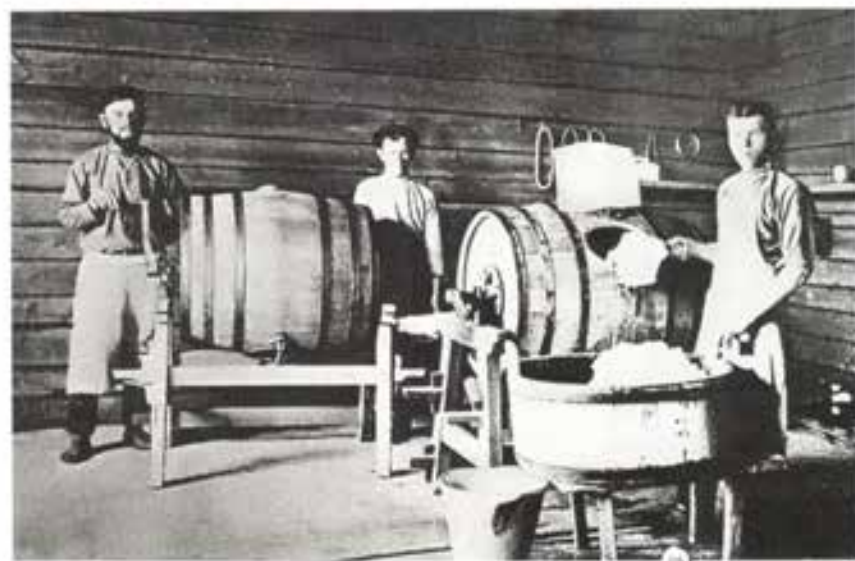
Упоминания о чичкинских магазинах находим в художественной литературе. В знаменитой повести Михаила Булгакова «Роковые яйца»: «Надо сказать, что вдова отца протоиерея Савватия Дроздова... основывает трудовую куроводную артель... Вдовыны яйца каждое воскресенье появлялись на стекловском рынке, а бывало, что они показывались и в стеклянных витринах магазина бывшего «Сыр и масло Чичкина» в Москве».

Вспомним и «Собачье сердце» — тот момент, где Шариков учится читать: «Израцовые квадратки, облицовывавшие угловые места в Москве, всегда и неизбежно означали «С-ы-р». Черный кран от самовара, возглавлявший слово, обозначал бывшего хозяина Чичкина...» А перед смертью герой естует: «Не видать мне больше Чичкина, и пролетариев, и краковской колбасы...»

Фирменная посуда

Сегодня любители антиквариата и коллекционеры за вполне подъемные деньги могут найти те самые фарфоровые банки для сметаны и сливок с фирменной надписью на синем «А.В. Чичкин». Современники называли Александра Васильевича «образцом русской деловитости». Он не боялся рисковать и экспериментировать, его оригинальная бизнес-концепция была обречена на успех...

И, увы, на забвение. Хотя, говорят, еще в середине XX века вблизи Арбата был переулок имени Чичкина...



**АНАСТАС МИКОЯН ОЦЕНИЛ ЗАСЛУГИ МОЛОЧНОГО КОРОЛЯ ОДНОЙ КОРОТКОЙ ФРАЗОЙ: «ХОЧУ, ЧТОБЫ НАШИ СОВЕТСКИЕ МАГАЗИНЫ БЫЛИ ЛУЧШЕ ЧИЧКИНСКИХ!»**



этапе индустриализации его знания и опыт стали очень нужны стране. Анастас Иванович высоко оценил заслуги Чичкина одной короткой фразой: «Хочу, чтобы наши советские магазины были лучше... чичкинских». Молочный король помогал развитию производства простокваши, ряженки, ацидофилина, творожных продуктов и молочнокарамельных смесей на заводах Поволжья, Закавказья, Ленинградской области и Карелии.

Во время Великой Отечественной войны Чичкин развивал молочное животноводство в Средней Азии. За эту работу он был удостоен благодарности Сталина. В 1942 году, в честь 80-летия, ему было присвоено звание «Ударник третьего пятилетнего плана».

\*4,5  
Фирменная тара для продукции молочного короля.

\*6  
Сыроварня начала XX века.



## ОБЕД МОЛОЧНЫЙ «ТЕ ЧИЧКИН»

Молочный суп с вермишелью  
Тефтели в молочном-сырном соусе  
Молочно-шоколадное желе



Молочный суп с вермишелью

**Ингредиенты:** молоко — 200 мл, вермишель — 80 г, сахар — 1,5 ст. л., соль — 0,5 ч. л., масло сливочное — 30 г и для подачи.

**Рецепт:** В кастрюле вскипятить молоко и довести до кипения на сильном огне. Затем убавить, в закипевшее молоко всыпать вермишель, сахар и соль. И сразу же добавить сливочное масло. На максимальном огне довести молоко до кипения. Снова убавить огонь и, периодически помешивая, проварить вермишель еще 3 минут. Вермишель должна остаться немного влажной в середине. Затем добавить столовую ложку сливочного масла. Перемешать и дождаться, пока масло полностью разойдется в молоке. Снять кастрюлю с огня, дать 5 минут настояться и подавать суп в тарелку, по желанию украсив сливочным соусом.



Тефтели в молочном-сырном соусе

**Ингредиенты:** фарш мясной — 200 г, лук — 0,5 стак., молоко — 200 мл, вермишель — 80 г, чеснок — 2 зубчика, яйцо — 1 шт., сыр — 2 ст. л., соль, перец — по вкусу, масло сливочное — для жарки.

**Рецепт:** Распустить в кастрюле фарш смешать с остывшим луком. Сформировать тефтели и выложить в форму. Слить суп. Смешать муку, соль, перец и молоко. Добавить чеснок и майонез. Также добавить сыр, натертый на мелкой терке. Все тщательно перемешать. Залить тефтели молочным-сырным соусом. Поставить закипевшим разогревать до 200 градусов на 25–30 мин. Горячие тефтели можно украсить зеленью.



Молочно-шоколадное желе

**Ингредиенты:** молоко — 500 мл, желатин — 17 г, сахар — 2 ст. л., шоколад черный — 50 г.

**Рецепт:** Распушить желатин в 1 ст. л. теплой воды и нагреть молоко в сотейнике. Шоколад поломать на кусочки поменьше, выложить в форму для микроволновой печи, влить 150 мл молока и отправить в микроволновку на 2 минуты — растопить шоколад. В распущенный желатин добавить 100 мл молока и отправить желатин на 1–2 минуты в микроволновку. Достать желатин и хорошо перемешать, чтобы он полностью растворился. В миску с шоколадом добавить третью часть желатина. Остальной влить в оставшиеся 250 мл молока и добавить сахар. Хорошо все перемешать. В формочки выливаем порционно послойно желе разных цветов. После каждого слоя отправить на 20 минут в холодильник застыть. И так, пока не закончится желе. Перед подачей украсить желе листочками мяты, тертым белым шоколадом и орешками.

**МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ**

**А. В. ЧИЧКИНЪ.**

Москва, Одесса, Киев, Харьков, Ростов  
на Дону и Екатеринославь.

**Из Москвы:**  
**ЦЕНТРАЛЬНАЯ МОЛОЧНАЯ**  
Петровка, д. № 17. Телефон № 723.

**Доставка молока и молочных продуктов из дома в своих фуражах.**

**Удальцов:** 1) Улица Малый Пятницкий и Тургеневский бульвары; 2) Чертановский; 3) Пресненский; 4) Останкинский; 5) у Арбатовской станции; 6) Рязанский; 7) улица Арбата и Голосовский переулок; 8) улица 4-я Тургеневская; 9) улица Савская; 10) ул. Копейников; 11) Тургеневская ул.; 12) у Ст. Тургеневской; 13) ул. Сахарова; 14) Арбат, проезд Обухово; 15) Рязанский проезд; 16) улица 4-я Савская; 17) улица Ядровская; 18) Тургеневская; 19) Мещинский бульвар; 20) Крестовый переулок; 21) Тургеневская ул.; 22) Давыдовский; 23) Смоленский; 24) Смоленский; 25) Валуевский; 26) Краснохолмский переулок; 27) Сахаровский; 28) Орловская; 29) Пятницкий; 30) Петербургская; 31) Новокосинский; 32) Рязанский; 33) улица Мещинская и Крестовый; 34) Голосовский; 35) Кузнецкий проезд; 36) Мещинский; 37) Сахаровский; 38) Голосовский; 39) Фундукский; 40) Сахаровский; 41) Сахаровский; 42) Сахаровский; 43) Сахаровский; 44) Сахаровский; 45) Сахаровский; 46) Сахаровский; 47) Сахаровский; 48) Сахаровский; 49) Сахаровский; 50) Сахаровский; 51) Сахаровский; 52) Сахаровский; 53) Сахаровский; 54) Сахаровский; 55) Сахаровский; 56) Сахаровский; 57) Сахаровский; 58) Сахаровский; 59) Сахаровский; 60) Сахаровский; 61) Сахаровский; 62) Сахаровский; 63) Сахаровский; 64) Сахаровский; 65) Сахаровский; 66) Сахаровский; 67) Сахаровский; 68) Сахаровский; 69) Сахаровский; 70) Сахаровский; 71) Сахаровский; 72) Сахаровский; 73) Сахаровский; 74) Сахаровский; 75) Сахаровский; 76) Сахаровский; 77) Сахаровский; 78) Сахаровский; 79) Сахаровский; 80) Сахаровский; 81) Сахаровский; 82) Сахаровский; 83) Сахаровский; 84) Сахаровский; 85) Сахаровский; 86) Сахаровский; 87) Сахаровский; 88) Сахаровский; 89) Сахаровский; 90) Сахаровский; 91) Сахаровский; 92) Сахаровский; 93) Сахаровский; 94) Сахаровский; 95) Сахаровский; 96) Сахаровский; 97) Сахаровский; 98) Сахаровский; 99) Сахаровский; 100) Сахаровский.

**Въ Одессе:**  
1) Александровская ул.; 2) Косиной; 3) улица Дербябинский и Петербургской улиц; 4) улица Тургенев.

**Въ Киеве:**  
Крестовый; 2) Петербургский.

**Въ Харькове:**  
1) Тургенев ул.; 2) Рязань; 3) Николаевская ул.; 4) Голосовский проезд.

**Въ Ростове на Дону:**  
1) Тургеневский проезд; 2) Плещинский; 3) 4-я Савская ул.; 4) Сахаровский.

**Въ Екатеринославии:**  
Сахаровский; 2) Мещинский.

**СВОИ ЗАВОДЫ:** из Кавказа, из Нюстремской и Ярославской губ.  
Москва, Одесса и др. города ЧИЧКИНЪ.

7

Реклама — двигатель торговли!