

ВОТ ТАКИЕ ПИРОЖКИ

Пирожковая «Хозяюшка» на Московском проспекте, 192, открылась в 1956 году и работает там до сих пор. В преддверии 100-летия нашего района мы отправились в это легендарное заведение, познакомимся с его директором Валерией Николаевной Романовой и вместе с кошкой Мусей отведали знаменитых пирожков.



**100 лет
Московскому
району**

Хорошо в стране Советской жить

Рано утром небольшой зал пирожковой, украшенный к Новому году, уже полон людей. Посетители забирают со стойки выдачи свои заказы и отправляются завтракать – кто-то сидя, кто-то стоя. В небольшом закутке, именуемом кассой №1, на протянутой через большое окно нитке висят ценники, написанные от руки: «ватрушка с творогом – 28-00», «беляш – 44-00», «сметана 20% – 29-00», «чай с сахаром – 12-00». Кофе и чай наливают в винтажные советские кружки с синим расписным узором, некоторые посетители сами и убирают их за собой. На стуле, приставленном к батарее, спит чёрно-белая кошка, не обращая внимания на всеобщую суету и звон посуды.

Справа от буфета – вход на кухню, а дальше, в конце узкого коридора, кабинет директора. Из маленькой комнатки, половину которой занимают два огромных холодильника и полки с продуктами, Валерия Николаевна следит за производством. В белом халате и того же цвета вязаном берете она сидит перед большим монитором, транслирующим записи с камер на кухне и в зале, и время от времени отвечает на звонки.

коммунальных квартир и общежитий вокруг такое место было необходимо, чтобы люди, бегущие на работу или возвращающиеся домой, по пути могли быстро перекусить. Открывалась пирожковая в семь утра и работала до девяти вечера. В этом же доме находились книжный магазин (нынешний ресторан «Мама Рома»), парикмахерская, гастроном, кафе-мороженое «Чебурашка» и знаменитая на весь Ленинград чебуречная со стороны Бассейной.

– Мальчики из «Трёх мушкетёров» в этой чебуречной сидели, человек восемь. Там был коньяк и вина хорошие. Чебуречная славилась. А главный мушкетёр Боярский до сих пор к нам заходит, обычно по вечерам. Берёт два беляша, кофе, – говорит Валерия Николаевна, произнося «кофе» с «э» на конце. – В 90-е всё продали, переделали в кафе и рестораны, чебуречную отдали под банк. Одни мы, самые старые, остались. Всё прошли: и страхи, и бандитов, и перекупщиков. В начале 90-х годов все вышли на аренду, и мы тоже, с последующим выкупом. И когда появился указ, что можно отделяться по своим точкам, подали документы, прошли все комиссии и стали работать самостоятельно. Мы тогда первые



Добрый хлеб

Пирожковая открывается в восемь утра, повара начинают работу в шесть: ставят тесто, чтобы оно «выходилось», делают заготовки. Ненадолго в маленькую комнатку забегает старшая по смене – Валерия Николаевна зовёт её Любой. Она работает в пирожковой пять лет: устроилась сразу же, как переехала в Московский район.

– Мне здесь очень нравится: качество, коллектив, Валерия Николаевна у нас замечательная. Своими кулинарными навыками, делюсь с другими девочками, показываю, объясняю, – улыбается Любовь.

– У нас всё делают вручную, – продолжает директор «Хозяюшки», показывая на монитор. – Здесь работают хорошие люди, я им доверяю, но за производством надо постоянно следить, быть на месте. Недавно ушли на пенсию несколько сотрудников, проработали по 20 лет. Временных людей у нас нет. Чтобы выпекать хлеб, надо быть добрым человеком. Через хлеб идёт добро! А если ты со злобой делаешь, то ничего не получится. Бывает, видишь, как у кого-то то неладно, это неладно. А другая придёт: аккуратница, быстрая, ловкая. Таких и берём.

Рецепты, по которым готовят в пирожковой, сохранились ещё с советских времён. Никаких добавок и заменителей. Мука высшего сорта, сахар, дрожжи, натуральные начинки, хороший чай, кофе со сгущёнкой. Постоянные посетители и сотрудники уже не представляют город без этого места с любимой выпечкой, очередями и кошкой Мусей. Поэтому все так болезненно восприняли, когда в «Хозяюшку» пришли телевизионщики из программы «Ревизорро».

постоянные клиенты. Жители приходят – берут по две сосиски в тесте, пирожок, кофе, сметану. И сыты, и довольны. Если нас закроют, кто обрадуется? У меня в день – несколько сотен посетителей. А так куда они пойдут? В кафе их? – тревожится Валерия Николаевна. После паузы продолжает уже спокойным тоном. – Это такой большой труд. Морковку надо начистить, отварить, натереть, заправить. Капусту шинковать, жарить. Мясо и печенье в пекле с луком приготовить. Всё

Чтобы выпекать хлеб, надо быть добрым человеком. Через хлеб идёт добро!

– Летучая эта... – не находит слов Валерия Николаевна. – Такую грязь они показали. Злоба у людей. А мы за все эти годы ничего не нарушили. Даже когда одни пирожки с рисом делали, то и они были настоящие.

– Всё хорошо, только цены бы не поднимали и продукты были бы получше. Разница между продуктами в советское время и сейчас очень большая. Цены стараемся держать более-менее. Если сильно поднимем, посетителей не будет. Хотя весь Московский район – наши

как дома делаем. Надо постоянно работать, постоянно находиться здесь. Жалко только, что время так быстро уходит.

Рядом с маленькой комнаткой гудит кухня. В зале у столов почти нет свободных мест. Друг за другом из пирожковой выходят люди с большими полиэтиленовыми пакетами, через которые просвечивают пирожки, бляшечки и ватрушки, и быстрым шагом направляются кто куда.

Анастасия Бочкарёва,

фото: Татьяна Лапотникова



24 декабря Валерия Николаевна отметила 80-летний юбилей.

– Я в Московском районе работаю уже 60 лет, а в пирожковую пришла в 1983, – рассказывает она. – В 60-х годах была завпроизводством. Раньше ведь существовал трест столовых Московского района, и в каждой точке – завпроизводством, так называемый шеф-повар. 15 лет я отработала в школе №526 на Алтайской. Детей тогда училось там полторы тысячи. К актовому залу была пристроена кухня. Накрывали сразу на 200 человек. А сейчас не верят, что за одну смену можно накормить горячей едой столько людей. Так больше не умеют работать.

Сама себе «Хозяюшка»

То, что в доме у Парка Победы расположится заведение общественного питания, предполагалось уже на стадии строительства. При большом количестве

назвались «Хозяюшкой». В то время были «Наташки», «Маньки», «Ваньки». Думали-думали. Хотели «Екатериной». А потом решили: «Хозяюшка».



МОСКОВСКИЙ РАЙОН. ТОГДА И СЕЙЧАС

Дорогие читатели и жители округа Гагаринское! В 2019 году мы отмечаем 100-летие Московского района. В связи с этой знаменательной датой приглашаем вас принять участие в создании рубрики в газете, посвящённой нашему району.

Мы ждём от вас фотографии Московского района, сделанные в прошлом вами, вашими близкими или друзьями. На фото желательно указать дату и место съёмки. Комментарии и истории, связанные с фотографиями, также приветствуются!

Свои снимки и заметки можно направить на электронную почту: gazeta@mogagarinskoe.ru, принести лично или прислать по адресу: **Витебский пр., д.41, корп.1** (для газеты).