Текст

Булочная Филиппова всегда была полна покупателей. В дальнем углу вокруг горячих железных ящиков стояла постоянная толпа, жующая знаменитые филипповские жареные пирожки с мясом, яйцами, рисом, грибами, творогом, изюмом и вареньем. Публика — от учащейся молодежи до старых чиновников во фризовых шинелях и от расфранченных дам до бедно одетых рабочих женщин. На хорошем масле, со свежим фаршем пятачковый пирог был так велик, что парой можно было сытно позавтракать. Их завел еще Иван Филиппов, основатель булочной, прославившийся далеко за пределами московскими, калачами и сайками, а главное, черным хлебом прекрасного качества

Прилавки и полки левой стороны булочной, имевшей отдельный ход, всегда были окружены толпами, покупавшими фунтиками черный хлеб и ситный.

— Хлебушко черненький труженику первое питание, — говорил Иван Филиппов.

— Почему он только у вас хорош? — спрашивали.

— Потому, что хлебушко заботу любит. Выпечка-то выпечкой, а вся сила в муке. У меня покупной муки нет, вся своя, рожь отборную покупаю на местах, на мельницах свои люди поставлены, чтобы ни соринки, чтобы ни пылинки… А все-таки рожь бывает разная, выбирать надо. У меня все больше тамбовская, из-под Козлова, с Роминской мельницы идет мука самая лучшая. И очень просто! — заканчивал всегда он речь своей любимой поговоркой.

Черный хлеб, калачи и сайки ежедневно отправляли в Петербург к царскому двору. Пробовали печь на месте, да не выходило, и старик Филиппов доказывал, что в Петербурге такие калачи и сайки не выйдут.

— Почему же?

— И очень просто! Вода невская не годится!

Кроме того, — железных дорог тогда еще не было, — по зимам шли обозы с его сухарями, калачами и сайками, на соломе испеченными, даже в Сибирь. Их как-то особым способом, горячими, прямо из печки, замораживали, везли за тысячу верст, а уже перед самой едой оттаивали — тоже особым способом, в сырых полотенцах, — и ароматные, горячие калачи где-нибудь в Барнауле или Иркутске подавались на стол с пылу, с жару.

Филиппов был разборчив и не всяким случаем пользовался, где можно деньги нажить. У него была своеобразная честность. Там, где другие булочники и за грех не считали мошенничеством деньги наживать, Филиппов поступал иначе.

Огромные куши наживали булочники перед праздниками, продавая лежалый товар за полную стоимость по благотворительным заказам на подаяние заключенным.

Испокон веков был обычай на большие праздники — рождество, крещение, пасху, масленицу, а также в «дни поминовения усопших», в «родительские субботы» — посылать в тюрьмы подаяние арестованным, или, как говорили тогда, «несчастненьким».

Булочные получали заказы от жертвователя на тысячу, две, а то и больше калачей и саек.

Главным центром, куда направлялись подаяния, была центральная тюрьма — «Бутырский тюремный замок». Туда со всей России поступали арестанты, ссылаемые в Сибирь, отсюда они, до постройки Московско-Нижегородской железной дороги, отправлялись пешком по Владимирке.

Наживались на этих подаяниях главным образом булочники и хлебопекарни. Только один старик Филиппов, спасший свое громадное дело тем, что съел таракана за изюминку, был в этом случае честным человеком.

Во-первых, он при заказе никогда не посылал завали арестантам, а всегда свежие калачи и сайки; во-вторых, у него велся особый счет, по которому видно было, сколько барыша давали эти заказы на подаяние, и этот барыш он целиком отвозил сам в тюрьму и жертвовал на улучшение пищи больным арестантам. И делал все это он «очень просто», не ради выгод или медальных и мундирных отличий благотворительных учреждений.