

# Царете на българския шоколад

**Навярно много обичате шоколад, който има успокояващ ефект върху нас, събужда приятни усещания като при влюбването. Източник е на енергия, прави кожата по-млада и увеличава притока на кръв в мозъка. Производството му днес е голяма индустрия в световен мащаб, а швейцарците са на челното място по консумация. Първата пък създадена машина за изработването му е сътворена в Барселона през 1870 г.**

**Б**ългарите не закъсняват много с производството му. Едва ли знаете кои производители полагат основите на шоколадовия бизнес в България и как постепенно той завладява пазара ни. Шоколадът е бил в началото толкова непопулярен, че някакъв провинциален свещеник написал до производителя му Велизар Пеев: „Ако шоколадът е течност, пратете ни една бутилка да го опитаме“.

Един от най-известните шоколатиери в София е именно Велизар Пеев. Той е придворен доставчик на княз Фердинанд. После и Борис III станал почитател на какаовото изкушение. Пеев доставя на двореца шоколадови бонбони, които се произвеждат по специална поръчка. Те са предоставяни на царските особи в луксозна дървена кутия. На нея с красив шрифт е изписано „Царска“. Точно тези, вероятно великолепни на вкус бонбони, се поднасяли на гостите по време на царските приеми и балове.

Велизар Пеев се хванал със сладкарския занаят в късна възраст – на 42 години. След време е дългогодишен член в управата на Софийската търговско-индустриална камара именно поради шоколадовия си бизнес. Роден е в Чирпан и завършва гимназия в Пловдив. Учи във Военното училище и е произведен в офицерски чин. Назначен е в Шуменския артилерийски полк, а после е командирован в оръжейния завод в Тула (Русия), където изучавал техническото производство на въоръжението. Участвал е в Сръбско-българската война.

След армията се занимавал със строителство, но това вероятно не му е била работа по сърце. През 1901 г., когато се захванал с производството на шоколад, продуктът не бил известен у нас, дори се смятал за лукс. Преди да тръгне към бизнеса, той учил година във френските заводи „Сави

Жан-Жан“. От там довел френските майстори и 12 работници. Разбира се, рискувал, заложил къщата си, за да построи първата си работилница. Никой не вярвал в успеха му, но работел от сутрин до вечер, а в онези години единствено по този път се стигало до сполуката и общественото признание.

След време вдигнал фабрика на четири етажа на ул. „Екзарх Йосиф“, близо до Халите. Подредил модерни машини, назначил 250 работници. В нея се произвеждали обикновени бонбони, карамелови и луксозни. Наред с шоколадовите бонбони във фабриката се правели бисквити, имало цех за обработване на сурово какао и какаово масло. Предвидени са помещения за производство на кутии – метални и картонени. Също дърводелска работилница, където се правят опаковките за луксозните бонбони. Погрижил се и за работниците – осигурил им кухня и баня.

Открил и втора фабрика, която се намирала на мястото на някогашния Партиен дом. Работниците му се увеличавали, а собственикът се стремял да оборудва помещенията с модерна за времето апаратура – журналистите я определят като „последна дума на техниката“. Притежавал специални машини, които отделяли люспите на какаовите зърна, които след това се изпичали при определена температура. Във фабриката имало и техника за смилането им на прах и смесването им с други субстанции, за да се превърнат в чудесен шоколад. Пеев отваря и два фирмени магазина, в които продава сладките изкушения за гражданите на столицата. Единият се намирал на ул. „Екзарх Йосиф“ и предлагал стоки на едро и дребно, в него пазарували повече хора от провинцията. Вторият луксозен магазин се намирал под хотел „Юнион Палас“, от него купували заможни и изтънчени ценители на сладкото.

През 1922 г. Велизар Пеев изнесъл производството си в Своге. В този град става и един от съдружниците в създаването на предприятия за производство на глюкоза. В Своге построил нова фабрика, която функционира и до днес. Две години по-късно се образува „Велизар Пеев и снове“ АД с шест милиона лева капитал, дялове имат и дъщерите му. Бизнесът се превръща в семейна кауза. Производството на Велизар Пеев остава в рамките на България – съществували множество причини той да не търгува с чужбина. Една от тях са митническите тарифи и високите цени на захарта. Но все пак изнася бисквити за Египет.

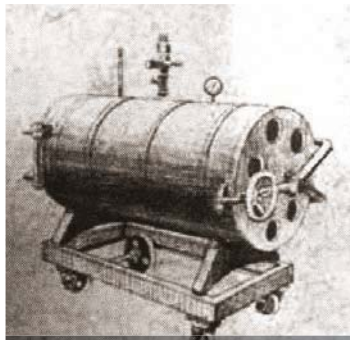
След смъртта на Велизар Пеев-баща, големият му син, който носи името му, става главен директор. Той се занимава с технологията, а по-малкият Боян, който е юрист, е административен ръководител. Към края на 20-те години на миналия век двамата синове притежават значим бизнес. Той държи голям дял от пазара на сладкарски произведения в София и продава в различни градове в провинцията.

Шоколадовите изделия с марка „Велизар Пеев“ печелят първо място на международните панаири в Берн, Париж и Виена. През 1947 г. фабриките са национализирани. Истината е, че точно Велизар Пеев става известен като „цар на шоколада“. Не мислете, обаче, че той е единствен, който се захваща с печелившия бизнес.

Една от първите сладкарски работилнички у нас след Освобождението е създадена от Георги Ъондов, който се преселил със семейството си от Крушево. Станал чирак при гръцки сладкари, но те фалират и търговията спира. Оставят на чирака си помещението и оборудването. През 1872 г. Ъондов започва самостоятелно производство, като преди това получава кредити от производители на захар. Скоро отваря сладкарница – „Цариградска“. Сигурно



Велизар Пеев



Машината, с която правели „шуплив шоколад“



Фабриката за шоколад, бонбони и бисквити на Велизар Пеев



Фирмен магазин на фабрика „Балъкчиев“



Колата, с която фабрика „Пеев“ доставяла на клиентите сладките изкушения



Реклама на шоколад



Фабриката за бонбони и шоколад „Ст. Балакчиев“



Фабриката за шоколад и бонбони на Балакчиев

ФАБРИКА — ШОКОЛАДЪ — БОНБОНИ  
ГЪНДОВЪ & СИНЪ — СОФИЯ

Днешни цѣни на наши фабрикатъ:

Шоколадъ кремъ	100, 50, 25 парч. кут.
Цигари шокол.	100 парч.
Нувартиуръ блокъ	3 кгр.
Какао блокъ	3 кгр.
Бонбони атлазъ кисели	
Бонбони атлазъ шоколадни	
Бонбони мента, малинки	
Карамели Царски	
Карамели Театъръ	
Карамели Руски	
Карамели Танго	
Фонданъ Бонбони	
Салонъ Бонбони	
Гумени Бонбони	
Докумъ разезъ:	
1 кутки около 60 парчета	
1 " " " 30	
7 кутки отъ 20 ст. и 5 кутки отъ 30 ст.	
15 " " " 10	
1 кутки 5 килограма бруто	кгр.
1 сандъче	10

Документ, от който се вижда какви артикули е произвеждал Гъндов във фабриката си



Гъндов



бизнесът му потръгва, защото вдига и собствена къща, а в приземието мести работилницата си. Търговията се разраства и през 1907 г. започва фабрично производство на бонбони, шест години по-късно има отделение за шоколад. През 1913 г. Ѓондов си отива от живота, но синът му Наум поема занаята и построява модерна фабрика на „Алабин“. Налага се да поделител бизнес с Христо Райков, но неспирно работи върху идеите си. През 1934 г. двамата мъже започват производство на „шуплив шоколад“ или известният аерошоколад. Внасят и машина за производството му. Ето как е описана технологията: „Шоколадовата маса представлява емулсия от смляно какао на зърна, какаово масло, захар и други допустими от законите на страната вещества... В полутечната или течна шоколадна маса може да се емулсира въздух или друг химически неутрален към шоколадовата маса и допустим по отношение на вкуса газ. Приготвя се съд, който може да издържи високо налягане – напр. 25 атмосфери. Във вътрешността на този съд се слага бъркачка за шоколад. Съдът се снабдява отдолу с кран за изтичане на течностите, а отгоре с кран за вкарване на газ. Снабдява се с помощни измерителни уреди – манометър и термометър...“.

Долу горе по същото време на ул. „Овче поле“ в Ючбунар, близо до днешния „Женски пазар“, отваря врати малка работилница, а после преграства във фабрика. В нея работят 170 човека. Тя е на Арон Бераха. Той започва производството на вафли „Български артист“ и обещава, че те ще са превъзходни. В тях има картончета с образите на Адриана Будевска, Сава Огнянов, Кръстьо Сарафов, Н. О. Масалитинов и други наши актьори от Народния театър. Ако децата съберат определено количество картончета с образите на актьорите, получават награди. Сред тях са билети за футболни мачове и кино, туристически раници, трамвайна карта за три месеца. Предприемчивият Арон Бераха си отива от живота през 1944 г. Наследниците му отиват да живеят в Изрел. Въпреки национализацията на фабриката, тя продължава да произвежда захарни изделия с името „Малчика“.

Близо до първата работилница на Бераха на ул. „Отец Пайсий“, в една от пресечките на „Пиротска“,

се намирала сладкарската работилница на Аврам Чалъовски. Никой не подозирал дори до какви успехи ще достигне той, за да се превърне в първия на Балканите, който произвежда мляко и яйца на прах, които и до днес се съдържат в сладките. В началото на своята работа прави хубава тахан халва, която се харчи добре. После отваря и фабрика, но и помещение за сусамово масло. Създава и втора фабрика в Бургас. Двете са обединени под общото име „Индустриална къща за производство на захарни изделия, растителни масла, тахан, какао, шоколад, бисквити, карамел и пр., основана през 1898 г.“. Открива и трети клон на бизнеса си на гара Искър. Там прави растителни масла, глюкоза и нишесте. Получава сребърен медал на изложение в Милано, награден е със златен медал в Лондон. Следват и други награди, които доказват овладяването на тънкостите в работата. Интересно е, че той печели пари, но е и голям дарител на църкви и манастири: Зографския, Рилския, Бигорския. Аврам Чалъовски създава фондация за подпомагане на бедни, болни и сираци, които са от работнически семейства. Опрощава дълговете на всичките си длъжници.

Името на Стефан Балъкчиев също се свързва с шоколадовата индустрия у нас. Той идва от Битоля в София през 1885 г. Първо се занимава с железарство. Съпругата му Анастасия правела вкусни сладки и започнала да печели добре от курабийките си. Като видял колко добре върви търговията ѝ, Стефан Балакчиев загърбил железарството и направил сладкарска работилничка в двора на къщата си. Грабнал един куфар и заминал с трена за Виена. Там посещавал курсове, свързани с готварството и сладкарството. Върнал се в родината и построил фабрика за захарни изделия „Малина“ на бул. „Сливница“. Фабриката се поела от сина му Антон, който разнообразил производството. Наследникът му започнал производството на аерошоколад. Отворил осем магазина в София, Пловдив, Русе, Варна, Бургас, Кюстендил и Видин. Антон не остава само в тази сфера – направил фабрика за глюкоза в Русе, циментовия завод „Лев“ в Плевен, „Български железни заводи“ в Перник. Когато

идва новата власт, фабриките са национализирани, както става и с тези на останалите, свързани с шоколада.

Стефан Балакчиев успява да преграде сладкарския занаят на Арон Бераха, който работи шест години във фабриката му „Малина“. В съдружие с братята Емил и Нисим вдигнал собствена фабрика, която има 60 машини и 150 работници. Бераха пък е първият у нас, който започнал да произвежда шоколад на блокчета.

Шоколадът се превръща в предпочитана стока в столицата и производителите му се увеличават. Аврам Чалъовски, през 1908 г., също построил фабрика за захарни изделия. Дори не си и помислял, че ще стане придворен доставчик. Фабриката се намирала на ул. „Отец Пайсий“ и правела локум и тахан халва, бисквити, карамел, какао, разбира се и любимия шоколад. През 1929 г. дружеството е успяло да създаде две фабрики. В тях има две рафинерии, млечно отделение, такова за направа на тахан. Създава собствена електроцентрала.

По софийските улици в началото на миналия век се движели фирмени автомобили. На тях е изписано „Щастие“, но те не са познати само в столицата. Тези рекламни коли допринесли за разпространяване на сладките изкушения по онова време от адрес на адрес. Тя е собственост на друг предприемчив човек Стефан Тодоров, който през 1937 г. построил фабрика „Обеля“. Наложил се като един от добрите производители, а и бил най-младият.

Преди да се появят тези фабрики, които произвеждат шоколад в София, е имало турци, албанци и гърци, които предлагали своите сладки изкушения. Списъкът им е дълъг – тахан халва, локум, бяло сладко, кифли, пасти и още... Те се изработвали ръчно с истинско мляко, брашно, масло и яйца. Днес можем само да си мечтаем да опитаме от тях. А шоколадът – той вероятно също няма онзи вкус от миналото, който познаваме днес, защото в него се слагат подобрители, палмова мазнина и други неестествени аромати. Но затова пък всеки от нас може да си го позволи.

Източници на снимките: Зорница Велинова, Мира Маркова, Ивайло Начев, „Фабрики и личности в Софийската индустрия от Освобождението до 40-те години на XX век“, Университетско издателство „Св. Климент Охридски“, 2017 г. ◆