

Данило Рига



ВИРОБНИЦТВО ТА ПРОДАЖ ГОРІЛКИ, ПИВА ТА ВИНА У МІСТІ ЧЕРНІГОВІ У ХІХ – НА ПОЧАТКУ ХХ СТ.

DOI: 10.58407/litopis.230104

© Д. Рига, 2023.СС BY4.0

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9461-5721>

*Мета публікації полягає у дослідженні історії виробництва пива, горілки та вина в Чернігові (II пол. ХІХ – поч. ХХ ст.). Розглядаються питання становлення цієї галузі в м. Чернігові. Опрацювання здобутої інформації базувалось на аналітичному та критичному методах. Наукова новизна представлена насамперед ґрунтовним дослідженням з історії виробництва та продажу пива, горілки та вина в Чернігові в цей історичний час. **Висновки.** Впродовж усього ХІХ – поч. ХХ ст. виробництво пива, горілки та вина в Чернігові було добре розвинутою справою. З проголошенням та встановленням радянської влади в місті відбулася націоналізація підприємств, зокрема й заводів із виробництва горілки та пива. Заводи, фабрики, а також усе їхнє обладнання та майно переходили в державну власність та були передані у відомство Раднаргоспу. Подальша історія пивоваріння та горілкового виробництва, як можна прослідкувати, безпосередньо пов'язана з новим соціалістичним ладом та будівництвом у місті, але це вже зовсім інша сторінка історії з життя Чернігова.*

***Ключові слова:** Розвиток торгівлі, спиртова промисловість, Чернігівські пивзаводи, підприємці.*

Історія будь-якого продукту є частиною історії діяльності людини, історією умов життя суспільства. Історія продукту – одна зі складових історії в цілому, первинний елемент, «цеглинка», з яких зведена «будівля» людського суспільства. Деякі продукти завжди відігравали важливу роль в історії людства на всіх етапах історичного розвитку суспільства, народу. Горілка – один із саме таких продуктів. Слово «водка» широко відоме не лише в нашій країні, але й за кордоном. У той же час мало хто знає його справжній сенс.

«Водка» – не що інше, як «вода», але лише в зменшувальній формі. Отриманий в Італії у ХІІ ст. винний спирт використовувався спочатку в лікарських цілях під назвою «жива вода». Горілка пройшла довгий шлях становлення і розвитку – це стосується як закріплення за нею терміну «водка», так і виробництва.

У ХVІІ ст. винокуріння набуло поширення в Чернігівському полку. Основною сировиною для отримання горілки було жито, а трохи згодом – картопля. У звичайній винокурні за добу переробляли 7–10 пудів жита й отримували 4–6 відер хмільного напою. Винокуріння було однією з головних статей доходу. Ця галузь активно розвивалась¹. У 1786 р. у місті Чернігові функціонувало 4 трактири та 4 заїжджі двори. На середину ХІХ ст. у місті кількість закладів дещо збільшилася та становила: 6 трактирних закладів, 8 заїжджих дворів, 2 винних погреби, 32 «питейных дома»².

Винокурна промисловість в Україні у дореформений період повністю перебувала у руках дворян (кушців позбавляли права займатися гуральництвом) і була тісно пов'язана із господарством маєтку.

Більш вільні умови для приватного гуральництва в українських губерніях, ніж у Російській імперії, сприяли влаштуванню у маєтках дрібних винокурень, що не вимагало значних капіталовкладень; цьому сприяла монополія дворян на право виключного продажу горілки у власному маєтку (через що дворянин міг її зразу ж збувати). Введення системи чарочних відкупів призвело до того, що дворяни – власники гуралень керувалися не потребами вільного ринку, а запитами чарочних відкупників, за підрядами яких розгорталось виробництво. Таким чином відкупи гальмували розвиток комерційного гуральництва і не створювали для поміщиків стимулів для вдосконалення виробництва.

¹ Рига Д. Історія оковитої. Горілка на Чернігівщині. *Сівєрица*. URL: https://siver.com.ua/news/istorija_okovitoji_gorilka_na_chernigivshhini/2011-05-29-8054.

² Чернігов. *Черниговские губерние ведомости*. 1851. № 24. Часть неофициальная. С. 215–217.

Становлення спиртової промисловості на території України стало активнішим з 1820 р., коли в Україні з'явилися перші парові гуральні. Чернігівська губернія на початок XIX ст. була густонаселеною губернією Російської імперії. Цьому сприяло вигідне географічне положення, сприятливий клімат та родючі ґрунти. У середині XIX ст. чисельність населення Чернігівської губернії становила 1.461.866 осіб, із них 37,6% були кріпосні. У середині XIX ст. суттєве місце в економіці України посідала винокурна промисловість. Щоправда, введення в липні 1861 р. норми виходу спирту, за яку власник заводу мав сплачувати державі акциз незалежно від виробничих показників підприємства, призвело до того, що багато невеликих винокурень припинили своє існування. Для горілчаної промисловості, як і для цукрової, характерним було застосування нової техніки, концентрація виробництва³.

Саме в цей час промисловець Туровський у 1860 р. засновує Чернігівський лікєро-горілчаний завод. Газета «Чернігівські губернські відомості» повідомляла, що на завод був запрошений досвідчений фахівець-дистилятор Ерисм. Асортимент алкогольної продукції був дуже різноманітний: завод випускав 23 різні напої (спирти, роми, бальзами, настоянки, наливки).

Статистичні дані з виробництва горілки за 1860–1861 рр. повідомляють, що в Чернігові для вироблення горілки та хлібного вина працювало 5 заводів: купця Туровського (найбільший із виробничих обсягів), купців Мар'янова, Ясковського, Халфіна, Биховського.

У 1862–1863 рр. в Україні працювало 1.485 горілчаних підприємств. Для виробництва горілки, яка посідала важливе місце в розвитку переробної промисловості, використовувалася велика кількість борошна, а згодом – картоплі та патоки. Під час концентрації виробництва відбувалася ліквідація старих невеликих і погано оснащених заводів. Так, по всій Україні на початку 90-х рр. XIX ст. залишилась лише третина заводів, побудованих ще в передреформені роки.

На виставці предметів сільськогосподарської промисловості, що відбулась у Чернігові 1865 р., похвальними листами відзначили горілки, вироблені на заводі купця Туровського. У XIX ст. продукція Чернігівського лікєро-горілчаного заводу нагороджувалась на різноманітних ярмарках і виставках. Завод упродовж багатьох років був одним із головних підприємств Чернігівської губернії у сфері виробництва горілки. Горілка традиційно була в побуті українців одним із головних продуктів вживання на свята чи під час інших урочистостей⁴.

Створення такого підприємства було важливою справою, діяльність заводу істотно поповнювала міський бюджет. Загалом лікєро-горілчаний завод перетворював Чернігів на промисловий центр. А це сприяло збільшенню кількості населення та розвитку міста загалом⁵.

У 1862–1863 рр. у Російській імперії працювало 4.009 горілчаних підприємств, з них в українських губерніях – 1.485, або понад 37%. У перерахунку горілки на безводний спирт цього року його було викурено 23.796 тис. відер, із яких підприємства України давали 7.359 тис. відер, або близько 31% загального виробництва⁶.

Відомості окружного акцизного управління Чернігівської губернії за 1863 р. свідчать про те, що сума акцизу за нормального виробництва спирту на Рябівському заводі становила 14.064 рублів 86 копійок, Гудівському – 11.395 руб. 12 коп. і Брезгунівському – 10.526 руб. 40 коп.⁷

У 1906 р. Чернігівське акцизне управління нарахувало у губернії 2 спиртоочисних заводи, 9 винокурних заводів зі спиртоочисним відділенням і 111 винокурних заводів⁸. У 1907 р. в Україні було 569 винокурних заводів. Крім того, було 203 броварні і 154 медоварні заводи. Винокурні заводи були в усіх українських губерніях, але найбільшого поширення винокуріння набуло у Південно-західному краї.

Більш ніж сто років тому Чернігів був провінційним містечком Російської імперії з населенням близько 35 тис. жителів і центром однойменної губернії. Правда, від інших імперських міст Чернігів вигідно відрізнявся тим, що в ньому доволі динамічно розвивався ринок порівняно недорогих товарів і послуг. Промисловості в містечку майже не було, а середня заробітна плата становила 600–700 руб. на рік. Наприклад, губернський архітектор отримував 1400 руб., молодший губернський ветеринар – 460 руб., чиновники ниж-

³ Рига Д. Історія оковитої...

⁴ Там само.

⁵ Там само.

⁶ Москалюк М. Розвиток винокурної промисловості в Україні в др. пол. XIX – на поч. XX ст. *Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету ім. В. Гнатюка*. Серія: Історія. Тернопіль: Вид-во ТНПУ ім. В. Гнатюка, 2013. Вип. 2. Ч. 1. С. 17.

⁷ Державний архів Чернігівської області (далі – ДАЧО). Ф. 138. Оп. 1. Спр. 2. Арк. 23 зв.

⁸ ДАЧО. Ф. 138. Оп. 1. Спр. 14. Арк. 1–4 зв.

ньої ланки – 240–600 руб., викладачі гімназії – 900 руб., лікарі – 800–850 руб., офіцери – від 760 до 3900 руб., земські вчителі, службовці пошти і санітари – від 200 до 250 руб., робочі – 350–500 руб., священики різного рангу – від 130 до 330 руб. на рік.

У місті функціонувало понад 40 різних установ громадського харчування: ресторани, чайні, столові, трактири, паштетні, кавові, харчевні та пивні лавки. У ті роки стакан горілки в чернігівському трактирі коштував 3–5 копійок, а смачно пообідати можна було за 25 коп. За пляшку вина просили від 15 до 25 коп. Проте, пересічних військових там не обслуговували. Також закон забороняв продавати спиртні напої п'яним⁹.

На межі століть швидкого розвитку набуває виробництва пива – традиційного напою чернігівців, який раніше виготовляли напівкустарним способом. Перші згадки про пиво на території Чернігівщини сягають сивої давнини: пивні кружки, знайдені під час археологічних розкопок міської забудови XV–XVI ст., на колишній алеї Героїв.

Але особливо активно пивоваріння почало розповсюджуватись після отримання Чернігівом Магдебурзького права у 1623 р. Перші ж пивоварні заводи почали створювати в наступному столітті, а найстарішим із них є Ніжинський, побудований в 1787 р., але навіть у першій пол. XIX ст. виробництво пива було переважно кустарним¹⁰.

За повідомленням Чернігівського магістрату, у 1786 р. «в місті налічувалося 627 будинків, 10 кузень, 18 млинів, 8 цегляних заводів, 14 гуралень, одна пивоварня і 4 солодовні, 68 крамниць, 8 закладів трактирного промислу». Пивоваріння вважали «вигідною галуззю сільської промисловості», тому кількості заводів, де виготовлявся цей напій, постійно збільшувалась. Якщо в 1851 р. їх налічувалось в губернії близько двадцяти, то в 1860-х рр. ця цифра зросла до п'ятдесяти. У самому Чернігові діяло тоді два пивоварні заводи, обсяг виробництва яких становив трохи більше трьох тисяч відер на рік (відро – старовинна міра об'єму, яка дорівнює 12 л). Наприкінці XIX – поч. XX ст. в місті з'явилися виробництва, які відповідали вимогам світових стандартів¹¹. Серед перших підприємців, які поставили виробництво пива на промислово основу, були Дунін-Борковський та Милорадович, які мали заводи відповідно в Листівні та Любечі.

У самому Чернігові на середину XIX ст. працювали два невеликі пивоварні заводи. На двох вони виробляли трохи більше ніж три тисячі відер на рік. У Чернігові великі пивоварні заводи з'явилися лише наприкінці XIX ст. З 1885 р. в Чернігові працював пивоварний завод Йосифа Вондрака¹².

Завод Йосифа Вондрака працював на вулиці Підмонастирській (зараз вул. Толстого) в районі нинішньої фабрики лозових виробів. Згодом завод отримав офіційну назву «Слов'янський перший пиво-медоварний». На заводі працювало всього дванадцять робітників¹³.

У 1901 р. на ньому працювало вже 17 робітників. Для підвищення престижу підприємства в 1909 р. був запрошений чех Томець, який до цього працював пивоваром на відомих заводах Пільзеньському та Сміховському в Празі¹⁴. В асортименті з'явилися сорти пива «Пільзеньське», «Чорне», «Чеський граніт», «Експорт», «Березневий лежак». Того ж року завод приніс 30 тис. рублів прибутку. Пиво доставлялось на замовлення в межах міста безкоштовно, а в інші міста і регіони – залізницею та пароплавом¹⁵.

Ще один пивзавод був заснований у Чернігові в 1910 р. Це було велике підприємство, його засновниця – австрійка Ганна Стржиборна – організувала роботу так, що дуже скоро завод мав у своєму асортименті п'ять видів пива. Завод «Стржиборни» розташовувався по вул. Старокиївській (нині вул. Київська), який пропонував «Баварське», «Чеське», «Пільзеньське», «Темне», «Кабинетне» сорти пива. Це підприємство мало потужність 65 тис. відер пива на рік і за високу якість отримало кілька золотих медалей¹⁶. Біля річки Стрижень по вул. Старокиївська знаходився ще один завод із виробництва пива – пана Орловського.

У 1911 р. на околиці міста, на вулиці Ново-Мстиславській (зараз – вул. Мстиславська) був збудований ще один пивоварний завод, власник якого М. Хавін дав йому доволі гучну назву: «Нова Баварія». Спочатку виробництво було невеликим – працювало лише чотири людини. Зміни настали після того, як новий власник заводу Ю. Шефлер в 1911 р. провів

⁹ Острянюк А. Чернігів у XIX – на поч. XX ст.: формування міського середовища. *Красзнавство*. 2012. № 3. С. 10–12.

¹⁰ Гречко Б. Край Чернігівського пива. *Чернигов: городской портал*. URL: <http://www.gorod.cn.ua/city/knigi-ochernigove/683-chernigivshina-incognita.html>.

¹¹ Руденко В. С чого починалось Черниговское пиво. *Семь дней*. 2005. № 43 (207). 23 ноября.

¹² Леп'явко С. Чернігів. Історія міста. Київ. 2012. С. 278.

¹³ Гречко Б. Край Чернігівського пива.

¹⁴ Там само.

¹⁵ Пивоваров С., Гусев Г. Велика історія українського пива. Чернігів і Ніжин: чеські традиції і чеська якість з дисконтом. *Бабель*. URL: <https://babel.ua/texts/48552-velika-istoriya-ukrajinskogo-piva-chernigiv-i-nizhin-cheski-tradiciji-i-cheska-yakist-z-diskontom-chastina-chetverta-i-ostannya>.

¹⁶ Леп'явко С. Чернігів. Історія міста. С. 278.

генеральну реконструкцію підприємства і став випускати нові сорти пива. Завдяки хорошій якості і невисокій ціні нова продукція швидко здобула успіх¹⁷.

Завод «Нова Баварія» виробляв пиво «Народне», «Столове», «Пльзенське», «Мюнхенське», «Темне». Головним секретом популярності пива заводу Ю. Шефлера була якість, яка «не поступалась закордонній і мала прийнятний смак», а також невисока ціна. Так, пиво «Народне» коштувало 6 коп. за пляшку, «Столове» – 8 коп., «Пльзенське» – 9 коп. Найдорожче пиво – «Мюнхенське» – коштувало 12 коп. за пляшку, воно стало таким популярним, що Шефлеру навіть доводилось боротись з підробками¹⁸.

На поч. ХХ ст. в Чернігові було понад 40 різних ресторанів, чайних, їдалень, трактирів, паштетних, кав'ярень, харчевень, пивних. Найкраще пиво подавали в елітних ресторанах Лагутіна, Виноградова, Коновицького, Родіна. А серед пивних магазинів найпопулярнішими були крамниці Вондрака і Шефлера. Реклама обіцяла негайну безкоштовну доставку додому. Щодо цін, то вони коливались переважно в межах 6–10 коп. за пляшку. Для порівняння: на поч. ХХ ст. один пуд картоплі коштував 25 коп., м'ясо І сорту – 16 коп. за фунт, курка – 35–40 коп., пшеничний хліб – 3,6 коп., склянка молока – 1,5 коп.¹⁹ Назви заводів і сортів засвідчують великий вплив на становлення промислового виробництва пива в Чернігові чеської і німецької традицій. Зазначимо, що Чернігівське пиво мало добру репутацію завдяки високій якості. Продукцію місцевих горілчаних та пивних заводів реалізовували зазвичай у спеціалізованих закладах: трактирах, шинках, пивних, ресторанах.

У др. пол. ХІХ ст. в місті вже нараховувалось 7 трактирів²⁰. На кінець ХІХ ст. – поч. ХХ ст. у Чернігові працювало: 4 ресторани, 7 трактирів та чайних, 9 пивних²¹. На поч. ХХ ст. у Чернігові існували так звані «пивнушки», які були віддалені від центру міста²².

На поч. ХХ ст. в Чернігові функціонували ресторани 2-го розряду по вул. Богуславській, вул. Шосейній (нині Проспект Миру); чайні – по вул. Богуславській, Борисоглібській (вул. Серьожнікова), Воздвиженській (вул. Родимцева), П'ятиницькій, Богоявленській (сучасна частина вул. Шевченка), Шосейній, на розі Сіверянської (вул. Коцюбинського) та П'ятиницької, на Олександрівській площі, на розі Богоявленської та Борисоглібської²³, єврейська столова була розташована по вул. П'ятиницькій²⁴. По вул. Шосейній розміщувався ресторан «Харбін», де можна було отримати смачні обіди від 25 коп. і вище. Чарка горілки коштувала 3–5 коп. відповідно до розміру чарки. У 1887 р. було відкрито 2 трактири на Лісковичі, 1890 р. – 1 трактир на Ковалівці, 1896 р. – 1 трактир на Олександрівській площі, хоча подібні заклади в цих районах та на торгових площах були заборонені²⁵.

На розі вулиць Борисоглібської та Богоявленської існував ресторан «Волга», де можна було отримати обід та різні закуски, а горілку продавали тільки в закритих пляшках²⁶. До послуг містян та гостей міста були ресторани, що розміщувалися при місцевих готелях. Ресторан готелю «Царьград» на кінець ХІХ ст. пропонував своїм гостям сніданки, обіди та вечері в саду.

Ще один відомий ресторан міста був при готелі «Олександрівський», що розташовувався на розі вулиць Шосейної та Бульварної (нині Проспект Миру та вул. Преображенська). Сніданки з двох страв та чашки кави коштували 50 коп., обід із двох страв – 50 коп., а з трьох – 75 коп. У ресторані завжди був гарний вибір вин вітчизняного та іноземного виробництва. Приймались замовлення в приватні будинки на сніданки, обіди та вечері. Крім того, ресторан приймав замовлення обслуговувати вечори, бали, весілля. В готелі «Гранд-отель», що розташовувався по Шосейній вулиці, до послуг відвідувачів також був ресторан.

1914 р. на розі Шосейної та Єлецької вулиць був відкритий готель «Москва». Ресторан цього готелю мав окремі кабінети та більярд для відвідувачів. Ресторан працював до 2 год. ночі. Приймались замовлення на обід для приватних прийомів, забезпечувалося повне сервірування столу та столова білизна. Ресторан мав свій власний винний погріб, де був чудовий вибір іноземних та вітчизняних вин.

¹⁷ Руденок В. С чего начиналось Черниговское пиво.

¹⁸ Пивоваров С., Гусев Г. Велика історія українського пива...

¹⁹ Руденок В. С чего начиналось Черниговское пиво.

²⁰ Тридцатилетие деятельности Черниговского Городского Общественного Управления 1870–1901 гг. Чернигов, 1901. С. 278–294.

²¹ Русов А. Описание Черниговской губернии. Чернигов. 1898–1899. Т. 2. С. 185.

²² ДАЧО. Ф. 145. Оп. 1. Спр. 890. Арк. 64, 135–136, 365, 490–491.

²³ Объявления. *Черниговское слово*. 1908. № 563. С. 4.

²⁴ Объявления. *Черниговское слово*. 1910. № 905. С. 4

²⁵ ДАЧО. Ф. 145. Оп. 1. Спр. 340. Арк. 78–80.

²⁶ Аскерова Л. Місцеві ресторани та трактири Чернігова ХІХ – поч. ХХ ст. *Вісник Чернігівського національного педагогічного університету*. 2011. Вип. 87. С. 163–167.

1914 р. міська дума порушувала питання щодо обмеження відкриття «пивних лавок» в Чернігові, завдяки чому планувалося понизити показники вживання населенням спиртних напоїв та зменшити випадки хуліганства. З початком Першої світової війни продаж спиртних напоїв у закладах трактирного типу був заборонений. Міська управа повідомляла губернатора про позитивні зміни в місті після введення тимчасової заборони на продаж алкогольних напоїв. Тому міська дума порушувала питання про введення постійної заборони на продаж пива, вина, коньяку.

На кінець XIX ст. місцеві заклади сплачували до міської казни такі податки: готелі – 100–200 руб. на рік, а всього від 11 готелів надходило – 2.000 руб. на рік; від «меблированих комнат» та заїжджих дворів – 30–100 руб., від трактирів – 75–150 руб., всього з 11 трактирів – 1.140 руб.; з трьох пивних всього – 200 руб. на рік; з двох буфетів усього на рік – 200 руб.²⁷

Таким чином, усе виробництво спрямовувалося на задоволення повсякденних побутових потреб місцевих жителів. Така структура виробництва мала великий мінус: воно не могло давати високих прибутків. Однак це мало свої плюси: внутрішній міський і губернський ринок збуту місцевої продукції був більшим, а прибуток хоч і не великим, але гарантованим. Важливо також, що виробництво розвивалося в місті найбільш природним шляхом відповідно до попиту споживачів²⁸.

Цікаво, що піддані Російської імперії у той час пили набагато менше, ніж мешканці багатьох інших розвинутих країн світу. Щоб переконатися в цьому, достатньо переглянути статистичні дані тих років. У 1893 р. спиртних напоїв одна людина за рік випивала: у Бельгії 195 літрів, у Англії 142 літри, у Франції та Германії приблизно по 120 літрів, а на території Російської держави лише 15 літрів. І все ж пияцтво існувало та викликало занепокоєння держави і суспільства²⁹.

Про те, як чернігівська міська Дума опікувалась про народну тверезість, свідчать її постанови. 10 жовтня 1884 р. міська управа заборонила ставити шинки у восьми пунктах міста. Зокрема у районі Соборів, біля гімназії та Духовного училища, на Красній площі, у кварталі, прилеглих до лікарні. А ось офіційна інформація про те, скільки горілки випивали наші земляки наприкінці XIX ст. У той час у Чернігівській губернії налічувалося у середньому 2,1 млн. мешканців, зокрема і близько 500 тис. чоловіків віком від 20 до 60 років, які й були основними споживачами горілки. Якщо за рік на Чернігівщині вживалося у середньому 1,3 млн. відер цього напою, то кожний з них випивав за цей період близько 52 пляшок. Враховуючи, що горілка коштувала тоді 5 руб. 45 коп. за відро, вона обходилася мешканцям нашої губернії приблизно у 7 млн. тогочасних рублів щорічно. Треба зазначити, що проблеми, де випити, у губернському центрі не існувало. У той час у Чернігові, в якому проживало 32 тис. мешканців, нараховувалося більше п'яти десятків шинків, пивних, казенних винних лавок та винних погребів. Крім того, у магазинах можна було придбати шампанські вина, лікери, коньяки, портвейни та інші елітні напої.

А тепер подивимось, як впливало вживання алкоголю на стан здоров'я населення. Для цього знову звернемось до статистики. Якщо у 1859 р. на Чернігівщині від зловживання спиртними напоями раптово померло 17 осіб, то у 1891 р. ця цифра зросла до 48.

У 1889 р. з 157 осіб, які були госпіталізовані у відділення психічнохворих Чернігівської лікарні, 23-м поставили діагноз алкоголізм. Для порівняння: у Швейцарії алкоголіки становили 21% всіх психічнохворих. Задля посилення боротьби з пияцтвом у 1896 р. в Чернігові розпочало роботу «Попечительство о народной трезвости», яке підпорядковувалося Міністерству Фінансів.

Співробітники цієї організації мали право і були зобов'язані наглядати за правилами торгівлі спиртними напоями, проводити антиалкогольну агітацію, організувати заходи, які б відволікали населення від відвідування шинків. «Попечительство» організовувало народні читання, видавало відповідну літературу та поштові картки, що викривали пияцтво. Протиалкогольній рекламі протидіяла реклама на шинках, ресторанах та магазинах. Так, на трактирі з нетерплячою сумнівів назвою «Не минай», що розміщувався біля ринку, висіла красномовна вивіска із зображенням на ній парубком, який в одній руці тримав виделку зі смачним шматком ковбаси, а в другій – чарку, повну горілки³⁰. Під час Першої світової війни пивоваріння в Російській імперії було заборонено. На момент встановлення радянської влади у Чернігові було чотири пивоварні заводи (Орловського, Фінкельберга,

²⁷ Аскерова Л. Місцеві ресторани та трактири Чернігова... С. 163–167.

²⁸ Леп'яво С. Чернігів. Історія міста. С. 278.

²⁹ Руденок В. Чернігів – подорож на 100 років назад. Чернігів, 2009. С. 22.

³⁰ Там само.

Вондарка та Хавіна)³¹. Після жовтневого перевороту та громадянської війни у 1922 р. чернігівські пивоварні заводи були націоналізовані³².

З початком орендної кампанії під час Нової економічної політики (НЕП) більшість підприємств міста були здані в оренду. Чернігівщина посідала перше місце за кількістю переданих в оренду підприємств серед інших регіонів³³. Загалом дев'ять підприємств Чернігова перейшли в тимчасове користування; серед заводів було два пивоварні заводи – Орловського по вул. Старокиївська (після позбавлення права оренди в 1925 р. він кілька разів передавався в оренду різним власникам) та Фінкельберга по вул. Мстиславській (до 1927 р.).

У 1924 р. чернігівська газета «Красное знамя» в розділі «Реклама» повідомляла про відкриття ресторану на лівому березі р. Десна «в обладнаному павильоне с напитками (Вино і Пиво) і разными закусками», який мав досить дивну назву Г.К.П.Д.³⁴

У ранковому випуску газети «Красное знамя» за грудень 1925 р. в розділі «Реклама» розміщена така цікава інформація: «После ремонта пущен госпивзавод “Спартак”. Качество пива вне конкуренции. Превосходит привозное любых фирм. Заказы принимаются на заводе по адресу Старокиевская, 50 и по телефону. Арендатор Брикер»³⁵.

У 1920-х рр. частину підприємств міста було закрито через нерентабельність, фінансову скруту, відсутність сировинної бази, бажаючих орендувати підприємства. Зокрема, працювати припинили два пивоварні заводи (Вондарка і Хавіна)³⁶. З 1927 р. почали діяти броварня та друга гуральня. У II пол. 1920-х рр. було утворено об'єднання Бровспиртоб'єднання. Натомість Бровспиртоб'єднання по вул. Мстиславській почало роботу з 1927 р., об'єднавши діючі у Чернігові гуральні та броварні. Придбати продукцію можна було в кооперативних магазинах міста та приватних лавках. Якщо у приватних магазинах пиво було як із Бровспиртоб'єднання, так і з інших підприємств, зокрема, Київського Харчотресту, то у кооперативних магазинах – винятково місцевого виробництва. Одне відро бочкового пива можна було придбати за 3,6 руб.³⁷

На поч. 1920-х рр. Чернігів і надалі залишався непромисловим містом. З проголошенням та встановленням радянської влади в місті було проведено націоналізацію підприємств, зокрема й заводів із виробництва горілки та пива. Заводи, фабрики, а також усе їхнє обладнання та майно переходили в державну власність. Їх передали у відомство Раднаргоспу³⁸.

Подальша історія пивоваріння та горілчаного виробництва безпосередньо пов'язана з новим соціалістичним ладом та будівництвом у місті, але це вже зовсім інша сторінка історії з життя Чернігова.

References

Askerova, L. (2011). Mistsevi restorany ta traktyry Chernihova XIX – poch. XX st. [Local restaurants and taverns of Chernihiv in the 19th – the early 20th c.]. *Visnyk Chernihivskoho natsionalnoho pedahohichnoho universytetu – Bulletin of Chernihiv National Pedagogical University*. 87. P. 163–167.

Lepiavko, S. (2012). Chernihiv. Istoriiia mista [Chernihiv. The history of the city]. Kyiv, Ukraine.

Moskaliuk, M. (2013). Rozvytok vynokurnoi promyslovosti v Ukraini v dr. pol. XIX – na poch. XX st. [Development of the distilling industry in Ukraine in the second half of the 19th – the early 20th c.]. *Naukovi zapysky Ternopil'skoho natsionalnoho pedahohichnoho universytetu im. V. Hnatiuka. Serii: Istoriiia – Scientific notes of V. Hnatiuk Ternopil National Pedagogical University. Series: History*. Is. 2. Ch. 1. Ternopil, Ukraine.

Nepotenko, I. (2016). Promyslovist Chernihova u 1920-kh rr.: struktury spozhyvannia ta sotsiokulturnyi prostir [Industry in Chernihiv in the 1920s: consumption structures and socio-cultural space]. *Sivershchyna v istorii Ukrainy: Zb. nauk. pr. – Sivershchyna in the history of Ukraine: Collection of scientific works*, 9, P. 469–473. Hlukhiv, Ukraine.

Ostrianko, A. (2012). Chernihiv u XIX – na poch. XX st.: formuvannia miskoho seredovshcha [Chernihiv in the 19th – the early 20th c.: formation of the urban environment]. *Kraieznavstvo – Local studies*, 3, P. 5–19.

Rudenok, V. (2009). Chernihiv – podorozh na 100 rokiv nazad [Chernihiv – a journey to the past in 100 years]. Chernihiv, Ukraine.

³¹ ДАЧО. Ф. Р–793. Оп. 1. Спр. 556. Арк. 84–99; Ф. Р–942. Оп. 1. Спр. 5593. Арк. 1–3; Спр. 5594. 8 арк.

³² Непотенко І. Промисловість Чернігова у 1920-х рр.: структури споживання та соціокультурний простір. *Сівєричина в історії України: Зб. наук. пр.* Глухів, 2016. Вип. 9. С. 469.

³³ ДАЧО. Ф. Р–15. Оп. 1. Спр. 292. Арк. 97.

³⁴ *Красное знамя*. Чернігов, 1924. 13 юлія. С. 6.

³⁵ *Красное знамя*. Чернігов, 1925. 25 декабря (утренний выпуск). С. 4.

³⁶ ДАЧО. Ф. Р–793. Оп. 1. Спр. 186. Арк. 97.

³⁷ Непотенко І. Промисловість Чернігова у 1920-х рр. С. 470–471.

³⁸ Собрание узаконений и распоряжений Рабоче-Крестьянского Правительства Украины. 1919. № 6. С. 79.

Рига Данило В'ячеславович – молодший науковий співробітник відділу музейної та науково-фондової діяльності Національного архітектурно-історичного заповідника «Чернігів Стародавній». (вул. Преображенська, 1, Чернігів, Україна).

Ryga Danylo – the junior researcher of the department of museum and scientific-fund activity of the National Architectural and Historical Reserve «Ancient Chernihiv» (1 Preobrazhenska Str., Chernihiv, Ukraine).

E-mail: 27drig@ukr.net

PRODUCTION AND SALES OF VODKA, BEER AND WINE IN CHERNIHIV (the second half of the 19th – the beginning of the 20th c.)

The purpose of this publication is a comprehensive study of the history of beer, vodka and wine production in Chernihiv (the second half of the 19th – the beginning of the 20th c.). The question of the formation of this industry in the city of Chernihiv are considered. Among the methods used for the conducted research, we can highlight analytical and critical, which were based to process the obtained information. The scientific novelty is presented primarily by a thorough study of the history of the production and sale of beer, vodka and wine in Chernihiv at this historical time. Conclusions. This study, in accordance with its purpose, fully investigated and revealed the main factors that included the formation of this industry in the city of Chernihiv. So, throughout the 19th – the early 20th c., the production of beer, vodka and wine in Chernihiv was a well-developed business. With the proclamation and establishment of Soviet power in the city, enterprises were nationalized, including factories for the production of vodka and beer. Plants, factories, as well as all their equipment and property became state ownership and were transferred to the Radnarkhoz department. As you can see, the further history of brewing and vodka production is directly related to the new socialist system and construction in the city, but this is a completely different page of Chernihiv.

Key words: Development of trade, alcohol industry, Chernihiv breweries, entrepreneurs.

Дата подання: 10 січня 2023 р.

Дата затвердження до друку: 12 лютого 2023 р.

Цитування за ДСТУ 8302:2015

Рига, Д. Виробництво та продаж горілки, пива та вина у місті Чернігові (XIX – початок XX ст.). *Сіверянський літопис*. 2023. № 1. С. 30–36. DOI: 10.58407/litopis.230104.

Цитування за стандартом APA

Ryga, D. (2023). Vyrobnytstvo ta prodazh horilky, pyva ta vyna u misti Chernihovi (XIX – pochatok XX st.) [Production and sales of vodka, beer and wine in Chernihiv (the second half of the 19th – the beginning of the 20th c.)]. *Siverianskyi litopys – Siverian chronicle*, 1, P. 30–36. DOI: 10.58407/litopis.230104.

