А. И. РАЗДОРСКИЙ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ В РОССИИ XVII в.

(по материалам кабацких книг города Вязьмы)

В статье по материалам кабацких книг рассматривается эволюция производства кислого меда, пива и кваса в Вязьме на протяжении XVII в. Проанализированы изменения в технологии производства кислого меда и пива, обусловленные фискальными причинами и произошедшие под влиянием различных экономических и политических факторов (русско-польской войны 1654–1667 гг. и финансового кризиса начала 1660-х гг.). Приведены сведения об объеме производства напитков и денежных средствах, израсходованных на их изготовление.

Ключевые слова: кислый мед, пиво, квас, алкогольные напитки, технология, производство, история питейного дела.

Кислый мед и пиво издавна были распространены на Руси. В XVII столетии эти напитки, наряду с хлебным вином (водкой), находились, в отличие, например, от виноградного вина, в широком торговом обороте, потреблялись всеми социальными слоями населения и составляли основу государственной питейной монополии¹. В отдельные годы в казенных питейных заведениях велась также продажа кваса, который относился к категории слабоалкогольных напитков. Сведения о производстве и продаже кислого меда, пива и кваса имеются в кабацких книгах русских городов. В этих документах, представляющих собой годовые отчеты выборных кабацких голов, на которых правительством возлагался контроль за питейным делом на местах, зафиксированы данные об объемах производства и продажи алкогольных напитков в том или ином населенном пункте, оборотах питейной торговли, ценах на напитки, стоимости сырьевых компонентов, использовавшихся для изготовления хлебного вина, пива и кислого меда (в том числе хлеба, меда, хмеля) и др.

Одним из лучших по полноте и широте хронологического охвата собраний этих источников располагает Вязьма, входившая в число наиболее значительных городов на западе европейской части России. Она стояла на главном сухопутном пути из Москвы в Европу – Смоленской дороге. Численность посадского населения города составляла в середине XVII в. 928 человек, а в

¹ В последующую эпоху водка и пиво сохранили доминирующее положение в питейной торговле страны, в то время как объемы производства и потребления кислого меда из-за трудоемкости его производства и роста цен на пчелиный мед, а также по причине расширения сбыта водки, стали неуклонно снижаться.

1670-е гг. здесь насчитывалось 1300 жителей разных социальных категорий². Всего сохранилось 24 вяземские кабацкие книги за 1627–1680 гг.³ Данные документы позволяют проследить эволюцию местного медо- и пивоварения, в частности, установить, каким образом менялась технология производства рассматриваемых напитков в зависимости от колебаний экономической и политической конъюнктуры. В кабацких книгах содержатся также сведения об объемах производства кислого меда, пива и кваса, а также о себестоимости их изготовления⁴.

Отдельные записи кабацких книг о производстве и сбыте кислого меда включают следующие данные: дата медовара (в книгах конца 1630-х – начала 1650-х гг.) или месяц, когда он был произведен (в книгах 1660–1670-х гг.); количество ставленого меда-сырца; его стоимость и продавец; стоимость порции хмелевого «вара», которым заваривался мед (только в книгах конца 1620-х – середины 1650-х гг.); стоимость израсходованных дров; размер заработной платы медоваров; общая сумма, истраченная на производство партии кислого меда; количество изготовленного напитка (с указанием объема оставшихся дрожжей). Следом располагаются записи о продаже кислого меда, в которых зафиксированы: начальная стоимость напитка; торговый оборот; сумма денег, вложенная в производство («кистина»); полученная прибыль. Например:

Октября в 27 де[нь] ставлено меду семь пуд. Куплен мед у вязьмитина посадцкого человека у Кузьмы Иванова сына Губарева по рублю по шти алтын по четыре денги пуд. Итого денег восемь рублей тринадцать алтын две денги. Вару положено на семь алтын. Дров пошло на четыре денги. От ставки и от сливанья роботником дано десять деняг. И всего медовая ставка стала восемь рублей дватцать два алтына четыре денги. А слита меду пятьдесят пять ведр две четверти и з дрожжами. Дрожжей ис того меду вышло ведро с четвертью и те дрожжи вылиты на землю. А меду без дрожжей пятьдесят четыре ведра одна четверть по пяти алтын по две денги ведро. Отдан мед в четвертную [избу] целовальнику Микифору Михайлову. Продан мед на кабаках в ноябре месяце по осми алтын ведро. И всех денег в продажи тринадцать рублей четыре денги. Ис тех деняг истинна вычтена восемь рублей дватцат два алтына четыре денги.

² *Водарский Я. Е.* Численность и размещение посадского населения в России во второй половине XVII в. // *Города феодальной России: Сб. ст. памяти Н. В. Устюгова.* М., 1966. С. 285.

³ Российский государственный архив древних актов (РГАДА). Ф. 137. Вязьма. Кн. 2. Л. 1–51 (1627/28); Кн. 3. Л. 1–195 (1639/40); Кн. 4. Л. 1–172 (1640/41); Кн. 6. Л. 1–165 (1641/42); Кн. 5. Л. 1–133 (1642/43); Кн. 8. Л. 1–122 (1644/45); Кн. 9; Л. 1–146 (1645/46); Кн. 10. Л. 1–124 (1646/47); Кн. 11. Л. 1–117 (1647/48); Кн. 12. Л. 1–149 (1648/49); Кн. 13. Л. 1–133 (1649/50); Кн. 17. Л. 1–82 (1652/53); Кн. 20. Л. 1–123 (1653/54); Кн. 26. Л. 1–81 (1666/67); Кн. 29. Л. 1–68 (1668/69); Кн. 30. Л. 1–76 (1669/70); Кн. 31. Л. 23–64 (1673, март – август); Кн. 34. Л. 1–84 (1673/74); Кн. 35. Л. 1–90; Кн. 7. Л. 1–89 (1674/75); Кн. 37. Л. 1–91 (1675/76); Кн. 39. Л. 136 218 (1676/77); Кн. 40. Л. 1–64 (1679/80). Об этих источниках подробнее см.: *Раздорский А. И.* Вяземские кабацкие книги XVII века: Источниковедческая характеристика и методика обработки // *Города Европейской России конца XV – первой половины XIX века: Материалы международной научной конференции, 25–28 апреля 2002 г., Тверь – Кашин – Калязин: в 2 ч.* Тверь, 2002. Ч. 1. С. 83–96.

⁴ Казенная винокурня в Вязьме в рассматриваемое время не функционировала, поскольку готовое хлебное вино было выгоднее закупать у местных и иногородних подрядчиков (в том числе у подданных Речи Посполитой).

А за истинною прибыли в том меду четыре рубли адиннатцат алтын две деньги ⁵.

Сходный формуляр имеют записи о производстве и продаже пива. Разница состоит лишь в том, что в них отражен иной состав сырьевой закладки (солод, овес, хмель), указана сумма, уплаченная за помол солода и овса, и отмечена стоимость проданных отходов производства – пивных дрожжей и дробин (остатков пивного затора после спуска сусла). Например:

Ноября в 28 де[нь] варил пива целовальник Афонасей Щеколдин. Четверть с полуосминою солоду орженова, цена рубль, куплен солод государева дворцового села Новаго деревни Ржавца у крестьянина у Офоньки Харитонова, да четверть с полуосминою солоду ячнова, цена дватцать пять алтын, куплен солод государева дворцового села Новаго деревни Ржавца у крестьянина у Офремки Михайлова, да четверть с осминою овса, цена осмнатцать алтын по двенатцати алтын четверть, куплен овес на площади у розных крестьян. Хмелю пуд, цена рубль, принят хмель у Микифора Порошина. От молотья дано восемь алтын. Пивовару и роботником дано десять алтын. Дров пошло на пять алтын на четыре деньги. И всего пивная варя стала четыре рубли. А слита пива сто девять ведр две четверти и з дрозжами. Дрозжей ис того пива вышла три ведра с четвертью. А пива без дрозжей сто шесть ведр с четвертью. Шесть ведр с четвертью по осми деняг ведро, а сто ведр по полуосмы деньги ведро. Отдано пиво в четвертную целовальнику Евтифью Запорину. Продано пиво на кабаках в декабре месяце по четыре алтына ведро. И всех денег в продажи двенатцать рублей дватцать пять алтын. И с тех денег истинна вычтена четыре рубли. Дробин продано на четыре алтына, дрозжей продано на восемь денег. Прибыли в том пиве з дробинами и з дрозжами восемь рублей тритцать алтын две деньги ⁶.

Издавна были известны два способа производства кислого меда – медостав (сбраживание без стерилизации меда кипячением) и медовар (сбраживание со стерилизацией меда кипячением). Первый способ, требовавший значительных временных затрат (засмоленные бочки с медом должны были выдерживаться в погребах или зарытыми в землю по несколько лет), в XVII в. при массовом производстве кислого меда не использовался. Для изготовления напитка, предназначенного для широкого потребителя, в это время применялся исключительно медовар ⁷.

В разные годы на вяземской казенной поварне производилось от 109,5 (в 1652/53 г.) до 1529,75 (в 1640/41 г.) ведер ⁸ кислого меда. На его изготов-

⁵РГАДА. Ф. 137. Вязьма. Кн. 6. Л. 51–52.

⁶Там же. Л. 61 об.–63.

⁷По мнению В. В. Похлебкина, значение медоварения стало особенно возрастать с XIII–XIV вв. и этот вид технологии при производстве медового алкоголя в XV в. стал доминирующим (см.: *Похлебкин В. В.* История водки. Новосибирск, 1994. С. 48).

⁸Высота казенного («указного» или «заорленного») ведра равнялась 8 вершкам (35,6 см), а диаметр (предположительно) – 4,66 вершка. В историографии приведены различные оценки объема казенного ведра. Наиболее корректными представляются расчеты объема «староманерного» ведра, выполненные в 1738 г. академиком И.-Н. Делилем и Х. Н. Винсгеймом. Согласно полученным ими экспериментальным путем данным, объем казенного восьмивершкового ведра составлял 30,3 фунта воды (*Шостын Н. А.* Очерки истории русской метрологии: XI – начало XX в. М., 1990. С. 78–79).

ление расходовалось от 11 руб. 13 коп. (в 1652/53 г.) до 167 руб. 16,75 коп. (в 1641/42 г.). Себестоимость продукта, определявшаяся прежде всего ценами на мед-сырец («пресный мед»), колебалась от 8 до 17 коп. за ведро. К началу 1650-х гг. себестоимость кислого меда снизилась по сравнению с началом 1640-х гг. примерно в полтора раза, во второй половине 1660-х гг. вновь вернулась на уровень начала 1640-х гг., а во второй половине 1670-х гг. снова уменьшилась в полтора-два раза⁹. Наиболее значительными объемы производства кислого меда были в конце 1620-х гг. и на рубеже 1630–1640-х гг., а также в 1653/54 г., когда через Вязьму в ходе первой летней кампании русско-польской войны 1654–1667 гг. двигались войска на Смоленск. На протяжении рассматриваемого периода четко прослеживается тенденция к сокращению его выработки. Так, к 1649/50 г. производство напитка уменьшилось по сравнению с 1640/41 г. в 2,6 раза, а к 1679/80 г. объем его выработки сократился по сравнению с 1640/41 г. в 7,6 раза.

Медоварение было довольно трудоемким делом. Изначально пресный мед рассычивали, т. е. разбавляли водой (в пропорции 1 к 7). Полученная смесь заправлялась кипятком, предварительно вываренным с хмелем («хмелевым варом»), варилась, остужалась, а затем заквашивалась хлебными дрожжами (иногда краюхой ржаного теплого недопеченного хлеба). Сваренный мед несколько раз переливался в разные бочки с целью остановить процесс спиртодрожжевого брожения на определенной стадии. Для этого засмоленные бочки с медом после второй или третьей переливки ставились на лед, в результате чего брожение в них тормозилось до такой степени, что его продукты не превращались в газы, а уходили в сам мед, что и сообщало напитку особую «сногосшибательную крепость»¹⁰. Обычно кислый мед имел крепость 10–16°, а содержание сахара в нем составляло 8–10%.

В вяземской поварне из одного пуда меда-сырца выходило в среднем порядка 7 ведер кислого меда (по отдельным медовым ставкам этот показатель мог варьироваться в пределах ± 2 ведер). Около 2,5% от объема готового напитка составляли медовые дрожжи. В отличие от пивных дрожжей, их в продажу не пускали, а выливали на землю.

Технологический цикл производства вареного кислого меда занимал несколько дней. В кабацкой книге 1639/40 г., например, отмечено, что пресный мед «поставили» 27 октября, а 1 ноября был уже слит готовый к употреблению напиток¹¹.

Основные издержки при изготовлении кислого меда приходились на сырье. На мед-сырец расходы за год составляли от 10 руб. 50 коп. (в 1652/53 г.) до 163 руб. 39,25 коп. (1640/41 г.), на дрова – от 10 коп. (в 1652/53 г.) до 1 руб. 30 коп. (в 1627/28 г.), на жалованье медоварам – от 11 коп. (в 1675/76 г.) до 1 руб. 2 коп. (в 1627/28 г.). Доля расходов на сырье колебалась от

⁹ В Курске в 1669/70–1677/78 гг. себестоимость ведра кислого меда в разных ставках составляла от 8 до 20 коп. за ведро, причем к концу 1670-х гг. также наблюдается тенденция к его удешевлению. В Можайске в июле 1645 г. себестоимость ведра меда зафиксирована на уровне 17 коп.

¹⁰ Похлебкин. История водки... С. 47–49.

¹¹ РГАДА. Ф. 137. Вязьма. Кн. 3. Л. 43–43 об.

94,3 до 98,7 % всех издержек, на дрова – от 0,2 до 1,3 %, на жалованье – от 0,3 до 1,6 %.

В кабацких книгах 1640–1650-х гг. (за исключением 1644/45 и 1652/53 гг.) приведены сведения об изготовлении хмелевого вара. На его выработку расходовалось от 3,25 до 11,75 пудов хмеля в год, а суммарные затраты на производство составляли от 1 руб. 63 коп. (в 1649/50 г.) до 7 руб. 85 коп. (в 1641/42 г.). От 10 до 29 коп. в год тратилось на заработную плату работникам, занятым изготовлением хмелевого вара, и от 10,25 до 32 коп. уходило на дрова.

В источниках 1660–1670-х гг. данные об изготовлении хмелевого вара отсутствуют. Надо полагать, что к этому времени администрация вяземского кружечного двора¹² решила упростить технологический цикл производства кислого меда, ограничившись при его выработке только закваской меда-сырца без добавления хмелевого вара, что позволило, помимо всего прочего, снизить издержки при изготовлении напитка. О том, что в 1660–1670-е гг. хмель в производстве кислого меда больше не применялся, свидетельствуют, например, данные книг кружечного двора 1674/75 и 1675/76 гг. Голове 1674/75 г. К. Прядильщикову при вступлении в должность его предшественником И. Колесниковым заводных запасов хмеля передано не было. В течение 1674/75 г. администрацией кружечного двора было куплено 29,75 пудов хмеля, из них 21,75 пуда были израсходованы при производстве пива, а 8 пудов переданы голове 1675/76 г. Ф. Торачкову «в завод».

Объемы производства пива в Вязме составляли от 538,5 ведер (в 1652/53 г.) до 3092,75 ведер (в 1653/54 г.). На изготовление напитка расходовалось от 15 руб. 95 коп. (в 1652/53 г.) до 103 руб. 23 коп. (в 1673/74 г.). Себестоимость пива колебалась от 3 до 6 коп. за ведро¹³. Наиболее высоким этот показатель был во второй половине 1660-х – начале 1670-х гг., когда он увеличился по сравнению со второй половиной 1640-х – первой половиной 1650-х гг. в два раза. Во второй половине 1670-х гг. себестоимость пива снизилась в полтора раза и вернулась к уровню середины 1640-х гг. Динамика объемов производства пива, в отличие от кислого меда, в рассматриваемый период была сравнительно стабильной. Некоторый спад отмечен только в 1647/48–1648/49 гг. Резкое снижение объемов выработки напитка в 1652/53 г. явилось следствием ужесточения правил питейной торговли в результате кабацкой реформы 1652 г.¹⁴, а столь же резкий подъем в 1653/54 г. был связан с передвижением войск через Вязму в ходе русско-польской войны.

¹² Единственное место в городе для продажи питей после ликвидации сети кабаков в 1652 г.

¹³ Для сравнения: в Можайске в августе 1645 г. себестоимость ведра пива составляла 7 коп.

¹⁴ Эта акция, инициатором которой выступил патриарх Никон, предусматривала отмену сдачи питейной торговли в том или ином городе на откуп, сокращение количества питейных заведений через ликвидацию кабаков и устройство кружечных дворов (по одному на каждый город). По новому положению запрещалась также питейная торговля по воскресеньям, в Великий и Успенский посты, а во время Рождественского и Петрова постов – по средам и пятницам, продажа питей должна была начинаться с третьего часа дня после обеда и прекращаться «за час до вечера» летом и «в отдачу часов денных» зимой, одному человеку можно было продавать только по одной чарке вина, потребителям («питухам») не разрешалось распивать алкогольные напитки вблизи от места их продажи, вино не отпускалось в кредит, на кружечные дворы не допускались лица духовного звания (*Прыжов И. Г.* История кабаков в России. М., 1992. С. 121; *Курукин И. В., Никулина Е. А.* Повседневная жизнь русского кабака от Ивана Грозного до Бориса Ельцина. М., 2007. С. 96–97).

Технология производства пива в допромышленную эпоху достаточно подробно описана в литературе. Для варки пива обычно использовалась речная вода. Деревянный чан, в котором готовилось сусло, ставился на чураки (короткие обрубки бревна), чтобы было удобно сливать сусло через квадратное отверстие в днище. В отверстие вставлялся штырь, на который изнутри надевали связанную из соломы «куклу» – фильтр для очистки сусла от дробины. В чан засыпался готовый солод, который заливался холодной водой, размешивался, а затем заправлялся кипятком. Помимо этого в чан закладывались раскаленные в огне докрасна чистые камни. Затем чан плотно закрывали деревянной крышкой и оставляли на несколько часов, а иногда на сутки. Под чан подставляли деревянное корыто, в которое, подталкивая снизу деревянный штырь в днище, сливали сусло. Ковшом сусло вычерпывали в ведро. В котел клали хмель, заливали сусло и варили. Первым признаком готовности служила тонкая морщинистая пленка на поверхности. Когда хмель уваривался и оседал на дно, отвар сливали через решето в чан. После этого пиво наживляли – готовили «приголовок» из муки и дрожжей. Жидкие дрожжи, которые держали для варки пива, назывались «мел». Сброженное сусло, называемое «зеленым пивом», сливали в дубовые бочки с еловыми обручами, которые, растягиваясь, позволяли открываться мельчайшим щелям между досок бочки и сбрасывать излишнее давление. Отверстие в бочке заколачивалось втулкой, после чего бочка ставилась в погреб для дображивания¹⁵.

Рожь для приготовления солода замачивали иногда прямо в мешках в реке трое суток летом и двое зимой. Затем зерно рассыпали под навесом и сушили, изредка опрыскивая водой. Через 2–3 дня зерно ворошили для улучшения сушки. Пророщенное зерно засыпали в мешки или сгребали в кучу и устраивали гнет на двое суток летом и на трое зимой. Зерно укрывали тканью, покрывали сеном и придавливали поленьями или камнями, закрывая все щели, чтобы не выходил воздух. После гнета зерно очищали от ростков и мололи на ручных жерновах или на мельнице¹⁶.

Сырьевая закладка при изготовлении пива в Вязьме в рассматриваемый период состояла из трех или четырех элементов: хмеля, ржаного солода, ячменного солода и (или) овса. Из одной четверти¹⁷ солодовой или солодо-овсяной смеси на выходе в разное время получалось порядка 20–50 ведер пива. Объем сырьевой закладки постоянно уменьшался (а, с ним, следовательно, сокращались и издержки производства): в 1640-е гг. из четверти солода (с овсом или без) получали в среднем от 20 до 30 ведер пива, в 1650–1660-е гг. – 35–40 ведер, а в 1670-е гг. – уже 45–50 ведер, т. е. объем солодо-овсяной смеси уменьшился в 1670-е гг. по сравнению с 1640-ми гг. примерно вдвое. Параллельно с сокращением солодо-овсяной закладки увеличивалось количество используемого при варке пива хмеля. Это делалось, во-первых, с целью удлинения срока хранения и предохранения от закисания недостаточно концент-

¹⁵ См.: Довгань В. Н. Книга о пиве. Смоленск, 1995.

¹⁶ Там же.

¹⁷ В 1624–1679 гг. объем казенной четверти составлял шесть пудов ржи или пять пудов ржаной муки (Каменцева Е. И., Устюгов Н. В. Русская метрология. М., 1975. С. 104–105, 108–109, 112–113).

пированного и выдержанного пива, а во-вторых, для маскировки недостатков вкусовых качеств напитка, неизбежно возникавших вследствие уменьшения солодо-овсяной закладки¹⁸. Если в 1640–1660-е гг. пуд хмеля расходовался на производство в среднем от 74 до 147 ведер пива, то в 1670-е гг. – от 30 до 58 ведер.

Технологический цикл производства пива по времени был примерно такой же, как и при изготовлении кислого меда. Так, в одной из записей кабацкой книги 1639/40 г. указано, что к варке пива приступили 28 ноября, а 1 декабря готовый напиток был уже сдан на реализацию¹⁹.

Около 2,5 % (примерно в той же пропорции, что и в случае с кислым медом) объема готового пива составляли пивные дрожжи. Они, как и пивные дробины (остатки пивного затора после спуска сусла), обычно поступали в продажу.

Вяземские кабацкие книги зафиксировали трансформацию технологии производства пива за счет изменения состава сырьевой закладки. Данный шаг был предпринят с целью сокращения издержек казенных денежных средств. Во второй половине 1640-х – первой половине 1650-х гг. при производстве пива в Вязьме использовались ржаной и ячменный солод и хмель. В 1660–1670-е гг. ячменный солод был полностью заменен более дешевым овсом (например, в 1645/46 г. ячменный солод закупался по 72 коп. за четверть, а овес – по 36 коп. за четверть, т. е. вдвое дешевле). Все эти меры предпринимались в условиях трудного финансового положения в стране, сложившегося в ходе русско-польской войны и негативных последствий денежной реформы.

В других городах кабацкие власти также предпринимали меры по корректировке технологии производства спиртных напитков с целью сокращения расходов на их изготовление. Так, в 1648/49 г. в Можайске на производство партии винной браги, из которой выходило около 50 ведер хлебного вина, употреблялось 10 четвертей ржаного солода, 9 четвертей ржи, 9 четвертей овса и 4 пуда хмеля. В 1655/56 г. для изготовления примерно такого же количества напитка использовалось уже 9 четвертей солода, 8 четвертей ржи и овса и 3 пуда хмеля. А в 1665/66 г. объем названных компонентов сырьевой закладки стал еще меньше: солода и зерна – на 1 четверть, хмеля – на 2 пуда. Количество же выкуренного вина осталось на уровне 1640-х гг.²⁰ Качество напитка и его крепость в результате указанных манипуляций, естественно, ухудшились, однако это практически никак не отразилось на его отпускной цене. Такие шаги местные власти едва ли предпринимали самостоятельно. По-видимому, на это у них имелись санкции центральных правительственных органов.

Основные издержки при изготовлении пива в Вязьме, как и при производстве кислого меда, приходились на сырье, но его доля в суммарном расходе была несколько меньше. На солодо-овсяную смесь и хмель затраты за год

¹⁸ О применении хмеля в русском медо-, пиво- и квасоварении см.: *Похлебкин В. В.* История водки... С. 51.

¹⁹ РГАДА. Ф. 137. Вязьма. Кн. 3. Л. 56 об.–57.

²⁰ См.: *Раздорский А. И.* Производство и продажа питей в Можайске в XVII веке: по данным книг питейной прибыли 1644/45–1673/74 гг. // *Клио*. 2003. № 3. С. 170–173.

составляли от 13 руб. 10 коп. (в 1652/53 г.) до 87 руб. 22 коп. (1673/74 г.), на помол зерна – от 60 коп. (в 1652/53 г.) до 6 руб. 24 коп. (в 1653/54 г.), на дрова – от 90 коп. (в 1652/53 г.) до 5 руб. 35 коп. (в 1627/28 г.), на жалование пивоварам и работникам – от 1 руб. 35 коп. (в 1652/53 г.) до 19 руб. (в 1627/28 г.). Доли расходов в разные годы составляли: на сырье от 75,8 до 89,5%, на помол – от 3,4 до 8,7%, на дрова – от 2,8 до 6,7%, на жалование – от 4 до 18,8%. В целом доля расходов на вознаграждение труда пивоваров в первой половине XVII столетия (особенно в конце 1620-х гг.) была более высокой, чем во второй.

Казенное производство кваса в Вязьме зафиксировано только в книге кружечного двора 1652/53 г. В течение года было изготовлено 151 ведро этого напитка. На его выработку пошло 17 четвертей ржаного и 23 четверти ячменного солода, т. е. из четверти солодовой закладки выходило в среднем 3,75 ведра кваса. Издержки производства составили 4 руб. 78 коп., в том числе за солод – 3 руб. 31 коп. (69,2%), за помол зерна – 20 коп. (4,2%), за дрожжи – 8 коп. (1,7%), за дрова – 35 коп. (7,3%), на заработную плату кваснику и работникам – 84 коп. (17,6%)²¹. Производство и продажа кваса были предприняты администрацией вяземского кружечного двора в период, когда поступление питейных доходов в результате проведения кабацкой реформы существенно сократилось. Подобным образом власти поступали в это время и в других городах, в частности, в Курске²². Однако серьезного эффекта эта мера из-за дешевизны кваса принести, правда, не могла: за год в Вязьме от казенной квасной торговли было получено дохода всего 12 руб. 47 коп.

Предпринятый обзор вяземских кабацких книг свидетельствует о том, что на протяжении XVII в. технология изготовления кислого меда и пива в Вязьме подвергалась определенным корректировкам, оставаясь неизменной в главном. В исследованных источниках зафиксированы неописанные в историографии действия местных властей по сокращению издержек казенных денежных средств при производстве указанных напитков за счет изменения состава и уменьшения объема сырьевой закладки. В 1660–1670-е гг. при выработке кислого меда перестал применяться хмель, а для изготовления пива вместо ячменного солода стал использоваться более дешевый овес. Объем солодо-овсяной смеси для производства пива сократился на протяжении 1640–1670-х гг. примерно в два раза. Указанные изменения были обусловлены не технологическими, а чисто фискальными причинами и предпринимались в условиях сложного финансово-экономического положения в стране. Корректировка технологии изготовления алкогольных напитков в Вязьме в середине XVII в. не являлась исключительно местным явлением. Сходные действия местных кабацких властей отмечены в данный период и в других русских городах.

²¹ Согласно Кильбургеру, квасом в XVII в. назывался слабоалкогольный напиток, который не варился, а только замешивался из ржаного солода теплой водой (см.: *Куриц Б. Г.* Сочинение Кильбургера о русской торговле в царствование Алексея Михайловича. Киев, 1915. С. 179). Однако упоминание в вяземской книге кружечного двора дров, израсходованных при производстве кваса, свидетельствует о том, что в данном случае имела место именно варка кваса, а не простой замес водно-солодового раствора.

²² *Раздорский А. И.* Торговля Курска в XVII веке (по материалам таможенных и оброчных книг города). СПб., 2001. С. 267.