

/ Институт всеобщей истории РАН; Под общей ред. Е.А. Мельниковой, В.Я. Петрухина. – М.: Ладомир, 2014. – 992 с.

5. Jablonowski A. Gospodarka polska na Zadnieprzu siewierskim / A. Jablonowski // Przegląd Historyczny. – 1915. – Т. XIX. – Zesz. 1. – S. 45–63.

6. Кулаковський П.М. Чернігово-Сіверщина у складі Речі Посполитої (1618–1648) / П.М. Кулаковський. – К.: Темпора, 2006. – 496 с.: 2 іл.

7. Присяжні книги 1654 р. Білоцерківський та Ніжинський полки / [упоряд. о. Ю. Мицик, Л. Кравець]. – К., 2003 – 349 с.

8. Батурич: сторінки історії: Збірник документів і матеріалів / Чернігівський національний педагогічний університет ім. Т.Г. Шевченка та ін.; Редколегія: Коваленко О.Б. та ін. – Вид. 2-ге, доповнене. – Чернігів: Видавець Лозовий В.М., 2012. – 882 с., 30 іл.

9. Мазепина книга / [упорядкування та вступна стаття І. Ситого]. – Чернігів, 2005. – 524 с.

10. Саєнко Н.А. Батуричська Гончарівка у XVIII ст. / Н.А. Саєнко // Сіверянський літопис. – 2015. – № 6. – С. 42–49.

11. Духовний заповіт генерального обозного І. Ломиковського: Доба гетьмана Івана Мазепи в документах / Упоряд.: С.О. Павленко. – К.: Вид. дім «Києво-Могилянська академія», 2007. – 1144 с.

12. Центральний державний історичний архів України в м. Києві (ЦДАК), ф. 57, оп. 1, спр. 55, 1034 арк.

13. Ігнатенко І., Нагорнюк О. Придорожні хрести Полісся: функції, семантика та символіка // Народознавчі зошити: Інститут народознавства НАН України. – Львів, 2013. – № 1(109). – С. 99–104.

14. Волошин Ю.В. «Для точного исчисления и сведения всего малороссийского народа»: проведення Румянцевського опису в полковому місті Полтаві (1765–1766 рр.) / Ю.В. Волошин // Краєзнавство. – 2011. – № 1. – С. 57–71.

15. Саєнко Н.А. Київська вулиця Батурич у XVIII ст. / Н.А. Саєнко // Сіверщина в історії України: Збірник наукових праць. Випуск 8. – Київ – Глухів, 2015. – С. 157–160.

#### Саєнко Н.А. Топонимика Батурич XVII–XVIII в.

*В статтє анализується топонимика Батурич XVII–XVIII в. Местные названія раскрывають такіє важные краєведческие теми, как основание и заселение города, его историческое и культурное развитие. Автор определяет происхождение названий улиц и районов, их расположение в пространстве Батурич и исчезнувшие из употребления местные названия.*

**Ключевые слова:** топонимы, улицы, Батурич, XVII–XVIII в.

#### Saenko N.A. Toponymy of Baturyn in the XVII–XVIII th centuries

*In the article the place names of Baturyn in the XVII–XVIII th are investigated. Local names reveal the establishment and the magnification, historical and cultural development of the city. The author define the origin of the names and the location of the streets, districts, their location in the area of Baturyn and forgotten names of local places.*

**Key words:** place names, street, Baturyn, XVII–XVIII century.

01.03.2016 р.

УДК 94(477.5)663.5 «16/17»

М.М. Хармак

## ВИНОКУРНИЙ ПРОМИСЕЛ БАТУРИЧА XVII–XVIII СТ.

*У статті розглядається винокурний промисел батуричців. Автор розкриває економічні аспекти діяльності майстрів винокурної справи, відтворює специфіку їх роботи.*

**Ключові слова:** Батурич, ремесло, винокурня.

Темі винокуріння в історичній науці приділяли увагу історики та етнологи минулих століть, вона ж залишається предметом дослідження для вчених й сьогодні. Дослідження винокурного промислу на Лівобережжі були започатковані у XIX ст. О. Лазаревським [12], О. Шафонським [7] та М. Тищенком [10]. На початку XX ст. з'явилися праці дослідників В. Барвінського [14], В. Борисенка [8] та Т. Дегтяр [9], в яких так чи інакше приділялась увага винокурінню. Серед сучасних науковців заслуговують на увагу роботи В. Похльобкіна [1], О. Пивоваренко [3] та В. Утвенка [11].

В данній роботі зроблена спроба дослідити історію винокурної галузі Батурич у XVII–XVIII ст., окреслено загальні тенденції розвитку винокуріння, встановлено специфіку виробництва.

Як промисел, винокуріння в Україні має дуже давню історію. Першопочатки винокурного виробництва сягають кінця XV століття, причому воно з'являється як додатковий промисел в звичайних селянських господарствах. Великі врожаї зерна та обмеженість ринків збуту неминуче призводили до його надлишків. Проблему ефективного використання збіжжя вирішувало саме винокуріння [1, с. 31].

На другу половину XVII ст. винокуріння зосереджується переважно у містах та містечках. Ймовірно глибоке коріння воно мало й у батуричців, адже розвитку даного промислу сприяла наявність місцевої сировинної бази (зерна) та значних лісових масивів як джерела палива. За даними перепису населення 1666 р. у містечку було зареєстровано 72 двори, що займались землеробством [2, с. 70]. А виходячи з того, що козацькі господарства під час перепису не було враховано, кількість виробників зерна в місті була значно більшою. Проте перші згадки про заняття батуричців винокурінням фіксуємо тільки у ревізських книгах Ніжинського полку за 1723 р.: «винокуров 13 дворів» [2, с. 116]. Відсутність інформації про винокурів у Батуричі більш раннього періоду може бути пов'язана з втратою більшості документів при знищенні міста московськими військами, а також з тим, що даний промисел часто був кустарним, лише додатковим зайняттям для селян, міщан та козаків. Як стверджує дослідниця О. Пивоваренко, до середини XVII ст. винокурінням займалися переважно власники млинів та вже згадуваний соціальний прошарок

землеробів, які виготовляли напій із надлишків сировини не для продажу. Виготовлення ж напоїв в дрібному господарстві не вважалось особливим виробництвом, а складало одну з частин домашнього господарства, тому, можливо, й не виокремлювалось при переписах [3, с. 90–95]. Тож ми можемо лише припускати їх кількість у вказаний період.

За гетьманування Кирила Розумовського кількість винокурних котлів у Батурині сягнула 62 одиниць [4, с. 410–412]. У описі міста 1760 р. збереглися відомості про 21 винокурний котел та 11 винокурень і їх власників: «... в слободке Гончаровка винокурня на 2 котла Грицька Антоненка, в слободке Береговой винокурня на 2 котла Данила Галайбы, в слободке Городыщенках винокурни о 2 котлах Якова Будника, Дениса Емельянова, Якова Галайбенка, Казимира Самойлового, Василя Федорового, Назара Алексеевого, Семена Потамана; место, где был двор Мазепы под замком винокурня на 2 котла Степана Пурскало и винокурня на 1 котел Герасима Леско» [5, с. 41–60]. Джерела зберегли відомості й про наявність броварні для варіння пива та меду К. Розумовського («где фельдмаршалский дом, около пруда броварь») та солодовні («от Кочубеевского дома, в конце сада каменная солодовня...») [2, с. 240–241].

З опису Новгород-Сіверського намісництва 1779–1781 рр. дізнаємося про 104 винокурні котли, що діяли у містечку на той час. Для порівняння, у Кролевіці їх було 138, Конотопі – 100 і у Новгород-Сіверському – 78 [4, с. 4, 363, 396, 488]. У відомості про винокурні заводи А. Розумовського у Батурині за 1823 р. зазначені місця їх розташування: «При местечке Батурине винокурных заводов 2: Шолковичный и Гончаровский» [2, с. 237].

Винокуріння як процес переробки зерна на горілку вимагав значних обсягів сировини. Через недосконалу технологію та низький рівень устаткування винокурні переробляли на горілку величезну кількість хліба. За рецептурою XVIII ст. на один двопудовий казан йшло від 8 до 10 пудів борошна, а протягом року – щонайменше 2920 пудів. Вихід готової продукції, разом з тим, був незначним – від одного до чотирьох відер горілки за добу [3, с. 90–95]. Та, незважаючи на це, винокуріння було більш ніж рентабельним для власників, тому значну кількість свого зерна вони переробляли на горілку.

На виробництво горілки йшла не тільки житня мука. Для виготовлення однієї носатки (12420 гр.) горілки ємністю в 4 «государевых ведра» потрібні були чверть житнього борошна, 4 вози дров, 4 гарнця (4 літри) солоду, 4 гарнця вівса. Така пропорція була загальною і не зазнавала змін протягом досліджуваного періоду [3, с. 92].

Основною сировиною для виробництва горілки були жито, ячмінь, гречка, іноді овес та пшениця. Зерно, переважно жито, надходило до винокурні та заливалось теплою водою, пророщувалось у темному

приміщенні. Отриманий солод у пропорції приблизно 1 до 4 змішували з житнім борошном [6, с. 45].

Солодовні та винокурні часто розташовувались безпосередньо біля млинів і були тісно з ними пов'язані: «близ мельницы винокурня» [2, с. 242; 3, с. 93]. Це істотно полегшувало процес переробки і, до того ж, значно скорочувало витрати на доставку сировини на винокурні, що неодмінно мало позначатися на собівартості кінцевого продукту [7, с. 383].

У другій половині XVII ст. існували великі винокурні, що належали козацькій старшині та монастирям, надані універсалами гетьманів [8, с. 118], однак переважну більшість складали дрібні виробництва. Простим козакам та посполитим, як правило, належали винокурні, що мали по 1–2 казани [9, с. 178]. Представники ж середніх верств населення, не маючи змоги самостійно займатися промислом, об'єднувалися у групи по кілька чоловік, скуповували збіжжя та дрова, будували одну винокурню й курили горілку [10, с. 385–416].

Виготовлення продукції на невеликих винокурнях не перевищувало 500 відер з одного котла за рік. Це визначалось, очевидно, тим, що вони працювали не регулярно – тільки в зимовий період. Виробництво в таких винокурнях було примітивним. Нерідко вони не мали навіть спеціального приміщення і розміщувались у хлівах або безпосередньо в хатах власників [3, с. 102].

Опис, зроблений академіком А. Гільденштедтом у 1777 р., дає уявлення про внутрішнє обладнання винокурні. За твердженням дослідника В. Борисенка, хоча опис стосується XVIII ст., з урахуванням надзвичайної повільності змін у технологічному процесі його можна застосувати і для характеристики винокурень у XVII ст. Описана Гільденштедтом винокурня мала 21,34 сажні (45 м) довжини і 6,40 сажні (13 м) ширини, вхідні двері на кінцях споруди і отвір для диму в даху. Уздовж внутрішніх стін приміщення стояли бродильні чани розміром в 1 сажень (2,13 м) у діаметрі і близько 2 аршинів (0,71 м) у висоту. За кілька футів від чанів розташовувалися печі з отворами для казанів напівсферичної форми. В дерев'яних кришках казанів були отвори, які закривалися глиняними горщиками у формі зрізаного конуса. З них виходили по 2–3 глиняні труби і з'єднувалися з мідними трубами, що проходили через охолоджувач. Під отворами мідних трубок, що виходили з охолоджувача, стояли посудини для готової горілки. Перероблена брага по спеціально приставлених до казанів жолобах зливалася у великі корита [8, с. 119].

Збереглися описи винокурного заводу К. Розумовського: «...в трех верстах от Батурина близъ роши Шелковица устроен паровой винокурный завод, покрыт шелевками в коем затирается в сутки хлеба по 120 пудов. Посуды в оном заводе 3 казана, с коих 1 медный, а кади

деревянные, при заводе колодец, одна изба для смотрителя и рабочих, также 2 амбара и 1 погреб, покрыт соломою» [2, с. 242].

Потужність винокурень визначалась не тільки кількістю казанів, а й їх розмірами. Не існувало певного стандарту ані для казанів, ані для труб. В залежності від ваги казанів різною була і їх місткість. О. Шафонський називає «небольшие казаны», «малые котлы», «простые мелкие котлы». «Малые» і «мелкие» казани мали місткість 10 і 12 відер [7, с. 227–316].

Господарі великих винокурень були не в змозі обходитися власними силами. Виникала потреба у додаткових працівниках. Ті власники, що мали залежне населення, залучали його до виробництва. Зазвичай найманих винокурів приймали у жовтні, після збору врожаю, терміном на рік. Деяких наймали на півроку за половину щорічної платні [3, с. 116]. Винокурні на 1–3 казани обслуговувались кількома робітниками – в середньому по 1 особі на казан [4, с. 384].

Вже на початку XVIII ст. існував і певний стандарт оплати праці винокурів. Для всіх міст Лівобережної України ця цифра становила в середньому 12 коп. за 4 відра горілки [3, с. 114–115]. Крім платні грішми винокури, за давнім звичаєм, отримували харчі та горілку (кварту з того, що виробляли понад визначену норму), при чому не крашу («первак»), а гіршу (останню). Найкращих робітників заохочували і матеріально. Винагорода могла бути досить значною. Відомі випадки, коли «лучшему работнику в благодарность» видавали 50 коп. [3, с. 116–123].

Висока рентабельність робила винокуріння дуже прибутковою справою, а активний розвиток цього промислу протягом XVII–XVIII ст. перетворив його на одне з найбільших джерел наповнення державної казни. Держава приділяла винокурінню неабияку увагу, обкладаючи його значними податками. Перші спроби оподаткувати здійснив гетьман Д. Многогрішний, коли була запроваджена «показанщина». Податок у розмірі 1 руб. на рік з казана платили посполиті, що курили горілку, а рядові козаки, як і духовні та світські землевласники, платили по 50 коп. [11, с. 57–64].

За гетьмана І. Самойловича та І. Мазепи були введені оренди на продаж горілки [3, с. 58–59]. Оренди складались із передачі на відкуп за договором за певну ціну монопольного права продажу горілки. Тобто нікому не дозволялось самостійно шинкувати горілкою, а власники винокурень змушені були продавати її лише орендарям [12, с. 7].

З середини XVII ст. орендарями на території Гетьманщини виступала старшина, міщани. Були випадки, коли ними були навіть селяни, причому на селі орендну плату вносила сільська громада [13, с. 476].

За правління гетьмана І. Скоропадського була ліквідована оренда на продаж горілки і видані

накази збирати наступні податки. Рядові козаки і посполиті, які виробляли горілку в своїх казанах й шинкували вдома, платили на рік по 4 золотих від казана. «Покуховний» збір брався у розмірі 4 коп. з кожного проданого відра горілки, з проданої оптом горілки – по 2 коп. з відра, скатного – від кожної бочки, яка ставилась на ярмарку, – 2 коп., від пивних казанів – по копійці й талюру, а від солодовень – по копійці [14, с. 826–827]. За К. Розумовського «с винокурных казанов показанщины собиралось по 1 руб. 15 коп.» [2, с. 148], відповідно і ціна на спиртний напій коливалась у середньому від 1 руб. до 1 руб. 50 коп. [15, с. 32].

Отже, історичні джерела дозволяють підтвердити існування та простежити розвиток на території Батурина у XVII–XVIII ст. винокурного промислу, розкрити його специфіку, економічні аспекти, реконструювати первинний вигляд винокурні.

#### Посилання

1. Похлѣбкин В.В. История водки. – Новосибирск, 1994. – 256 с.
2. Батури́н: сторінки історії: Збірник документів і матеріалів / Чернігівський державний педагогічний університет ім. Т.Г. Шевченка та ін.; Редколегія: О.Б. Коваленко та ін. – Чернігів, 2009. – 786 с.
3. Пивоваренко О. Розвиток винокуріння та шинкування на Лівобережній Україні у другій половині XVII–XVIII ст. – К., 2007. – 238 с.
4. Опис Новгород-Сіверського намісництва (1779–1781) / підготовка до друку та передмова П. Федоренка – К., 1931. – 594 с.
5. Дегтярьов С. Маловідомий опис м. Батури́н 1760 р. // Сумський історико-архівний журнал. – Суми, 2010. – № VIII–IX. – С. 32–66.
6. З історії монастирського господарства на Лівобережжі XVII–XVIII ст. // Зап. Істор. – філолог. відділу ВУАН. – К., 1927. – Кн. 11. – С. 103–170;
7. Шафонський А. Черниговского наместничества топографическое описание. – К., 1851. – 697 с.
8. Борисенко В. Соціально-економічний розвиток Лівобережної України в другій половині XVII ст. – К., 1986. – 263 с.
9. Дегтяр Т., Орлов Р. Вишгород. Минуле і сучасне. – К., 2005. – 296 с.
10. Тищенко М. Гуральне право та право шинкувати горілкою в Лівобережній Україні до кінця XVIII ст. – К., 1927 // Антологія української юридичної думки. – Т. 3: Історія держави і права України: козацько-гетьманська доба / Упоряд.: І. Ксенко. – К., 2003. – 584 с.
11. Утвенко В. Податки та повинності міського населення Лівобережної України в другій половині XVII – на початку XVIII ст. // Пам'ять століть – К., 2003. – № 2. – С. 57–64.
12. Лазаревский А. Люди Старой Малороссии // КС. – 1885. – № 5. – С. 1–20.
13. Утвенко В. Фінансова система в Лівобережній Гетьманщині у другій половині XVII ст. // Українська історична наука на сучасному етапі розвитку. – Кам'янець-Подільський, Київ, Нью Йорк, Острог, 2006. – Т. 2. – С. 474–480.
14. Барвинский В. Заметки по истории финансового управления в Гетманщине // Сборник статей в честь проф В.П. Бузенкула. – Харьков, 1914. – С. 816–831.
15. Синицкий Л. Путешествие в Малороссию академика Гильденштедта и кн. Долгорукого. – // КС. – 1893. – № 4. – С. 29–40.

**М.Н. Хармак** **Винокуренный промысел Батурина XVII–XVIII столетий**

*В статье рассматривается винокуренный промысел батуринецов. Автор пытается раскрыть экономические аспекты деятельности мастеров винокуренного дела, воспроизвести специфику их работы.*

**Ключевые слова** : Батурин, ремесло, винокурня.

**Kharmak M.M. The craft distillery of Baturyn in XVII–XVIII centuries**

*In the article the craft distillery of Baturyn is considered. The author tries to reveal the economic aspects of the masters distillery case, play the specifics of their work.*

**Key words** : Baturyn, a craft distillery.

17.02.2016 р.

УДК 94 (477):2-567 Л.Баранович

**О.І. Травкіна**

**«ЄДИНЕ МОЄ БАЖАННЯ, ЩОБ ЗАЛИШИТИ ПО СОБІ ПРАЦІ МОЇ... І ЗАСЛУЖИТИ ВІД ЛЮДЕЙ ДОБРУ ПАМ'ЯТЬ»  
(ДО ПИТАННЯ ПРО ВІДЗНАЧЕННЯ 400-РІЧНОГО ЮВІЛЕЮ АРХІЄПІСКОПА ЧЕРНІГІВСЬКОГО І НОВГОРОДА-СІВЕРСЬКОГО ЛАЗАРЯ БАРАНОВИЧА)**

*Висвітлюється питання стосовно уточнення дати народження чернігівського архієпископа Лазаря Барановича, акцентується увага на суспільно-політичній та культурно-освітній діяльності архієпископа, його ролі у духовному відродженні Сіверщини.*

**Ключові слова**: чернігівський архієпископ Лазар Баранович, дата народження, храми, друкарня, школи, колегіум.

Постать одного з найбільших авторитетних ієрархів другої половини XVII ст., «останнього видатного мецената і плідного письменника Лазаря Барановича», – як зазначав Д. Антонович [1, с. 121], привертала увагу багатьох дослідників, проте як у його біографії, так і в багатогранній діяльності є ще чимало «білих плям», недостатньо вивчена і його літературна спадщина.

До нашого часу залишається відкритим питання про дату і місце народження, соціальне походження Лазаря Барановича (світське ім'я Лука). Стосовно дати народження ієрарха існують істотні розбіжності. Деякі дослідники вважають, що він прожив 100 років, проте достовірних документальних підтверджень цьому не наводять [2, с. 332]. На сьогодні переважаючою є думка про те, що Лазар Баранович прожив 73 роки, а отже повинен був народитися 1620 р., оскільки відома дата його смерті – 3 вересня 1693 р. Про це зазначав Філарет Гумілевський, посилаючись на один із

списків Чернігівського літопису, який опублікував М. Білозерський: «1693 – Лазарь Баранович архієпископ Черниговский, умре, жив всех 73, правил престол катедры Черниговской 36 лет» [3, с. 44]. Проте, в другій редакції Чернігівського літопису, яку опублікував О. Лазаревський в «Киевской старине» у 1890 р., зазначено, що Лазар Баранович «жив лет всех 77, правил престол лет 36» [4, с. 89].

У новому списку другої редакції Чернігівського літопису, який був виявлений у 70-ті роки минулого століття О. Апанович та Ю. Мициком, також вказувалося, що Лазар Баранович жив 77 років, правив престол 37 років [5, с. 77]. Дослідники вважають останній список більш повним та достовірним, а перша редакція Чернігівського літопису, де зазначалося, що ієрарх прожив 73 роки, була лише скороченим варіантом, яка мала хронологічні помилки [6, с. 77]. У підписі під посмертним портретом Лазаря Барановича, який вигравіював відомий художник-гравер О. Тарасевич, зазначено, що владику мав усіх 78 років, архієрейських – 37 років [7, с. 151]. Тут, очевидно, маємо поправку на один рік під час переведення дати з вересневого рахунку на січневий: місяці вересень-грудень відносяться до попереднього року, оскільки мірилом часу є січневий рік. Відомо, що Лазар Баранович був хіротонізований у 1657 р., а отже правив єпархією 36 р., а не 37 р., прожив 77 р., а не 78 р. Відомо, що світське ім'я Лазаря Барановича було Лука, а отже, можна припустити, що він міг народитися в день пам'яті євангеліста Луки, а саме 18 жовтня (за старим стилем), 1 листопада (за новим стилем).

Таким чином, порівняльний аналіз наведених джерел свідчить, що Лазар Баранович прожив, певніше всього, саме 77 років, а отже народився 1616 р. Тому у 2016 р. маємо відзначати 400 років від дня народження видатного ієрарха.

Лазар Баранович отримав гарну освіту, навчаючись у єзуїтському колегіумі м. Каліша, в Києво-Могилянському колегіумі, Віленській академії. Є свідчення про те, що його разом з Інокентієм Гізелем та іншими юнаками відправив на навчання за кордон сам митрополит Петро Могила.

Архієпископ пройшов шлях від викладача нижчих класів до професора філософії та ректора Києво-Могилянського колегіуму (1650-52 рр.), а потому був ігуменом Кирилівського, Куп'ятницького, Дятлівського монастирів. У березні 1657 р. за підтримки Богдана Хмельницького та київського митрополита Сильвестра Косова його було висвячено на чернігівського та новгород-сіверського єпископа в Яссах сочавським митрополитом Гедеоном. Проте, своєю резиденцією він обрав м. Новгород-Сіверський, а не Чернігів, де жив його попередник єпископ Зосима (помер у 1659 р.).

Обійнявши посаду церковного архієрея