

Министерство культуры Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное учреждение культуры

**«Кирилло-Белозерский историко-архитектурный
и художественный музей-заповедник»**

Научная статья

Развитие винодельческой промышленности в Кириллове

М.К. Иванова

В современном мире значительно возрос интерес к экономической истории России, к истории развития отдельных отраслей экономики в конце XIX и в первой половине XX века. В это время в Российских губерниях, в том числе и в Новгородской, частное винокуренное производство стимулировало развитие промышленности в целом.

Производство вина положительно влияло на формирование государственного бюджета и являлось частным делом, либо переходило под контроль государства. Важную роль в становлении и развитии российского винокурения сыграл «Устав о винокурении» 1765 года, которым Екатерина II предоставляла дворянам монополию на производство алкогольных напитков. Согласно ему, «Вино курить дозволяется всем дворянам и их фамилиям: а прочим никому». При этом людям недворянского происхождения разрешалось курить вино для собственного потребления, однако только в деревнях. В городах им производить алкогольные напитки категорически запрещалось. Документ предписывал «выкуриваемого вина и из него водок, кроме своего употребления и по подрядам на продажу в питейные дома, ни малым, ни великим числом никому не продавать и ни на что не меняться, и работникам в платеж за работу, равно и в подарки не давать и на сторону ссужаться, по тому ж пива, меду, пьяных браг и квасов»¹.

Согласно статье словаря Ф.А. Брокгауза и И.А. Ефрона о винокурении, древность не знала ныне всюду распространенных видов водки как перегнанного «крепкого», или спиртового, напитка, потому что искусство перегонки выработано в эпоху алхимиков Средних веков. Применяли прямо виноградное вино, брагу и другие перебродившие спиртовые напитки; перегонка же их составляет отличительную черту винокурения. После открытия перегоняемости спирта или алкоголя, перебродившие жидкости стали прямо перегонять, нагревая огнем в кубах, а выделявшуюся смесь паров воды и спирта охлаждали в холодильниках или змеевиках (медные трубы) и сгущающийся (превращающийся из парообразного состояния в жидкое) «погон» или «перегон» прямо употребляли как напиток. Способ этот назван выкуриванием вина. Так, например, с давних пор в России выкуривалось "хлебное вино", приготовляемое из бражки или перебродившего с дрожжами хлебного сусла, получаемого, подобно пивному суслу и квасу, при посредстве солода и хлебной муки. Производство такого вина известно в России с незапамятных времен. Так же точно при перегонке виноградных вин получается в перегоне винный напиток, содержащий воду, спирт и некоторые летучие подмеси, придающие напитку характеристические свойства»².

История винодельчества в Кириллове начинается ещё в конце XIX столетия. На тот период производством винных напитков занимались в девяти уездах Новгородской

губернии. В Кирилловском уезде за период XIX века работало два винокуренных завода. Более крупное предприятие, существовавшее с 1877 года, находилось в селе Благовещенском. Оно принадлежало Изосиму Ивановичу Маркелову. На заводе трудилось 32 рабочих, в том числе машинист, сгонщик спирта, помощник винокура. Продукция сбывалась в виде спирта и вина на местное потребление³. К тому же, И. И. Маркелов заведовал еще и пивомедоваренным заводом «Северная Богемия» в городе Кириллове, самым крупным предприятием города на момент первой половины XX века⁴. В 1881 году в селе Лукинское, был устроен второй винокуренный завод, принадлежащий крестьянину Николаю Ильичу Сильверскому. На нём работало 13 рабочих, в том числе винокур, подвальный и управляющий. Продукция шла на местное потребление⁵.

В Российской империи винокурни держало в основном дворянское сословие, а также купечество. Положение о питейном сборе 1861 года ликвидировало винный откуп и одновременно уничтожило монополию помещного дворянства на винокурение⁶. Сельскохозяйственными винокурнями считались те, которые велись непосредственно при хозяйстве, а винокурение продолжалось не более девяти месяцев в году. Прочие винокурни считались коммерческими. В 1914 году в России был введен сухой закон. «В январе 1914 года император Николай II заявил, что «нельзя ставить благосостояние казны в зависимость от разорения духовных и хозяйственных сил множества верноподданных». Правительством разрабатывалась осторожная, постепенная и длительная реформа винной монополии, целью которой было препятствовать развитию пьянства. В первые годы Советской власти производство и продажа спиртных напитков были запрещены и возобновились только в 1923 году по декрету ЦИК и СНК от 26 августа. С 1936 года в специально оборудованных цехах при водочных заводах начали выпускать наливки, вина, ликеры. После революции создаются новые промышленные отрасли мелкого производства, что в значительной мере сказалось на развитии индустриализации страны в целом⁷.

В статье «Советское предприятие должно быть рассадником чистоты и порядка» газеты «Ленинское знамя» за 1941 год говорится, что «промышленная история плодоягодного комбината в Кириллове началась с сентября 1940 года в Казанском соборе (Фото 1), который находится в центральной части города. До 1935 года собор был центральным объектом для горожан; после его закрытия богослужения в нём не совершались. В пустующем здании по решению членов Райисполкома и председателя Кирилловского райпотребсоюза был организован цех по производству собственной продукции из плодов и ягод. В теплой церкви производили винно-водочную продукцию,



Фото 1. Вид на центральную часть города Кириллова с Московской башни». 14 марта 1984.
КБИАХМ ВХ ЭФЗК-13263

соки и лимонад; в алтаре холодной церкви приспособили сахарный склад. Помимо основных отделов, на комбинате размещались: фильтрационное помещение, лаборатория, отдел для сбора соков, склад, отделение разлива, бродильная, отдел готовой продукции⁸.

Изначально винный и соковый

цеха работали вместе из-за нехватки оборудования. Помещение было не приспособлено, работа не спорилась,

один цех мешал другому. Руководство комбината решали вопрос о закупке инвентаря и посуды. Мебель и самое необходимое оборудование изначально заказывали в артели Древпромкустарь. Из-за высокой цены директору небольшого предприятия пришлось отказаться от дальнейших заказов, поэтому решили обойтись своими силами. Крепкую мебель и весь необходимый деревянный инвентарь изготавливали свои специальные

работники. Винный цех отделили от сокового, работа пошла намного продуктивнее. В довоенные годы недостатков в работе на комбинате было ещё много. Места в цехах не хватало, отсутствовала лаборатория. Все это мешало успешной борьбе за качество вина. Решения XVIII партконференции дали большой толчок



Фото 2. Казанский собор. 1960-е.
КБИАХМ ВХ ЭФЗК-13255

к устранению недостатков на производстве. Годовой план в 1941 году заводу был дан 400 тонн: 250 тонн вина и 150 тонн безалкогольных напитков».

Из воспоминаний бывших работников винзавода (фото 2), технология приготовления плодово-ягодных вин допускала использование такого сырья, как свежие

ягоды. В летне-осенний период на комбинате начиналась работа по приёмке ягод: смородины, брусники, черноплодной рябины, клюквы. Сок, полученный в результате отжима ягод, сливали в деревянные чаны, вместимостью до четырех тонн. Полученный концентрат разводили водой и добавляли специальные винные дрожжи. Далее начинался процесс «тихого брожения». Работники комбината тщательно следили за температурой в помещении. Кирилловские десертные вина содержали до 16 % спирта (Фото 3). Стеклянная тара была оборотная. В основном бутылки принимали в магазинах или в специально предназначенном ларьке. В моечном отделении стеклянные ёмкости замачивались в растворе, а затем обработку и мойку проходили в специальной для этого моечной машине. Этикетки для бутылок привозили по заказу из Вологды⁹.



Фото 3. Винный цех, 1965. Из архива РАЙПО

Оборудования для работы было недостаточно, в особенности проблемы на производстве возникали из-за отсутствия низкотемпературных холодильников. Заготовленные по осени ягоды долгое время без них не хранились, поэтому в зимний период времени приходилось закупать натуральный яблочный и виноградный соки в Краснодарском крае. Сырьё привозили в дубовых бочках, ёмкостью от 300 до 400 литров, и на основе южных соков изготавливали десертное вино. Особенно славилось вино под названием «Вермут». Для его изготовления закупали смесь различных трав в бумажных мешках весом более 20 килограммов, в основном полынь, тысячелистник, мята, зверобой и другие травы, которые настаивались в водно-спиртовом растворе до 30

дней. После фильтрации и очищения жидкость смешивали с соком и в конце добавляли спирт и сахар. В 1980 годы бутылка Кирилловского «Вермута» стоила 1 рубль 42 копейки¹⁰.



Фото 4. Коллектив ветеранов винного и безалкогольного цеха во главе с инженером-технологом З.И. Овчинниковой. Из архива Кирилловского райпо

Коллектив завода (Фото 4) был небольшим, бригада работала в одну смену. На комбинате трудились как женщины, так и мужчины. На производстве необходима была сила, умелые руки и ответственность, поэтому наиболее востребованными мужскими специальностями были: инженер, слесарь и наладчик. Женщины

в основном работали лаборантами, мастерами, кладовщиками и простыми рабочими.

Продукция винзавода поставлялась не только в магазины Кирилловского района, но и в магазины, расположенные по всей Вологодской области.



Фото 5. Коллектив винного завода Кирилловского райпотребсоюза, 1996. КБИАХМ

22 августа 1991 года по благословению архиепископа Вологодского и Великоустюжского Михаила был открыт приход Русской Православной церкви во имя Казанской Божией Матери. Вскоре в истории завода произошли изменения, связанные с передачей храма в полное и безраздельное пользование общины. Жителям

города Кириллова удалось добиться выведения винного производства из бывшего собора¹¹.



Фото 6. Выставка продукции райпотребсоюза. 1996 год
(фото из архива РАЙПО)

Данные обстоятельства повлекли за собой другие задачи, требующие корректировок в работе винного цеха. По решению председателя райпотребсоюза, в другой части города, по улице Строителей была проведена реконструкция существующего здания, бывшего овощехранилища, построенного в 1980 году (фото 5).

Переезд в новое помещение существенно повлиял на изменения, касающиеся работы. Появилось новое оборудование, улучшились условия труда.

В последующие годы расширился ассортимент выпускаемых вин: «Рябиновое», «Смородиновое», «Черноплодное», «Клюквенное», «Брусничное», а также напитков на основе ягодных соков (фото 6). Продукция местного производства была необычайно востребованной среди приезжих и туристов.

Цех по изготовлению вин после реконструкции просуществовал недолгое время. В 2007 году предприятие было ликвидировано.



Фото 7. Рекламный календарик, 2005

Марина Константиновна Иванова
научный сотрудник
отдела истории города и района
Кирилло-Белозерского историко-архитектурного
и художественного музея-заповедника
marinpopins@gmail.com

¹ Устав о винокурении. От 19 августа (9 августа) 1765 г.

² Энциклопедический словарь Ф.А. Брокгауза, И.А. Ефрона. Т. VI. СПб, 1892. С. 466

³ Список винокуренных заводов Российской империи с указанием их характера, размеров производства и условий сбыта вина за периоды 1886/7 и 1887/8 гг. стр.10

⁴ Глызина Л.И., Уездный город Кириллов / Л.И. Глызина //Кириллов. Краеведческий альманах. – Вологда, 1994. – Вып. 1. – С.46

⁵ Список винокуренных заводов Российской империи с указанием их характера, размеров производства и условий сбыта вина за периоды 1886/7 и 1887/8 гг. С. 11

⁶ Правовые основы винокуренного производства во второй половине XIX века и их влияние на дворянское винокурение. Р.В. Федосеев // Российский Хороший Журнал. – 2020. – Вып. 1 (3)

⁷ Развитие винокуренной промышленности в XVIII — начале XX века.

⁸ https://knowledge.allbest.ru/history/2c0a65635b2bd79a4c53a89421216c36_1.html (Дата обращения 12.02.2022 г.)

⁹ Ленинское знамя. - Газета № 69, от 23 марта 1941 года

¹⁰ Воспоминание бывшей работницы винзавода Н.И. Петровой от 09.02.2022 г.

¹¹ Воспоминание бывшей работницы винзавода Е.К. Леонтьевой от 11.02.2022 г.

¹² Казанский собор в Кириллове. М.Г. Мальцев – М.: «Традиция», 2019 – С. 147

Список архивных источников

1. Фото 1. КБИАХМ ВХ ЭФЗК-13263 107а Фотография «Вид на центральную часть города Кириллова с Московской башни», 14 марта 1984 года
2. Фото 2. Казанский собор. 1960-е годы. КБИАХМ ВХ ЭФЗК-13255
3. Фото 5. Коллектив винного завода Кирилловского райпотребсоюза. 1996 год. КБИАХМ.