

АД КАРЧОМНАЙ ГАРЭЛКІ ДА КАЗЁННАЙ ВОДКІ. МОЦНЫ АЛКАГОЛЬ НА ГРОДЗЕНШЧЫНЕ Ё XIX – ПАЧАТКУ XX СТ.

Крыніца публікацыі:

Вашкевіч, А. Ад карчомнай гарэлкі да казеннай водкі. Моцны алкаголь на гродзеншчыне ў XIX – пачатку XX ст. [Электронны рэсурс] / Андрэй Вашкевіч // harodnia.com. – Рэжым доступу : <https://harodnia.com/be/33-content-belarusian/709-vashkevich-andrej-radzyuk-ales-ad-karchomnaj-garelki-da-kazionnaj-vodki-motsny-alkagol-na-grodzenshchynе-u-khikh-pachatku-khkh-st>. – Дата доступу : 01.06.2020. – на бел. мове. – фота.

У 1795 г. Гродзеншчына больш чым на сто гадоў увайшла ў склад Расійскай Імперыі. На беларускіх землях паступова ўводзіліся расійскія законы, аднак у некаторых сферах гэты працэс зацягнуўся больш чым на палову стагоддзя. Напрыклад, у шаснаццаці заходніх губернях Расійскай Імперыі, тэрыторыі якіх раней былі часткай Рэчы Паспалітай, за прывілеяваным саслоўем (шляхтай, дваранамі) было захавана права на вытворчасць і рэалізацыю алкагольных напояў, у тым ліку і гарэлкі (права прапінацыі).

Уласна расійскія дваране такой прывілеі не мелі, а на нашых землях царскі ўрад хацеў выклікаць сімпатыі мясцовай шляхты і таму захаваў для яе такую важную крыніцу даходаў.

Згодна Маніфесту Аляксандра I ад 29 верасня 1810 г. у “прывілеяваных губернях” была захавана свабода вінакурэння і продаж гарэлкі па той жа сістэме, што і ў часы Рэчы Паспалітай. З 1811 па 1851 г. акцыз на спіртное браўся толькі ў гарадах. У вёсцы і ў мястэчках дазваляўся вольны продаж, прычым памешчыкі выплачвалі адмысловую вінакурную пошліну за кожнага прыгоннага селяніна. Памешчык выплачваў збор з разліку адно вядро гарэлкі на кожнага селяніна. Выходзіла тэарэтычна, што памешчык, які не меў сялян, мог выганяць колькі заўгодна “гарэлага віна”, не выплачваючы наогул ніякага падатку[1]. Пытанне для яго стаяла толькі ў месцы рэалізацыі свайго алкаголю.



Перагонны куб на гравюры 19 ст.

У гарадах усталёўваліся сярэднія цэны на звычайную гарэлку (віно), ардынарныя гарэлкі, гарэлкі вышэйшых гатункаў, мёд, піва. Акцыз складаў звычайна 1 рубель за адно вядро[2]. Аж да пачатку 1850-х гг. акцыз збіраўся або гараджанамі, або казнай. Старыя падаткі з вінаробаў – прапінацыйны і кансумпцыйны праіснавалі даўжэй за ўсё ў Беластоцкай вобласці, якая была скасавана ў 1843 г.

Гарадзенцы традыцыйна пілі шмат. Да прыкладу, у 1814 годзе шэсць тысяч жыхароў Гродна выпілі мільён бутэлек гарэлкі. Калі палічыць, што адна чвэрць складае прыкладна 2,8–3 літры, а гарэлка мела крэпасць 35–38%, то атрымаецца, што за год кожны жыхар Гродна ўжыў прыкладна 15 літраў чыстага спірту! І гэта без уліку піва і мёду! Да 1816 г. у Гродзенскай губерні спажывалася больш за 10 млн. гарнцаў гарэлкі[3]. У агульным выходзіла да 7 вёдзер алкаголю на чалавека з улікам піва і мёду.[4] Некалькі тысяч вінакурных заводаў, каля сямі тысяч корчмаў у вёсках і столькі ж шынкоў у гарадах давалі магчымасць любому, хто жадаў, проста і хутка задаволіць сваю смагу.



Карчма ў Рэчы Паспалітай

Уся Беларусь пакрылася густой сеткай вінакурняў. На вінакурняху памешчыкаў працавалі прыгонныя сяляне. Праца гэтая залічвалася ім у паншчыну. Галоўным матэрыялам для вырабу гарэлкі на змену жыту і пшаніцы ў першай палове XIX ст. прыходзіць бульба. Таксама дзеля гэтых патрэб выкарыстоўваліся і буракі. Што тычыцца бульбы, то да канца XVIII ст. на Гродзеншчыне гэта была культура досыць малапашыраная. З інвентароў таго часу вядома, што на гарадах яна займала менш месца, чым амаль невядомы цяпер нашым агароднікам пастарнак або "бацвінне" (нашы продкі любілі ўжываць у ежу лісце буракоў больш, чым карняплоды). На пачатку XX ст. для вінакурэння ў неўраджайныя гады таксама пачынае выкарыстоўвацца кукуруза, якая дзеля гэтых мэт закупалася на Украіне[5].



У XIX ст. сітуацыя змянілася. Бульбу было проста вырошчваць, яна давала добры выхад гарэлкі, таму памешчыкі пачалі засаджваць ёю палі. Аб той ролі, якую адыгрывала дадзеная культура на Гродзеншчыне ў гэты час сведчыць хаця б прашэнне габрэйскіх старшын да губернскіх улад, якое датуецца 1845 г. У гэтым звароце старшыні многіх гарадскіх іўдзейскіх грамад (Індурскага, Азёрскага, Мастоўскага, Крынскага, Бераставіцкага і інш.) скардзіліся на мясцовых памешчыкаў, якія, на іх думку, у сітуацыі небяспекі голаду з-за неўраджаю зерневых, забаранілі продаж бульбы. Фактычна, як вынікае з гэтага дакумента, гэта была змова манапалістаў з мэтай забяспячэння прыбытковасці сваіх гаспадарак за кошт высокіх цэн на гарэлку, на выраб якой памешчыкі планавалі ўжыць усю бульбу. Апошняя, з слоў старшын, была іх адзіным сродкам харчавання і надзеяй на выжыванне ўсіх яўрэйскіх жыхароў у існуючай сітуацыі. У сваю чаргу землеўладальнікі ў асобе мясцовага маршалка дваранства апраўдваліся, што бульба сапраўды імі была прыхавана для вырабу гарэлкі, але не дзеля ўласнай нажывы, але выключна для паратунку свойскага быдла: “паўстрымаць бардай ад падзяжу быдла, якое перажыла мінулую зіму, больш з вінакурэння няма ніякіх прыбыткаў”[6].

Прааналізаваны вышэй дакумент цікавы нам яшчэ і тым, што акрамя важнасці бульбы ў вінакурэнні, падкрэслівае значэнне адыходаў віннай вытворчасці. Барда[7] была важным элементам у функцыянаванні ці не любой панскай гаспадаркі. На гарадскіх гарэлачных прадпрыемствах яна захоўвалася ў адмысловых ямах, а пасля прадавалася жывёлагадоўцам[8].



Вінакурні былі даволі сур'ёзнымі прамысловымі прадпрыемствамі. Напрыклад, у 1840-х гг. у вёсцы Верцялішкі ў вялікім каменным будынку вінакурні ўжо стаяў паравы рухавік, магчыма, самы першы ў ваколіцах Гродна. Вінакурня працавала шэсць месяцаў у годзе і за гэты час давала больш за дзевяноста тысяч літраў спірту. Вінакур атрымліваў за працу 150 рублёў срэбрам. Выручка прадпрыемства складала 1400 рублёў у год. У верцялішскім маёнтку быў яшчэ адзін бровар (фальварак Сколубава), а таксама 12(!) корчам. У сярэднім адзін шынок на 18 сялянскіх хат[9]. Пры гэтым сяляне мелі права купляць спіртныя напоі толькі ў свайго пана. Вінакурні існавалі не толькі ў памешчыцкіх маёнтках, але і ў самім Гродна. На правым беразе Гараднічанкі пад абрывам, зусім недалёка ад цяперашняй лесвіцы на Завяршчызну, у 1830-х гг. стаялі вінакурні Заверскіх. Гэта зусім побач з сучасным лікёра-гарэлкавым заводам.

Цікава звярнуцца да экспартнага патэнцыялу Гродзеншчыны як вытворцы спіртных напояў. У першай палове XIX ст. па Нёмане праходзіў адзін з найважнейшых гандлёвых шляхоў Расійскай Імперыі. З беларускіх зямель у бок Балтыкі вывозілі дрэва, пянёку для вытворчасці канатаў, лён, зерне, паташ, канапляны алей, сала і... спірт. Сотні велізарных пласкадонных караблёў-віцін грузападмальнасцю ў некалькі дзясяткаў тон загрузаліся ў Шчорсах, Стоўбцах, Мастах, Гродне і перавозілі тавар у прускі горад Кёнігсберг, або, як яго называлі на нашых землях, Каралевец. Наш мясцовы спірт быў там адным з найбольш запатрабаваных тавараў і разыходзіўся па ўсёй Еўропе. З дакументаў вынікае, што ў 1840–60-х гг. на прыстанях па Шчары і Нёману (ад Слоніма) на караблі грузілася прыкладна 15–25 тысяч ведроў спірту і “гарачага віна”. Выходзіць ад 18 да 30 тысяч далаў. Такім чынам, спіртное адназначна ўваходзіла ў дзясятку найбольш важных экспартных тавараў Гродзеншчыны, хоць львіная яго доля ўсё ж такі спажывалася на тэрыторыі губерні[10].

Вольны продаж і выраб віна на Гродзеншчыне праіснавала не доўга. Фармальна сцвярджалася, што ён спрыяе распаўсюджванню п’янства, але фактычна ўрад быў заклапочаны тым, што ў канчатковым выніку міма казны праходзіць значная частка сродкаў. У рэшце рэшт было прапанавана два варыянты змены сістэмы вытворчасці алкаголю на захадзе Расійскай Імперыі: увядзенне акцызу ці “вінныя водкупы”.



Частка бутэлькі ад лікёру алаш

Сістэма вінных водкупаў актыўна ўжывалася ў Расіі, пачынаючы з 1820-х гг. Гэта значыць, што ўрад перадаваў якой-небудзь канкрэтнай асобе права манапольнага продажу алкаголю на канкрэтнай тэрыторыі і браў з яго ўсталяваную суму грошай.

Людзі, якія былі ў стане выкупіць дазвол на продаж алкаголю на якой-небудзь тэрыторыі, прадавалі там гарэлку ўтрая даражэй, ствараючы буйныя капіталы, якія праз некалькі дзесяцігоддзяў пачалі ўкладвацца ў развіццё расійскай прамысловасці.

Аднак водкупы на нашых землях былі адвергнутыя, і з 23 лістапада 1849 г. на Гродзеншчыне была ўведзена акцызная сістэма. Цяпер акцызныя чыноўнікі павінны былі дакладна кантраляваць вытворчасць алкаголю на памешчыцкіх і гарадскіх вінакурнях і браць падатак (акцыз) з кожнага вядра. Рабілася гэта так: на вінакурні на выхадзе з бочак усталёўваліся спецыяльныя лічыльнікі такім чынам, што памешчык не мог выгнаць больш спірту, не заплаціўшы падатак.

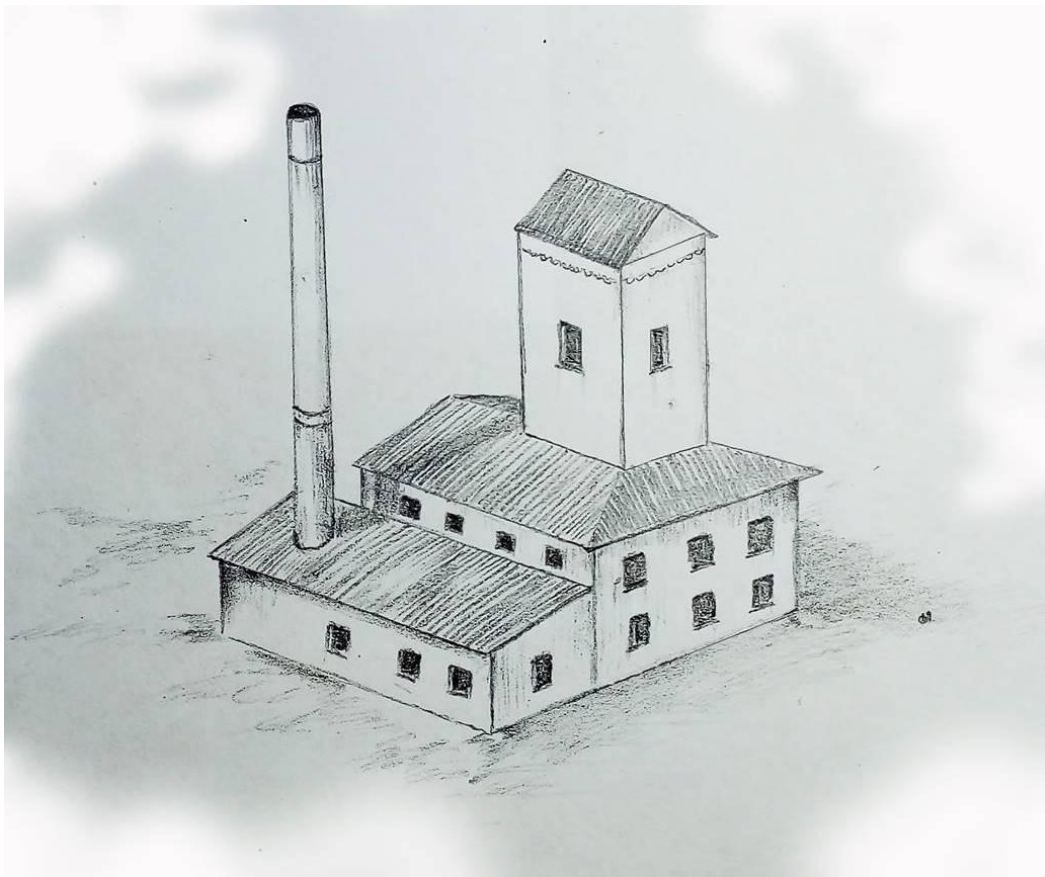
На гарады, напрыклад Гродна, Беласток, Бельск, Ваўкавыск было ўсё-такі распаўсюджана права чарачнага водкупу. Адкупшчык выкупляў права манапольнага продажу алкаголю ў той ці іншай частцы горада, выплачваючы дзяржаве пэўную суму грошай. Вакол гарадоў усталёўвалася двухвярстовая зона, дзе дзейнічаў чарачны водкуп. Рабілася гэта для таго, каб гараджане, масава наведваючы піцейныя ўстановы за межамі горада, не пазбавілі даходу гарадскіх адкупшчыкаў. Напрыклад, у 1851 г. вёскі Пярэселка, Сола, Каўбасіна, Гнойніца (сучасны Вішнявец) былі ў межах “чарачнага водкупу”, але ж адразу за мяжой знаходзілася вёска Жыдоўшчына на беразе Нёмана. Можна смела выказаць здагадку, што яе жыхары якраз і забяспечвалі гродзенцаў і праплываючых міма гандляроў больш танным, чым у Гародні, спіртным. Акрамя таго нельга забывацца на блізкасць мяжы з Царствам Польскім (граніца праходзіла па рэчцы Ласясянка), дзе кошты спіртных напоеў у той час былі яшчэ больш прыцягальнымі. “У сувязі з продажам у Царстве Польскім гарачых напояў па больш нізкіх цэнах ... жыхары, што жывуць уздоўж і каля мяжы, асабліва ж рабочы люд накіроўваюцца з гарадоў і мястэчак штодня ў вялікай колькасці нават па некалькі сот (!) чалавек на суткі ў межы Царства Польскага, дзе не толькі спажываюць на месцы ..., але і прыносяць і прывозяць значныя партыі”[11].

Чарачныя водкупы ў гарадах аказаліся няўдалай задумкай, паколькі адкупшчыкі адразу ў два-тры разы паднялі цэны, выклікаўшы незадаволенасць ранейшых вінакураў і гандляроў (галоўным чынам габрэяў). Віно часта было някаснае. У яго, па некаторых звестках, дамешваліся сурык, сандал і куркума. На шматлікія скаргі адносна якасці алкагольнай прадукцыі была вымушана рэагаваць мясцовая ўлада. У 1825 г. у Гродне чыноўнікі ўрачэбнай палаты сумена з правізарам вольнай аптэкі Румелем у прысутнасці павераных піцейных кантор і квартальнага наглядчыка падверглі хімічнаму аналізу “гарачыя” напоі, якія рэалізоўваліся мясцовай піцейнай канторай. Аналіз выявіў, што 5 падсалоджаных гатункаў гарэлкі ніякіх дамешкаў не мелі, але ў 6-і з 8-і гатункаў звычайнага хлебнага ўтрымлівалася вялікая канцэнтрацыя медзі[12].



Гродзенская гарадская супольнасць знайшла досыць дзейсны спосаб супрацьстання манаполіі адкупшчыкоў. На пачатку 50-х гадоў XIX ст. месцічы (у першую чаргу габрэі) арганізавалі сапраўдную змову (“херым” па-габрэйску, што азначае праклён, адлучэнне), каб не купляць і не піць “ніякіх піцей у зоне водкупа”[13]. Калі было прынята тайнае рашэнне не купляць спіртное ў горадзе, то гэта зусім не азначала, што гэтага нельга было рабіць па-за яго межамі (і адначасова межамі чарачнага водкупу). Таму гараджанне “цэлымі натоўпамі” накіроўваліся ў праславутую карчму “Сакрэт” і іншыя суседнія вёскі, што месцілася па-за межамі двухвёрстнай мяжы. У выніку, яны дабіліся свайго. 30 снежня 1853 г. улады адмянілі чарачны водкуп у гарадах Гродзенскай губерні, увёўшы там акцызную сістэму.

У апошняй трэці XIX ст. традыцыйныя вінакурні сталі замяняцца “вінакурнымі заводамі”, якія мелі пэўныя тэхнічныя ўдасканаленні. Большасць такіх заводаў намінальна эксплуатавалася іх гаспадарамі, але ў рэчаіснасці фактычнымі іх гаспадарамі з’яўляліся габрэі-прадпрымальнікі[14]. Напрыклад, на гродзенскіх вінакурнях з’явіліся механічныя ачышчальнікі бульбяной сыравіны ў выглядзе валаў з нахіленымі крыламі, дзе бульба абмывалася ад бруду і чысцілася. Устанаўліваліся апараты Галефрэйнда, дзе бульба запарвалася да 135°C пад ціскам ад 2 да 3 атмасфер. Усё гэта прыводзіла да праблем, звязаных з няўмелым карыстаннем тэхнічнымі навінкамі. Так, у красавіку 1880 г. на гродзенскім вінакурным заводзе Льва Велера адбыўся выбух. Вінакур завода Восіп Велер заснуў на працы і забыўся пусціць вадку ў ахаладжальную сістэму, таму перагрэты спірт загарэўся, цынкавая канструкцыя апарата распаялася. Больш сур’ёзных наступстваў удалося пазбегнуць. Вінакурнямі ў Гародні ў гэты перыяд таксама валодалі Хая Яфе і Малка Каўфман, Лейбы Шэрэшэўскага. Як мінімум палова з іх займалася яшчэ і піваварэннем, а Л. Шэрэшэўскі – тытунёвым бізнесам.



Гродзенскі казёны вінны склад. Малюнак Дз. Люціка

Выраб гарэлкі – досыць складаны тэхналагічны працэс, які вымагаў як адметнага абсталявання, так і грубай фізічнай сілы. Нягледзячы на выкарыстанне заводчыкамі рознай сыравіны, яго асноўныя этапы мала чым адрозніваліся. У тым выпадку, калі гэта былі зерневыя (жытні ці пшанічны солад), іх драбілі на найменшыя фракцыі. Гэтая маса дадавалася ў заторныя чаны з вадой нагрэтай да 50-60 С° і вельмі старанна вымешвалася. Пасля паўгадзіннай паўзы ў чаны ўліваўся кіпень дзеля ўзняцця агульнай тэмпературы да 65 С°. На гэтым этапе крухмалы пасродкам хімічнай рэакцыі пераўтвараўся ў цукры. Праз некалькі гадзін ахалоджанае да 24 С° сусла пасродкам жолабаў пераганялася ў брадзільныя чаны, дзе змешвалася з піўнымі дрожджамі і падвяргалася хуткаму верхавому бражжэнню. Па завяршэнні гэтага працэсу атрымлівалася брага (бражка). Далей пры дапамозе перагоннага куба, дэфлегматара і халадзільні адбывалася яе ачыстка. Для ачысткі атрыманага прадукта выкарыстоўвалася паўторная перагонка з выкарыстаннем вугальных фільтраў. Пры гэтым да апошняга звычайна мацаваўся так званы “кантрольны снарад” пры дапамозе якога вызначалася моц і колькасць ужо прайшоўшага ачыстку спірта[15].

Завод Хаі-Леі Фішэлеўны Яфе знаходзіўся на Занёманскім фарштаце. Заснаваны ў 1863 г., ён першапачаткова належыў Саламону Ляпіну, але недзе ў 70-я гады змяніў свайго ўласніка[16]. Будынак быў драўляны, аднапавярховы, з каменным аддзяленнем для паравіка. Вінны склеп знаходзіўся ў асобнымземляным склепе. Завод працаваў на пару. Для вытворчасці пастаянна патрабавалася вада. Для гэтых мэтай трымалі назапашвальныя чаны, напампенне якіх ажыццяўлялася з дапамогай вадзянога насоса – з калодзежа ў двары. Пры заводзе меўся пакой для акцызнага наглядача. У канцы

XIX ст. прадпрыемства працавала толькі некалькі месяцаў на год (люты-красавік), як можна меркаваць напярэдадні габрэйскага свята Пасхі. У той час гэта была адзіная падобная вытворчасць на ўсю губерню. Чыноўнікі адзначалі, што, калі ў 1888 г. яна часова спыніла сваю дзейнасць, быў зафіксаваны ўсплёск нелегальнага вырабу разынкавага віна[17]. На пачатку XX ст. (1907 г.) выпускам і продажам гэтага спецыфічнага віду алкагольнай прадукцыі на Гродзеншчыне ўжо займалася 5 асоб, якія разам выраблялі 6553 вёдзер дадзенага віду гарэлкі[18].



Відавочна, што жанчына, якая ўзначальвала завод, мела добрае ўяўленне аб вытворчым працэсе. На заводзе ўкараняліся навінкі. Тое, што завод быў справай сямейнай, відаць з дакументаў: павераным завода быў Бецалель (Цалько) Бярковіч Яфе, сын Хаі Яфе. З 1899 г. Бецалель Яфе стаў кіраўнікам завода. У дакуменце 1914 г. заводчыкам названы Леў Бярковіч Яфе, другі сын Хаі-Леі[19].

Да пачатку XX ст. вытворчасць спірту стала адной з галоўных галін прамысловасці Гродзеншчыны, спалучаючы, як мы ўжо казалі вышэй, тэхнічныя навінкі з саматужнымі паўпрамысловымі спосабамі вытворчасці. У 1900 г. у Гродзенскай губерні было 78 вінакурных заводаў, на якіх працавала ў сярэднім да 10 чалавек (у залежнасці ад сезону колькасць працоўных змянялася або павялічвалася). Абарот фінансавых сродкаў адной вінакурні складаў да 10 тысяч рублёў. Часам вінакурні па сумяшчальніцтве выраблялі дрожджы, пітны мёд, солад (для бровараў). Каштоўным таварам былі адыходы вытворчасці, якія прадаваліся на корм скаціне. Некаторыя заводы ўжо ў перыяд віннай манополіі абзавяліся рэктыфікацыйнымі калонамі і перапрацоўвалі казённы спірт. Асноўнай сыравінай былі бульба (прыкладна 2/3 сыравіны) і жыта. Уладальнікамі заводаў былі галоўным чынам прадстаўнікі

багатых дваранскіх сем'яў – Бохвіцы (Падароск), Чацвярцінскія (Скідзель), Красінская (Свіслач каля Гродна), Біспінгі (Верцялішкі, Масалыны, Сколубава) і інш[20]. Адзіным прыватным вытворцам спірту ў самім Гродне на 1900 г. застаўся заснаваны ў 1863 г. вінакурны завод спадкаемцаў Яфе. На ім працавала 15 чалавек, вырабляліся спірт і пейзаховая гарэлка на суму 11800 рублёў. Спірт рабіўся з буракова-цукровай патакі (8000 пудоў у год) і бульбы (500 пудоў). Заводы Л. Велера і М. Каўфман, Л. Шэрэшэўскага спынілі сваё існаванне.



Дарэчы, менавіта ў гэты час з'явіўся Мірскі спіртзавод, які цяпер з'яўляецца філіялам Гродзенскага лікёра-гарэлачнага завода. У 1891 годзе знакаміты Мірскі замак набыў князь Мікалай Святаполк-Мірскі, атаман войска Данскога, герой руска-турэцкай вайны, які выйшаў у адстаўку і пераехаў у Мір са сваёй жонкай Клеапатрай і пяццю сынамі. Святаполк-Мірскія залажылі каля мястэчка ўласны спіртзавод, на якім пад 1900 г. працавала ўсяго сем чалавек. Яны перапрацоўвалі 70 тыс. пудоў бульбы і 2

тыс. пудоў жыта, вырабляючы прадукцыі на 25 тысяч рублёў у год. Завод перажыў рэвалюцыйныя падзеі пачатку XX ст. і ў міжваенны час выпускаў «Полуспиритус» (45%). Гэты прадукт быў дастаткова вядомы ў міжваенны час дзякуючы сваёй высокай якасці. У тыя гады на заводзе выпускалася 300–500 літраў прадукцыі ў дзень. Выкарыстоўвалася вада з артэзіянскіх крыніц.

Да 1894 г. Расійская Імперыя выйшла на першае месца ў Еўропе па вытворчасці спірту – 6,6 млн гекталітраў[21], што амаль у два разы перавышала паказчык Германіі. У 5 беларускіх губернях выраблялася 18% усяго спірту Расійскай Імперыі, а пад 1900 г. валавая прадукцыя вінакурных заводаў складала 23,5% ад кошту ўсёй прамысловай прадукцыі Беларусі.

Жыхары Гродзенскай губерні прымалі пасільны ўдзел як у вытворчасці, так і ва ўжыванні гэтага спіртнога. Давайце больш грунтоўна разбярэмся, якім спіртным напоям першай палове XIX ст. аддавалі перавагу жыхары Гродзеншчыны.

Сяляне наведвалі карчму і пілі там акцызную гарэлку, часцей за ўсё гэта быў разведзены дыстыляваны спірт з адной са шматлікіх вінакурняў. У 1820-х гг. такая простая гарэлка была некалькіх відаў: паўгар (гарэлка больш слабая, адзінарнай перагонкі), гарэлка ардынарныя трохпробная (больш якасная), гарэлка, зробленая “замежным спосабам”. Цэны на гэтыя віды гарэлкі ўсталёўваліся 8, 16 і 36 рублёў асігнацыямі за вядро. У розніцу гарэлка прадавалася штофамі (1/10 вядра). Звычайную гарэлку называлі таксама алембіковай (ад лац. *alembicus* – перагонны апарат)[22].

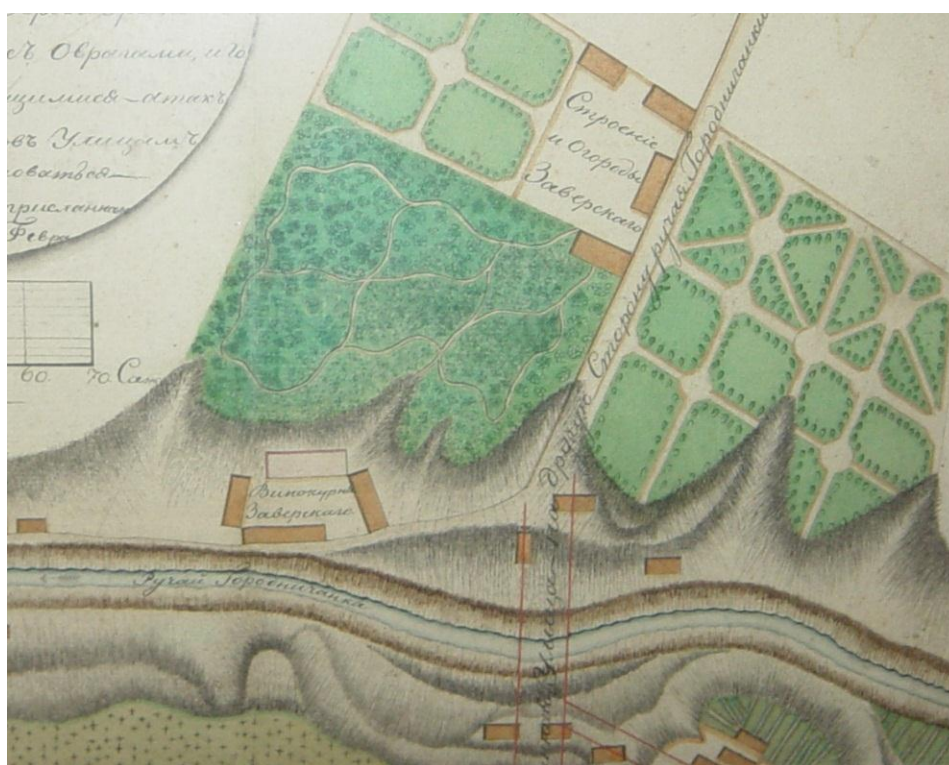
Папулярнай у гродзенцаў усіх нацыянальнасцей была пейсахоўка (пейсахувка, у Гродне гэты напой яшчэ называўся малага) – гарэлка з разынак, якая атрымала назву ў гонар рэлігійнага свята Пейсах (Пасха)[23]. У гэты дзень габрэям забаронена ўжываць і захоўваць у доме спіртное, прыгатаванае з замежнай некашэрнай сыравіны. Улічваючы, што ў Ізраілі расце толькі вінаград, выбар быў невялікі. Вернікам дазвалялася піць толькі віно, брэндзі і ўласна з зробленую “Ізюмовку”. Пейсахоўка рабілася з разынкавай выжимкі, якую пасля зброджвання двойчы дыстылявалі. Кашэрныя гарэлка вытрымлівалася звычайна ў адмысловай бочачцы ці ж у звычайным шклянным посудзе. Атрымліваўся вельмі смачны, духмяны і салодкі алкагольны напой, у якім крэпасць адчуваецца слаба. За год на такіх “разынкавых заводах” (называліся таксама “пейсахавымі заводамі”) перапрацоўвалася да 300 пудоў разынак.

Шляхта ўжывала разнастайныя спіртныя напоі. Гэта была больш якасная прадукцыя ўласных вінакурняў, якая чакала свайго часу ў паграбах маёнткаў (так званая старка, пра якую мы распавядзём ніжэй). Як у папярэднія часы, карысталіся папулярнасцю шампанскія віны, ром, арак, розныя настойкі... Асабліва папулярны быў сярод шляхты кменаваы лікёр “Алаш” з крэпасцю 30–40°. Яго назва паходзіць ад назвы маёнтка пад Рыгай, дзе яго выраблялі з пачатку XIX ст. Зараз гэты напой у нас зусім невядомы, а вось яшчэ ў 1830 годзе ён трапіў на кірмаш у Лейпцыгу і стаў папулярны ў гэтым рэгіёне Германіі.

У 1897 г. на змену корчмам прыйшлі дзяржаўныя “манаполькі”, дзе прадавалася гарэлка, вырабленая на “казённых вінных складах” або “заводах”. Пачынаўся перыяд дзяржаўнай віннай манаполіі.

У 1895 г. на прасторах вялізнай Расійскай Імперыі пачала ўводзіцца манаполія на вытворчасць і пераважны продаж гарэлкі. Рашэнне аб увядзенні манаполіі было прынятае расійскім царом Аляксандрам III. У Германіі былі закуплены 300 рэктыфікацыйных калонаў, якія планавалася ўсталяваць на “казённых вінных складах” і вырабляць там спірт моцнасцю да 97% (самы моцны алкаголь, які можна вырабляць без ужывання дадатковых хімічных рэчываў) і ужо з яго рабіць гарэлку і спірты для піцця. Сам цар да увядзення манаполіі не дажыў і манаполію з 1895 г. паўсюдна ўвесці не ўдалося. Казёныя склады не былі падрыхтаваныя.

Вінакурныя заводы, якія выраблялі спірт метадам дыстыляцыі, працягвалі знаходзіцца ў прыватных руках, аднак здаваць спірт трэба было на так званыя казённыя (дзяржаўныя) вінныя склады, дзе ён праходзіў ачыстку і прадаваўся ў казённых вінных крамах. Паколькі казённыя вінныя склады будаваліся дастаткова марудна, то гаспадары некаторых прыватных вінакурных заводаў таксама абзаводзіліся рэктыфікацыйнымі калонамі і свой дыстылят пачалі перааробляць у высокую якасны спірт на замову дзяржавы.



Вінакурня Заверських на канце 1830-х гг.

Фактычна манаполія на гарэлку была ўведзена дзяржавай на Гродзеншчыне толькі 1 ліпеня 1897 г. Гэты крок аказаў значны ўплыў як на структуру ўсёй вінна-гарэлачнай прамысловасці, так і на спажывецкі рынак моцных напояў у цэлым. У першым выпадку, правядзенне рэформы прывяло да імгненнага скарачэння аб'ёмаў вытворчасці многіх бровараў, што, у сваю чаргу, прывяло да скарачэння акцызных паступленняў у казну. Так, напрыклад, калі за 1896 г. акцыз з вырабленага спірта, віна

і гарэлкі па губерні склаў 2.427.239 руб., то ў наступны год ён скараціўся ў 1,5 разы[24]. Разам з тым рэформа мела і пазітыўныя наступствы. Да іх ліку можна аднесці той факт, што пасля закрыцця некаторых прадпрыемстваў вызвалены капітал быў накіраваны заводчыкамі на развіццё больш перспектывных галін вытворчасці. Так, напрыклад, паступіў Лейба Шэрэшэўскі, “які з нагоды ўвядзення ў Заходнім крае казённага продажу піцей, закрыў свой спіртаачышчальны завод і аптковыя склады віна ў Гродне, галоўным чынам звярнуў увагу на сваю тытунёвую фабрыку: пашырыў памяшканне, павялічыў колькасць рабочай сілы”[25] і г.д.

Людзі сустэлі рэформу з недаверам, найперш па той прычыне, што гандляры-яўрэі распускалі чуткі аб тым, што манапольная гарэлка будзе слабая і больш нізкай якасці. Як сведчылі дакументы, наогул уплыў яўрэйскіх гандляроў на сялян быў досыць немалы: “Хаця сялянская маса ў Паўночна-Заходнім краі мала схільная да бессароманага п’янства параўнальна з насельніцтвам цэнтральных губерняў, тым не менш і тут не рэдкія выпадкі такога п’янства, дзякуючы ўплыву габрэяў, у руках якіх знаходзіўся ўвесь піцейны гандаль.” Улады таксама баяліся рэакцыі гараджан на падобныя змены і таму мусілі арганізаваць у Гродна (як дарэчы і ў Беластоку і Брэсце) паліцэйскія пасты ў першыя дні дзяржаўнай манаполіі бліжэй да вінных лавак[26]. У далейшым, як адзначалася ў справаздачах царскіх чыноўнікаў, сяляне паступова сталі ахвотна набываць і ўжываць казённы алкаголь. Ім асабліва спадабалася, што розліў алкаголя адбываўся больш сумленна, чым у прыватных гандляроў[27].

У хуткім часе пасля ўвядзення віннай манаполіі пачалося будаўніцтва Гродзенскага казённага ачышчальнага віннага склада №1. Да часу яго ўзвядзення дзяржава была вымушана карыстацца паслугамі прыватных асоб. Першапачаткова ўлады прынялі рашэнне для ачыскі спірту ў Гродзенскай губ. скарыстацца магутнасцямі “завода” Скірмунта. Але пасля дэталёвага вывучэння гэтага пытання, яны прызналі, што вызначаная Скірмунтам цана (20 кап. за ачыстку 1-го вядра) занадта высокая. Таму падрад на ажыццяўлення гэтай дзейнасці быў перададзены сп. Хрушчову, які дзеля рэктыфікацыі спірта пабудаваў ў Гродне адмысловае прадпрыемства і быў гатовы за свае паслугі ў гэтай справе браць 15 кап. за вядро[28].

Рашэнне аб будаўніцтве ў Гродне казённага віннага склада было прынята ў 1896 г. У маі 1896 г. будаўнічая камісія пры мясцовым акцызным упраўленні накіравала ў будаўнічае аддзяленне Гродзенскага губернскага праўлення генеральны план размяшчэння пабудовы казённага ачышчальнага віннага склада ў г. Гродна, “дадаючы, што будынкі будуць узведзены па зацверджаных будаўнічым камітэтам пры Міністэрстве ўнутраных спраў праектах”. 28 мая 1896 г. будаўнічае аддзяленне разгледзела прадстаўленыя праекты і прыняло наступнае рашэнне: “Па разглядзе азначанага плана ў Будаўнічым аддзяленні ён аказаўся складзены правільна, але пры гэтым даводзіцца неабходным, каб пабудовы, якія ўзводзяцца на мяжы суседніх плацаў, мелі б дахі з нахілам на свой двор... Разгледжаны сапраўдным пратаколам генеральны план размяшчэння пабудовы казённага ачыснага віннага склада ў г. Гродна, зацвердзіць”[29].

Акрамя самога будынка склада (у іншым варыянце – завода) у комплекс уваходзілі дамы адміністрацыі, загадчыкаў службаў, службовыя кватэры, стайня і экіпажны сарай, канавязь, вартоўня, адрыны, навесы, каморы, бандарная майстэрня, прыёмны пакой, рэтырады (прыбіральні).

У самым канцы XIX ст. вінны склад у Гродне даў сваю першую прадукцыю. Ён быў пабудаваны ў 21-м драўляным будаўнічым квартале, які быў размешчаны на ўскраіне горада паміж вуліцай Якаў праспект (сучасная вуліца 1-га Мая) з поўдня, новай вуліцай Крайняй (сучасная вуліца 17-га верасня) з поўначы, Завадской (сучасная) з захаду і рэчышчам ракі Гараднічанкі і вуліцай Станіславоўскай (сучасная вуліца Ціміразева) з усходу. Зараз на гэтым месцы знаходзіцца супермаркет сеткі «Еўраопт».

Галоўным элементам ачышчальнага завода было кацельнае аддзяленне з рэктыфікацыйнай калонай. Менавіта там прывезены з прыватных бровараў спірт ператвараўся ў прадукт, які меў моц да 97°. Пры гэтым ужываліся асаблівыя апараты, якія складаліся з вялікага, часцей жалезнага, куба, з пастаўленай на ім рэктыфікацыйнай калонай, дэфлегматарам, халадзільнікам і г.д. Перагонку вялі па фракцыях, спярша адганяючы “эфір”, багаты альдэгідам, спірт другога гатунку, спірт першага гатунку, сівушны алей. Пачатак выхаду новай фракцыі вызначаўся частымі пробамі. Напрыклад, калі ў празрыстай вадкасці з’яўляліся смалістыя кроплі, адгонка чыстага спірту спынялася.

У 1905 г. пачалася перабудова, якая працягвалася два гады. Кіраўнік Гродзенскага акцызнага ўпраўлення ў сваім лісце ад 14 чэрвеня 1905 г. прасіў: “...з прычыны перабудовы будынкаў Гродзенскага казённага віннага склада і пабудовы будынка цыстэрн, даручаю неадкладна паведаміць мне цэны на наступныя матэрыялы і працоўныя рукі: брукавальны камень, буйны і дробны, нягашаная вапна, пясок, цэгла звычайная і прэсаваная, жалеза дахавае сібірскае, двутаўровыя жалезныя бэлькі, цэмент (пажадана фірмы “Сюрлей”) і лясной матэрыял; цэны на працоўныя рукі: муляроў, цесляроў, страхароў і рабочых. Пры вызначэнні цаны Вы маеце адбіраць падпіскі ад некалькіх асоб на дадзеныя матэрыялы або працу, прычым працы пажадана здаць каменныя адной асобе, цяслярскія – іншай, дахавыя – трэцяй. Падпіскі павінны быць аднолькавыя”[30].

Наглядчык акцызнай акругі строга прытрымліваўся прынцыпу выбіраць пастаўшчыкоў матэрыялаў і падрадчыкаў на розныя працы на конкурснай аснове. У выніку на перабудову казённага віннага склада былі абраны розныя пастаўшчыкі матэрыялаў і паслуг як з самога Гродна, так і з іншых гарадоў Расійскай Імперыі.

Асаблівую цікавасць уяўляе пастаўшчык тэракотавых плітак. Згодна з прынцыпамі конкурснага адбору, пастаўшчыком пліткавых падлог было абрана Таварыства для вытворчасці вогнетрывалай цэгля, ганчарных і іншых вырабаў барона Э. Бергенгейма. Барон Эдуард Эдуардавіч Бергенгейм нарадзіўся ў 1844 г. у горадзе Або (Фінляндыя) у сям’і арцыбіскупа, швед па паходжанні. Ён з’яўляўся дзядзькам прэзідэнта Фінляндыі Карла Густава Манергейма па матчынай лініі. У 1876 г. Э.

Бергенгейм пачаў будаўніцтва ў Харкаве завода па вытворчасці тэракотавых і іншых вырабаў з гліны, які працуе да сённяшніх дзён. Таварыства Э. Бергенгейма было пастаўшчыком керамічных вырабаў на розныя будаўнічыя працы ў Расійскай Імперыі (Харкаў, Новачаркаск, Санкт-Пецярбург).

Перабудова гродзенскага казённага віннага склада №1 была скончана ў канцы 1907 г., пра што сведчыць “Акт агляду работ, праведзеных гаспадарчым спосабам пры перабудове Гродзенскага казённага віннага склада”, складзены камісіяй 1 снежня 1907 г. Склад меў наступныя аддзяленні (старыя тэрміны захавання): раздзявальні, посуда-прыёмнае, мыйнае, разліўное, ачышчальнае, паравічнае, машыннае, цыстэрнавае, спіртапрыёмнае. Ва ўсіх памяшканнях была выкладзена пірагранітная і тэразітная плітка, сцены і столі атынкаваны вапнавымрастворам і пафарбаваны алейнай фарбай розных колераў. Перакрыцці на двухтаўравых бэльках. Пад усёй пабудовай меўся склеп, у вонкавай сцяне якога былі ўладкаваны 2 выцяжныя каналы з устаўленымі ў іх чыгуннымі дзверцамі. Столь склепа складалася з 18 жалезных двухтаўравых бэлек у 6 цаляў, паміж якімі выведзены скляпенні ў адну цагліну на цэментным раствору. Уваход у будынак аформлены ганкам на 7 гранітных прыступак на бетоне. Пры іх старыя жалезныя перылы з новымі дубовымі драўлянымі парэнчамі. Будынак склада быў пакрыты жалезам, большай часткай новым. На зноў наладжаным даху ўладкавана 12 вадасцёкавых труб з варонкамі і кольцамі. Увесь дах быў афарбаваны жалезным сурыкам. Усе новыя сцены звонку расшытыя цэментным раствором. У двары былі ўладкаваны дзве студні. Дэталі ўсіх работ, як па ўзвядзенні новых частак будынка, так і па разборцы старых, своєчасова засведчваліся актамі. Усе вокны і дзверы забяспечаны неабходнымі прыборамі. Усе работы выкананы трывала і з матэрыялаў добрай якасці[31].

Сам рэтыфікацыйны завод гарэлкі не вырабляў. Дзяржава закупляла спірт (гарэлку) у мясцовых вытворцаў. Закупачная цана на гэты прадукт у кожнай мясцовасці імперыі вызначалася Міністэрствам фінансам, або шляхам правядзення таргоў на месцы. Так, напрыклад, у 1897 г. кошт за 1 вядро 40° “развёрстачнага” спірту, што быў зацверджаны Міністрам скаладаў 50 кап., у той час як ў выніку праведзеных таргоў у губернскім цэнтры яна спынілася на 47½ кап.[32] Гродзенскі казённы вінны склад, таксама як і ўсе дзяржаўныя алкагольныя прадпрыемствы імперыі, выпускаў два віды гарэлак па 40° і тры віды пітнага спірту ў 57°, 80° і 92°. Гарэлка была рознай ступені ачысткі: звычайная з чырвонымкоркам і двайной ачысткі з белымкоркам. Адсюль пайшлі народныя назвы гэтых казённых гарэлак – чырвонагалоўка і белагалоўка. Бутэлька (0,61 літра) чырвонагалоўкі каштавала 40 капеек, а белагалоўкі – 60 капеек. Калі ўлічыць, што кілаграм свежага жытняга хлеба каштаваў 10 капеек, кілаграм свініны – прыкладна 40 капеек, а сярэднемесячная зарплата працоўнага складала 28 рублёў (на 1913 г.), то трэба прызнаць, што гарэлка каштавала не тання. Такая цана алкаголю адбівалася на попыце. Лічыцца, што ў пачатку XX стагоддзя спажыванне гарэлкі ў Расіі складала каля 5 літраў на чалавека ў

год, што, вядома, не ўлічвала аб'ёмы спажываемага піва, віна і іншых алкагольных напояў.

Гарэлка і спірт з віннага склада ў Гродне развозіліся па вінных крамах (або манапольках) па ўсёй Гродзенскай губерні. “Ад манаполі не будзеш мець волі”, – казалі беларусы, папярэджваючы аб небяспецы празмернага наведвання дадзенага роду ўстаноў. З прычыны прыбытковасці манаполькі таксама сталі жаданымі аб'ектамі нападаў тых, хто хацеў пажывіцца наяўнасцю. Напрыклад, гродзенская баявая арганізацыя Польскай сацыялістычнай партыі ў 1905 і 1906 гг. здзейсніла напады на казённую вінную краму ў вёсцы Ласосна на мяжы Царства Польскага і крамы ў Капліцы і Капцёўцы каля Гродна. Падчас нападу на краму ў Капліцы рэвалюцыянеры забралі больш за сто рублёў.

Гродзенскі казённы вінны склад забяспечваў алкаголем вінныя лаўкі не толькі Гродзенскага ўезда, але і іншых уездаў Гродзенскай і нават суседняй Аўгустоўскай губерняў (Сапоцкін, Ліпск, Галынка). Па стану на 1913 г. у Гродне было восем манаполек, манаполькі знаходзіліся ў мястэчках і значных вёсках (Азёры, Парэчча, Скідзель, Друскенікі, Абухавічы, Рось, Вярэйкі і інш.)[33].

У часы Расійскай Імперыі манаполія распаўсюджвалася толькі на гарэлку, усе іншыя спіртныя напоі вырабляліся і прадаваліся свабодна, але былі абкладзены акцызам. Масавы бедны спажывец задавальняўся казёнай гарэлкай, а заможны спажывец аддаваў перавагу ўсім іншым напоям у вольным продажы. Напрыклад, бутэлка моцнай настойкі, зробленай на прыватным прадпрыемстве, магла каштаваць пасля выплаты акцызу 1 рубель 20 капеек, – у 2–3 разы даражэй за бутэлку простае гарэлкі.

Больш заможныя гродзенцы пілі як замежныя спіртныя напоі (ром, арак, віскі і інш.), так і напоі мясцовай вытворчасці. Вялікай папулярнасцю на нашых землях (Заходняя і Цэнтральная Беларусь, Віленшчына) карысталася старка. Старка – моцны алкагольны напой з утрыманнем спірту 40–43% аб'ёму і больш, які атрымліваецца шляхам старэння моцнай жытняй гарэлкі ў дубовых бочках 3-пад віна з даданнем яблыневага і грушавага лісця, кветак ліпы. Спірт для старкі вырабляўся шляхам двайной дыстыляцыі пераброджанага жытняга сусла ў перагонным кубе, што збліжае вытворчасць старкі з вытворчасцю віскі. Для больш прыемнага смаку бочкі браліся абавязкова старыя, ужо адзін раз выкарыстаныя для вытрымкі віна ці партвейна. Старка выраблялася саматужным спосабам у памешчыцкіх гаспадарках нашых зямель і ў пачатку XX ст. была традыцыйным напоем мясцовай шляхты. Добра вытрыманая старка (ад 5 да 10 гадоў) мела выгляд і кансістэнцыю густога зялёна-бурштынавага лікёру. Напродаж яе разводзілі гарэлкай, паколькі ў «канцэнтраваным» выглядзе напой быў занадта дарагі. Бывала, што старку закаркоўвалі ў бочках у дзень нараджэння паніча, каб паспрабаваць напой у дзень яго паўналецця. Зараз старку вырабляюць у Літве, аднак робяць гэта на аснове рэктыфікаванага спірту.

З пачаткам Першай сусветнай вайны Гродна як крэпасны раён пераходзіць на ваеннае становішча. Яшчэ ў верасні 1914 г. у Расіі фактычна ўводзіцца сухі закон, а ў

напоўненым вайскоўцамі Гродне закрываюць шынкі і іншыя ўстановы, дзе можна купіць алкаголь.

Тым не менш, Гродзенскі казённый ачысны вінны склад №1 функцыянаваў да лета 1915 г., а затым быў эвакуіраваны ў г. Калугу. Большасць служачых была звольнена з выплатай дапамогі.

Такім чынам, падводзячы вынікі развіцця гарэлачнай вытворчасці ў XIX – пачатку XX стст. на Беларусі трэба найперш адзначыць, што гэта была эпоха эксперыментаў. З аднаго боку захоўваліся традыцыйныя спосабы вытворчасці моцных алкагольных напояў, актыўна выкарыстоўваліся старадаўнія рэцэпты розных гарэлак, з другога інтэнсіўна развівалася новая сыравінная база ў выглядзе бульбы, укараняліся новыя тэхналогіі, напрыклад паравыя рухавікі. У сваю чаргу царскія ўлады паступова стараліся распаўсюджваць на тэрыторыю Беларусі агульнарасійскія правілы вытворчасці алкаголя і яго продажу. Аднак гэты працэс расцягнуўся на шмат дзесяцігоддзяў і павінен быць стаць прадметам далейшых даследаванняў.

[1]Віно (гарчае віно, гарэлае віно, паленае віно) – распаўсюджаная назва гарэлкі ў XVI–XIX стст. Адсюль вінакурня, вінны склад і інш.

[2]Вядро – мера вымярэння аб'ёму, складала прыкладна 12,3 літра.

[3]Гарнец – мера вымярэння аб'ёму, у XIX ст. складаў 3,77 – 4 літры.

[4]Lachnicki J. Statystyka gubernii Litewsko-Grodzieńskiej. Wilno, 1817.S. 61–62.

[5] 23-1-145, арк. 155.

[6] 12-1-490, арк. 1, 5.

[7]Барда – адыход вытворчасці этылавага спірту. Вадкасць светла-карычневага колеру з прыемным пахам збожжа.

[8] 9-2-598 арк. 31.

[9] 96-1-579, арк. 42.

[10]Материалы для географии и статистики России, собранные офицерами Генерального штаба. Гродненская губерния. Составил П. Бобровский. Часть вторая. Санкт-Петербург, 1863. С.117–126.

[11] Тамсама. Ф. 2, воп. 34, спр. 798. Арк. 39.

[12] 2-38-164 а. 457

[13] Тамсама. Ф. 2, воп. 34, спр. 1806.

[14] 23-1-145, а 155.

[15] 9-2-598 арк. 31.

[16] 30-1-46, арк. 1, 38; 14-3-36, арк. 176

[17] 23-1-87, арк. 14.

[18] 23-1-145, арк. 158.

[19] Юлия Ермак. Между бродильными чанами и губернскими властями: гродненские винозаводчицы. <https://lechaim.ru/academy/mezhdu-brodilnymi-CHANAMI-i-gubernskimi-vlastyami-grodnenskie-vinozavodchitsy/>

[20]Вся Россия. Адрес-календарь Российской империи. Справочная книга по торговле и промышленности на 1900 год. С. 511–516.

[21]Гекталітр – мера вымярэння аб'ёму, складае 100 літраў. Выкарыстоўваецца скарачэнне "гл".

[22]Гродзенскі дзяржаўны гісторыка-археалагічны музей. Адзінка захоўвання КП-9220/3.

[23] Бобровский П. Историко-статистический очерк г. Гродна на 1860 год / Памятная книжка Гродненской губернии на 1860 год. Гродно, б.г.изд. С. 69–135.

[24] 23-1-116, а. 40.

[25] Тамсама. Арк. 43.

[26] Тамсама. Ф. 1, воп.9, спр. 651. Арк. 341.

[27]Нацыянальны гістарычны архіў Беларусі ў Гродне (НГАБ у Гродне). Ф. 1. Воп. 18. Спр. 53. а. 193.

[28] 23-1-116, а. 52-53.

[29]НГАБ у Гродне. Ф.8. Воп. 2.Спр. 1178.а. 6–8.

[30]НГАБ у Гродне. Ф. 30. Воп. 1. Спр. 550.а. 2–2адв.

[31] НГАБ у Гродне. Ф. 30. Воп. 1. Спр. 550.а. 619–622.

[32] 23-1-116, а. 52-53. а. 51.

[33]НГАБ у Гродне. Ф. 30. Воп. 1. Спр. 520. А. 44–48.