



«СТРИЖАМЕНТ» — ИСТОРИЯ ЛЕГЕНДЫ

От первых винокурен на Кавказе
до завода «Стрижамент»

Г. А. Беликов, О. П. Сидоренко, А. В. Марьясов



ББК 63.3/2 РОС. 4 Став/
Б.43

Беликов Г. А. , Сидоренко О. П. , Марьясов А. В.
«СТРИЖАМЕНТ» — ИСТОРИЯ ЛЕГЕНДЫ
(От первых винокурен на Кавказе
до завода «Стрижамент») / авт. Г. А. Беликов,
О. П. Сидоренко, А. В. Марьясов
– Пятигорск: СНЕГ, ил. 2017. – 224 с. : ил.

ISBN

Северный Кавказ, как и все южные регионы России, на протяжении веков являлся одним из основных производителей виноградного и «хлебного» вина. Так называли водку.

Когда бескрайние просторы Северного Кавказа начали осваивать сначала донские и волжские казаки, крестьяне Великороссии и Украины и, наконец, крупные землевладельцы, начался новый этап распространения виноградной лозы, а с ней и виноделия.

Первоначально именуемый «Винным магазином», затем «Винным подвалом» и, наконец, «Казённым винным складом», снабжавший спиртом и водкой всю Кавказскую армию и гражданские службы, он стал предшественником Ставропольского ликёро-водочного завода, в дальнейшем названного «Стрижамент».

Его история — это целая эпопея взлётов и падений, и, наконец, последнего возрождения на базе ставропольской группы компаний «Меркурий». Продукция завода, известная как во всей России, так и во многих странах мира, стала визитной карточкой нашего солнечного благодатного края и его замечательной столицы – Ставрополя.

Об истории первых винокурен на земле сегодняшнего Ставрополя до возрождения завода «Стрижамент» рассказывает эта книга.

С возрождением, «Стрижамент»! Да хранит тебя Бог!

ISBN

© Г. А. Беликов, О. П. Сидоренко, А. В. Марьясов, 2017
© Оформление, дизайн. Издательство «Снег», 2017



Восточный вид на Ставрополь, начало XX века



Содержание

От авторов 5

Предисловие. Шествие виноградной лозы на Кавказ 6

- Виноделие в древности веков 7
- Кавказское вино 10
- Ребровское полушампанское 16

Глава 1. История винного подвала 18

- Водка в России и на Кавказе 19
- Завод или магазин? 21
- Водочное производство в XIX веке 27



Дом братьев Меснянкиных, г. Ставрополь, начало XX века



Дом купца Алафузова, г. Ставрополь, начало XX века



Глава 2. Ставропольский винный склад 34

- Второе рождение винного подвала 35
- Винные склады Ставропольской губернии 39
- Ставропольский винный склад в начале XX века 45
- Годы Первой мировой и Гражданской войны 51

Глава 3. Ликёро-водочный завод 54

- Рыковка 55
- На рубеже 20-х и 30-х годов 58
- Ворошиловский водочный завод 60
- Вставай, страна огромная! 64
- Время восстановления 69
- Не водкой единой! 77

Глава 4. «Стрижамент» 82

- Водочная лихорадка 83
- Воспоминания ветеранов «Стрижамента» 85
- Патент на горькую настойку 96
- Тамара Карлова — автор «Стрижамента» 99
- Несостоявшееся разоблачение 108
- «Стрижамент» и Михаил Горбачёв 111

Глава 5. Последний антиалкогольный наезд 118

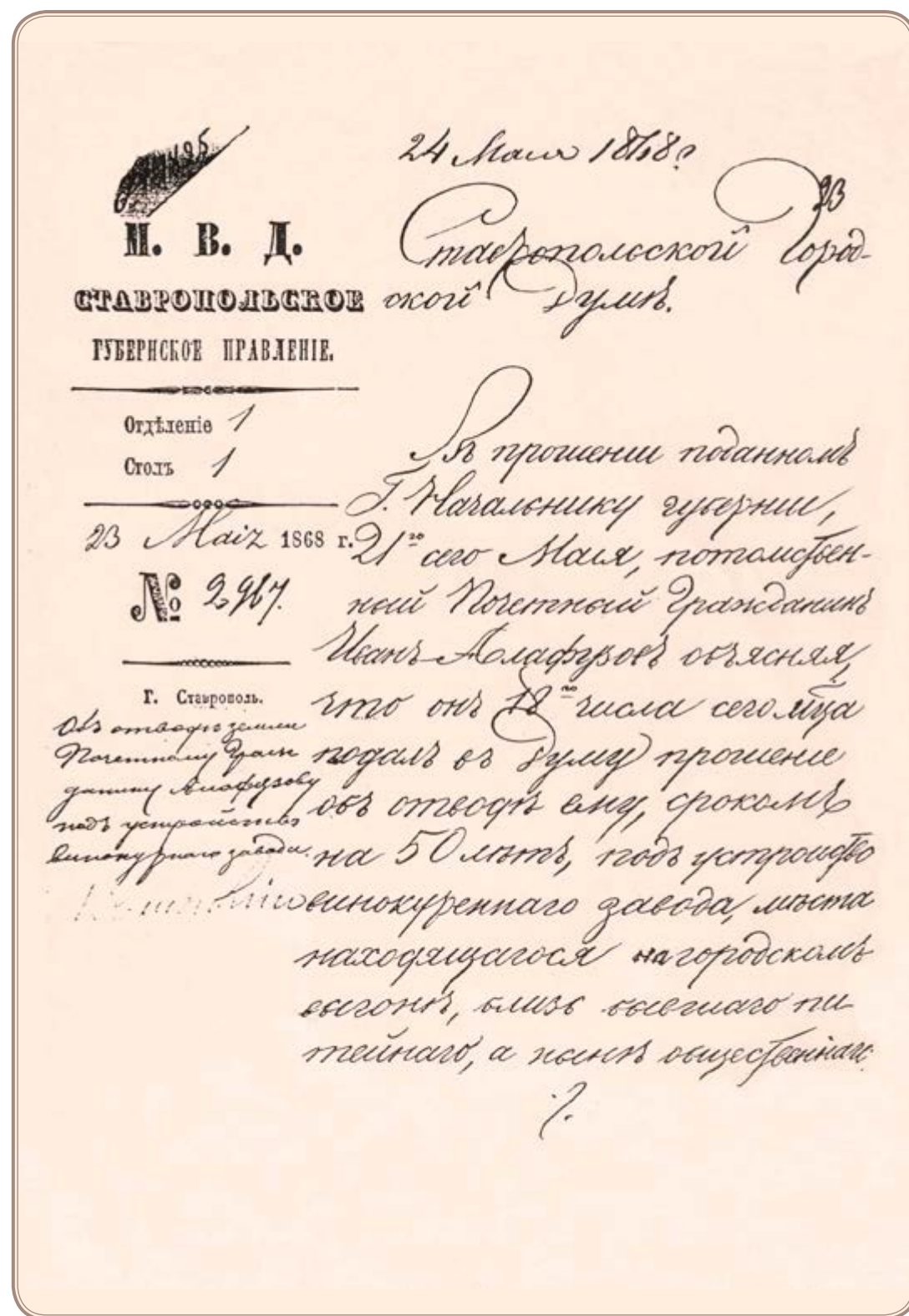
- Шоковое отрезвление 119
- Приказано выжить! 122
- Создание акционерного общества 124
- Война на алкогольном рынке 127
- Взлёт и падение 132

Глава 6. Возрождение легендарного бренда 136

- Новый дом для «Стрижамента» 137
- С чистого листа 138
- Снова на прилавках 140
- Отбита атака рейдеров 141
- Золото «Стрижамента» 142
- Возрождение легенды 144
- Победы на «Продэкспо» 148
- Курс на качество! 150
- Следуя традициям социальной ответственности 154
- Музей предприятия 158

Источники 162





От авторов

Северный Кавказ, как и все южные регионы России, на протяжении веков являлся одним из основных производителей виноградного и «хлебного» вина. Так называли водку.

Когда бескрайние просторы Северного Кавказа начали осваивать сначала донские и волжские казаки, крестьяне Великороссии и Украины и, наконец, крупные землевладельцы, начался новый этап распространения виноградной лозы, а с ней и виноделия.

Во времена Екатерины Великой ставропольские вина не уступали по качеству знаменитым французским и поставлялись в императорские кладовые. Вина стали обязательным атрибутом повседневной жизни на Кавказе и даже своеобразной денежной «единицей» в торговле.

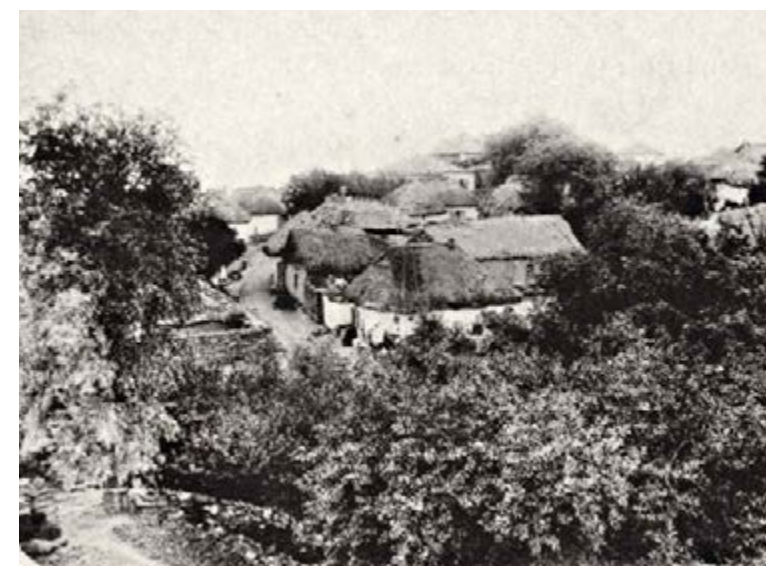
Плодородные земли Ставрополя давали богатые урожаи зерновых, что способствовало и производству водки, вырабатываемой купцами-предпринимателями на своих винокурных заводах.

В начале 20-х годов XIX столетия в Ставрополе произошло эпохальное событие: на водоразделе ставропольских рек Мутнянки и Мамайки был построен «винный магазин» — первый на Северном Кавказе государственный склад спирта и вина.

Первоначально именуемый «Винным магазином», затем «Винным подвалом» и, наконец, «Казённым вин-



Герман Алексеевич Беликов



Родник «Аульчик» (исток Мутнянки), г. Ставрополь, начало XX века





Олег Петрович Сидоренко



Аптека Байгера, г. Ставрополь, начало XX века

ным складом», снабжавший спиртом и водкой всю Кавказскую армию и гражданские службы, он стал предшественником Ставропольского ликёро-водочного завода, в дальнейшем названного «Стрижамент».

Его история — это целая эпопея взлётов и падений, и, наконец, последнего возрождения на базе ставропольской группы компаний «Меркурий». Продукция завода, известная как во всей России, так и во многих странах мира, стала визитной карточкой нашего солнечного благодатного края и его замечательной столицы — Ставрополя.



Николаевский проспект, г. Ставрополь, начало XX века



Подпись фото

Об истории первых винокурен на земле сегодняшнего Ставрополя до возрождения завода «Стрижамент» рассказывает эта книга.

С возрождением, «Стрижамент»! Да хранит тебя Бог!

Герман Беликов,
краевед, член Союза писателей России,
Почётный гражданин города Ставрополя

Олег Сидоренко, учредитель завода «Стрижамент»

Алексей Марьясов, писатель, журналист



Алексей Викторович Марьясов

ШЕСТВИЕ ВИНОГРАДНОЙ ЛОЗЫ НА КАВКАЗ

Предисловие

*«Впредь пейте одну воду,
Но употребляйте немного вина,
Ради желудка твоего и чистых твоих недугов».*

*Первое послание к Тимофею
святого апостола Павла*



Виноделие в древности веков

Проникновение виноградной лозы на Северный Кавказ и начало производства виноградного вина произошли ещё в глубокой древности.

История изготовления и употребления алкоголя своими корнями уходит в истоки самого человечества. Так, о вине упоминается ещё в Библии. Археологические памятники и письменные источники говорят, что ещё в третьем тысячелетии до нашей эры алкоголь был широко распространён в долине Нила и Месопотамии.

Затем виноградная лоза проникла в страны Ближнего Востока, Персию, далее в Индию и Китай. Широкое распространение получило виноградное вино по побережью Средиземноморья. На Западе центром распространения виноделия стал Древний Рим.

Наконец, около трёх тысяч лет назад виноделие, процветающее в Греции, проникло в Закавказье, в регион современных Грузии и Армении, а также в Крым.

*Виноградный сок
в древности получали за
счёт давления ягод ногами.
Для дожимания
использовались
каменные прессы.*



Карта территории Северного Кавказа VIII – XI веков до н. э.



Сохранившейся «царский склеп», пребывания алан на землях сегодняшнего Ставрополя и Карачаево-Черкессии



Клеймо греческих мастеров на амфорах, найденных на Грушевском городище у Ставрополя



Древний медный котел для изготовления варки пива с мерными

Северный Кавказ был населён кочующими племенами скифов, затем сарматов, гуннов, хазар и, наконец, половцев. Все эти племена оставили после себя следы стоянок и поселений с захоронениями, остатками оружия и предметов быта. Освоив земледелие и скотоводство, помимо торговли и обмена внутри своего сообщества, племена вели торг с греческими купцами Босфорского царства в Северном Причерноморье.

Купцы эти устраивали на земле Предкавказья свои торговые фактории. Одна из них появилась вблизи сегодняшнего Ставрополя, у истоков речки Грушевой, в середине IV века, получив наименование Грушевского городища. Здесь археологи обнаружили многочисленные обломки амфор с клеймами III века до н. э. В тех амфорах греки перевозили не только сыпучие продукты питания и оливковое масло, но и вино.(2)

Однако и до привозного греками, армянами, грузинами и персами вина древние народы Северного Кавказа изготавливали различные напитки, насыщенные углекислотой, такие как квас, буза и хлебный возбуждающий напиток, позже именованный пивом.

В начале XIII века татаро-монголы, захватив Среднюю Азию, Иран, Закавказье, через Дербентский проход проникли на Северный Кавказ. Впоследствии Чингисхан разделит территорию своей империи на 4 улуса, отдав их под управление своих сыновей.

Предкавказье и Нижняя Волга достались Джучи. Сын Джучи — хан Батый — создал могущественное и богатое государство — Золотую Орду. От захватнических

войн он перешёл к созданию новых городов, развивал ремесло и торговлю.

Новым торговым и ремесленным центром на Северном Кавказе стал город Маджары на Куме. Произошло это в 1250 году. То был большой город с великолепным базаром и многочисленными лавками ремесленников, в том числе винными лавками местных и заезжих армян.

К Маджарам шли торговые дороги — начало устройства знаменитого «Шёлкового пути». Но путь впоследствии был разрушен Тамерланом. Он прошелся «огнём и мечом» по всему Предкавказью. С того времени сегодняшний регион Прикумья и низовий Терека оказался в полном запустении. Сам город Маджары, разрушенный полчищами Тамерлана, обезлюдел. Одновременно высохли и погибли окружавшие город сады и виноградники. Лишь по берегам Кумы, вплоть до появления здесь первых казачьих поселенцев, росли одичавшие виноградные лозы.



Греческая амфора в экспозиции Ставропольского краеведческого музея

По берегам рек Кумы и Терека находились богатые фруктовые сады и многочисленные виноградники, заложенные ещё при Батые грузинами и армянами. Ими же готовилось простое вино, позже именованное «чихирем», а также крепкие напитки из фруктов и зерна.



Клеймо греческих мастеров на амфорах



Государь, Царь и Великий Князь
всёя Руси Иван IV Грозный



Западное Предкавказье в районе сегодняшней Тамани стало вторым очагом распространения виноградарства и виноделия. То было некогда знаменитое Тмутараканское княжество. Именно оттуда виноградарство охватило позже образовавшиеся Кубанскую и Донскую области, проникло в нынешнее Ставрополье.

Кавказское вино

Вслед за первой волной проникновения славян на Северный Кавказ последовал новый этап. Он начался с Восточного Предкавказья, когда над Терекком стали устраиваться первые деревянные славянские городки. Здесь возникло и Тюменское городище, на месте которого появилась крепость славян Терки, что в переводе — «торговый путь». Той дорогой в 1560 году прошли воины князя Дмитрия Вишневецкого, посланные русским царём Иваном Грозным к черкесам и абазинцам в верховья Кубани. Здесь были не только стрельцы, но и купцы.

«Крепость Терки тянулась на 2 000 футов, в ширину на 800. Окружена была деревянными стенами и башнями с множеством больших и малых пушек. Гарнизон крепости доходил до 2 000 человек с воеводами во главе. Стрельцов здесь было 1 500 человек!».

Краевед И. В. Бентковский

Город строился и перестраивался, менял своё местонахождение, по-прежнему защищая южную границу России от набегов чужеземцев. Казаки промышляли охотой и рыболовством, выращивали хлеб и виноградную лозу.

Тем временем, вступивший на Российский престол Пётр I открыл новую страницу жизни Восточного





Император и Самодержец, Всероссийский
Петр I Великий



Императрица и Самодержица Всероссийская
Екатерина II – Великая

Астраханские
казаки
на Тереке



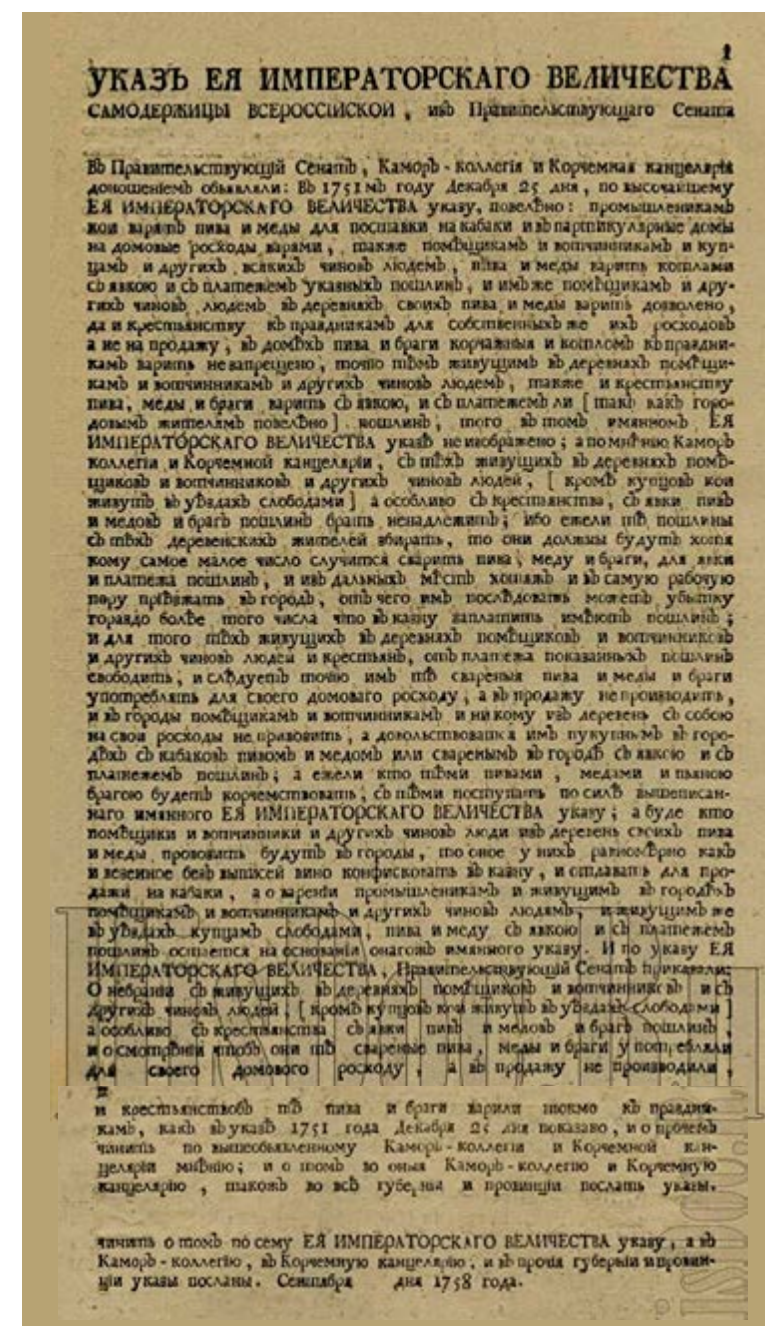
Предкавказья, вновь ставшего центром виноградарства и виноделия Северного Кавказа. Впоследствии, он заложил на реке Сулак крепость Святого Креста, куда перевёл почти весь гарнизон из крепости Терки.

В 1736 году, по заключению с Персией мирного трактата, крепость Святого Креста была возвращена Персии, а её гарнизон был переведен в новую русскую крепость Кизляр. После этого аграханские казаки отошли за Терек, основав Терское семейное войско и первые казачьи станицы. Тогда же казаки начали высаживать виноградники — основу своего благополучия.

Очередной этап развития виноградарства и виноделия на Северном Кавказе связан с именем Екатерины Второй (Великой). Еще в 1755 г. государство запретило винокурение купцам, предоставив это право исключительно помещикам, причем разрешенное количество произведенного ими вина определялось чинами последних. По Реестру Манифеста от 15 декабря 1763 г. они, выкуривая вино «про домовыя свои расходы», продолжали платить, как и раньше, 25 коп. с ведра. Для тех же, «кои поставку для продажи на кабаки вина имеют», ставка была повышена до 40 коп. с ведра. Подтверждая право производить варку в городах

«пива и полпива» всем, «кто б ни пожелал», документ повысил пошлину с 5 до 20 коп. с четверти хлеба, идущего на пивоварение.

Одновременно произошло увеличение пошлины на ведро водки, продававшееся в кабаках, «сверх прежней накладки... по тридцати копеек», и введена аналогичная «на пиво и мед по пяти копеек на ведро». В результате произошедшего повышения цены водки первоначально



Указ Екатерины II от сентября 1758 года. О разрешении помещикам, вотчинникам и крестьянам беспошлинно варить пиво, мед и брагу для домашнего употребления.



Штоф с вензелем императрицы Екатерины II



Наместник Астраханской, Азовской
и Новороссийской губерний —
Григорий Александрович
Потемкин-Таврический

Крепости

Азово-Моздокской линии:
Св. Екатерины
(ст. Екатериноградская
в Кабардино-Балкарии);
Св. Павла (г. Новопавловск);
Св. Марии (у современного
пос. Фазанного
Кировского района);
Св. Георгия (г. Георгиевск);
Св. Александра Невского
(с. Александровское);
Северная (с. Северное);
Ставропольская
(г. Ставрополь);
Московская (с. Московское);
Донская (с. Донское),
в честь святого Дмитрия
Донского.

не была достигнута цель Манифеста — увеличение государственных доходов, направленных на содержание ряда служащих, так как сборов по этой статье поступило меньше, чем до того.

Но Екатерина Великая хотела увеличения доходов, в связи с чем учредила 23 марта 1764 г. Комиссию для рассмотрения государственных соляных и винных сборов. В Инструкции, данной Комиссии, говорилось: «Полагая за главное всему делу правило, что винным и соляным сборам неотменно быть должно, изыскивать вообще такие средства, чтоб оные сборы казне соблюдены и умножены, а притом бы и народу не в тягость были». Исполняя указание, Комиссия констатировала, что продажа вина в государстве осуществлялась тремя способами: магистратами и ратушами, «верными зборщиками» и откупщиками и приносила ежегодно, кроме Сибири, более 4 млн. руб. Порядок сбора доходов откупщиками был признан самым лучшим, но фиксировалось, «что на откуп только самая меньшая часть, а именно: только пиво и мед, да из вина в каждом месте только то, во что по истинной цене вино подрядом в казну приходит; а напротив того вся накладная прибыль, которая гораздо большее число составляет, оставлена вся откупщикам на веру». На основании работы Комиссии 1 августа 1765 г. принимается Манифест, которым устанавливался переход всей питейной продажи, за исключением Сибирской губернии, с 1767 года на откупную систему. А через несколько дней — 9 августа 1765 г. — публикуется Устав о винокурении. Этими актами определялись производство, поставка, продажа вина, а также ответственность за корчемство.

После победного окончания Русско-турецкой войны 1768 – 1774 годов в России понимали, что Турция, оправившись от поражения, попытается вернуть утраченные позиции. Необходимо было в кратчайшие сроки укрепить новую южную границу на Северном Кавказе, которая проходила от устья Терека до Моздока и далее на северо-запад к Азову.

Создать новые мощные форпосты предстояло Г. А. Потёмкину, ставшему в 1776 году наместником Астраханской, Азовской и Новороссийской губерний. Весной 1777 года на основе разработанного Потёмкиным плана устройства новой линии Екатерина Вторая подписала Указ о создании Азово-Моздокской линии укреплений со словами: «Быть по сему, но крепостям дать имена святых».



Схема крепостей Азово-Моздокской линии укреплений

Это событие нашло отражение уже в современной истории Ставрополя и завода «Стрижамент». Спустя более 230 лет в линейке предприятия появился новый уникальный продукт премиум класса — водка «Южная Столица».

22 декабря 1782 года Екатерина Вторая, видя успешное строительство крепостей, подписала Указ о переселении на пустующие земли или принадлежащие известным в России фамилиям крестьян из Центральной России.

Как пишет исследователь Н. А. Лобунько: «Г. А. Потёмкин активно раздавал крупные земельные



Князь
Александр Алексеевич
Вяземский

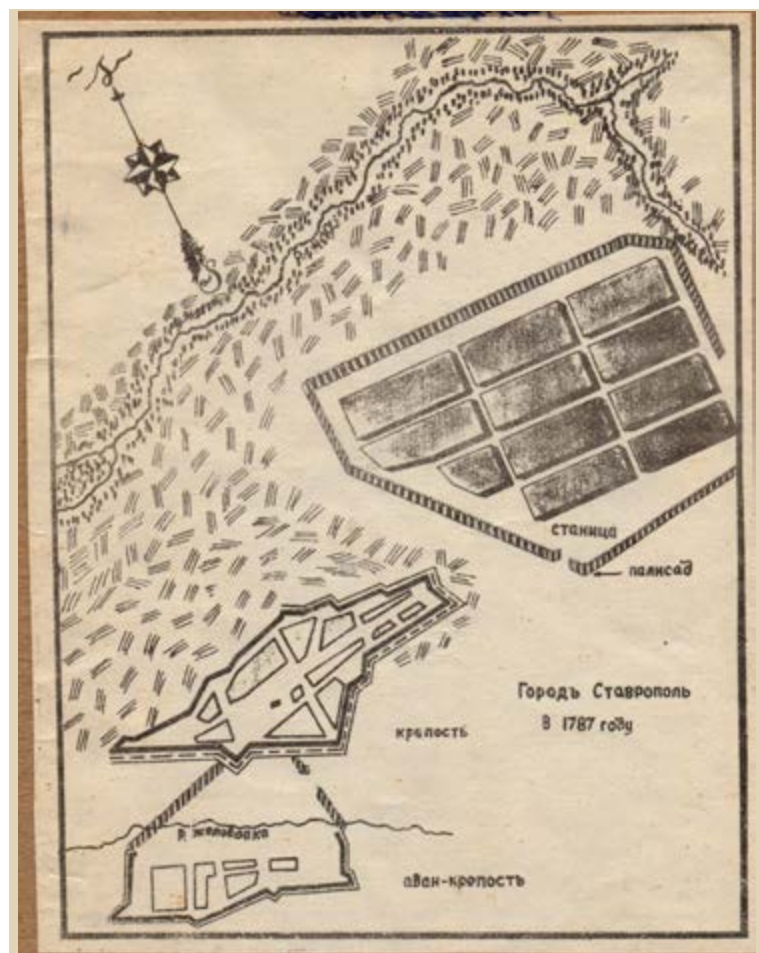


Схема г. Ставрополя

участки по среднему течению реки Кумы, где и было положено основание развитию виноградовинодельческой отрасли, которая и сегодня здравствует».

Сама Екатерина Вторая также активно жаловала землёй своих приближённых. Святейшему князю Г.А. Потёмкину пожаловала землю на Куме, где возникло село Привольное, переименованное затем в Маслов Кут (ныне село Стародубское). Эта земля впоследствии была продана кизлярским виноторговцам — братьям Калантаровым, которые начали разводить здесь виноградную лозу. (3) А князю А.А. Вяземскому было выделено 130 000 десятин земли, пригодной для выращивания винограда. (4) Усиленно привлекались и армяне для посредничества в торговле между русскими и горскими народами.

Кроме того, Г.А. Потёмкин пригласил на Кавказ немецких колонистов, занявшихся здесь виноделием и шелководством. Именно немцы впервые в Ставропольской губернии в промышленном масштабе

Екатерина Вторая своим Указом от 15 декабря 1763 года установила цену за ведро «горячего вина» — водки — в 2 рубля 43 копейки. Кстати, в современных российских ценах, в 2010 году, это составляло бы около 10 000 рублей.



Казачий пикет на реке Кума

стали применять виноградные дробилки, готовить белые вина, используя для брожения суслу дубовые бочки с гидрозатворами, начали выдержку вин, применяя новые приёмы виноделия. Немецкие колонисты построили винные подвалы, создали общество по производству вина, его выдержке и реализации готовой продукции, обеспечивая сбыт своих вин в больших торговых центрах России.

Князь Потёмкин, увидев, что казаки слишком много времени уделяют виноградарству и виноделию, а также реализации алкогольных напитков, запретил казакам вольную продажу вина, водки и спирта, всё это отдав в руки откупщиков. Однако Екатерина Вторая вновь разрешила казакам заниматься своим ремеслом. Это позволило терским и волжским казакам наладить изготовление и продажу виноградного вина под названием «чихирь». Он развозился по сёлам и станицам, укреплениям и крепостям в бочках для продажи и обмена на сельхозпродукты. (5)

Вскоре вся Кумская долина с многочисленными сёлами стала сплошным виноградником, перемежавшимся с фруктовыми садами, плоды которых шли на изготовление недорогого чихиря. (6)

В казацких и крестьянских хозяйствах, в том числе по Куме, переработка винограда для производства вина велась в самых простых условиях. Собранный виноград помещали в деревянные ёмкости. Из них масса мезги перекладывалась в мешки из неплотной ткани, кото-

Выдержка вина в дубовых бочках, размещённых в винных подвалах, производилась в течение 3 – 4 лет, и только затем оно разливалось в бутылки.

Вино из красного винограда окуривали серными парами. Бледно-красное вино подкрашивали бузиной. Виноградную водку перегоняли для крепости через медные трубы.



Статский советник
Федор Афанасьевич Ребров

рые укладывались на доски над пустыми ларями. Сверху клали деревянный щит с грузом. В результате, сусло стекало в ларь, где и проходило брожение с дрожжами в течение 10 – 14 суток. Затем его сливали в бочки. При этом для повышения градусов и вкуса добавляли сахарин и виноградный спирт, а для цвета — сок бузины. (7)

Ребровское полушампанское

Среди винозаводчиков начала XIX века следует особо выделить имя помещика, общественного деятеля и летописца Кавказских Минеральных Вод, Алексея Фёдоровича Реброва.

Ребров женился на дочери известного кавказского генерала Савельева. Получив в приданое огромное имение «Владимировку» (ныне Левокумский район), и к тому времени имея чин надворного советника, он с головой ушёл в превращение доставшейся ему земли в образцовое хозяйство. Кавказский предводитель дворянства, постоянный автор «Земледельческого журнала», член Московского Сельскохозяйственного Вольного общества, собиратель сведений по истории Кавказа А. Ф. Ребров в течение почти 30 лет пользовался славой замечательного винодела Прикумья и одного из лучших хозяйственников России того времени.

Желая возродить на Ставрополье виноградарство, он закупал за границей лучшие виноградные лозы бургундских, бордосских, рейнских, венгерских и кахетинских сортов, а также столовые сорта из тегеранских виноградников персидского шаха.

Для приготовления игристых и столовых вин Ребров устроил винодельню в закрытых сараях, чем немало удивил местных крестьян, по-старинке занимавшихся переработкой винограда на открытых площадках. Построил Ребров и подвалы-погреба для хранения вина, пригласил французских специалистов.

Организовав образцовое винодельческое хозяйство, он с 1833 года в течение 5 лет ежегодно производил до 25 000 бутылок шипучего вина, которое высоко ценилось

на курортах Кавминвод. Эти вина, по свидетельству историков, имели спрос даже при царском дворе, куда ежегодно доставлялось до 500 бутылок каждого сорта. И сам царь Николай Павлович с одобрением отзывался о винах Реброва. (9)

В 1837 году в Ставрополе открылась выставка ремесленных и мануфактурных товаров, произведённых в Кавказской области. Она была приурочена к прибытию в Ставрополь императора Николая Первого. За шипучее вино «Ребровское полушампанское» А. Ф. Реброву высочайше были пожалованы орден святого Станислава со звездой и усадьба в Ставрополе в вечное пользование.

Практические шаги по улучшению виноградарства, помимо А. Ф. Реброва и других частных виноделов, делали и власти. С 30-х годов XIX века на Кавказе стало широко развиваться питомниководство. Причём посадочный материал крестьянам раздавали бесплатно.

К этому следует добавить, что А. Ф. Ребров за нововведение в области виноделия, шелководства, садоводства, огородничества и коневодства был удостоен пяти Больших золотых медалей на российских и зарубежных выставках! Он состоял членом Московского общества сельского хозяйства, Императорского Вольного экономического общества, Русского географического общества, а также являлся членом-корреспондентом Российской академии наук.



Император Всероссийский Николай I

Первыми помощниками
А. Ф. Реброва были
приглашённые из Франции
виноделы Анго Типье,
прославившиеся в Бургундии
рецептами своих вин.

А. Ф. Ребров родился в Москве в 1776 году. После окончания гимназии был направлен в чине коллежского советника в присутственные места бывшей столицы Кавказской губернии — Астрахань. Затем был переведён в новую столицу Кавказской губернии город Георгиевск, где стал чиновником по особым поручениям. Наконец, секретарём канцелярии командующего Кавказской военной линии генерал-лейтенанта И. В. Гудовича.



Праздничный стол генералов Кавказской Линии с Государем Наследником Александром Николаевичем Романовым в доме Статского Советника А. Ф. Реброва в Кисловодске, 21 Сентября 1850 г.

ИСТОРИЯ ВИННОГО ПОДВАЛА

Глава 1

«В России нельзя быть трезвым,
Не вредя казённым доходам».

Александр Герцен, 1859 г.



Водка в России и на Кавказе

«В чём не удалось превзойти Россию, — писал один из директоров Ставропольского ликёро-водочного завода «Стрижамент» А. Ф. Александров, — так это, пожалуй, в производстве водки».

Известный исследователь Вильям Похлёбкин, собравший доказательства русского происхождения водки в своём капитальном труде «История водки», обоснованно утверждает, что технология приготовления крепкого спиртного напитка на зерновой основе принадлежит России, и сам термин «водка» означает не что иное, как вода, но только в уменьшительной форме.

В древности на Руси водку часто называли «хлебным вином». Самым поздним сроком возникновения «хлеб-



Винный подвал при заводе



Типаж русича на Северном Кавказе
за хмельной брагой

Начиная с XVII века, в уважающих себя винокурнях считалось совершенно необходимым делать так называемое «двоенное хлебное вино», что на самом деле означало двойную перегонку.

Стандартом для аристократов стало «троенное вино».

ного вина» Похлёбкин считает 40 – 70-е годы XV века, поскольку уже в 1478 году была введена первая госмонополия на «хлебное вино». По его мнению, при монополии устанавливается некий единый стандарт качества водки, поскольку от него зависит чрезвычайно важная статья государственных доходов.

До середины XVIII века «хлебное вино» выкуривалось исключительно из ржи. Другие зерновые (пшеница, овёс, ячмень, гречиха) занимали всего несколько процентов от общего объёма. Рожь оставалась доминирующей культурой до середины XIX века, к этому времени появляется водка из пшеницы и даже картофеля.

Группа Дмитрия Менделеева, занимавшаяся проблемами введения в России водочной монополии, добилась от правительства, чтобы одними из главных принципов проводимой реформы стали не только концентрация производства водки в руках государства и установление единого высокого государственного стандарта, но и обязательное устранение искусственных и естественных примесей, а также изготовление спирта исключительно из зерна.

С «водочной реформой» связано имя известного русского химика Дмитрия Ивановича Менделеева.

Именно ему принадлежит выбор стандарта крепости водки в 40°. Менделеев также настоял на патентном оформлении русской водки. Как сообщает документ: «Было предложено называть водкой водно-спиртовую смесь, содержащую 40 весовых частей этилового спирта, пропущенную через угольный фильтр и содержащую минимальные концентрации сивушного масла. При этом спирт должен готовиться исключительно из ржаного сырья. Для производства водки было рекомендовано использовать спирт крепостью 60 – 80°, разводя его до крепости водки. Вода должна быть мягкой и «живой», не кипячёной. Русская эталонная водка есть прозрачная бесцветная жидкость с характерным мягким спиртовым ароматом и вкусом».



Дмитрий Иванович Менделеев



Император Всероссийский Александр I

Ставропольские виноделы, наряду с приготовлением разнообразных вин, изготавливали сначала виноградную, а затем и зерновую водку, в чём особенно преуспел город Кизляр.

При этом, по словам специалистов завода «Стрижамент», «надо различать понятия «водка» и «хлебная водка»: первая изготавливалась на фруктово-виноградо-водочных заводах за счёт сбраживания виноградного сока. Брага подвергалась перегонке, после чего получался продукт, именуемый «водкой», готовой к употреблению. Продукт же, получаемый за счёт брожения ржаной муки, затем прошедшей очищение или ректификации и, наконец, смешанный с водой, именовался «хлебным вином» или «винохлебом».

Помимо собственного изготовления «хлебного вина», ставропольское купечество брало подряды на покупку спирта в России и доставку его в Кавказскую губернию. Как правило, в большинстве своём, они закупали спирт в Царицыне (в XX веке Сталинград, а затем Волгоград), куда стекались «спиртные реки». На пароходах и баржах через Астрахань доставляли его к Серебряковской пристани и другим пристаням на Каспии, а затем уже чумацкими обозами развозили по губернии, в том числе на казённый винный подвал Ставрополя и прочие частные винокурные заводы.

Один из архивных документов сообщает, как купец Никита Плотников доставлял на барже по Каспию 130 бочек казённого спирта. Из-за пожара на барже весь спирт сгорел, составив убыток в 33 тысячи рублей серебром. Для сравнения, суточная зарплата рабочего в России тогда составляла всего 2 рубля 20 копеек.

Между тем, после разорительной Отечественной войны 1812 года в России вновь пересмотрели питейную политику. Откупная система продажи водки по инициативе министра финансов графа Д. А. Гурьева, с одобрения императора Александра I, была заменена монополией государства. Произошло это 2 апреля 1817 года.



Бутыль начала XIX века, в таких бутылках алкоголь начали продавать широким слоям населения

Сначала монополия устанавливалась в 29 великорусских губерниях, а к 1818 году — во всей России, в том числе и в Кавказской области.

По Указу императора Александра I о введении монополии на продажу всего алкоголя, что могло осуществляться только через монопольные винные или портерные лавки, предписывалось устраивать государственные винокурные заводы или, как тогда они именовались, казённые винные магазины, подвалы или склады.

Завод или магазин?

Итак, в 1820 году начальник Кавказской губернии генерал-лейтенант Карл Фёдорович Сталь получил требование устроить государственный винокурный завод с годовой производительностью не менее 180 тысяч вёдер «хлебного вина» в год. Это соответствовало 2 миллионам 214 тысячам литров водки. (10)

Предпочтительным местом устройства завода назывался «Карабин-Колодец» в Ставрополе. Карабинский источник был назван в память полковника Карабина — первого владельца этого уголка города с могучими дубами и грабами, где родился один из притоков речки Мамайки. Лес и близость городских каменоломен (одна из сегодняшних улиц в этом районе и сегодня именуется Каменоломской), а также наличие мягкой воды, действительно, могли быть идеальными условиями для строительства. Сегодня это район Павловой лесной дачи, названной в честь его последнего владельца Лавра Ермоловича Павлова.

Однако земля под предполагаемое предприятие уже была продана городом купцу Гордею Анненкову, устроившему здесь свой пивоваренный завод. К тому же предприимчивый купец посчитал своим и сам источник, что заставило город позже уже в суде отвоевывать своё право на «Карабин-Колодец».

Часть самой удобной земли захватил здесь же для своего пивоваренного завода купец Корней Чернов. Правда, Гордей Анненков готов был продать свою солодовню с землёй за 3 500 рублей серебром, что по тем временам было суммой значи-



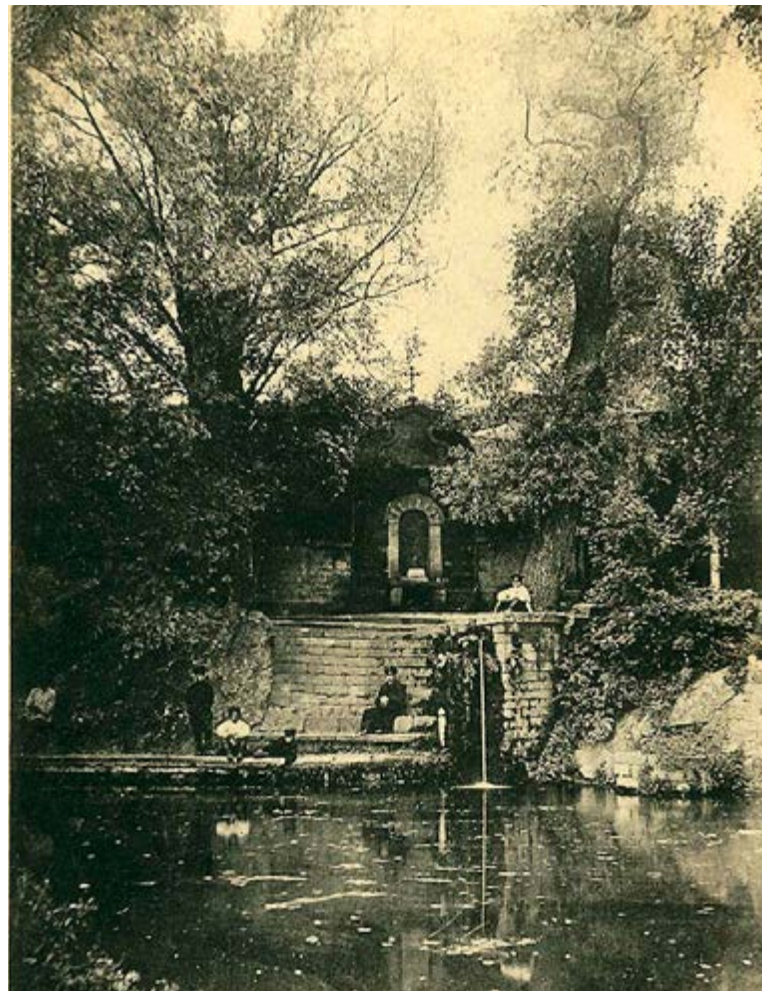
Дмитрий Александрович Гурьев
министр финансов России
(с 1 января 1810 года
по 30 сентября 1823 года)



Набор мерной посуды (ведро, трактирный мерник (XIX век)



Император Всероссийский Александр II
Освободитель, посетивший
Стрижамент в середине XIX века



Карабинский источник



Штоф. 1790-е годы

тельной, но вопрос предстояло решать и с другим предпринимателем-землевладельцем.

Так был ли построен в те годы первый в Кавказской губернии винокуренный казённый завод?

Бывший главный инженер ликёро-водочного завода «Стрижамент» В. М. Врублевский, изучавший его историю в архивах, писал: «В Ставрополе в первой половине XIX столетия находился штаб русских военных частей, действующих на Кавказе. В русской армии солдатам давали водку. Для выполнения этого обязательного условия в Ставрополе одновременно с устройством штаба был построен казённый винный подвал». (10)

Надо сразу уточнить понятие — «казённый винный подвал». С начала XIX столетия место казённого содержания «хлебного вина» именовалось «казённым винным магазином». Тогда же были «соляные магазины», «провиантские», «вещевые», «оружейные» и другие. С начала 30-х годов XIX столетия «казённые винные магазины»

стали именоваться «казёнными винными подвалами». А с конца того же столетия уже «казёнными винными складами». Предприятия, где изготовлялось «хлебное вино», именовались винокуренными заводами. Такой завод Российский Сенат и намеревался построить в Ставрополе.

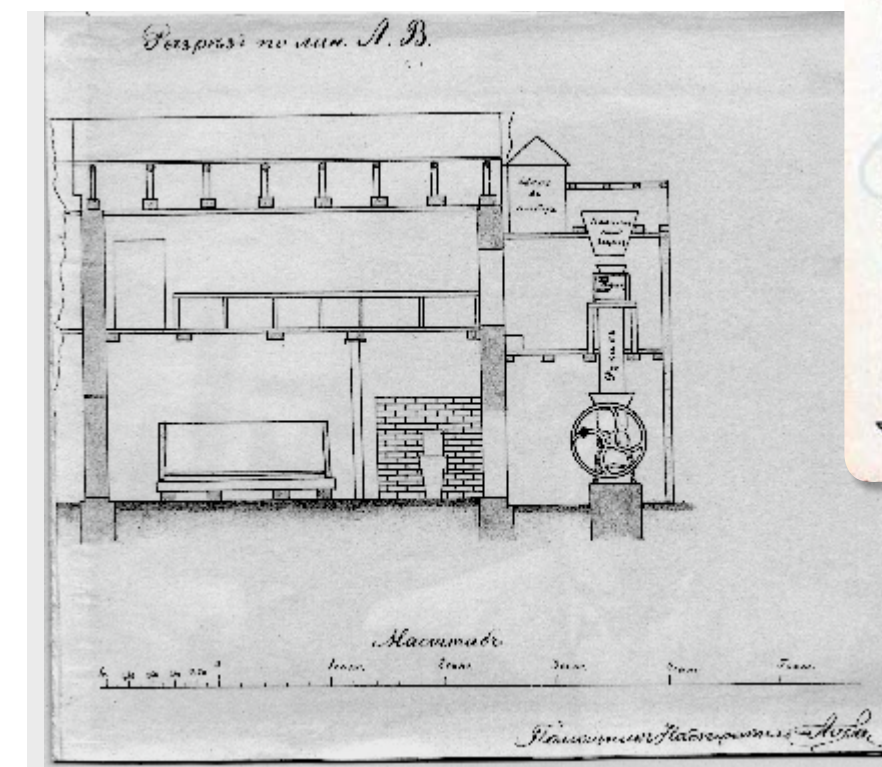
Однако в обнаруженной переписке между ставропольскими чиновниками и главами Кавказской области тех лет вопрос о строительстве винокуренного завода так и не был решен.

Дело в том, что «хлебное вино» тогда изготовляли из ржи, которая на Северном Кавказе, в первую очередь, шла на снабжение Кавказской армии хлебом. Устройство завода на 180 – 200 тысяч вёдер водки в год потребовало бы значительного количества зерна, что могло привести к его дорожанию и нехватке. Это и стало причиной отказа от строительства в первой половине XIX века. Тем более в Кизляре уже начал работу огромный винокуренный завод по производству виноградной водки.

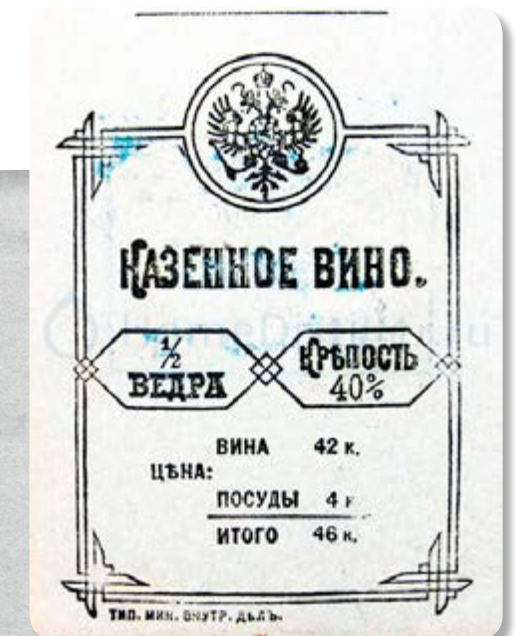
Что же касается «Казённого винного магазина», то он был построен на водоразделе рек Мутнянки и Мамайки, вблизи Охранного или Разгонного поста (сегодня улица Партизанская), в 1821 году. В каком-то смысле этот год можно считать отправной точкой

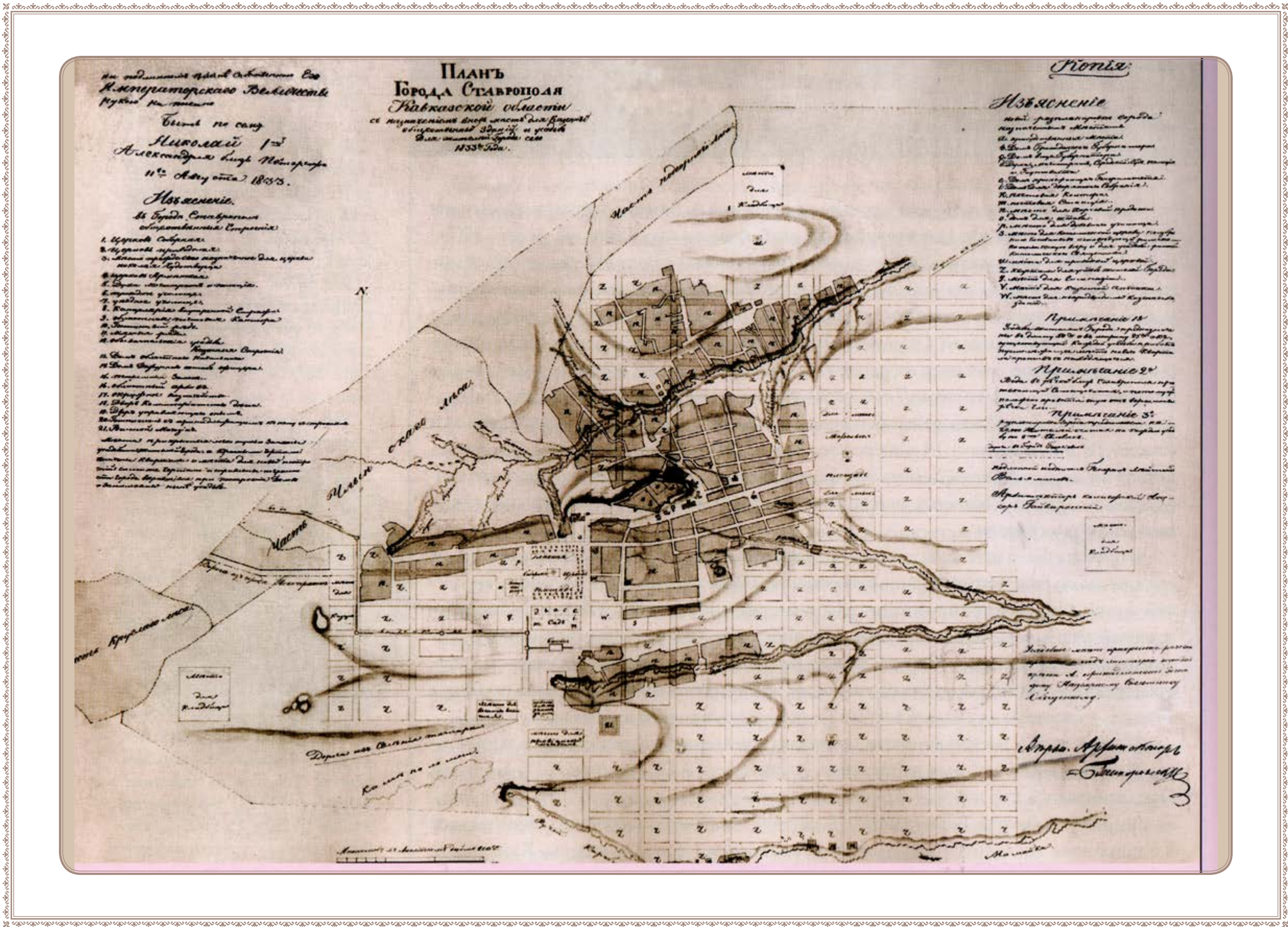


Раздача царской чарки на флоте, 1893

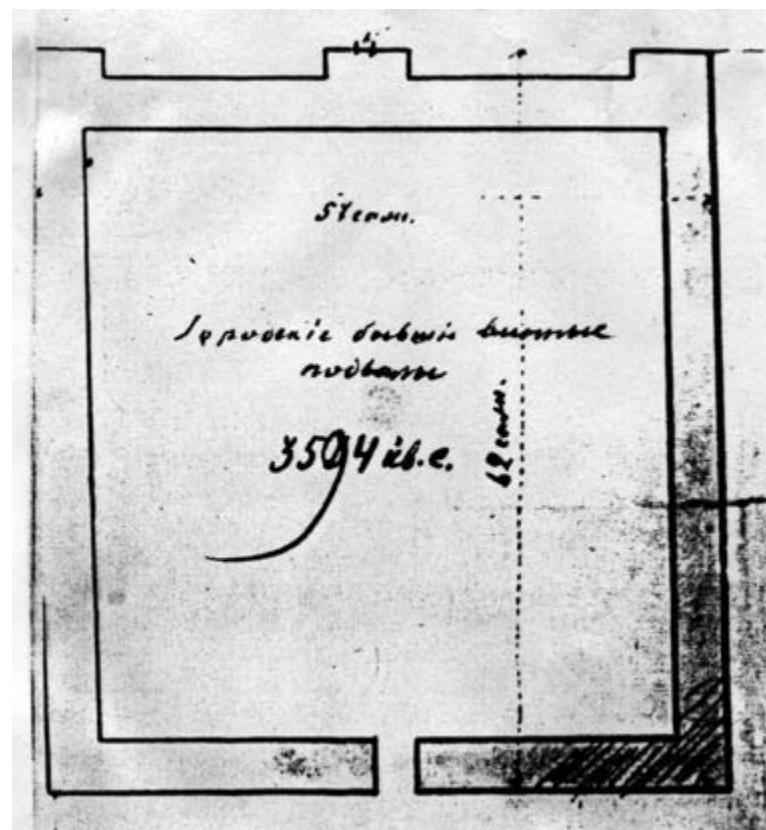


Внутренне устройство цеха винного завода (рисунок начала XX века)





«Винный магазин», а затем и «винный подвал», представлял собой каменное в один этаж сооружение в форме замкнутого четырёхугольника, разделённого на складские, подсобные и охранные пакгаузы. В центре был большой двор с домом начальника «магазина» и навесами над привязями лошадей. Здесь же располагались и подводы, на которых доставлялись бочки спирта, который затем отправлялся по крепостям. Во дворе «винного магазина» имелись два выложенных камнем колодца с холодной «мягкой» водой.



План винного магазина (позже подвала) за 1829 год

истории будущего Ставропольского казённого винокуренного завода — предшественника легендарного «Стрижамент».

Конфигурация Ставропольского винного подвала чётко отмечена на всех обнаруженных планах Ставрополя, начиная с 1833 года. Найден план и самого винного подвала, занимавшего площадь в 3,595 квадратных саженей (7549,5 кв.м) (11). Интересно, что эту же площадь до недавнего времени занимал и старый ликёро-водочный завод «Стрижамент». На всех последующих планах территория старого водочного завода отмечалась как «Винный подвал», и лишь начиная с плана 1904 года, это уже был «Казённый винный склад».

Спирт в Ставрополь доставляли, в основном, с Волги: сначала судами, а от пристаней Каспия чумацкими обозами спирт везли местные купцы, бравшие подряды. То были целые династии, заработавшие на этом огромные капиталы: Термикеловы, Плотниковы, Чуваловы, Поповы, Алафузовы, Извозчиковы, Ганиловские и пр.

Ставропольские главноначальствующие вплоть до окончания Кавказской войны в 60-е годы контролирова-

ли работу Ставропольского казённого винного подвала. Ибо подвал этот снабжал ректификационным спиртом и водкой чуть ли не весь Северный Кавказ. Он оставался стратегически важным объектом, а потому информация о его работе засекречивалась.

Сколько просуществовал тот первый казённый винный подвал, сказать трудно. В 60-е годы он также упоминался в документах, но уже как «общественный винный подвал».

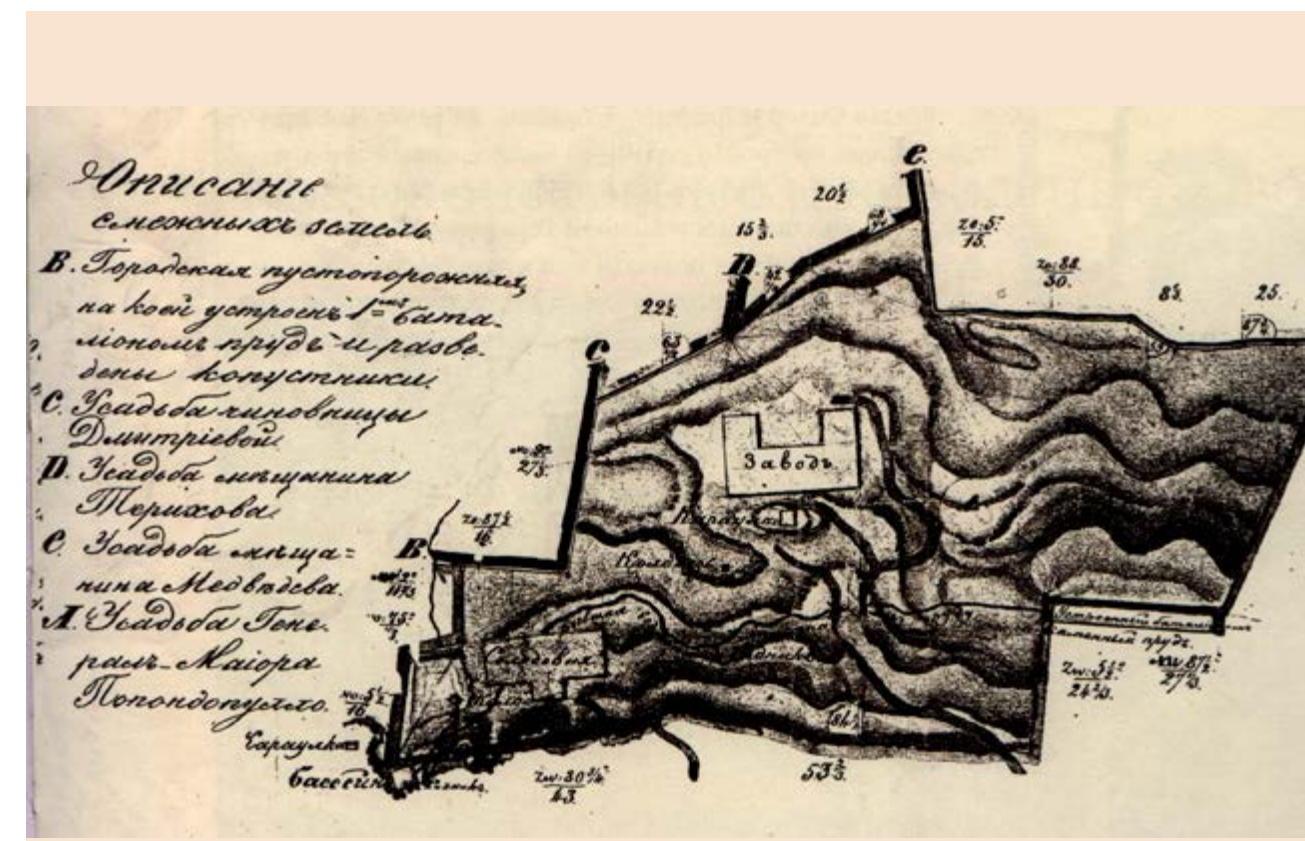
Между тем, откупщикам для массовой продажи важна была не качественная, а дешёвая водка, которую производили вновь возникшие небольшие частные водочные заводики. В итоге, это подорвало работу Ставропольского казённого винного подвала.

Но даже не это стало главной причиной его остановки, а закончившаяся Кавказская война. Военному ведомству уже не нужна была в прежнем количестве спиртоводочная продукция. Не выдержав конкуренции частных винокуренных заводиков, Ставропольский казённый винный подвал был «законсервирован», дожидаясь своего часа.

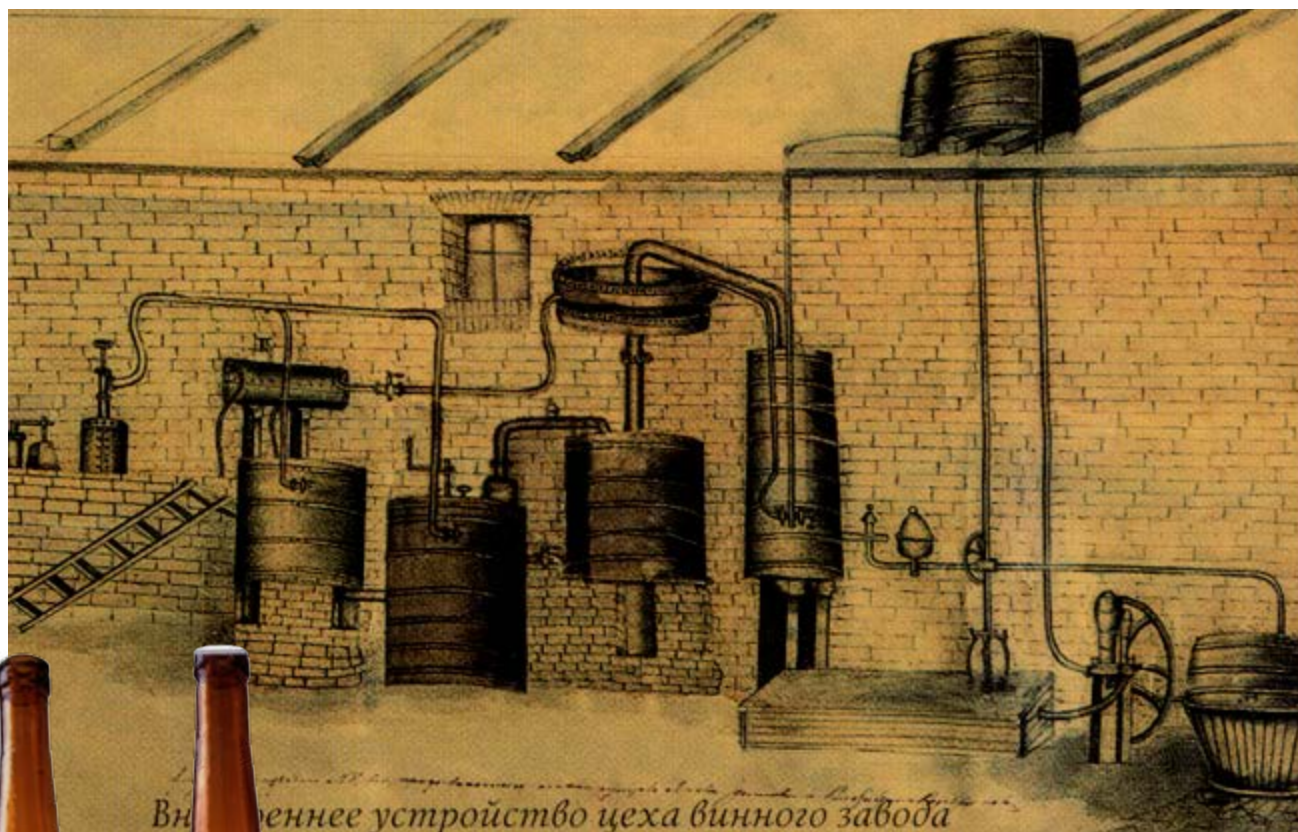
«Хлебное вино» в XIX веке подразделялось на «Вино простое», «Вино доброе», «Вино боярское» (водка высокого качества); и вино более крепкое, полученное повторными перегонками, — «Двойное», «Тройное», «Четверное».



Графин красного стекла с пробкой. Роспись эмалью. Рубеж XIX – XX веков



План винокуренного завода Алафузова на северной стороне начала Мутнянской долины, вторая половина XIX века



Внутреннее устройство цеха винного завода
(рисунок начала XX века)

Водочное производство в XIX веке

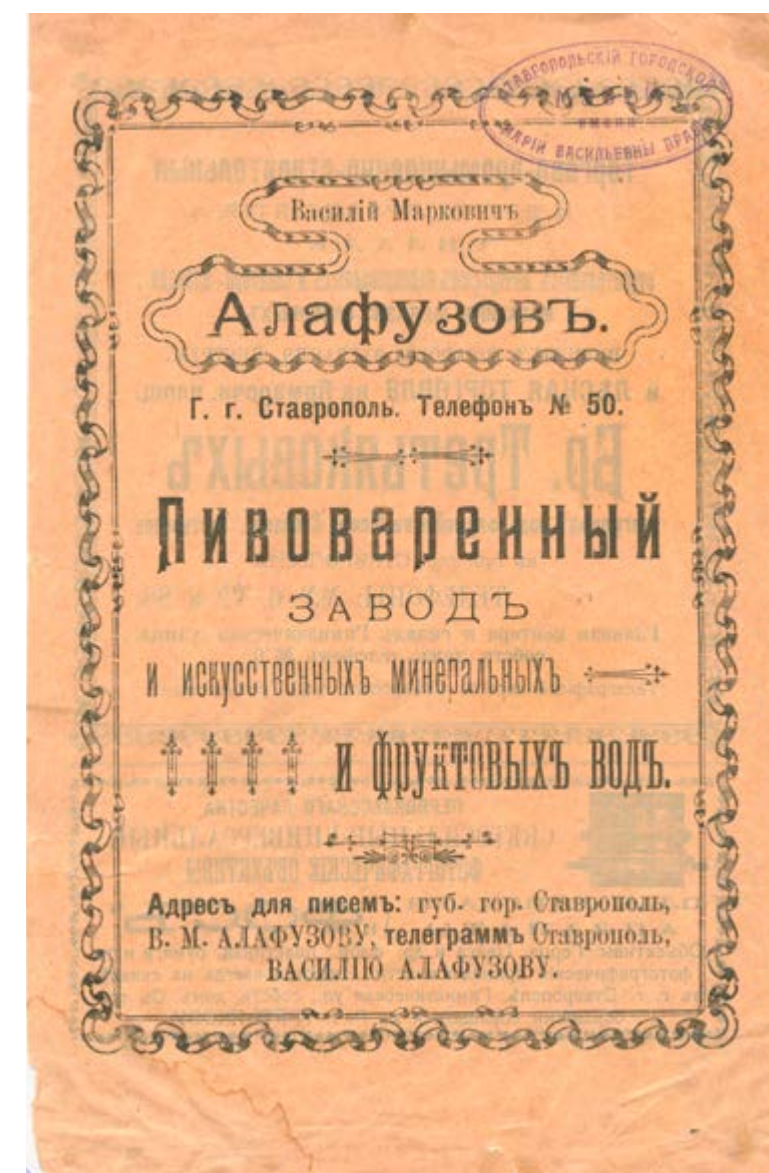
В 60-е годы XIX столетия наряду с казённым винным подвалом в Ставрополе активно действовали и малые частные заводы. Их появлению во многом способствовало введение акциза на производство и продажу водки.

Акцизная система представляла собой налог, уплачиваемый винокурными заводчиками, в зависимости от размеров их производства (патентный сбор); налог от количества и качества выкурного спирта (питейный акциз); и налог за торговлю алкогольными напитками (патентный сбор).

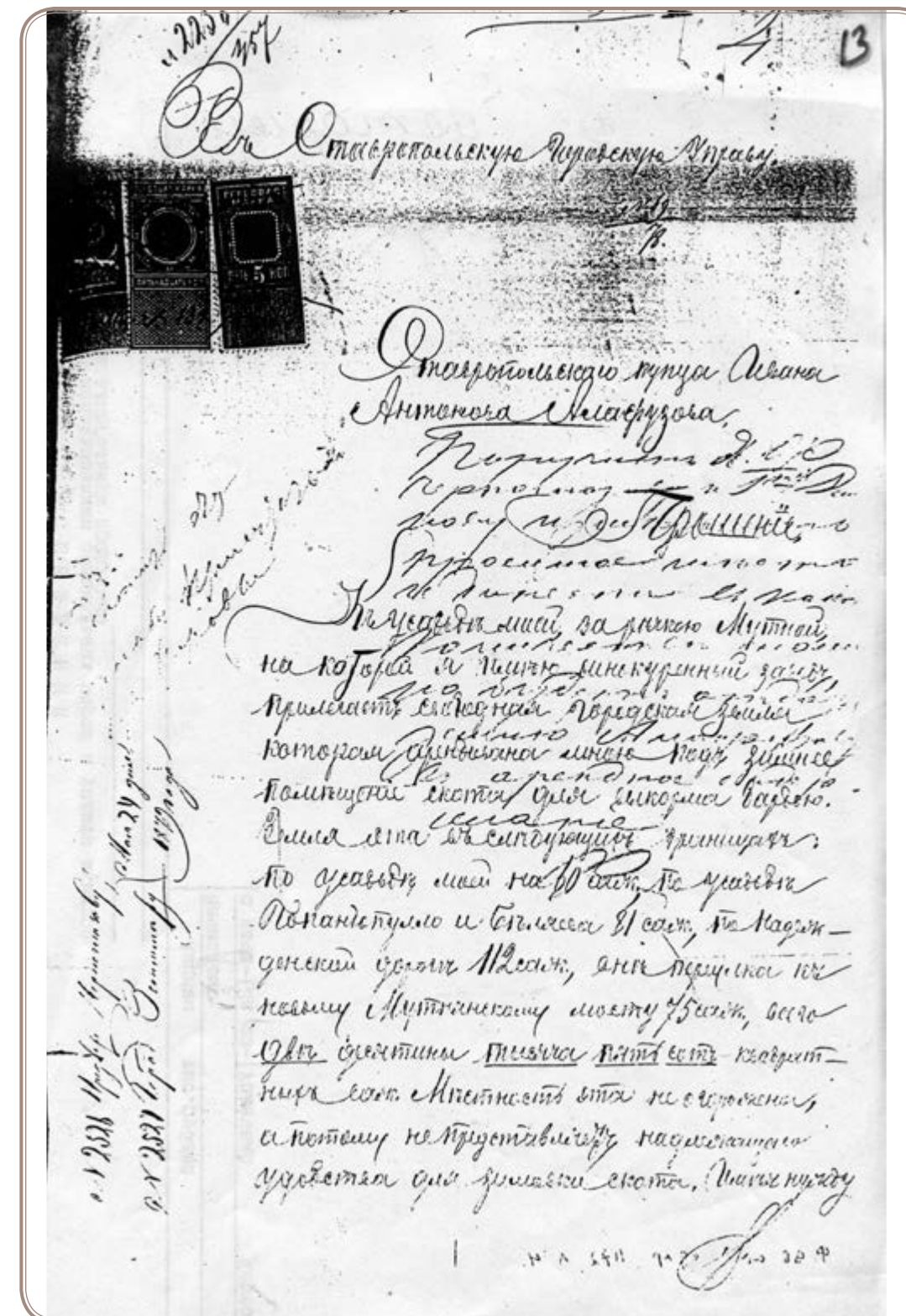
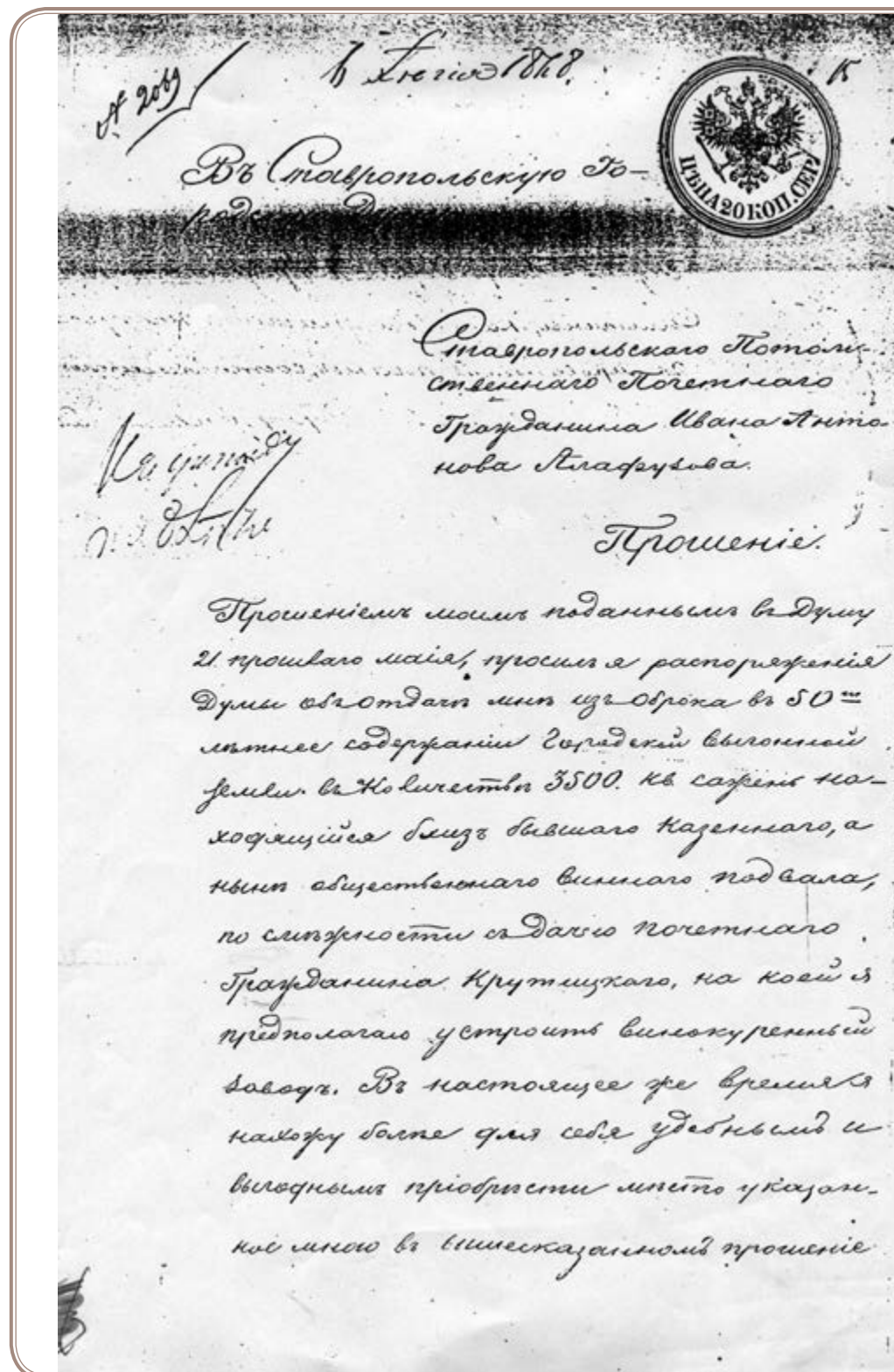
Над производством устанавливался контроль акцизного надзирателя. Рост питейных доходов происходил не только за счёт контроля над производством и продажей водки, но и за счёт увеличения самого государственного акциза, что приводило к удорожанию продукции.

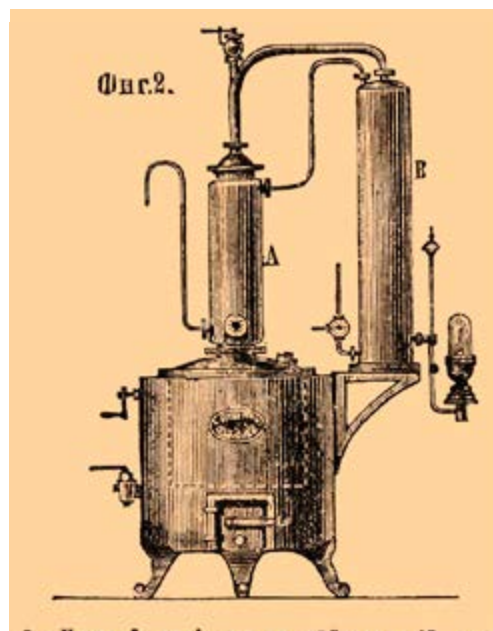
Для более широкой продажи спиртного вводились и дополнительные правила о «раздробительной» продаже крепких напитков через разрешённые многочисленные питейные заведения, а не только через «монополии».

Подпоручик Матвей Бабин, владелец большого участка Чёрного леса в самом центре Ставрополя (сегодняшний парк «Центральный») там же, по-над Желобовским ручьём, возвёл каменный винокурный заводик. Завод этот, как сообщает архивный документ, сгорел в начале 30-х годов, что заставило подпоручика Бабина продать его остатки вместе с рощей купцу первой гильдии Флору Тарасову за 3700 рублей ассигнациями. Строили свои винокурные заводики и другие ставропольские предприниматели: братья Дёмины, Черкасов, Попов. При этом основным сырьём на всех заводах оставалась рожь.

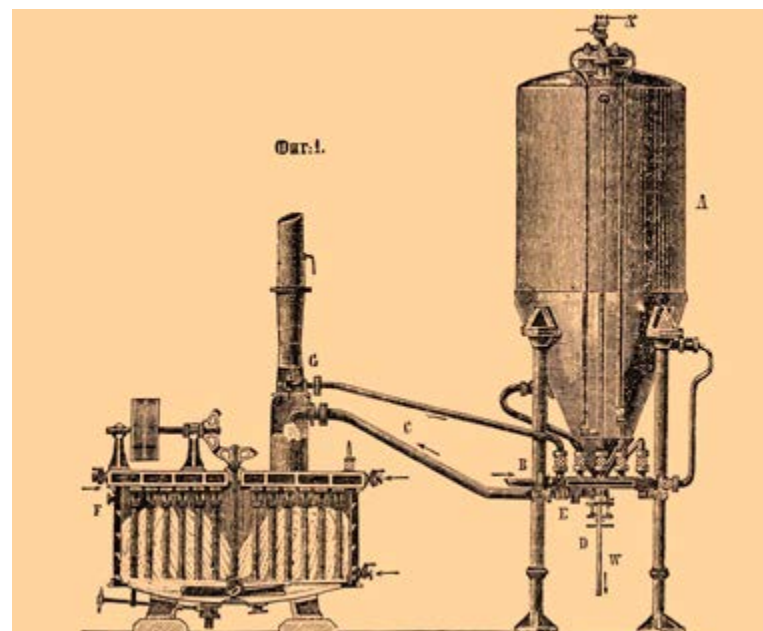


Пивные бутылки завода Ант. Груби
в г. Ставрополе





Простой, периодически действующий прибор (куб) для отгонки спирта из виноградного вина

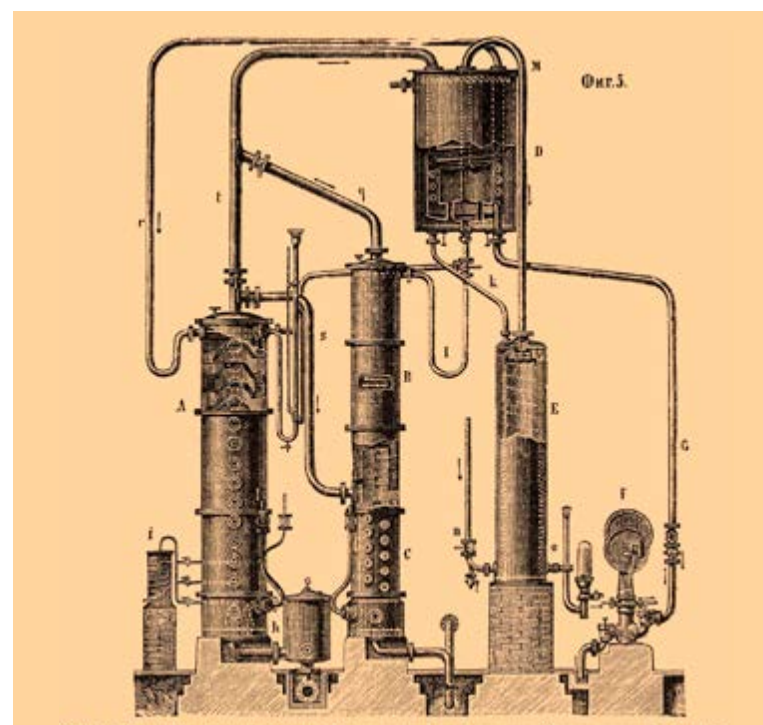


Заторное приспособление (прибор системы Генце) винокуренных заводов

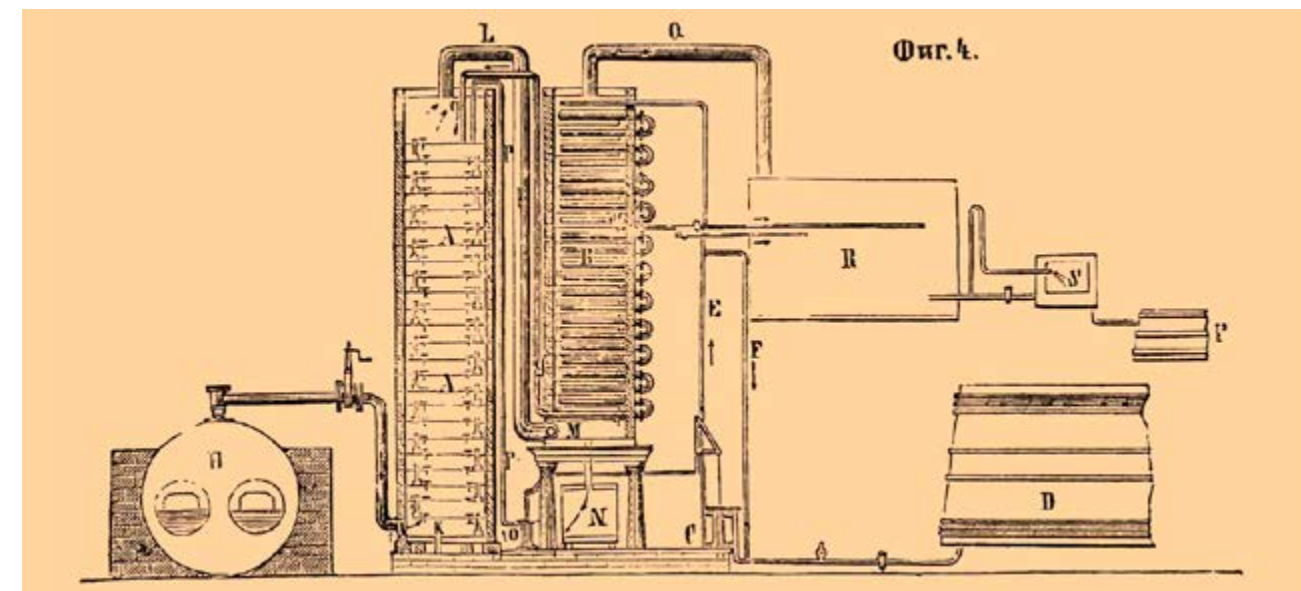
Старые публикации донесли до нас технологию изготовления спирта-сырца с последующей примитивной очисткой от сивушного масла и прочих примесей. Часть зерна крупно дробили на мельнице, другую часть замачивали. Затем уже набухшее зерно на цементном полу



Бутыль в форме портретного бюста генерала М. Д. Скобелева (конец XIX века)



Непрерывно действующий перегонный винокурный прибор



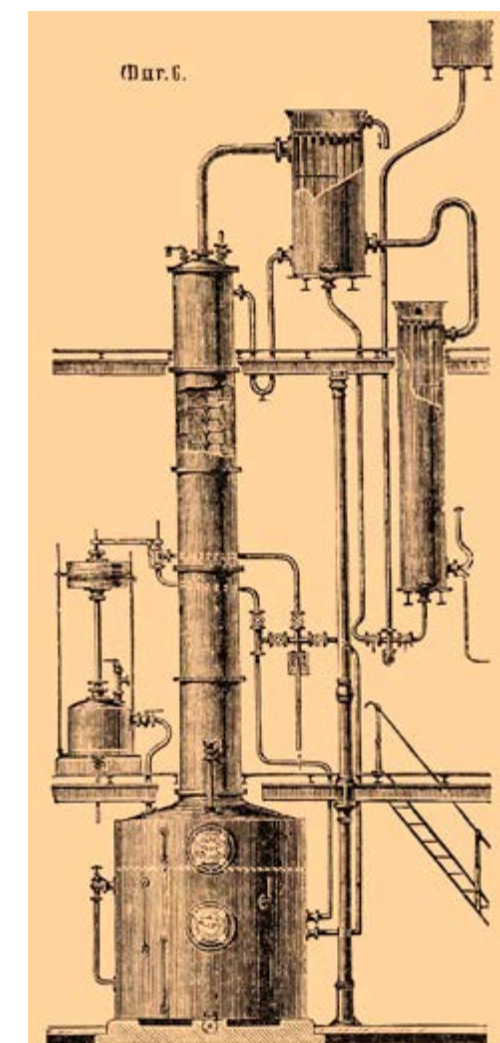
Английский прибор Коффи для перегонки цеженной бражки

разделяли по кучкам, где оно само собой прорастало. Далее проросшие зёрна помещали в сушильные камеры, а затем перемалывали.

Наконец, крупнозернистую муку с мельницы и измельченный солод перемешивали в чанах с водой и одновременно нагревали. Охлажденный затор попадал в бродильные чаны, куда добавляли и дрожжи. Полученную «бражку» сливали в перегонный аппарат, отделяя спиртовые пары. Топливом при этом служили дрова или торф. А вода поступала самотёком из реки или озера по открытому деревянному желобу.

Полученный спирт хранили в дубовых бочках. Вкус «хлебного вина» улучшали путём отбора части дистиллята в процессе повторной перегонки бражки.

Некоторые существовавшие в глубокой древности производственные термины сохранились до наших дней: «затираание», «сусло», «заторный чан», «винокур» (мастер по производству хлебного вина в аппарате с огневой топкой), «солод» (проросшее зерно для осахаривания крахмала сусла).



Ректификационный, прерывно действующий прибор для полного очищения спирта



Бывший «новый» торговый ряд с музеем Г. К. Праве, начало XIX века, г. Ставрополь



В 1868 году на основе вышеуказанной технологии неподалёку от места, где находился «Казённый винный подвал», был построен Ставропольский винокуренный завод купца И. А. Алафузова. (13)



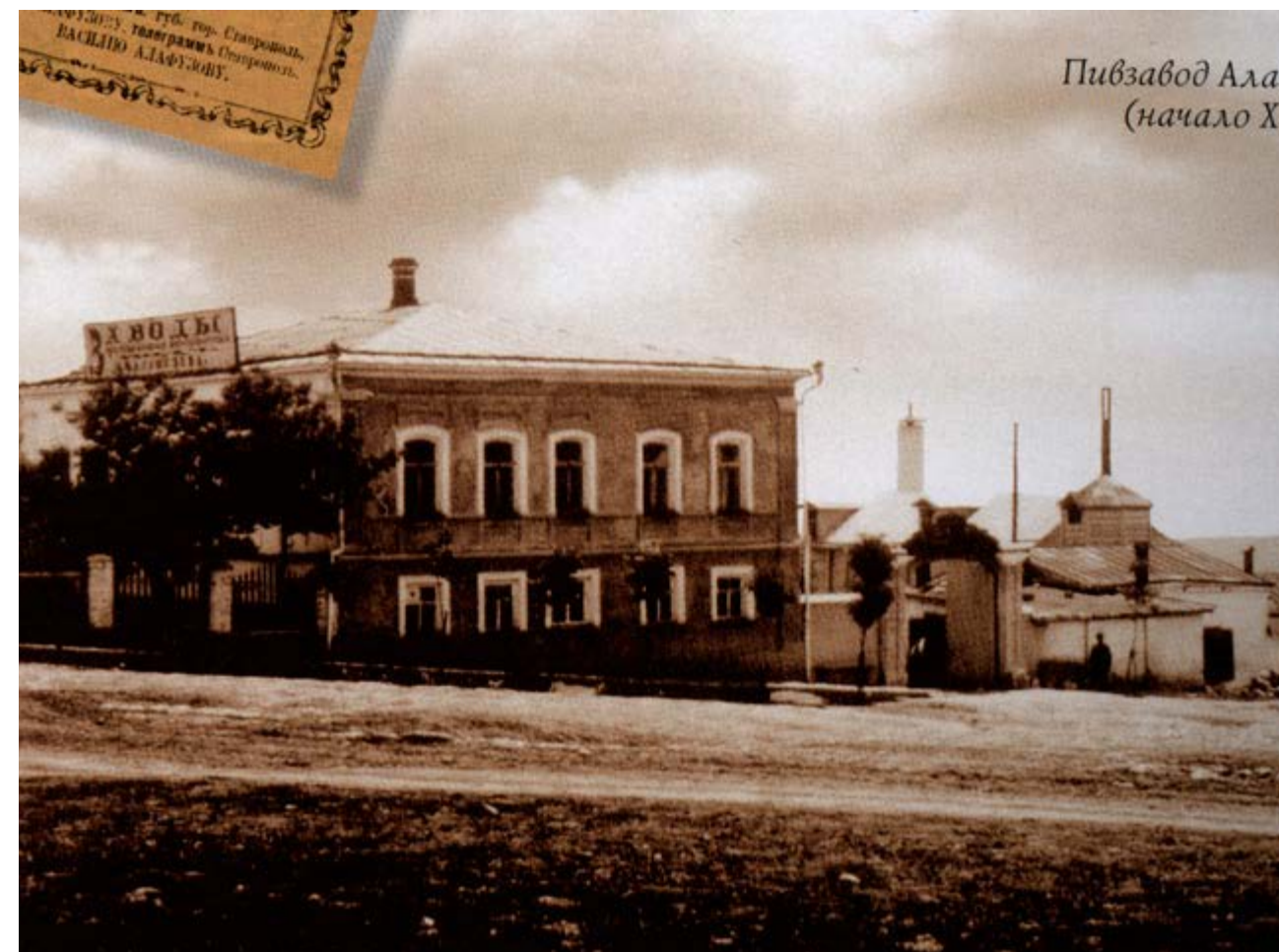
Строительство завода началось в 1868 году напротив «винного подвала». К этому времени Иван Антонович Алафузов был уже купцом первой гильдии и Почётным гражданином Ставрополя.

И. А. Алафузов — один из самых успешных и заметных ставропольских предпринимателей своего времени. К концу 60-х годов XIX века ежегодный торговый оборот И. А. Алафузова составлял 320 000 рублей серебром. На эти деньги, например, можно было купить 18 особняков в центре Москвы. Купцы первой гильдии составляли лишь 2 % от всего российского купечества. Им разрешалась как оптовая, так и розничная торговля любым товаром без ограничения сумм.

Они могли занимать должности городского головы, заседателей палат, директоров банков. Купцы первой гильдии имели право приобретать фабрики и заводы, морские и речные суда, носить мундир, ездить парой и были освобождены от телесных наказаний.

В Ставропольском государственном архиве хранится прошение И. А. Алафузова в адрес Ставропольской городской Думы: «Возле бывшего казённого винного подвала, по кособогу к речке Мутнянке и в смежности с усадьбой Почётного гражданина Якова Николаевича Крутицкого, на коей существовал когда-то водочно-очистительный завод Гордея Анненкова, находится свободная городская выгонная земля, на коей желаю я возвести винокуренный завод, одновременно расчистив существующий здесь родник, чтобы вода могла далее течь по проложенному мною жёлобу». (14)

Управляющий акцизным сбором губернии В. Терещенко так описывает то предприятие: «Система винокурения на этом заводе была самая новейшая, при которой обыкновенные заторные чаны были заменены мацерадорами (железные цилиндры), на коих не только быстро отваривается затор, но ещё в них же он охлаждается без льда водою. Это сохраняло и время, и деньги на устройство холодильников.



Пивзавод Алафузова (начало XX века)

Пивоварный завод „С.К. Профетъ“ под фирмою „САЛИСЪ“
„ЗАВОДЪ ИСКУССТВЕННЫХЪ МИНЕРАЛЬНЫХЪ, ЯГОДНЫХЪ ФРУКТОВЫХЪ ИГРИСТЫХЪ ВОДЪ“
 въ Ставрополѣ на Кавказѣ, улица Льва Толстого, соб. д. Телефонъ № 49.

рекомендуетъ:
ПИВО БОГЕМСКОЕ, МАРТОВСКОЕ, ЧЕРНОЕ, ЭКСПОРТЪ И ВЪНСКОЕ. ФРУКТОВЫЯ ВОДЫ разныхъ сортовъ,
 и въ частности: **Трейсъ-Журайтъ** (цѣлы въ Ставрополѣ и на Кавказѣ безъ посуды):

ПИВО въ БУТЫЛКАХЪ		ИГРИСТЫЯ ВОДЫ	
№	на 20 бутылокъ на одно ведро	№	розлитыя по 20 бут. на 1 ведро
1	БОГЕМСКОЕ — свѣтлое легкое, острое, не сладкое, съ преобладающимъ хмѣльнымъ вкусомъ	1	ФРУКТОВЫЯ ИГРИСТЫЯ ВОДЫ:
2	МАРТОВСКОЕ — полусладкое, обильное малыми газистостями, воздушное, не горькое	2	Ананасная, Абрикосовая, Апельсиновая, Вишневая, Грушевая, Земляничная, Клубничная, Кисельная, Крыжовниковая, Лимонная, Черносмородиновая, Яблочная, Малиновая
3	ЭКСПОРТЪ — полусладкое, пиво, легкое, самое прочное, больше другихъ сортовъ способное выдерживать дальнюю дорогу и продолжительное хранение	3	Розлитыя по 40 полбут. на 1 ведро:
4	ВЪНСКОЕ — полусладкое, легкое, газистое, съ небольшою хмѣльнымъ привкусомъ	4	СЕЛЬТЕРСКАЯ ВОДА
5	ЧЕРНОЕ — бархатное, выпаривается и приготавливается изъ особо чистыхъ сортовъ солода, свѣтло-краснаго цвета, съ легкой газистостію, позволяющей пить его не употребляя никакихъ напитковъ	5	СОДОВАЯ ВОДА
6	ПИВО въ БОЧКАХЪ	6	ЛИМОНАДЫ ИГРИСТЫЕ:
7	ВЪНСКОЕ — розовое, легкое, пиво № 1	7	Ананасная, Абрикосовая, Апельсиновая, Вишневая, Грушевая, Земляничная, Клубничная, Кисельная, Крыжовниковая, Лимонная, Малиновая, Черносмородиновая, Яблочная, Малиновая, Пуншная
8	МАРТОВСКОЕ — розовое, легкое, пиво № 2	8	
9	БОГЕМСКОЕ — розовое, легкое, пиво № 1	9	

При этомъ въ особенности рекомендуются натуральныя: **КЛЮКВЕННЫЙ НАПИТОКЪ** и **„СИТРО“**.



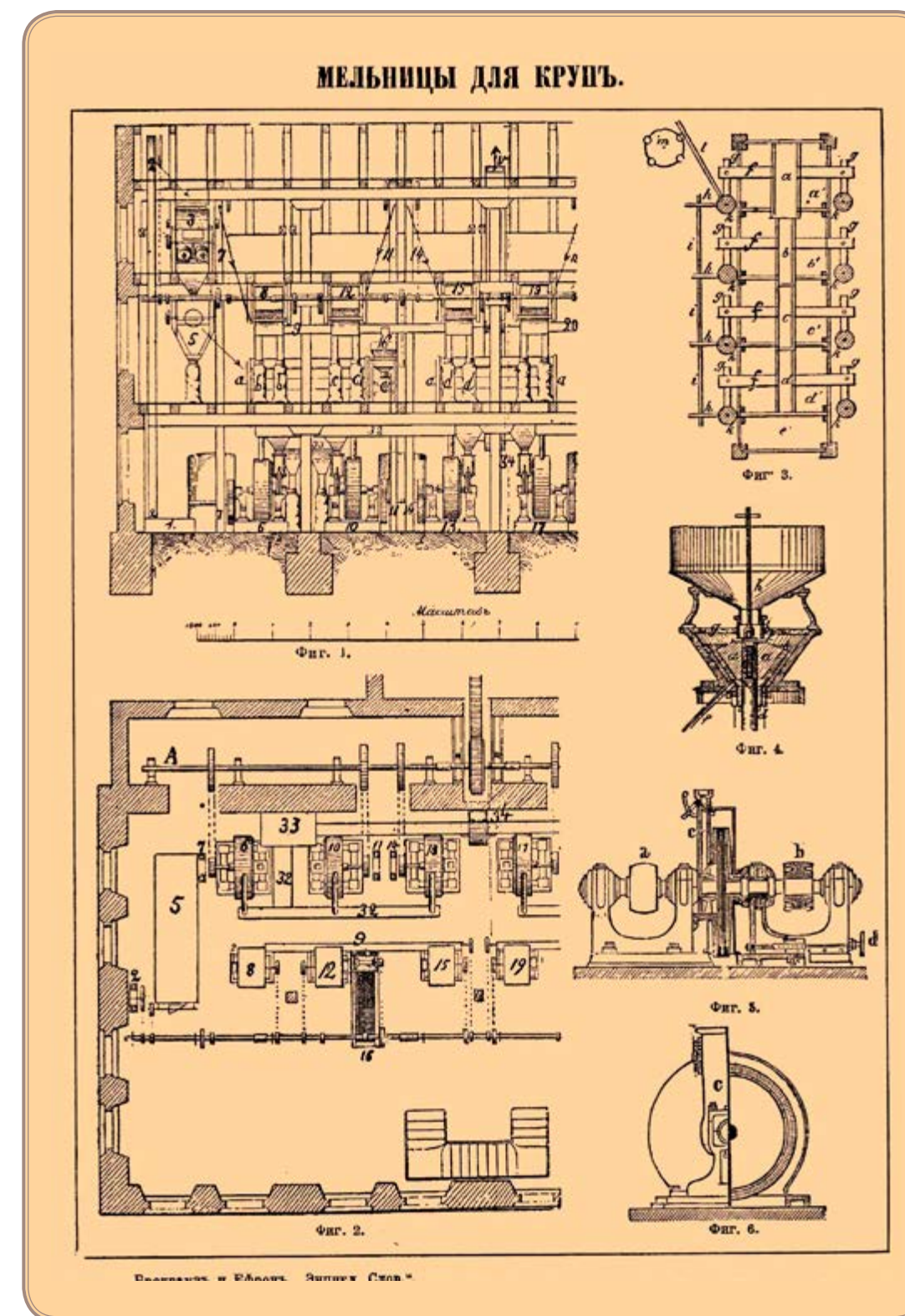
Прейскурант на напитки в Ставрополе, начало XX века

Все работы на заводе производились паровой машиной. Для помола муки была устроена паровая мельница. При заводе имелась солодовня и сушильня для приготовления солода. Все здания завода состояли из четырех корпусов. В главном находился собственно винокуренный завод с аппаратами и посудой. При заводе имелся дом для рабочих и магазин для запасов зерна.

Завод строил известный инженер-технолог Фон-Гейдер-Боровский, устроивший во многих российских губерниях более 40 винокуренных заводов, в том числе завод Алафузова в Прасковее». (15)

Прасковья не случайно была выбрана местом строительства ещё одного водочного завода на Ставрополье. Здесь издавна династии Алафузовых принадлежали сады и виноградники по реке Куме. (16)

Крупные винокуренные заводы были также устроены в селах Винодельном и Медведском. (17)





Второе рождение винного подвала

Второе рождение винного подвала в Ставрополе, предшественника будущего ликёро-водочного завода «Стрижамент», связано с возвратом государственной питейной монополии. С её установлением государство должно было стать единственным покупателем и продавцом всего спирта. 6 июня 1894 года вышло «Положение о казённой продаже напитков», которое постепенно начало внедряться в губерниях России, а в 1902 году государственная водочная монополия была введена по всей стране.

В Ставропольской губернии казённая продажа алкоголя декретом генерал-губернатора Н. Е. Никифораки была объявлена с 1 июля 1900 года. (18) При этом само винокурение в большинстве своём оставалось в частных руках, но производимый на заводах сырой спирт приобретался казной. К сырому спирту предъявлялись определённые требования по его качеству и концентрации.

Начиная с 1895 года, для производства разного рода водки использовался только ректификационный спирт. Это заставило владельцев старых заводов устраивать цеха ректификации. (19)

Таким образом, если к производству алкогольных напитков частник допускался, то продажа спирта и водки была исключительно правом государства. Местами продажи стали казённые винные склады (для оптовой продажи) и винные лавки, где продавали алкоголь в различной стеклянной таре с акцизным обандероливанием. Сами винные лавки в народе окрестили «монопольками» или «казёнками».

На казённых винных складах изготавливали водку из очищенного перегонкой спирта, разливали её в стеклянную посуду и печатавали бутылки печатями данного склада.

Весной 1895 года Министерство финансов утвердило специальные «Правила для торговли питиями в казённых винных лавках». При этом продажа алкоголя ограничивалась временем с 7 часов утра до 10 – 11 часов вечера, а в праздничные дни торговать разрешалось лишь с 11 часов и полностью запрещалось во время крестных ходов.

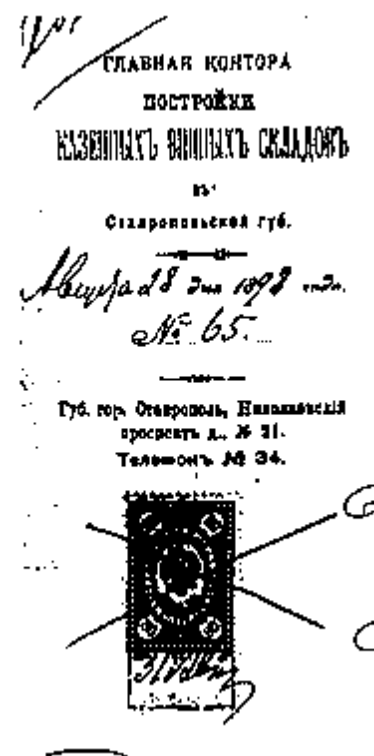


Ставропольский Генерал-Губернатор
Н. Е. Никифораки

Стеклянная тара с водочной продукцией была разнообразной. Самой большой была «штоф» или «четверть» — 1/4 ведра (3.08 л). Кстати, само ведро должно было вмещать 12,3 л. За «четвертью» шла винная бутылка — 1/16 ведра (0.77 л). Далее «водочная бутылка» — 1/20 ведра (0.62 л). В народе эту бутылку именовали «двадцаткой». Были и «сороковки» — водочные бутылки ёмкостью 0,31 л (1/40 ведра). Затем шла «сотка» — 1/100 ведра (120 г) и «полусотка» — 1/200 ведра (60 г), которые именовали «мерзавчиками» и «шкаликами». (20)



Территория завода на плане Ставрополя 1836 год



Проводимая реформа не касалась пива, браги и виноградно-го вина, которые просто облагались налогами. Вся эта продукция могла свободно продаваться в трактирах, ренсковых погребах, ресторанах, буфетах. Для продажи водки и прочих водочных напитков требовалось специальное разрешение Акцизного управления.

К началу XX века в России на казённые средства было построено около 500 винных складов (заводов) с российским и европейским оборудованием для приготовления высококачественной водочной продукции. Было открыто около 30 тысяч казённых винных лавок. К тому времени доля питейного дохода составила 28% всех бюджетных поступлений.

Свой вклад в казну делал и Ставропольский винный склад, устроенный на месте старого винного магазина-подвала, возникшего ещё в далёком 1821 году.

«Ставропольская городская Дума (как сообщает архивный источник) в Чрезвычайном собрании 7 января 1898 года, выслушав доклад городского головы об условиях продажи Акцизному ведомству городского усадебного места (бывшего винного подвала), постановила: отсудить в собственность Акцизного ведомства озна-

25 июня 1898 года в типографии
Ставропольского Губернского правления было отпечатано объявление,
разосланное в городские Думы губернии:

ОБЪЯВЛЕНИЕ

Управляющий акцизными сборами Ставропольской губернии и Терской области симъ объявляет, что для надобностей казенной винной операции, учреждаемой съ 1 Июля 1900 года, требуется устроить въ гор. Ставрополь(ять) спиртоочистительный заводъ на следующихъ главнѣйшихъ условіяхъ:

- 1) Завод долженъ быть оконченъ постройкою и устройствомъ не позже 1 Апрѣля 1900 года.
- 2) Производительная сила завода должна быть такова, чтобы въ 280 рабочихъ дней возможно отректификовать спирта не меньше 300 000 ведеръ, считая въ 40%. Система поставляемаго въ заводъ аппарата для ректификаціи подлежитъ одобренію Главнаго Управленія неокладныхъ сборовъ и казенной продажи питей.
- 3) При заводъ должны быть устроены цистерны или бочки для храненія принятаго отъ казны сыраго спирта и спирта ректификованнаго, до сдачи его казенному управленію, и приспособленія для приѣма и сдачи спирта. Емкость цистернъ должна быть не меньше 1/5 части того количества спирта, которое Акцизное Управленіе обязано принять отъ завода (см. пун. 4), рассчитывая это количество по крепости спирта, помѣщаемого въ цистернахъ.
- 4) Акцизное Управленіе принимаетъ отъ спиртоочистительнаго завода ежегодно ректификата 255 000 ведеръ по расчету въ 40%, уплачивая по тринадцати коп. за ведро въ 40% принятаго ректификованнаго спирта. Срокъ договора на ректификацію назначается до 6 лѣтъ.
- 5) На устройство ректификаціоннаго завода можетъ быть выдаваема отъ казны ссуда въ размѣръ до 75 000 руб., изъ 4% годовыхъ, съ погашеніемъ въ теченіе срока договора равными частями ежегодно изъ платы, причитающейся заводчику за ректификацію спирта. Ссуда эта должна быть обеспечена залогами, принимаемыми по обеспеченію акциза за вино. Лица, желающія устроить спиртоочистительный заводъ въ г. Ставрополь, могутъ разсматривать подробныя условія ежедневно отъ 10 до 4 часовъ дня въ Губернскомъ Акцизномъ Управленіи и о своемъ согласіи подавать заявленія Управляющему акцизными сборами Ставропольской губернии и Терской области не позже 26 Июля 1898 года. (22)



Родник «Аульчик»
(ныне микрорайон № 10, Мутнянская улица)



Григорий Павлович Кусков —
архитектор нового винного склада

ченное выше городское усадьбное место за цену в 10000 рублей и уполномочить городскую Управу совершить установленные законом формальности по укреплению за Акцизным ведомством этого места, состоящего в 3-й части города Ставрополя, на Новом форштадте, мерою 3593 квадратных сажень со всеми находящимися на этом месте постройками». (21)

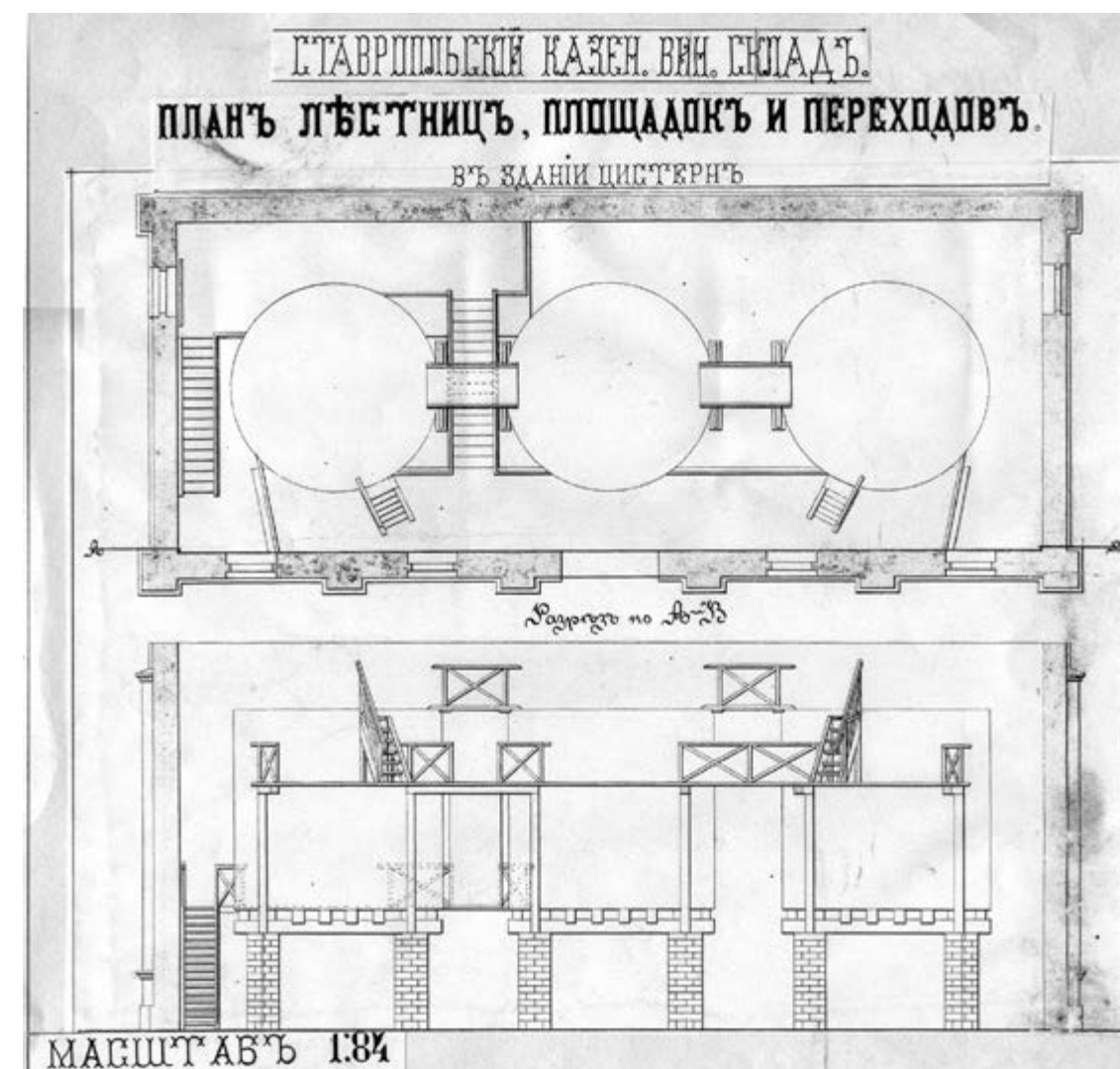
Продаваемый Акцизному ведомству участок земли точно соответствовал месту старого винного подвала. Воду новый винный склад должен брать из источника Мутнянской долины, именуемого «Новым Карабином», благодаря своей мягкой воде. Акцизное ведомство приобрело означенное для строительства место, «застолбило» его, поставив охрану и начав завозить на территорию стройматериалы.

Документов по проектированию Ставропольского казённого винного склада найти, к сожалению, пока не удалось. Но специалисты современного завода «Стрижамент», изучавшие историю предприятия, предполагают, что здание строилось по типовому проекту.

Однако это относится к производственному циклу, но главное здание завода, как и прочих служб, в том числе четырёх прочих винных складов, намеченных к постройке в Ставропольской губернии, возводились по специальным проектам.

Строительная документация устройства здания прошла через руки губернского инженера Степана Осиповича Савицкого, губернского архитектора Григория Павловича Кускова и младшего архитектора Владислава Эдуардовича Лобановского, руками которых в Ставрополе было возведено немало прекрасных домов.

Следует добавить, что строительство было невозможно без участия губернатора Николая Егоровича Никифораки и городского головы, которым тогда был Сергей Ртищев.



План лестниц, площадок и переходов в здание цистерн

Подрядчиком в закладке фундамента Ставропольского винного подвала был известный предприниматель Ованес Арутюнович Тикиджиев, только что построивший огромный дом в Ставрополе на Николаевском проспекте под № 19, рядом с домом под № 21, который снимала Главная контора постройки казённых винных складов в Ставропольской губернии.



«Горный дубняк» в бутылки, декорированной крашенным гипсом. Торговый дом Петра Смирнова в Москве. Рубеж XIX – XX века

Обнаружено письмо 1898 года поверенного О. А. Тикиджиева, известного в Ставрополе нотариуса Георгия Пправе, председателю хозяйственного Комитета при Ставропольско-Терском Акцизном Управлении:

«В виду того, что в самом непродолжительном времени будет приступлено к кладке стен некоторых зданий Ставропольского склада, а в недалеком будущем и стены зданий остальных складов в селениях, я имею честь покорнейше просить Ваше Превосходительство сделать распоряжение о доставлении детальных рабочих чертежей и рисунков железных изделий, чугуночного литья и железных балок, назначенных сметами для закладки в стены зданий, как-то: решёток, чугунных колонн, скоб, закрепок и проч., с точным указанием сортов железа, из которого должны быть подделки сделаны, и при том с тем расчётом, чтобы возможно было своевременно, без задержки работ, успеть изготовить все требующиеся для строек железные и чугунные изделия». (23)

Как пишет В. М. Врублевский: «Здание Ставропольского казённого винного склада сооружалось из штучного полированного камня, добываемого в Пелагиадинском карьере. Территория подвала с главным корпусом и прочими строениями была замощена». (24)

В 1900 году Ставропольский казённый винный склад был открыт.

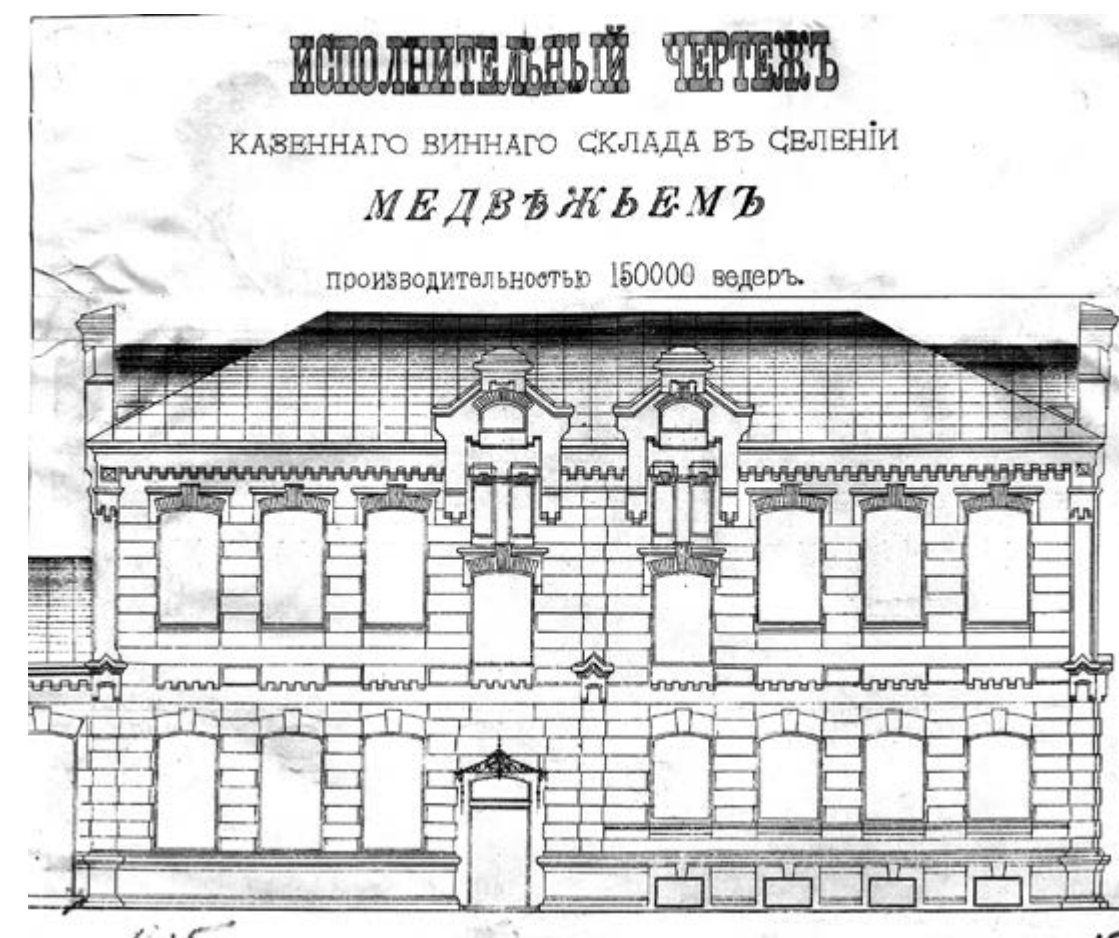
Винные склады Ставропольской губернии

Одновременно с открытием винного склада в Ставрополе такие же казённые склады были открыты в селениях губернии — Александровском, Медвежьем, Винодельном и Прасковейском. В отличие от Ставрополя, где земля под склад была продана городом Акцизному ведомству, в указанных селениях затраты взяли на себя сами сельские общества.

Казённые винные склады, которые устраивались в один период со ставропольским, должны были производить сырой спирт из зерна или картофеля, а водку — из привозного очищенного спирта. Для изготовления ректификованного спирта Ставропольский винный склад

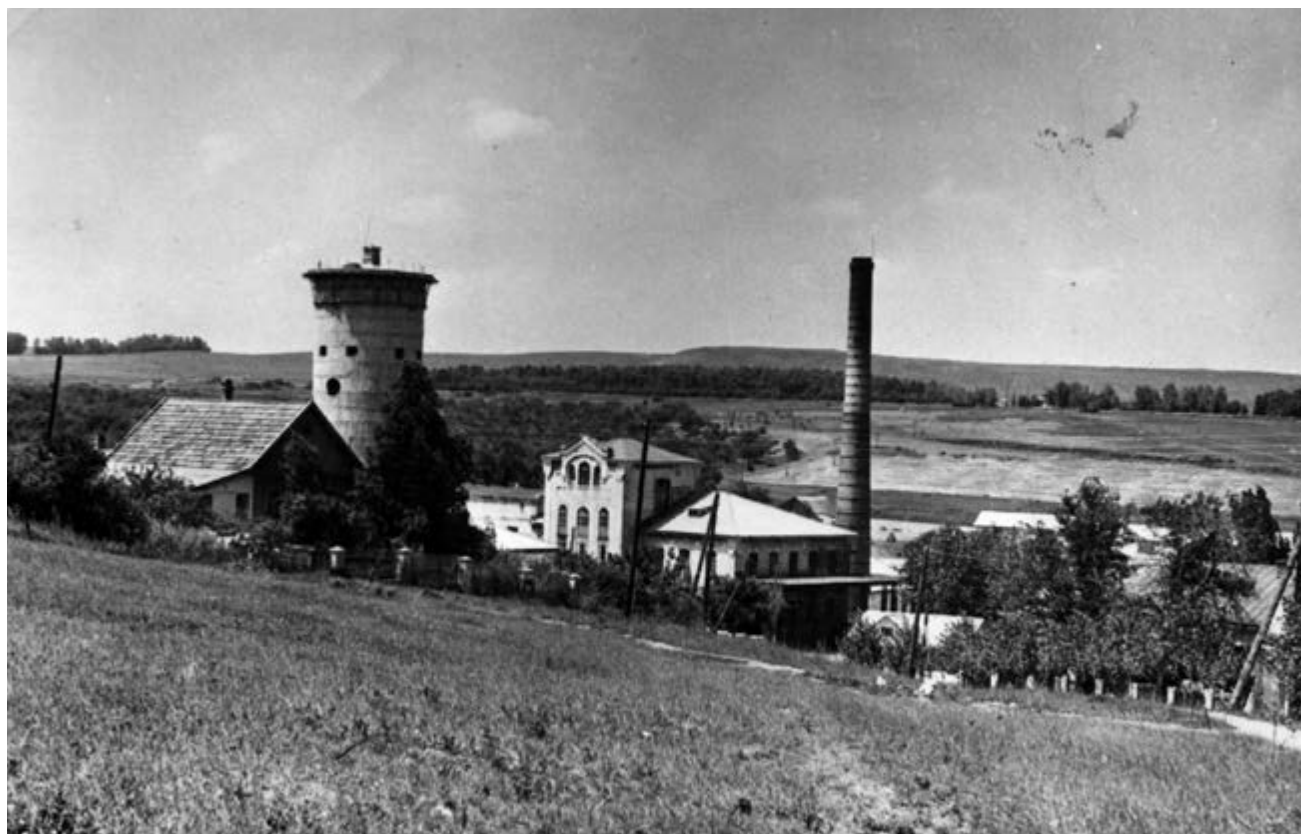


Винокуренный завод



Исполнительный чертёж казенного винного склада в с. Медвежьем





Винокуренный завод братьев Деминых в Ставрополе

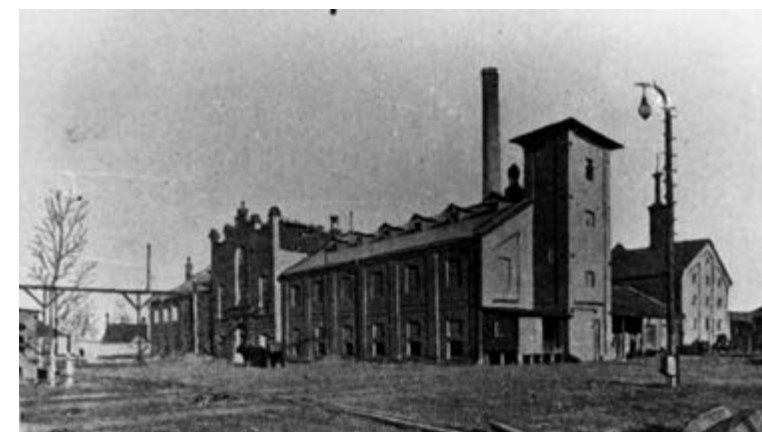


Барон В. Р. Штейнгель

имел очистную установку. Прочие же казённые винные склады получали ректификованный спирт со спиртоводочного завода барона Штейнгеля на Кубани. Казённый винный склад в Медвежьем снабжался чистым спиртом из ректификационного завода братьев Деминых в Ставрополе.

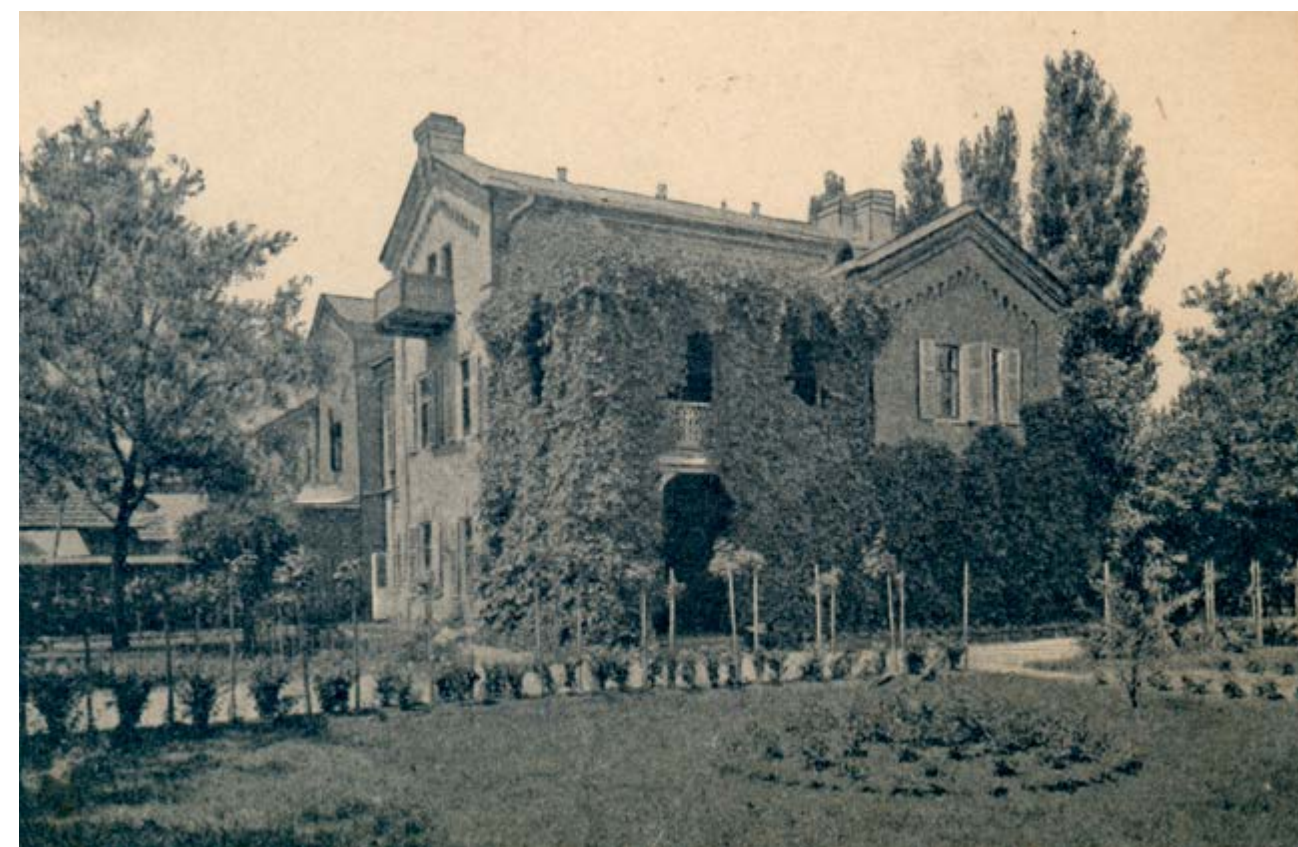
В начале XX века братья Демины решили устроить ещё один завод на северной окраине Ставрополя, который окончательно был отстроен к 1909 году. Вблизи винокуренного завода братьев Деминых построил своё предприятие и ставропольский предприниматель Черкасов, спирт-сырец с которого шёл на переработку на казённый винный склад Ставрополя.

Однако главным поставщиком спирта для Ставропольского винного склада был огромный ректификационный завод барона Штейнгеля в имении «Хуторок» на Кубани, вблизи селения Армавир. Ректификационный завод «Хуторок» поставлял спирт в Ставрополь не только до 1916 года, но и в советское время. То был самый современный завод, отмеченный Большой золотой медалью на Всемирной выставке в Париже 1900 года.

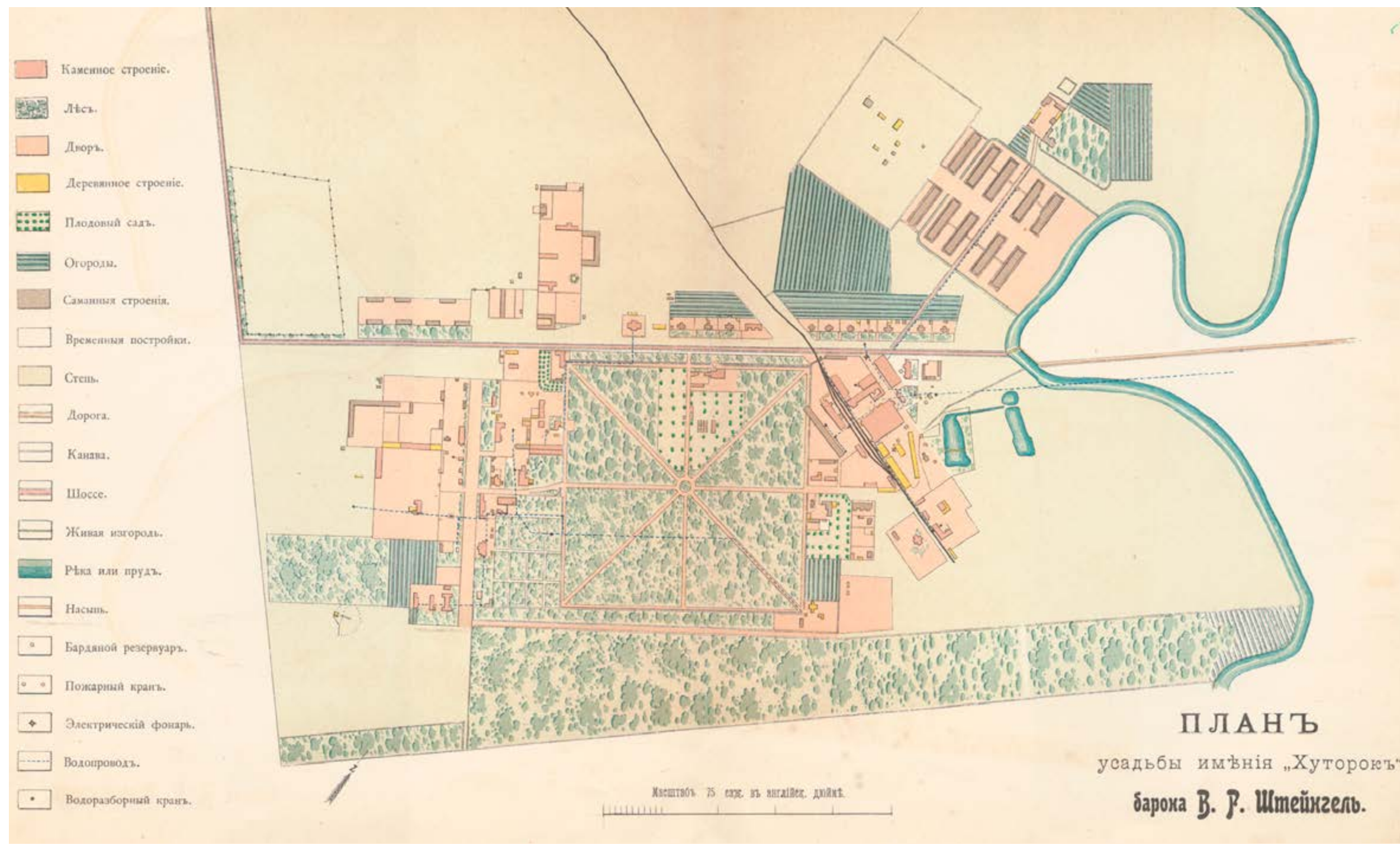


Винокуренный завод барона Штейнгеля в его имении «Хуторок» на Кубани

Для производства спирта к 1900 году в имении барона Штейнгеля был построен большой, в четыре этажа, винокуренный завод, оборудованный аппаратами фирмы «Г. Паук» из Ландсберга и «Борман Шведе и Ко» из Варшавы. В сутки завод перерабатывал 2650 пудов (около 43 тонн) сырья, в основном кукурузы, реже суржи (пшеницы с рожью). Всего в год завод мог переработать 525 000 пудов зерна или свыше 8,5 тысячи тонн.



Винокуренный завод барона Штейнгеля в его имении «Хуторок» на Кубани

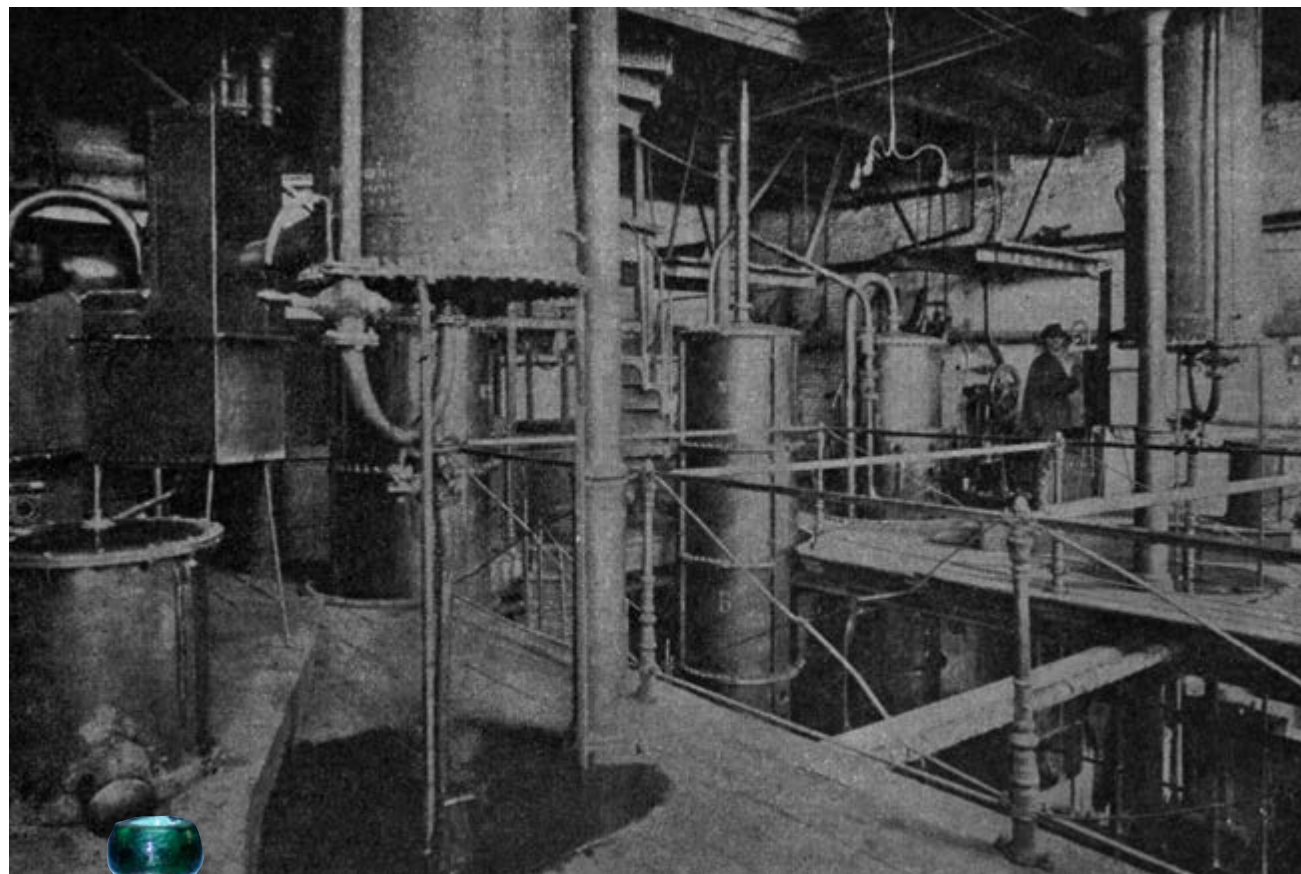


План усадьбы «Хуторок» барона Штейнгеля

Полученный спирт, прежде чем попасть в железные ёмкости в 25 000 вёдер каждая (свыше 2 000 Декалитров), проходил через очистные цилиндры, наполненные углём. В зависимости от числа пройденных цилиндров, он получал и сорт от 1 (низший) до 4 (высший). Перед поступлением в хранилище спирт проходил через контрольный снаряд акцизного надзора системы «Сименс и Ко».



В 1905 году в имении «Хуторок» был построен ещё один спиртзавод с аппаратами тех же фирм, но мощностью в 8 раз превышающий первый. К заводу была подведена и железнодорожная ветка протяжённостью в 4 версты, что составляет нынешние 4,25 километра.



Виннокурный завод барона Штейнгеля
в его имени «Хуторок» на Кубани



Ставропольский винный склад в начале XX века

Первым заведующим Ставропольским казённым винным складом стал дворянин Александр Николаевич Жекулин.

Как было принято в те времена, вновь вступающий в эту должность должен был дать клятвенное обещание перед Богом и Государем Императором — выполнять все возлагаемые на него обязанности. Происходило это в рядом расположенной Преображенской церкви.

Между тем, на многих казённых винных складах России имела место фальсификация водки. Так, для крепости часто добавлялись серная и азотная кислота, уксусный калий и поташ, аммиак и эфирные масла. Не говоря уже о разбавлении водки водой с понижением

КЛЯТВЕННОЕ ОБЕЩАНИЕ

Я, нижеименованный, обещаю и клянусь Всемогущим Богом, передь святымъ Его Евангеліемъ, въ томъ, что хочу и долженъ ЕГО ИМПЕРАТОРСКОМУ ВЕЛИЧЕСТВУ, своему истинному и природному Всемиловитѣйшему ВЕЛИКОМУ ГОСУДАРЮ ИМПЕРАТОРУ НИКОЛАЮ АЛЕКСАНДРОВИЧУ, Самодержцу Всероссійскому, и законному ЕГО ИМПЕРАТОРСКАГО ВЕЛИЧЕСТВА Всероссійскому, и законному ЕГО ИМПЕРАТОРСКАГО ВЕЛИЧЕСТВА Всероссійскаго Престола, Наслѣднику, вѣрно и нелицемѣрно служить, и во всемъ повиноваться, не щадя живота своего до послѣдней капли крови, и всѣ къ высокому ЕГО ИМПЕРАТОРСКАГО ВЕЛИЧЕСТВА самодержавству, силѣ и власти принадлежащія права и преимущества, узаконенныя и впредь узаконяемыя, по крайнему разумѣнію, силѣ и возможности предостерегать и оборонять, и при томъ по крайней мѣрѣ старатися споспѣшествовать все, что къ ЕГО ИМПЕРАТОРСКАГО ВЕЛИЧЕСТВА вѣрный службѣ государственной во всякихъ случаяхъ касаться можетъ; о ущербѣ же ЕГО ВЕЛИЧЕСТВА интереса, вредѣ и убыткѣ, какъ скоро о томъ увѣдаю, не токмо благовременно объявлять, но и всякими мѣрами отвращать и не допускать тщатися, и всякую ввѣренную тайность крѣпко хранить буду, и повѣренный и положенный на мнѣ чинъ, как по сей (генеральной), такъ и по особливой, определенной и отъ времени до времени ЕГО ИМПЕРАТОРСКАГО ВЕЛИЧЕСТВА именемъ отъ представленныхъ надо мною начальниковъ определяемымъ инструкціямъ и регламентомъ и указамъ, надлежащимъ образомъ по совѣсти своей исправлять, и для своей корысти, свойства, дружбы и вражды противно должности своей и присяги не поступать, и такимъ образомъ себя вести и поступать, какъ вѣрному ЕГО ИМПЕРАТОРСКАГО ВЕЛИЧЕСТВА подданному благостойно есть и надлежитъ, и какъ я предъ Богомъ и судомъ Его страшнымъ въ томъ всегда отвѣтъ дать могу; какъ суще мнѣ Господь Богъ душевно и тѣлесно да поможетъ. Въ заключеніе же сей моей клятвы цѣлую слова и крестъ Спасителя моего. Аминь.

По сему клятвенному обещанию присягу принял
1900 года Февраля 5 дня Заведующий Ставропольским казеннымъ складомъ
дворянинъ Александр Николаевич Жекулин. (25)



Перевозка напитков из винных погребов

градусов. Не удержался от фальсификации и заведующий Ставропольским винным складом, выше упомянутый А. Н. Жекулин со своими подручными.

После проведённой проверки склада в июне 1902 года многие работники были уволены или переведены на другие места работы с понижением в должности. Жекулину объявили строгий выговор, а неправильно разлитый алкоголь потребовали перелить за счёт виновных. Новым Управляющим Ставропольского казённого винного склада стал некто Савотьев.

Надо отметить, что в отличие от завода барона Штейнгеля «Хуторок», ставропольские казённые винные склады первоначально имели далеко не самое современное оборудование. Архивные документы сообщают, что для обработки смеси спирта с водой использовали прокаленный берёзовый уголь. Фильтрацию осуществлялось через грубое сукно и на песочных фильтрах.

Все операции осуществлялись вручную с помощью примитивных устройств. Бутылки мыли в корытах ершами. Для удаления воды их переворачивали на своеобразных пюпитрах.

Разливали алкоголь на ручном приспособлении одновременно в пять бутылок. Укупоривали корковой

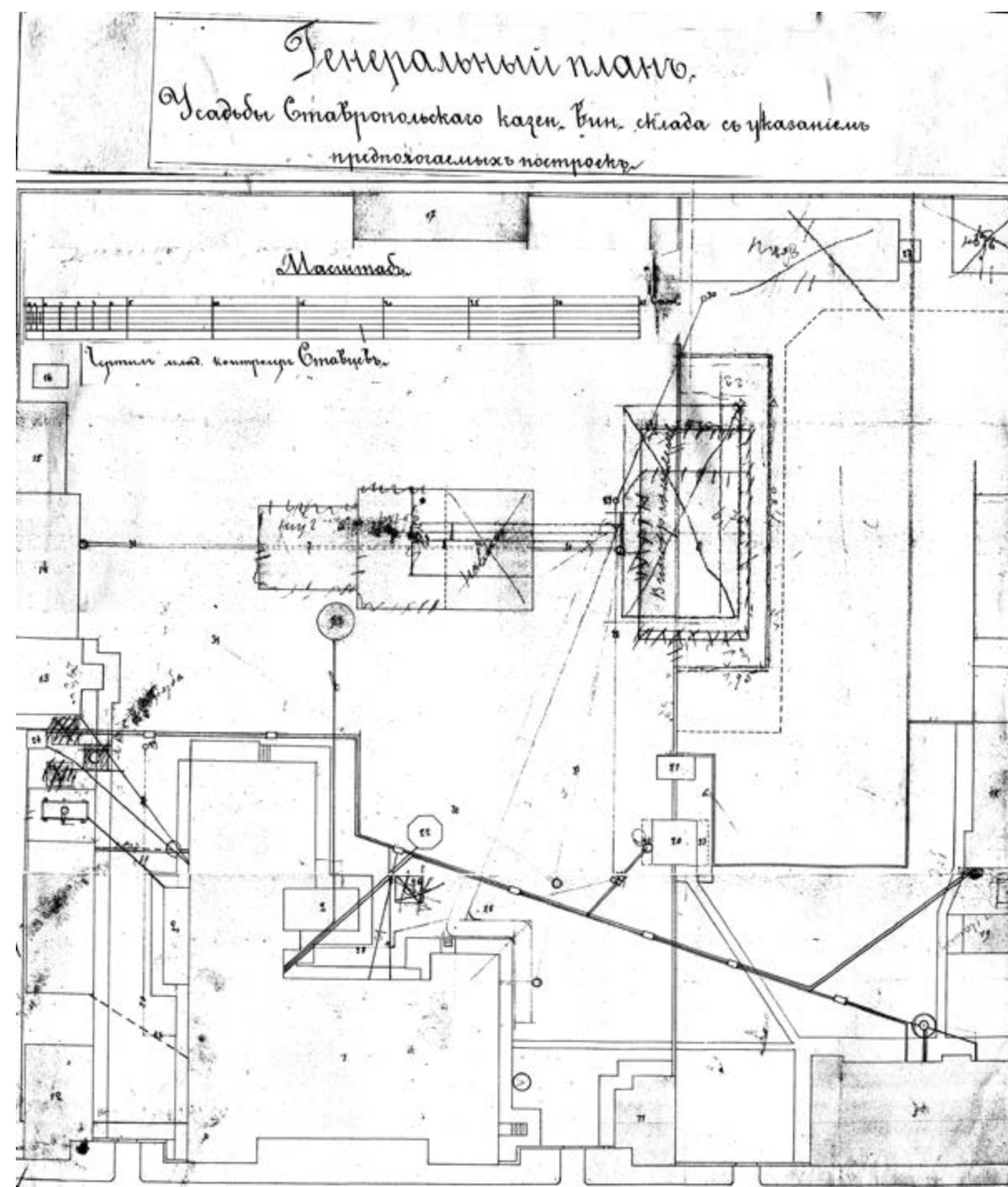
пробкой с пергаментной прокладкой. Горлышко бутылки заливали сургучом, этикетку наклеивали тоже вручную. Готовую продукцию укладывали в деревянные гнездовые ящики. Транспорт для перевозки использовался гужевой.

Впрочем, со временем Ставропольский казённый винный склад оснащался все более современным оборудованием, как правило, приобретаемым за границей. Для умягчения воды использовали натрий-катионные установки. Смешивали спирт с водой или вручную, или с помощью паровой машины. Для внутризаводского перемещения спирта и водки применяли паровые плунжерные насосы типа «Уортингтон». В котельных были установлены жаротурбинные котлы с ручными топками.

Со временем, ставропольцы обзавелись динамо-машинами, электромоторами, подъёмниками, транспортёрами, дистилляционными аппаратами, укупорочными машинами и машинками для наклейки этикеток, а также машиномоечными машинами веерной системы. В лаборатории появились реостаты, термометры, пирометры, тегеметры и другие приборы.



Тарный цех завода барона Штейнгеля



Генеральный план Казенного винного склада

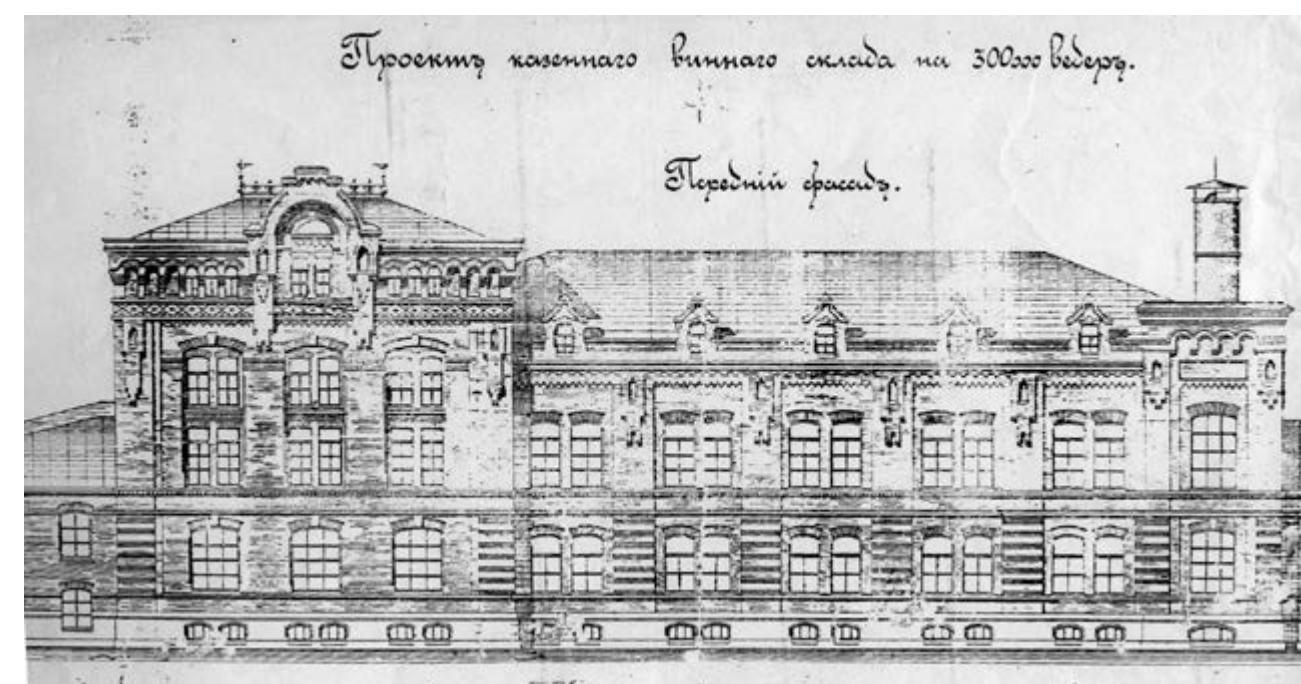
Оснащаемый всё более современным оборудованием, Ставропольский винный склад постепенно становился ведущим в Ставропольской губернии и прирастал новыми строениями. Главным брендом склада долгое время оставалась «Московская особая», запатентованная в России ещё в 1894 году, как русская национальная водка.

Нужно добавить, что на Ставропольском казённом винном складе начала действовать одна из первых электростанций города. Были приобретены паровые котлы Шухова, работающие на нефти, и электрогенераторы швейцарской фирмы «Эрликонъ». Электрификацией всех производственных процессов и освещением завода занялась немецкая фирма «Вольта». Территория завода освещалась несколькими светильниками и тремя дуговыми фонарями в 800 свечей каждый. Отработанная горячая вода использовалась для отопления.

Казённый винный склад, находясь на стыке Нового и Старого форштадтов города, погруженных в сплошную темноту с парой десятков керосиновых фонарей, в ночное время, весь залитый светом, представлялся сказочным местом. К его высоким каменным стенам с охранными огнями, как бабочки на свет сходилась ставропольская молодёжь, устраивая танцы и игры под гармонь.

В государственном архиве найден рабочий план усадьбы Ставропольского казённого винного склада с указанием дополнительно планируемых построек. Помимо возведённого главного здания, жилого дома для рабочих и служащих, здания цистерн, бондарки, склада керосина, материального сарая, ледника, контрольного прохода, пожарного сарая, приёмного сарая, каменных колодцев, коллектора с отхожими местами и каменного забора, предполагалось устроить: здание мастерской,

Первая промышленная электростанция в Ставрополе была устроена лишь в 1909 году, энергия которой осветила дома местной элиты, общественные места и центральные улицы города.



Проект фасада здания казенного винного склада на 300 000 ведер архитектора Г. П. Кускова



Организация рабочих сил

котельной, хранилища керосина, нового здания цистерн. Сделать рельсовый путь между цехами, возвести новые навесы для наливки вина, устроить мостовую дорогу между зданиями, конюшню, избу для возчиков, новые водоразборные и пожарные краны, выгреба и, наконец, каменную трубу для котельной. Всё это, как свидетельствуют документы, было выполнено к 1907 году.

Особо важным для завода было наличие хорошей «мягкой» воды, которая поступала по чугунным трубам из расположенного вблизи в Мутнянской Долине родника Новый Карабин.

К началу Первой мировой войны Ставропольский казённый винный склад достиг проектной мощности — 300 000 вёдер водки в год (3,7 миллиона литров). Однако вскоре последовал Императорский Указ о введении «сухого закона» на продажу водочной и прочей алкогольной продукции. Произошло это в августе 1914 года высочайшим повелением Николая Второго о «воспрещении продажи спирта, водки, вина и прочих водочных изделий для местного потребления в Империи».

Наряду с этим разрешалась распивочная торговля всеми без исключения алкогольными напитками в ресторанах первого разряда, буфетах при клубах и собра-

ниях. С разрешения губернаторов разрешалась продажа вин крепостью ниже 16° для всех желающих, но только в городах, и только из казённых винных складов и погребов.

И лишь законодательным актом от 8 марта 1916 года был введён полный запрет на продажу всех видов алкогольной продукции.

Годы Первой мировой и Гражданской войны

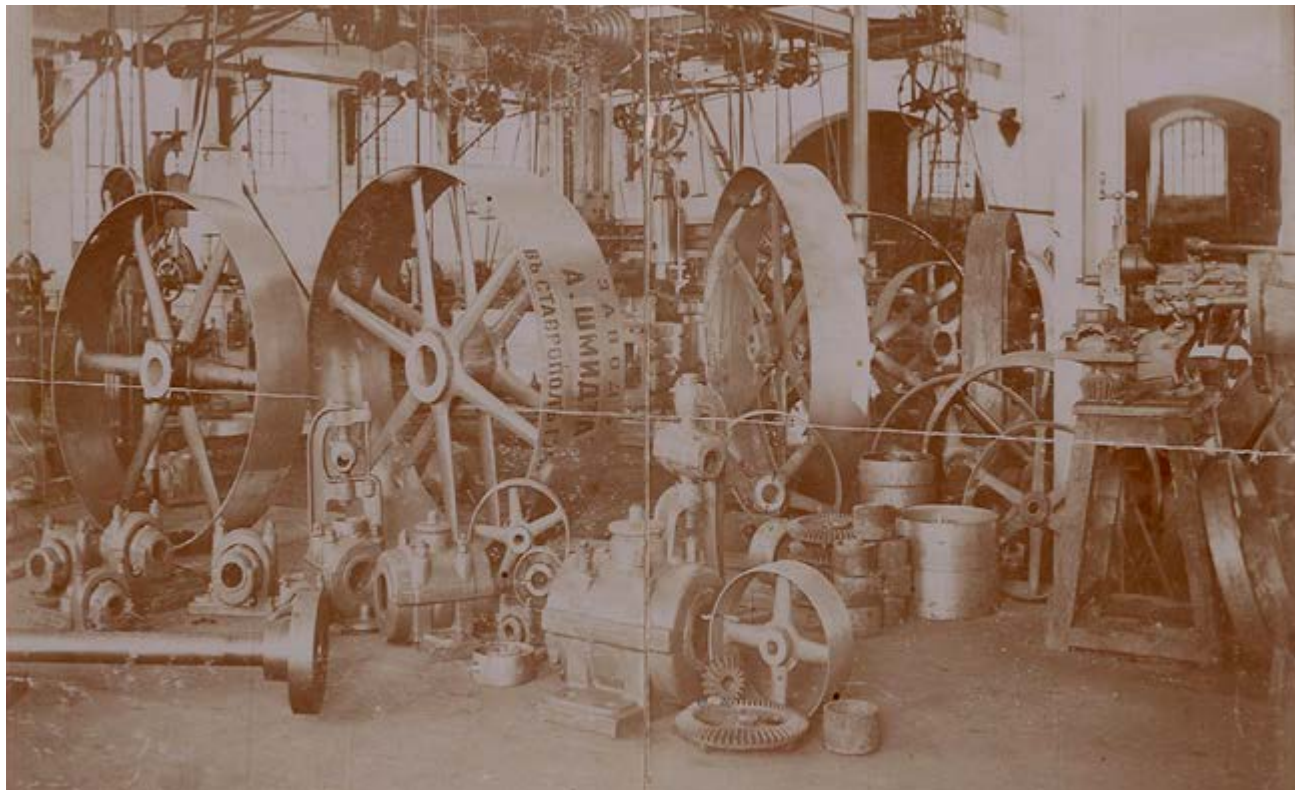
С начала Первой мировой войны Ставропольский склад большую часть своей продукции отправлял в действующую армию. Архивных данных о приостановлении работы казённого винного склада в 1916 году найти не удалось. Известно лишь, что с этого времени склад начали переоборудовать под завод по производству артиллерийских снарядов.

Сообщает
архивный документ
за 1916 год:
На 1 января 1916 года
на складе имелось в градусах:
ректификационного
спирта — 1 378 505°
обыкновенного вина
(водки) — 525 866,2°
столового вина — 14 698,2°
спирта в 90° — 19 684,35°
спирта в 95° — 11 782,375°
Всего: 1 950 536,125°



Агитационные плакаты периода Первой мировой войны





Механический цех завода А. Шмидта и Ко. 1913 – 1914 годы

С первого января 1916 года на бывшем винном складе началась ревизия остатков спиртоводочной продукции и столового вина. Одновременно с проводимой ревизией находившийся на складе спирт и частично водка расходовались по спецразрешениям на нужды госпиталей и лазаретов Ставрополя и прочих регионов Северного Кавказа.

Одновременно с ревизией на Ставропольском складе ревизии прошли и на прочих казённых винных складах Ставропольской губернии в селениях: Медвежьем, Прасковейском, Винодельном и Александровском.

С закрытием казённых винных складов остановке или переустройству подверглись все частные винокуренные заводы Ставропольской губернии. Так, газета «Северокавказский край» за 1916 год в № 158 сообщала: «Братья Дёмины Л. и А. открыли на базе своего винокуренного завода кожевенный завод по выделке кожи и производству солдатской и офицерской обуви». В Ставрополе прекратил своё существование в том же 1916 году завод Черкасова.

Большинство закрытых винокуренных заводов губернии были переоборудованы под заводы по производству кожи, по производству галет, копчёных колбас и прочей мясной продукции для армии.

Ещё накануне, в июле 1915 года, в Ставрополе был создан местный комитет земского и городского союзов «Земгор» для снабжения армии боевым снаряжением и вещевым довольствием. Он и приступил к размещению военных заказов по производству снарядов, мин, походных кухонь, гранат.

В Ставрополе все старые металлообрабатывающие предприятия, начиная с чугунолитейного завода «А. Т. Руднева и А. Г. Шмидта», перестроились на изготовление военной продукции. В том числе корпусов снарядов, отливки гильз и пуль, изготовлению гранат, выковке подков для лошадей, холодного оружия и пр.

Полным ходом шло и переоборудование бывшего казённого винного склада. К сожалению, архивных материалов о том засекреченном объекте пока найти не удалось. Но то, что в его устройство были вложены огромные государственные деньги, и что он стал одним из важнейших военных объектов Северного Кавказа, говорят обнаруженные документы и публикации в день его открытия 19 февраля 1916 года.

Строительство артиллерийского завода на базе закрытого и законсервированного казённого винного склада, где оставалось большое количество спирта, имело ещё одно объяснение. Буквально в сотне метров от нового завода в склоне Мутнянской долины располагался огромный пороховой склад, устроенный ещё в 1876 – 1879 годах. Склад этот принадлежал военному ведомству, хранившему здесь не только обычный порох, но и такие взрывчатые вещества, как пироксилин, мелинит и тротил. Именно тротилом и начинались снаряды пушек. (27)



Ставропольский завод Шмидта и Руднева.
Не позднее 1917 года



«19 февраля, в 12 часов дня, в здании Ставропольского винного склада состоялось освящение завода по снабжению армии городскими властями и земским Союзом в присутствии губернских и городских властей».

Газета
«Ставропольский край», № 39



Винные погромы 1917 года



Предположительно, на новом артиллерийском заводе, который получал с местных предприятий корпуса снарядов, изготавливалась их «начинка». Это взрыватели, детонаторы и пр. Здесь же на заводе работал старый тарный цех, теперь изготавливавший деревянные ящики для снарядов и мин. Работа артиллерийского завода была настолько засекречена, что мы и сегодня не знаем наверняка не только о количестве и видах выпускаемой «продукции», но даже о самом факте производства боеприпасов.

Деятельность завода продолжалась и в период начавшейся Гражданской войны, охватившей Ставропольскую губернию с 1918 года. Добровольческая армия, изгнавшая большевиков из Ставрополя и Северного Кавказа, одновременно начавшая наступление на Москву, также нуждалась в артснарядах, минах и патронах.

Житель Нового форштадта Алексей Максимович Беликов, живший в начале 2-й Линии, как тогда именовали сегодняшнюю улицу Крупской, вспоминал: «При красных завод какое-то время работал чуть ли не на полную мощность, благо, запасы оставались больши-

ми. При белых он тоже работал, но уже при нехватке корпусов снарядов. Изготавливали и патроны. К заводу постоянно подкатывали на легковых машинах офицеры Добровольческой армии, подъезжали и гужевые обозы с отстрелянными гильзами снарядов, патронов в ящиках и пороховыми ящиками. Охрана была казачья, и никого близко не подпускали. Особенно свирепствовала «Дикая дивизия», прошедшая по всем подворьям Нового форштадта, считавшегося красным».

Захватившие вновь Ставрополь красные также пытались продолжить работу завода, но из-за отсутствия квалифицированных рабочих, ушедших с белыми, острой нехватки комплектующих деталей снарядов и тротила, какое-то время выпускали лишь винтовочные патроны.

Таким образом, к 1920 году, когда Ставрополь, как и весь Северный Кавказ, стал советским, артиллерийский завод в бывшем казённом складе Ставрополя представлял собой уже мёртвое производство с ещё сохранившимися станками, а также старым оборудованием казённого винного склада, сложенным в подсобках старых складов.

Несмотря на устроенную охрану, многое было растащено местными жителями. Что же касается оставшихся на складе запасов спирта, то его расхищение началось ещё с конца 1917 года, когда местная босотва и солдаты, квартировавшиеся в Ставрополе, напали на казённый винный склад, учинив пьяный дебош. Перепившаяся чернь затем отправилась на погромы в городе, а форштадтские обыватели тащили спирт и водку в вёдрах, бидонах и даже бочках, пока не появились конные казаки.

С установлением в январе 1918 года советской власти, остатки запасов алкоголя из бывшего казённого винного склада растаскивались по мандатам комиссаров. При Добровольческой армии для многочисленных лазаретов и военных нужд забрали последнее.

К марту 1920 года, когда в Ставрополе уже надолго установилась советская власть, бывший казённый винный склад, а затем артиллерийский завод перестали существовать как промышленные предприятия. То были полуразрушенные постройки с мёртвыми машинными агрегатами, станками, железными разноразмерными ёмкостями, потухшими горнами печей с переплетением труб и обрывками электропроводов. Ни стёкол, ни лампочек, ни мебели. Именно так начинался новый виток возрождения к жизни бывшего казённого винного склада в начале 20-х годов XX века.

Комиссар (фр. — уполномоченный) — должностное лицо, облечённое особыми полномочиями. С 1917 года первоначально так официально назывались уполномоченные Временного правительства, а затем — представители советской власти в воинских частях, учреждения (с 1918 по 1942 годы). Надеялись большими правами, ни один приказ без их подписи не подлежал исполнению. Народными комиссарами называли членов первого советского правительства — Совета Народных Комиссаров.

ЛИКЁРО-ВОДОЧНЫЙ ЗАВОД

Глава 3

«Аль не видел ты приказов
На стене — о пьяницах и вине?
Вино выливать велено, а пьяных —
сколько ни будет увидено —
ставить к той стене».

Демьян Бедный, 1919 г.



Рыковка

С установлением советской власти в Ставропольской губернии, в Ставрополе был создан СОВНАРХОЗ, именуемый ещё ГСНХ (государственный совет народного хозяйства). Это было громоздкое чиновничье управление с многочисленными отделами и подотделами. Одним из них стал отдел торговли, занимавшийся вопросами продажи алкоголя.

Поначалу в 1919 году Совет Народных Комиссаров принял постановление «О воспреещении на территории РСФСР изготовления и продажи спирта, крепких напитков и не относящихся к напиткам спиртосодержащих веществ». Так что вновь созданный отдел Губторговли разрешал лишь изготовление и продажу слабоградусных плодово-виноградных вин, морсов и пива.

С окончанием Гражданской войны и введением новой экономической политики ситуация в стране начала резко меняться. Новой власти, несмотря на повальный грабёж вчерашней банковской системы, промышленников и фабрикантов, церкви и зажиточных граждан, остро не хватало средств для восстановления промышленности



Старые ёмкости сохранилища завода

В 1927 году все бывшие казённые винные склады были подчинены Центроспирту. К 1928 году среднедушное потребление алкоголя в стране составило 3,5 литра на человека.



Фрагмент старой стены завода с въездными воротами

и других сфер жизни страны, разорённой Гражданской войной. В 1923 году власти разрешили изготовление и продажу под контролем государства наливок и настоек сначала крепостью до 20°, а затем до 30°.

В октябре 1924 года пленум ЦК партии большевиков принял решение о введении водочной монополии. Одновременно Совнарком, возглавляемый А. И. Рыковым, начал претворять постановление партии в жизнь. Появилась в продаже «русская горькая» в 30°, которую в народе именовали «рыковкой». Первоначальная цена бутылки «рыковки» была один рубль, затем стоимость выросла в 1,5 раза.

Надо сказать, что начиная с 1916 года, когда был наложен запрет на любое изготовление алкогольных напитков, началось повальное самогонование. И в Первую мировую, как и в Гражданскую войну, самогонованием в России занимались чуть ли не поголовно. Продолжалось это уже и в советские годы, причём бутылка самогона стоила 40 копеек. (28)

Борьба с самогонованием велась в деревне и в городе с переменным успехом. Но лишь полное возрождение всех бывших казённых винных складов могло снизить спрос на самогон. В том числе и за счёт двойной обработки водки активным древесным углём, добавлением соды и уксусной кислоты, что делало водку более «мягкой» и «пикантной».

Бывший Ставропольский казённый винный склад с момента его возрождения и с началом нэпа стал именоваться водочным заводом с подчинением Народному Комиссариату торговли СССР.

К сожалению, документов по возрождению водочного завода в архивах ГАСКа найти не удалось. По воспоминаниям современников, в его восстановлении первоначально принимали участие воинские команды города, занимавшиеся расчисткой территории, цехов и прочих строений. Затем появились рабочие и техники, которых собирали по всему Ставрополью. Во главе их был будущий первый директор завода А. Н. Жекулин. Его помощником стал известный инженер Иосиф Митрофанович Годзевич, строивший Туапсинскую железную дорогу и устроивший в доме своей супруги Митиной одну из первых электростанций в городе в 90-е годы XIX столетия.

Восстановление бывшего казённого винного склада шло довольно успешно, и уже к 1924 году он стал давать первую продукцию: водку и небольшое число натуральных настоек. При этом Ставропольский спиртоводочный завод, как он ещё стал именоваться, спирт по-прежнему получал с бывшего винокуренного завода барона Штейнгеля на Кубани, теперь уже спиртзавода им. Сталина.



Главный корпус Ставропольского завода. 1924 год



Соковинный цех завода 20-х годов

Спиртзаводы того времени по технологическому оснащению оставались на уровне дореволюционной России, о чём писал известный исследователь Похлёбкин: «При восстановлении был сохранён уровень техники и технологии 1913 года, т. е. на момент прекращения работы в 1914 году спиртовые заводы полностью сохранили тип помещичьих заводов, рассчитанных на работу в холодное время года с полной утилизацией барды на корм скоту.

Все транспортные работы по перемещению грузов (сырья, топлива, спирта) осуществлялись преимущественно вручную и гужевым транспортом. Солод проращивался на току с ручным ворошением (перелопачиванием). Все внутризаводские операции — подачу сырья, перемещение полупродуктов, измельчение солода, приведение в движение размешивающих механизмов и транспортёров — осуществлялись паровой машиной, через контрприводы от главной трансмиссии. Многие плунжерные насосы (водяные и продуктовые) имели индивидуальную (встроенную) паровую машину. Освещение — динамомашин, редко с автономным



Автомобильный парк завода, конец 30-х годов

приводом. Котельные были оснащены паровыми котлами батарейного типа и жаротрубными (Корнвалийскими и Ланкаширскими) с ручными топками. Топливо: уголь, торф, дрова». (29)

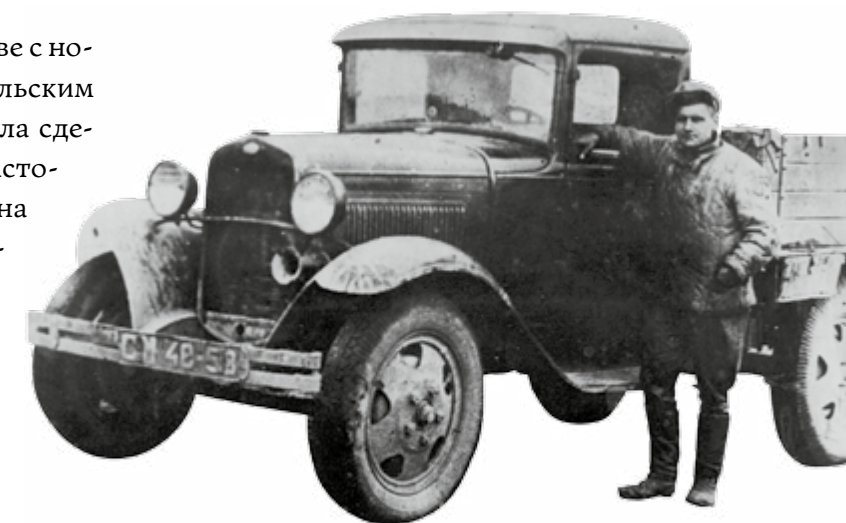
На рубеже 20-х и 30-х годов

Ставропольский спиртоводочный завод во главе с новым директором И. Кульковым и его замом Сокольским постепенно возрождался. К концу 20-х годов была сделана опись всех заводских строений с краткой исторической справкой. Она показала, что, несмотря на все невзгоды, строения бывшего казённого винного склада выдержали испытания временем.

Устояло главное промышленное здание завода, возведённое из штучного шлифованного камня-известняка, двухэтажное, под железной крышей. Сохранилось здание со спиртовыми цистернами и холодильником для льда, двухэтажное винохранилище, сарай для хранения материальных ценностей, оборудования завода, конюшня, заводская труба из жжёного кирпича,



Этикетка 30-х годов



Заводская полutorка

водопроводная насосная станция, колодцы и прочее. Двор завода был выложен бутовым кремнистым камнем.

Одновременно была сделана опись и всего оборудования завода, частично восстановленного местными умельцами, частично приобретённого, начиная с двух паровых водотурбинных дореволюционных котлов системы Шухова с измерительными, предохранительными и прочими приборами, до машин для наклеивания этикеток. Всего более 300 предметов.

В сентябре 1932 года «Союзспирт» был преобразован в Главное управление спиртовой промышленности при Народном Комиссариате снабжения СССР (Главспирт). Новым директором завода стал Иван Емельянович Степус.



Этикетка наклейка продукции завода и Московская особая водка. 20-е годы

В 1931 – 1932 годах количество рабочих спиртоводочного завода города Ставрополя составляло 39 человек. Из них — младшего обслуживающего персонала 2 человека, служащих — 13 человек, администрации — 3 человека, техников — 1 человек, учетчиков — 9 человек.

Средняя заработная плата в рублях:

- часовая — 28 копеек;
- дневная — 2 рубля 24 копейки;
- годовая — 643 рубля 89 копеек.

Продукция завода за год: 250,908 декалитров.
Прибыль завода за 1932 год — 231,545 рублей.
Для сравнения, плата за жильё для рабочих и служащих в те годы составляла 1 рубль 32 копейки за каждый квадратный метр.

На предметы первой необходимости и продукты с 1928 по 1934 годы действовали специальные карточки.

Как уже говорилось, спирт завод получал с завода имени Сталина на Кубани, пробки для укупорки продукции — из Одессы, стеклянную бутылочную тару — из Одессы и Ростова.

Из докладной записи директора Степуса И. Е. видно, что Ставропольский спиртоводочный завод поначалу



Здание старой котельной

не оправдывал своё наименование, выпуская, в основном, вино и денатурат. Никакой водочной продукции не было. (30) Все это, конечно, беспокоило как власти, так и жителей Ставрополя и Ставропольской области.

Между тем, в 1932 – 1933 годах Северный Кавказ, как и другие регионы страны, оказался в сложных условиях во многом искусственного голода. Это сказалось и на работе Ставропольского спиртоводочного завода, который сократил и без того ничтожный выход продукции. Чтобы хоть как-то спасти от голода рабочих, администрация завода добилась получения над речкой Мамайкой участка земли для устройства подсобного хозяйства, что позволило кормить рабочих и служащих в столовой предприятия.

Переломным в истории завода стал 1935 год, когда начался выпуск пшеничной 40-градусной водки и многочисленных спиртовых настоек и морсов. С того времени предприятие стало именоваться Ворошиловский водочный завод.





Реклама водочной продукции «Росглаввино» 30-х годов, в том числе Ворошиловского водочного завода.

Ворошиловский водочный завод

Как сообщает архивный документ за 1935 год, Ворошиловский спирто-водочный завод на привозном спирте и своём натуральном сырье выпускал: водку пшеничную — 40°, денатурат, а также морсы: «Вишнёвый», «Чёрная смородина», «Малиновый», «Абрикосовый», «Сливовый», «Барбарисовый». (32)

В 1935 году возникло новое управление по руководству изготовлением и продажей алкогольных напитков «Трест СевКавСпирт», в подчинение которого попал и Ставропольский водочный завод. (31) С этого года завод надолго стал «Ворошиловским водочным заводом Северо-Кавказского Ликёро-водочного Треста». Город Ставрополь с 1935 по 1943 год носил название Ворошиловск. Завод подчинялся Народному Комиссариату пищевой промышленности СССР.

Новым директором завода стал Михаил Иванович Захаров, приложивший максимум усилий для возрождения былой славы бывшего казённого винного склада.

В 1937 году на всех государственных ликёро-водочных заводах были введены унифицированные рецептуры советских водок, расширен их ассортимент. Наряду с водкой и наливками, начали выпуск ликёров.



Продукция Ворошиловского водочного завода 30-х годов

Правда, качество спирта, который тогда поставляли Кавказский и Докшукинский спиртзаводы, оставляло желать лучшего. (33)

В 1937 году на заводе работали следующие цеха по производству водки и водочных изделий, денатурата: ликёро-водочный, розливо-моечный и подвал готовой продукции. Вспомогательными отделениями были гараж с двумя автомобилями «ЗИС-5» и конюшня на 10 лошадей с 5 бричками.

«Несмотря на то, что завод в 1937 году выпустил 308 тысяч декалитров продукции вместо планируемых 217, — сообщал архивный документ, — остро ощущалась нехватка электроэнергии». (34) Было полностью



Советский рекламный плакат 30-х годов



Советский рекламный плакат 30-х годов

К 1940 году на ликёро-водочном заводе работало 70 рабочих и техников, не считая служащих.

изношено энергохозяйство завода, а городская электростанция лишь частично восполняла дефицит электричества. Были и другие трудности: не хватало посуды и ящиков для готовой продукции, запчастей, спецодежды, существовали проблемы с горючим. Сам завод работал в две смены.

Тогда же новым директором Ворошиловского ликёро-водочного завода стал Гавриил Семёнович Фурсов. Благодаря его усилиям, завод стал регулярнее получать спирт лучшего качества. Увеличилось количество поступаемого из разных регионов страны ликёрного сырья. В декабре 1938 года завод получил 15 вагонов стеклопосуды и 18 тысяч декалитров спирта. Помимо трех «ЗИСов», были наняты еще пять автомашин у Морсобазы, которая обосновалась при ликёро-водочном заводе. Смолка и ящики стали поступать из Каменска, пробки — из Армавира и Одессы. (36)

Усилиями всего коллектива внедрялась автоматизация производства. Начали работу три конвейера розливочного цеха и один моечного с деревянными секционными барабанами. Между цехами проложили рельсы для вагонеток с грузами. По инициативе главного инженера завода Шевцовича, которого вскоре сменил Григорий Александрович Витохин, была укреплена внешняя ограда завода длиной в 383 метра, а также внутренняя ограда более 2 метров высотой.

Завод продолжал выпуск разнообразной водочной продукции. Производственные показатели росли. Ассортимент значительно расширился за счёт изготовления настоек и наливок.

Однако не всё на заводе обстояло гладко. У Г.С. Фурсова нашлись недоброжелатели в Северо-Кавказском ликёро-водочном тресте. В мае 1939 года на стол начальника «Главликёрводки» СССР легла докладная записка от Управляющего трестом М. Н. Харитонов. Это были итоги проверки хозяйственной деятельности Ставропольского завода за прошлый год. Результат работы предприятия был признан неудовлетворительным. Вскрылась масса нарушений.

Кстати, характер у Фурсова, выходца из крестьянской семьи, был сложный, на прямой конфликт с ним идти боялись. В личном деле сохранилась такая запись: «был исключен из ВКП(б) за избиение арестованных в 1922 году». Правда, затем он свою партийность восстановил, однако пылкость нрава не утратил.

Так или иначе, но подобная «докладная записка» в тридцатые годы репрессий могла стать расстрельным приговором. «Отсутствие чёткого оперативного контроля со стороны лично директора завода, говорилось в одном из доносов, — приводит к ослаблению трудовой дисциплины, к большим простоям производства из-за неподачи посуды при наличии посуды на заводе и из-за плохой работы смолкогредлок, простои бригад доходят до одного часа». (36)

План в таких условиях получалось выполнять только за счёт необоснованных сверхурочных и «штурмовщины». Что касается самого Фурсова, то он себе и в ус не дул. Несмотря на взыскания и выговор, он «абсолютно своей работы не перестроил, стиль руководства заводом у него по-прежнему остается поверхностным, без личного анализа и знания всех деталей работы», — делал вывод автор записки начальнику «Главликёрводки». И тут же предлагал: товарища Фурсова от обязанностей директора завода освободить, а на его место поставить некоего товарища Волобуева.



Советская этикетка

НАРКОМПИЩЕПРОМ СССР
Управление Главликёрводка
Предприятие Ворошиловский Л/В завод

Утверждено НКФ СССР, № Г-48
от 12.7.1940 г.

Форма № 7

Валовая продукция за 1940 год

	В неизменных ценах 1926-27 года				
	за 1939 г.	по плану на 1940 г.	фактически за 1940 г.	в % к 1939 г. и плану	
A	1	2	3	4	5
Стоимость готовых изделий	4013,0	3933,0	4071,0	101,44	103,5
Стоимость реализуемых отходов	—	—	—	—	—
Изменение остатков незавершенного производства (заполняется только по машиностроению, лесо- и торфо-изработкам)	—	—	—	—	—
Изменение остатков полуфабрикатов	—	—	—	—	—
Услуги и работы промышленно-производственных цехов на сторону	—	—	—	—	—
с е г о валовой продукции в неизм. ценах 1926-27 г.	4013,0	3933,0	4071,0	101,44	103,5
арная продукция в действующих отпускных ценах (включая налог с оборота)	×	66371,0 65414,0	61038,0 60630,0	×	91,9
ч. разница от изменения факт. отпускных цен против принятых в плане	×	×	—	94,3	×
валовая продукция в действующих отпускных ценах	13150,0	13404,0	12414,0	92,5	100,0

Валовая продукция завода за 1940 год

Оклады администрации завода, рабочих и служащих на 1941 год были следующие: директор предприятия получал 900 рублей, главный инженер — 700, главный бухгалтер — 450. Зарплата служащих составляла от 200 до 300 рублей. Рабочие, в зависимости от разряда, получали от 110 до 187 рублей.

О принятом по докладной записке решении управляющий Севкавказликёртрестом просил поставить его в известность. Однако какой именно был дан ответ из Москвы, нам не известно. Зато достоверно точно, что была в предложении заменить Фурсова на Волобуева одна существенная неувязка. Заключалась же она в том, что товарищ Волобуев на тот момент был уже снят с работы в связи с арестом органами НКВД в 1937 году. И находился на «санаторном лечении».

Между тем, наступил 1941 год. Перед заводом стоял новый план по выпуску алкогольных напитков. В розничной торговле цены на продукцию завода были такими: пшеничная водка 40° — 7 рублей 78 копеек; «Особая Московская» 60° — 10 рублей 76 копеек; водка в 50° и 60° — 12 рублей 48 копеек. Продавались также спирт ректификованный в бутылках, денатурат, горькая настойка, сладкие наливки, настойки, ликёры, сивушное масло и морсы.

Ворошиловский ликёро-водочный завод оптом снабжал города, сёла и станицы, колхозы и совхозы, потребительские кооперации всего Северо-Кавказского края с центром в Ворошиловске. Розничная торговля осуществлялась в собственных ликёро-водочных магазинах при самом заводе в Ворошиловске (Ставрополе) и других городах и сёлах.

Казалось, ликёро-водочный завод уверенно войдёт в 40-е годы XX столетия, но тут грянула Великая Отечественная война. Руководство заводом оставалось на Г. С. Фурсове до самой Победы и последующего восстановления предприятия.

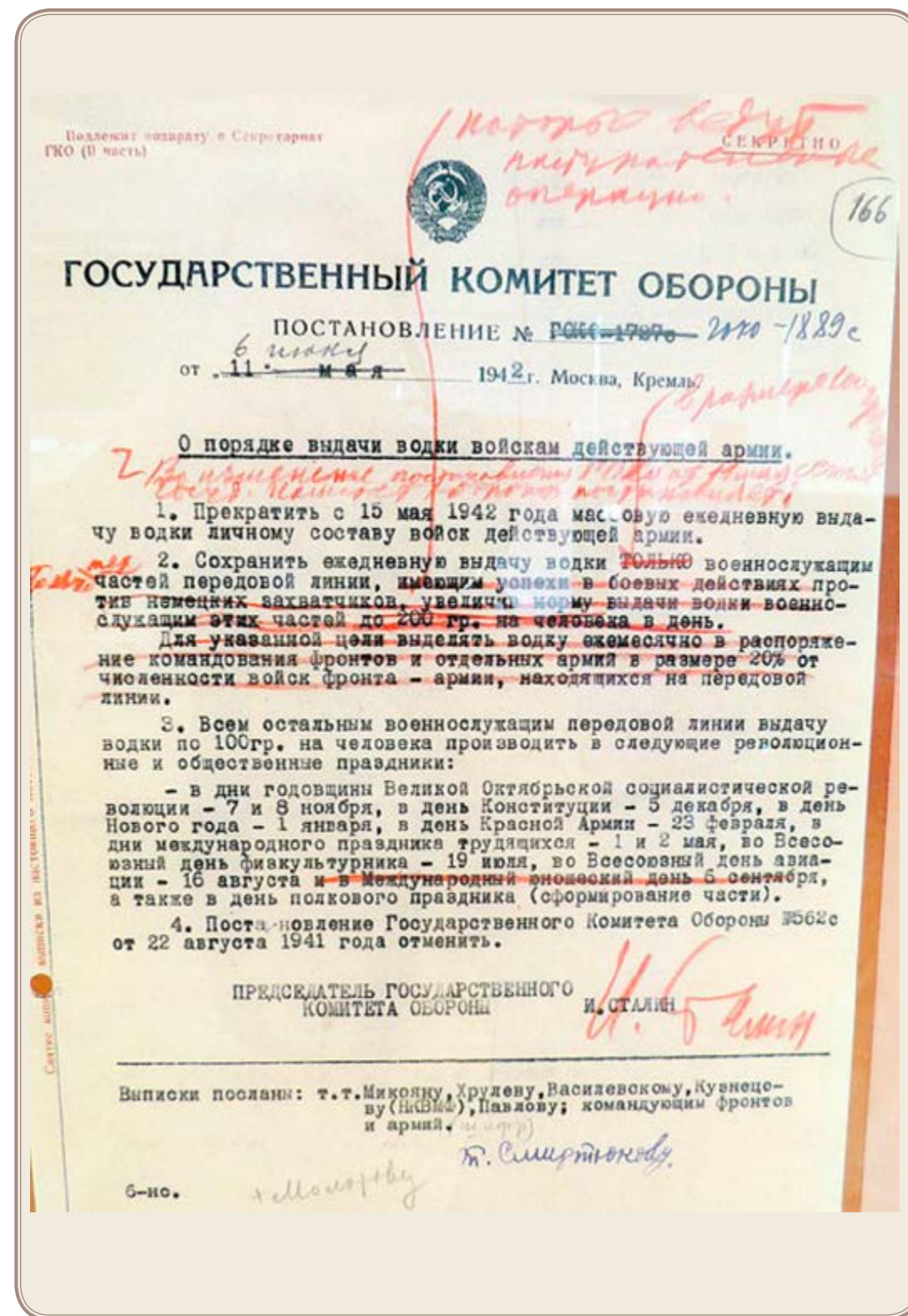


Алюминевая кружка бойца Красной Армии

Вставай, страна огромная!

Ликёро-водочный завод с первых дней начавшейся Великой Отечественной войны продолжал свою работу под лозунгом: «ВСЁ ДЛЯ ФРОНТА, ВСЁ ДЛЯ ПОБЕДЫ!».

Армия и тыл нуждались в большом количестве спирта и водки. Надо напомнить, что постановлением Государственного комитета обороны от 22 августа



1941 года за № 562 были введены суточные нормы снабжения алкоголем каждого солдата и командира регулярной действующей армии: по 100 граммов сорокаградусной водки.



Наркомовские 100 грамм

С мая 1942 года постановлением ГКО (Государственного комитета обороны) массовая раздача водки личному составу была прекращена, зато нормы для бойцов передовой линии увеличивались до 200 граммов. Правда, уже с ноября 1942 года «заветные 100 граммов» выдавались лишь бойцам, ведущим бои на передовой, а также тем, кто поддерживал передовые артиллерийские и миномётные части, экипажи боевых самолётов после выполнения боевых заданий.

Резервисты получали по 50 граммов, а в праздники 100 граммов полагались всем без исключения бойцам.

Что касается тыла, то хоть продажа водки была разрешена, в торговую сеть она практически не попадала. Однако для «стимулирования» всех трудившихся на военных предприятиях в общей сложности в неделю полагалась бутылка «сорокаградусной». В 1945 году для Наркоматов обороны в месяц отпускалось до 600 – 700 декалитров водки.

До конца ноября 1941 года Ворошиловский ликёро-водочный завод исправно изготовлял продукцию благодаря запасам спирта. Но к концу года старые запасы иссякли, а поступление нового спирта так и не возобновилось. Директор завода Гавриил Семёнович Фурсов был вынужден подписать приказ о приостановлении работы предприятия. Чтобы занять людей, в основном женщин, так как мужчины ушли на фронт, решено было провести своими силами ремонт цехового оборудования и обветшавших строений.

Поставки спирта с большими перебоями возобновились лишь через несколько месяцев. Это, наконец, позволило вновь начать работу, в основном по выпуску



Фляга бойца
Красной Армии



Фашистские стервятники в небе над Ставрополем, 1942 года

водки и денатурата, а также плодово-ягодных вин и соков. Положение улучшилось лишь с прибытием в город цистерн со спиртом с эвакуированных водочных заводов европейской части страны.

Так прошло лето 1942 года. Наступила осень, а с ней — один из самых трагичных дней в истории Ставрополя — бомбардировка города с его последующей оккупацией гитлеровцами.

1 августа 1942 года 3-я танковая дивизия генерала Брайта и 16-я Вестфальская моторизованная пехотная дивизия генерала Хенрица форсировала озеро Маныч по наведённому понтонному мосту у села Спорного. Подавляя очаги сопротивления наших войск, гитлеровцы двинулись в сторону Ворошиловска (Ставрополя).

В город немцы входили двумя мощными колоннами. Первая — по старому Флоринскому переезду от бывшего Монастырского предместья в самый центр города, сегодня это улица Кавалерийская. Второй поток гитлеровской армады шёл от того же бывшего Монастырского предместья к ташлянскому старому каменному мосту, и далее под мостом железной дороги в район Нижнего рынка.

Ворвавшимся в город немцам ликёро-водочный завод достался в рабочем состоянии с запасами сырья, топлива и даже автомобильным и гужевым транспортом. Бывший коммерческий директор завода Гаворкянц занял место вчерашнего директора Г. С. Фурсова, успевшего эвакуироваться.



Фляга солдата Вермахта



Немецкие части, первые ворвавшиеся
в г. Ставрополь, 3 августа 1942 года

Перед захватом города, ликёро-водочный завод, как и большинство торгово-промышленных центров, подвергся разграблению местными жителями. При этом уносили, в основном, алкоголь. Однако немцы, также поучаствовав в разграблении, быстро навели порядок, и уже через пару недель завод вновь начал работать, но уже на германскую армию. Так продолжалось на протяжении пяти месяцев оккупации.



Стакан
солдата Вермахта

«Завод изготавливал лишь водку, которую немцы предпочитали своему шнапсу. Спирт привозили в больших деревянных бочках. Из-за нехватки бутылок их скупали у населения по 10 пфеннигов за штуку. Пришло и несколько машин со стеклотарой с Минераловодского стекольного завода с бутылками и стеклянными банками. Завод усиленно охранялся солдатами с собаками, однако ту же русскую водку можно было из-под полы купить на базарах. Видимо, сами охранники подторговывали. Когда наши бомбили город, то пытались попасть и в завод. Но разнесли лишь несколько жилых хат вблизи завода». (Из воспоминаний жившего поблизости от предприятия В.В. Гарина со слов своего отца, работавшего при немцах на ликёро-водочном заводе).

Наступил новый 1943 год, а с ним и последние недели оккупации. Гитлеровцы жгли и взрывали, в первую очередь, промышленные предприятия, заводы, фабрики, складские помещения, электростанцию, гаражи и мастерские, а затем уже школы, институты, больницы и прочие центры жизнеобеспечения города. Разрушения коснулись и Ворошиловского ликёро-водочного завода.

19 января 1943 года к заводу подкатила бронемашина с группой немецких подрывников, только что взорвавших расположенное неподалёку здание бывшей средней школы № 9. Гитлеровцы спешили, потому чуть ли не бегом тащили ящики со взрывчаткой. Первой, покачнувшись, обрушилась 25-метровая кирпичная мас-



Штаб одной из немецких ??? в Ставрополе (тогда Ворошиловске)

сивная вытяжная труба завода. Затем на воздух взлетел машинный цех — сердце предприятия. Обрушились котельная, слесарная мастерская, лаборатория, сушильня, бондарная, гараж, депо, частично спиртохранилище с огромными резервуарами. Пострадали также посудный цех, очистной, розливной, упаковочный цеха и цех готовой продукции, жилой двухэтажный дом. Уцелели



Советские солдаты ведут бой с немецким захватчиками у вокзала города Ворошиловска (Ставрополя)



Взорванное здание ликеро-водочного завода.
Рисунок Владимира Григорьевича Кленова, 1943 год

Общий ущерб, нанесённый
ликёро-водочному заводу
в период оккупации, оцени-
вался в 1 миллион 714 тысяч
15 рублей. (28).

бензохранилище, конюшни, кухня, хранилище мазута, сарай, проходная, а также туннели с трубопроводами между цехами. (37)

Помимо разрушений, гитлеровцы вывезли или уничтожили большинство оборудования, весь имеющийся транспорт, топливо, остатки сырья и готовой продукции.

Вслед за немцами в город входили наши части. Входили с боями. Некоторые из них ушли в тот же день 20 января 1943 года, какие-то части задержались здесь, в том числе вблизи разрушенного ликёро-водочного завода.

Как вспоминал боец 276-й стрелковой дивизии 58-й Красной армии Василий Павлович Калашников: «В городе задержались до вечера 21 января 1943 года, остановились в районе спиртзавода и вблизи расположенного продуктового склада немцев. Наелись доотвала со спиртиком, помылись горячей водой в бане завода, побрились, даже постирались. Короче, хоть немного привели себя в порядок и двинулись в сторону Ейска».

Между тем, очистной, розливные и ликёрные цеха были в полной сохранности. В спиртохранилище

уцелели три цистерны, каждая по 7000 декалитров. Восстановление основных зданий завода оценили в 140000 рублей, не включая оборудование и монтаж.

Как сообщают архивные документы, восстановление ликёро-водочного завода началось как силами самих рабочих, так и пленных немцев. Одновременно из Закавказья начали прибывать недостающее заводу оборудование, стройматериалы, цистерны со спиртом, фильтрующим углём, уксусной кислотой и пр. Уже к середине 43-го года было налажено производство водки. Врублевский В. М. пишет: «Завод выпускал в реализацию: ректификационный спирт, расфасованный в стеклянную тару, вино обыкновенное (т. е. водку) 37° и 40°, вина столовые». (39)

Часть территории Ворошиловского ликёро-водочного завода занимал завод по производству распространённого тогда напитка — морса. Производственная база Ставропольского морсозавода с автотранспортом могла бы существенно улучшить базу и самого водочного предприятия.

14 июня 1943 года вышел Приказ № 464 по Народному Комиссариату Пищевой промышленности СССР за под-



Ректификационный спирт, расфасованный в стеклянную тару



Бойцы Красной Армии празднуют Победу

писью зам. комиссара Пищевой промышленности СССР Сиволапова. По этому Приказу, Ставропольский морсо-завод, как Краснодарский и Майкопский, а также спирт-комбинат имени Сталина и Краснодарский стекольный завод, поставлявший в Ставрополь стеклотару, были включены в состав Кавказского спиротреста, куда уже входил Ворошиловский ликёро-водочный завод. Такое слияние способствовало стабильным поставкам в Ставрополь спирта и стеклянной тары.

С нового 1944 года поставки сырья, в том числе с кубанского спирткомбината имени Сталина, увеличились. Это позволило ликёро-водочному заводу выполнить план по производству водочной и прочей продукции. Однако вплоть до окончания Великой Отечественной войны продукция завода не попадала в торговые сети, а шла исключительно в спецраспределители.

Наконец наступил День Победы, который работники Ворошиловского ликёро-водочного завода отметили новыми трудовыми достижениями. Об этом говорит вручение коллективу завода в 1944 и 1945 годах переходящего Красного знамени.

Время восстановления

С окончанием Великой Отечественной войны Ворошиловский ликёро-водочный завод медленно набирал темпы производства. Не хватало сырья и нового оборудования.

До середины пятидесятых годов почти все операции по розливу водочных изделий производились вручную. Посуда мылась руками, загружалась в ванны с водой, затем чистилась ёршиком, а для внутренней промывки ставилась на шприцы. Вымытая бутылка помещалась горлышком вниз на вращающийся стекатель. Далее бутылка вручную устанавливалась под соски розливной машинки, которая представляла собой прямоугольный бачок, в котором находились дозаторы. Дозатор в определённом положении наполнялся водкой, находящейся в бачке, и опорожнялся при повороте.



Производственный процесс в укупорочном цехе завода



Богатый урожай винограда



Затем бутылки с водкой подавались на укупорку. До конца сороковых годов укупорка производилась корковой пробкой. Укупоренная бутылка с водкой вручную горлышком вниз погружалась в разогретую до жидкого состояния смолку. На горлышко осмоленной бутылки вручную ставилась печать. После бутылка поступала на операцию наклейки этикетки и затем на укладку в ящики. Ящики с водкой на тележке перевозили на отпусной склад.

Что касается появившихся слухов о скорой отставке директора Г. С. Фурсова, то они оказались преувеличенными. Хотя он действительно, как говорится, «висел на волоске», а в затылок ему уже дышала молодая смена. Однако Гавриил Семёнович оставался руководителем ликёро-водочного завода вплоть до 1948 года. Его карьеру погубила очередная серьёзная проверка, а также прежнее нежелание менять стиль управления предприятием. И в этот раз последствия для Фурсова оказались более серьёзными, нежели в 1939 году.





Советский рекламный плакат, 1954 год

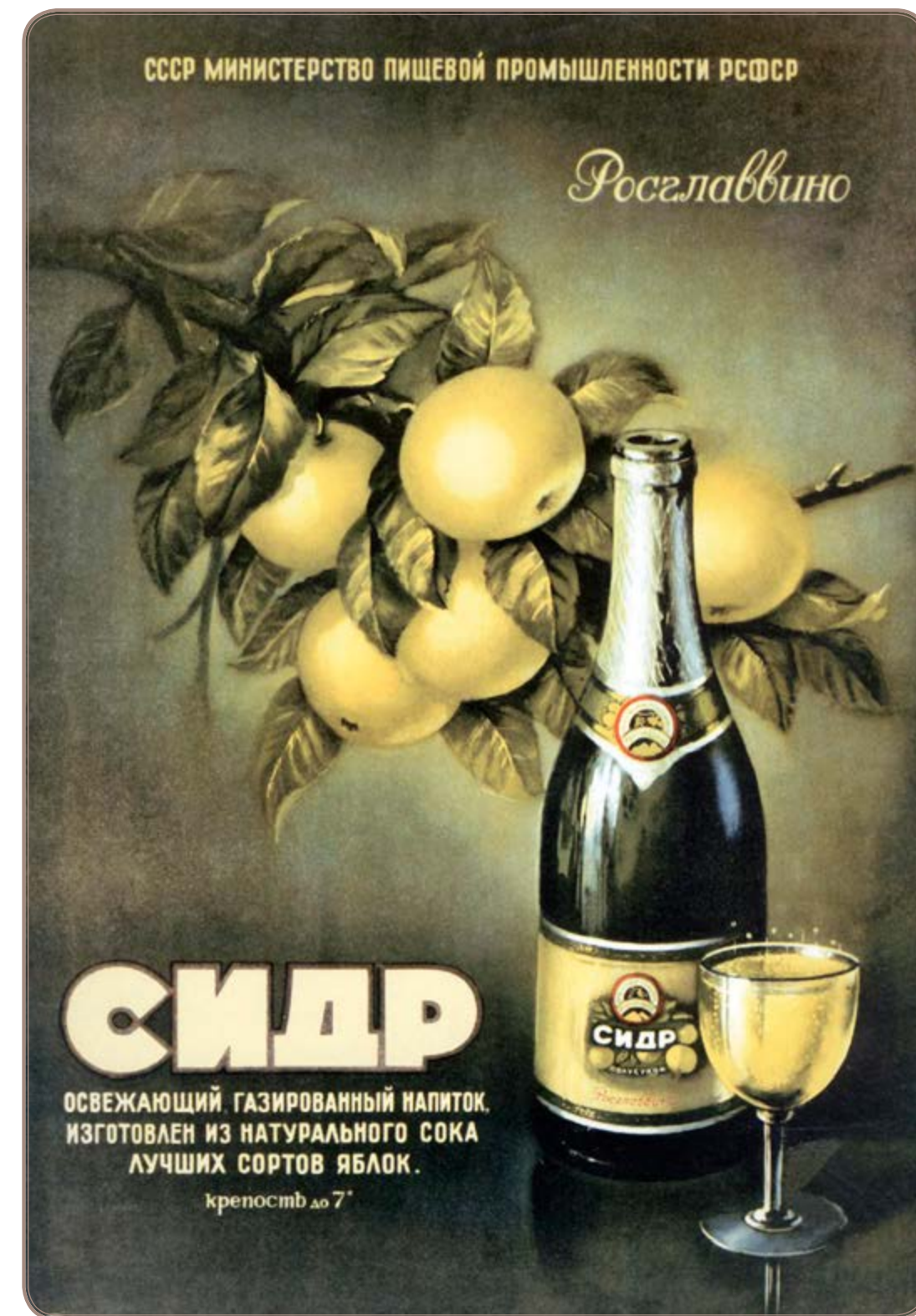


Главный корпус ликеро-водочного завода Ставрополя

Весной 1948 года по Всесоюзному тресту «Спиртотара» Главликёрводки МВП СССР вышел приказ о снятии с должности директора, главного бухгалтера, зав. заготовками и кассира Ворошиловского ликёро-водочного завода. И если кассир отделалась переводом на другую работу, то в отношении руководства предприятия было принято решение — передать в следственные органы результаты проверок для возбуждения уголовных дел.

Обвинения были серьезные: незаконная реализация спиртовых отгонов, незаконное расходование денег на закупку горючего, разбазаривание дефицитных товаров, сокрытие выручки, бесхозяйственность, убытки и многое другое. Увы, достоверно не известно, какое наказание понёс в итоге Г. С. Фурсов и его подчинённые. Однако от работы он был немедленно отстранён.

Ворошиловский ликёро-водочный вскоре возглавил А. С. Горохов, руководивший заводом с 1948 по 1953 годы. Впрочем, он также был снят с директорской должности





Каталог ликеро-водочных изделий, СССР, 1957 год

с формулировкой «как не обеспечивший руководство заводом». Новым директором предприятия был назначен Николай Петрович Кузнецов, к тому моменту руководивший Ставропольским соко-морсовым заводом. Ликёро-водочный завод в те годы уже успел избавиться от прежнего названия «Ворошиловский», опять став «Ставропольским». Полностью официальное наименование предприятия теперь звучало так: «Ставропольский ликёро-водочный завод Северо-Кавказского ликёро-водочного треста Главспирта Министерства лёгкой и пищевой промышленности СССР».

Какие же события переживала в те годы вся ликёро-водочная отрасль страны? После 9 мая 1945 года «антиалкогольные» постановления, которые, как правило, подписывал лично Сталин, были отменены. Но потребность в алкоголе настолько захватила страну, что вновь начало расти самогоноварение. Это заставило Президиум Верховного Совета РСФСР от 7 апреля

1948 года издать Указ «Об уголовной ответственности за изготовление и хранение самогона». Что, впрочем, мало способствовало решению проблемы.

Тогда в мае 1949 года стоимость водочных изделий была снижена в два раза. Одновременно повышалось качество водки. На ликёро-водочных заводах внедрялся способ динамической обработки активным углём. Вместо керамических были внедрены модернизированные песочно-кварцевые фильтры. Был найден более эффективный способ смягчения воды.

Начиная с 1950 года, российская водка стала завоёвывать западный рынок. Началом был громкий успех на Международной выставке 1953 года в Берне, где «Московская особая» была признана лучшей из алкогольных напитков, завоевав Большую золотую медаль. Немного позже на западных рынках появилась водка «Столичная», ставшая, как писали газеты, «эталонном российского национального питания». Автором «Столичной» был известный в России спиртовик Виктор Григорьевич Свирида.

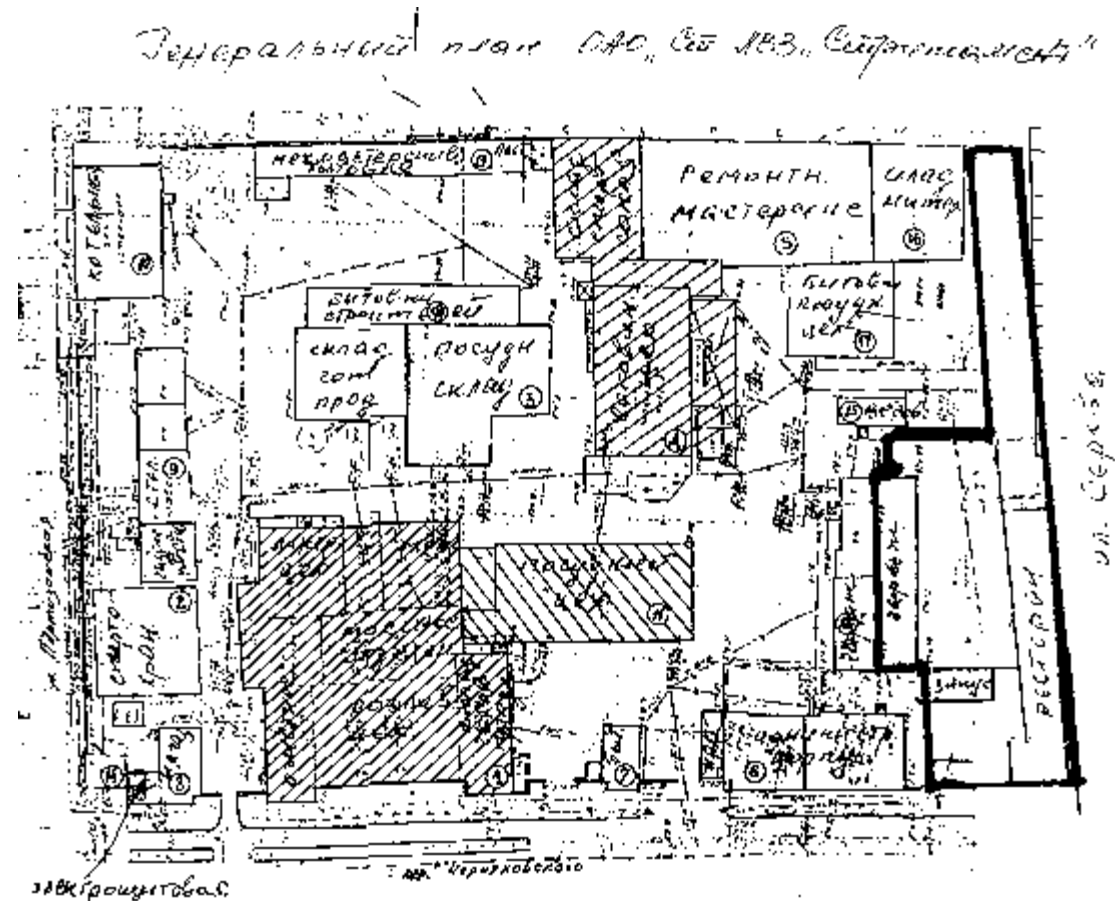
Ставропольский ликёро-водочный завод увеличивал выпуск всё более разнообразной водочной продукции, в первую очередь, за счёт механизации производственных процессов. Инициатором этого стал тогдашний директор завода Николай Петрович Кузнецов. Его старанием соко-морсовый завод вошел в состав ликёро-водочного предприятия.



Яблоки для соко-винного цеха

В 1950 году уровень потребляемого алкоголя в СССР на человека составлял 1,85 литра;
в 1960 году — 3,9 литра;
в 1970-м — 6,8 литра.

Виктор Григорьевич Свирида — известный советский спиртовик, автор рецептуры знаменитой «Столичной» водки, разработанной ещё в 1944 году в блокадном Ленинграде. В ту пору Виктору Свириде было 38 лет. Он являлся ведущим специалистом «Главликёроводки» — Главка пищевого Наркомата, курирующего производство ликёро-водочных изделий. Свирида, несомненно, был и выдающимся инженером, причём как инженером-механиком — об этом можно судить по ряду его работ об оборудовании, — так и инженером-технологом.



Чертеж реконструкции ОАО АВЗ «Стрижамент»

С 1964 года при новом директоре завода, которым стала выпускница Московского института пищевой промышленности, вчерашний технолог Ставропольского «Пищекомбината» Тамара Лонгиновна Карлова, происходит разносторонняя техническая реконструкция. Основные новшества: машины для мойки посуды, ленточные конвейеры и транспортёры, автоматы розлива, укупорки и наклейки этикеток.

Техническое перевооружение позволило поднять и планку качества. На одной из дегустаций продукции завода в «Росглаввино» РСФСР «Водка Московская» получила высшую оценку, а ликёру «Клубничный» был присуждён «Знак качества».

Завод был газифицирован, построены спиртоприёмное отделение, пристройка к главному корпусу, спиртохранилище, посудный цех, проходная, склад на хоздворе, котельная. Кроме того, с фасада заводской территории была установлена ограда. На втором этаже склада был размещён клуб, в котором выступали приез-

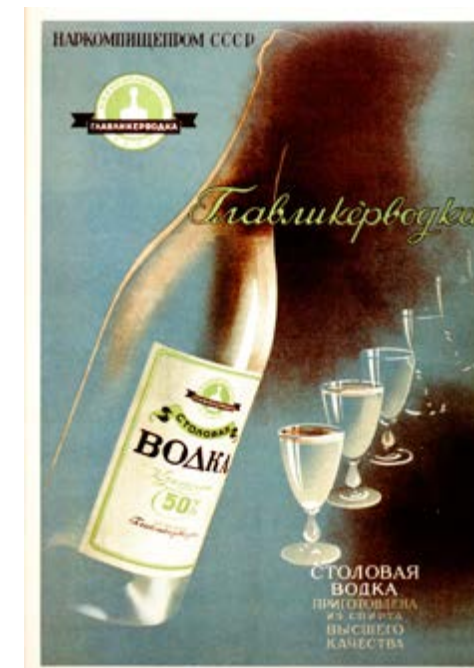


Один из этапов контроля продукции завода — фильтрация купажа

жавшие в Ставрополь знаменитости, проводились собрания рабочих и праздничные вечера. Более подробно об этом периоде в истории «Стрижамент» мы расскажем в следующих главах.

Об успехах завода писала местная пресса. «На Ставропольском ликёро-водочном заводе завершена реконструкция отделения розлива продукции, где установлена ещё одна автоматическая линия. Организована бестарная подача бутылок, за счёт чего ежегодная экономия составит восемь тысяч рублей... Благодаря снижению себестоимости продукции, получена прибыль в 830 тысяч рублей. Производительность труда превзошла планируемые 9%».

«Ставропольская правда», 1968 год, № 95.



Советский рекламный плакат



Советский рекламный плакат,
1965 год

Не водкой единой

Как уже говорилось, в середине 50-х годов произошло слияние морсового завода со Ставропольским ликёро-водочным, территории которых вплотную примыкали друг к другу. Бывший морсовый завод стал называться соко-морсовым, а затем соко-винным цехом. Из плодового сырья, растущего в Ставропольском крае, начиная с клубники и заканчивая облепихой, цех производил спиртованные соки. Они являлись сырьём для ликёрного производства и отгружались в деревянных бочках вагонами по всему Советскому Союзу.

В 60-е годы объединенный ликеро-водочный завод вошёл в подчинение краевого объединения «Ставропольвино», и на базе соко-морсового цеха освоили выпуск плодово-ягодных вин. Было построено винохранилище, оснащённое дубовыми и эмалированными ёмкостями, насосами и коммуникациями, необходимыми для винного производства.

Завод производил плодово-ягодные креплёные вина: «Белое крепкое», «Красное крепкое», «Вишнёвое», «Алычовое» и другие на основе натуральных сброженных фруктовых соков. Кроме Ставропольского края, вино отгружалось по всей стране по железной дороге. Его сопровождали специальные «проводники» — работники Ставропольского ликёро-водочного. На заводе готовились полуфабрикаты и для своего ликёрного цеха: настои ароматических трав, морсы, спиртованные фруктовые соки.



Новый конвейерный разливочный цех завода



Новое отечественное оборудование завода

В начале 1970 года на заводе появилась Доска Почёта. Она сообщала, что «на заводе трудятся 248 рабочих, инженеров, техников и служащих. Работают 12 специалистов с высшим и 19 со средним специальным образованием. 6 рабочих и служащих завода заочно учатся в институтах и техникумах».

Рассказывала Доска Почёта и о технических успехах предприятия. В 1971 году была закончена реконструкция очистного отделения. В период реконструкции было установлено 6 угольных колонок, 20 фильтропесочников, 10 доводных чанов общей ёмкостью 8,4 тысячи дал.

В розливном цехе после реконструкции, в период которой деревянное междуэтажное перекрытие было заменено на железобетонное, был надстроен второй этаж. Здесь разместились: отделение доводных чанов, напорных чанов для ликёров, пуншей, вина и коньяков, завод-



Транспортировка готовой продукции у складских помещений



Директор завода Т. А. Карлова у победных трудовых знамен завода

В 1970 году Ставропольский ликёро-водочный завод выпускал свыше ста наименований водок, горьких настоек, наливок, ликёров, пуншей, плодово-ягодных вин и коньяков. В 1971 году был начат розлив плодово-ягодных вин и производство яблочной настойки крепкой «Меришор».

ская лаборатория, дегустационный зал и другие помещения. Также было принято решение построить новую современную котельную, которую сдали в эксплуатацию в 1971 году.

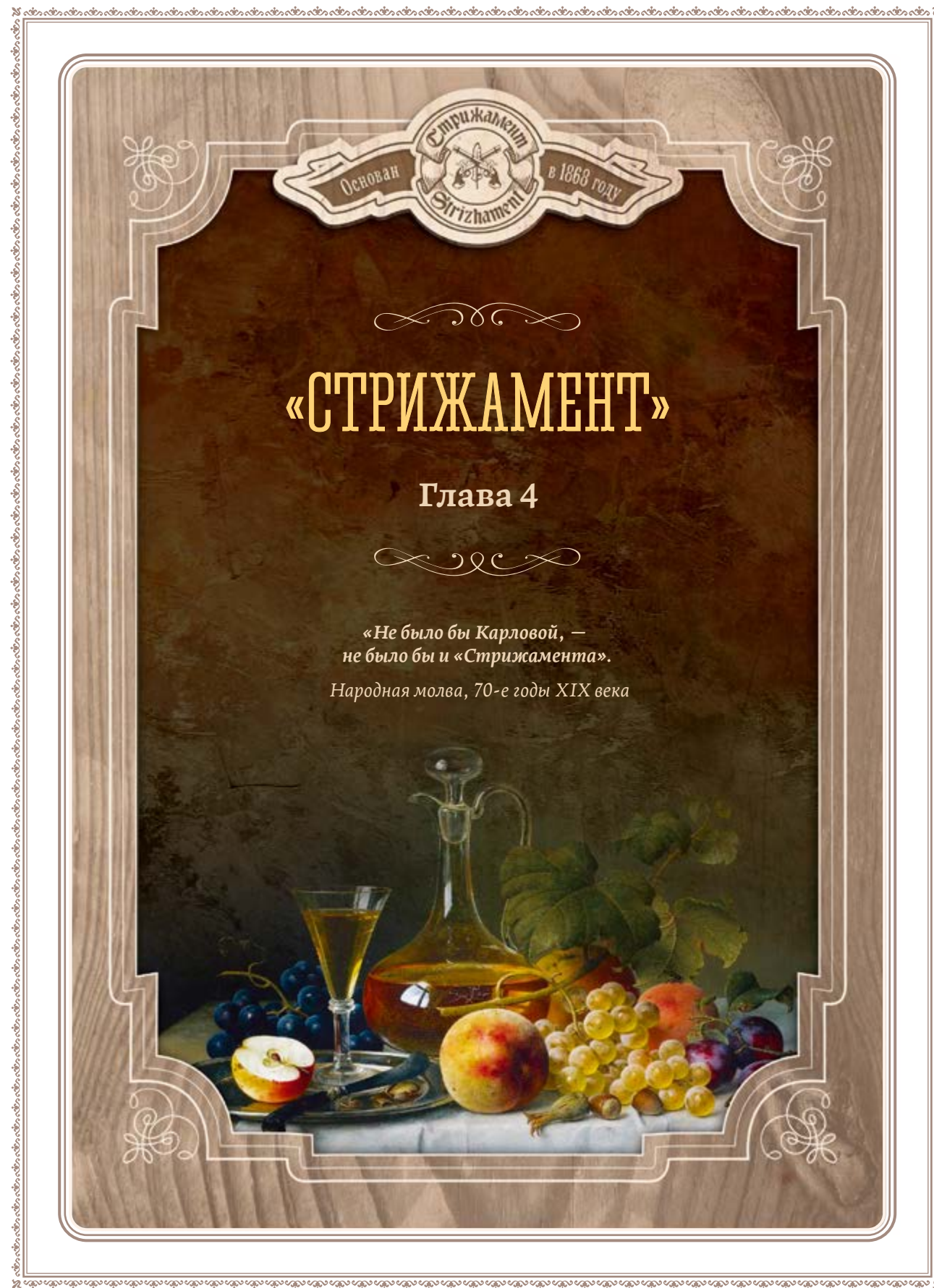
На заводе построили винохранилище, что позволило начать производство плодово-ягодных вин и довести выпуск их до 125 тысяч дал в год. Заводские рационализаторы активно участвовали в решении вопросов механизации трудоёмких процессов. Годовой экономический эффект от внедрения данных предложений составлял свыше 5 тысяч рублей год. Перенимать опыт частенько приезжали представители других заводов.

Был отмечен на Доске почёта и такой факт: «За успешное выполнение социалистических обязательств в честь 50-летия Великой Октябрьской социалистической революции заводу было присвоено звание: «Коллектив имени 50-летия Октября» и вручено памятное знамя».

Фамилии ветеранов завода
«Стрижамент»,
внёсших большой личный вклад
в его развитие:

Деревич Владимир Яковлевич
Деревич Галина Ивановна
Угрюмова Нина Ивановна
Очагова Зинаида Николаевна
Масленникова Нина Ивановна
Мостовой Николай Васильевич
Глазкова Любовь Алексеевна
Плугарева Валентина Дмитриевна
Горбань Ида Ивановна
Фриауф Татьяна Николаевна
Ходоровская Лариса Григорьевна
Шипилова Евдокия Александровна
Мусина Валентина Алексеевна
Карлова Тамара Лонгиновна
Горлачёва Анна Николаевна
Рябцев Юрий Васильевич
Кононов Иван Кириллович
Аненко Мария Николаевна
Чмулева Зоя Фёдоровна
Никитина Мария Афанасьевна
Аненко Таисия Яковлевна
Белозёрова Людмила Ивановна
Горбанёва Анна Алексеевна
Ольховская Мария Михайловна
Плугарева Нина Владимировна
Шпак Иван Григорьевич
Бугаева Анна Лаврентьевна
Бычков Алексей Дмитриевич
Иванова Любовь Васильевна
Ягода Антонина Ивановна
Лагусьев Иван Иванович
Романов Михаил Фёдорович
Швандар Лидия Стефановна





Водочная лихорадка

Чтобы продолжить рассказ о работе Ставропольского ликёро-водочного завода, необходимо обрисовать тогдашнюю ситуацию с водкой в целом по стране.

Начиная с 60-х, производство водки в СССР вновь удвоилось, а вина — увеличилось почти в 5 раз. Постоянно росли и объёмы торговли спиртными напитками, особенно в 60 – 70-е годы, когда темпы её роста стали опережать темпы роста торговли хлебом, мясом, рыбой, маслом, сахаром, да фактически любым иным товаром или продуктом.

Очередная антиалкогольная кампания развернулась после принятия 16 мая 1972 года постановления «О мерах по усилению борьбы против пьянства и алкоголизма». Постановление представляло собой обстоятельную программу, предусматривавшую не только ограничительные меры в производстве и продаже спиртных напитков, но и меры культурно-воспитательного, просветительского характера. В частности, предусматривалось сократить за три года производство водки и других крепких напитков и значительно увеличить выпуск безалкогольных напитков, виноградного вина и пива.

Планировалось сокращение числа магазинов, торговавших алкогольными напитками, запрет на продажу алкоголя в мелкой розничной торговой сети, в столовых и буфетах, в специализированных продовольственных



Карикатура, 1971 год



Советский антиалкогольный плакат



Карикатура, 1971 год



Советский антиалкогольный плакат

Росту потребления самогона способствовали меры конца 70-х – начала 80-х годов, когда сначала были повышены цены на алкоголь в ресторанах, кафе и барах в вечерние часы, а затем на водку и некоторые другие напитки в магазинах. Новому поколению советских людей пришлось переходить на другие «магические» цифры: 3,62 и 4,12 рублей за поллитровку «горькой» в зависимости от её качества.

магазинах. Предполагалось также сократить или запретить продажу водки в выходные и праздничные дни. В течение двух-трёх лет намечалось полностью прекратить продажу в розничной сети водки и водочных изделий крепостью свыше 30%, сосредоточив торговлю ими в специализированных водочных магазинах.

Но всё в очередной раз свелось к шумной, крикливой и, конечно же, кратковременной кампании. Были прочитаны миллионы лекций, изведены тысячи тонн бумаги на антиалкогольные планы и отчёты, но с самого начала борьба с пьянством и алкоголизмом стала буксовать и постепенно безнадежно заформализовалась. Программа по сокращению производства и продажи крепких напитков выполнена не была.

Вместе с тем, не желая идти на сокращение денежных поступлений в бюджет, правительство пошло по самому лёгкому и приносящему большие доходы пути: было резко увеличено производство низкосортных плодово-ягодных вин (в народе их сразу и метко окрестили «плодово-выгодными»). Одновременно с этим как-то «забыли» про снижение выпуска крепких напитков.

До серьёзных ограничений в торговле крепкими напитками дело тоже не дошло — слишком хлопотно было строить по всей стране специализированные водочные магазины. Утверждённые в ноябре 1972 года «Правила розничной торговли алкогольными напитками» лишь ограничивали время продажи напитков крепостью 30% и выше: в магазинах их разрешалось продавать с 11 до 19 часов. Способ обойти эти правила был найден быстро — заводы наладили выпуск 28-градусных напитков (один градус в запасе), которые жаждущие могли брать «с открытия». Одновременно по всей стране быстро расширялась сеть ресторанов, кафе, баров, правда, низкого уровня, но зато с обязательным алкоголем.

На этом фоне водка стала в нашем Отечестве чем-то вроде элитного напитка; на первый план вышли не вкусовые качества, а экономические характеристики продукта. Более того, в условиях хронического дефицита в межличностных отношениях установился принцип «ты — мне, я — тебе», и бутылка в таком «контексте» превращалась в своеобразный эквивалент неофициальных экономических отношений. Водка стала играть роль валюты, причём валюты твёрдой, хотя на вид и жидкой.

Справедливости ради следует сказать, что в эти годы были и положительные тенденции в водочном производстве. В 1967 году был утверждён новый стандарт на ректифицированный спирт, благодаря чему нормы содержания примесей были значительно ужесточены. В 1970 – 1971 годы появились автоматизированные линии непрерывного приготовления сортровок (смесей воды и спирта), в обиход вошла очистка водки активным

«Посредническая» роль алкоголя ярко видна в результатах социологических опросов начала 80-х годов. Большинство опрошенных (67%) считали, что человеку, оказавшему услугу, непременно надо «налить» или «поставить», 57% сами неоднократно участвовали в «обмывании» подобных неофициальных сделок, а 53% просто были убеждены, что за бутылку можно сделать всё: приобрести модные вещи, продукты, завести нужные знакомства.



Рабочие будни в контрольном цехе завода «Стрижамент»



Водка «Андроповка», этикетка

углём в псевдокипящем слое. В условиях неконвертируемости рубля не прекращались попытки с помощью традиционных отечественных напитков решить и проблемы получения валюты. Поэтому качественная водка шла в основном на экспорт.

Последние годы брежневского периода и то недолгое время, когда у руля находился Ю. В. Андропов, были ознаменованы попытками решить за счёт «водочного компонента» все более углублявшиеся экономические проблемы страны. Водкой хотели также снять нарастающую социальную напряжённость. Для этого началось развёртывание массового производства новой «сорокаградусной» под довольно незамысловатым, но очевидным широким кругам трудящихся названием «Водка».

Выход новой водки на рынок сопровождался очередной понижающей корректировкой цен. Люди быстро поняли, для чего это делается, но в целом отнеслись к этому довольно добродушно. Новую водку окрестили в народе «андроповкой», чего не было со времён «рыковки», появившейся после длительного периода официального алкогольного «воздержания». Однако было уже поздно, тем более что на горизонте замаячила новая антиалкогольная кампания, которая нанесла социалистической экономике такой удар, от которого та уже не оправилась.

Воспоминания ветеранов «Стрижаменты»

Вернёмся к Ставропольскому ликёро-водочному заводу. Новую главу о жизни предприятия начнём с воспоминаний бывшего технолога предприятия Иды Ивановны Горбань, точно описавшей всю технологическую цепочку производства тех лет:

«Технологический процесс начинался с бутылок, которые поступали на завод из торговли, приёмных пунктов и стеклозаводов. Новая посуда составляла лишь 20% от всего оборота, а остальные 80% надо было отсортировать по цвету, объёму и степени загрязнённости.



В цехе розлива и укупорки готовой продукции

Так как бутылки везли со всех торговых точек края, они успевали сильно запачкаться. Отмыть посуду было большой проблемой. В 50-е годы бутылки мыли вручную, работа была трудоёмкая. Затем в конце 50-х появились машины с ручной загрузкой, что облегчало труд. Со временем конструкторы создали машины с механической загрузкой и выгрузкой бутылок. Однако сильно засохшая грязь всё равно не отмывалась. Бутылки просматривались и грязные возвращались на ручную мойку». (41)

В районе железнодорожного вокзала будущему «Стрижаменту» принадлежала пристанционная база. Туда вагонами поступала новая посуда и спирт в цистернах, для чего было оборудовано специальное спиртоприёмное отделение. Весь спирт пропускали через мерники государственной службы мер и измерительных приборов, и только затем перевозили на завод. Приготовление



Водка «Андроповка», современная реплика

Для приготовления водки вода проходила специальную обработку для избавления от солей жёсткости.



В лаборатории завода

водки производилось в водочном цехе, где спирт разбавляли умягчённой водой до крепости 40%.

Спирт и вода перемешивались в сортировках. Полученную водоспиртовую смесь пропускали через кварцевый песок для очистки от механических примесей, затем через активированный уголь. После обработки углём водка снова пропускалась через кварцевый песок для очистки от угольной пыли. Процесс такой фильтрации производился непрерывно, наполняя специальные доводные чаны. В них водку перемешивали воздушным барботёром и проверяли на крепость.

В случае отступления 0,5% крепость корректировалась. Затем лаборатория проверяла качество водки на соответствие требованиям ГОСТа и давала разрешение на розлив. После чего водка из доводного чана по стеклопроводу поступала в разливной цех. Туда же поступала по конвейеру чистая посуда.

Расфасовка водки производилась на разливном автомате. Первоначально налив производился «по объёму». Укупоривались такие бутылки алюминиевыми колпач-

ками типа «алка». В 1979 году на завод пришёл немецкий моноблок розливного и укупорочного автомата, который наливал продукцию в бутылку с винтовым горлышком «по уровню» и закрывал винтовым алюминиевым колпачком. Такое оформление было более удобным для потребителя и более эстетичным.

Каждую бутылку на фоне светового экрана просматривали на чистоту в перевёрнутом положении. Те, в которых были замечены включения, извлекались из потока, и водка возвращалась на повторную фильтрацию. Остальные поступали на этикетировочный автомат. Эти автоматы тоже претерпели реконструкцию. Сначала они клеили только одну этикетку. Затем поступил автомат, который одновременно наносил на бутылку до 3-х разных этикеток.

Бутылки с алкоголем упаковывали в ящики или коробки. Поначалу ящики были деревянные, затем появились полиэтиленовые. Они были легче, чище. А в последнее время бутылки упаковывались в картонные коробки и полиэтиленовую плёнку. Упаковка бутылок в

При браковке работница брала четыре бутылки с водкой, поднимала на уровень глаз, внимательно просматривала и ставила на конвейер.

1 200 килограмм в час, 10 тонн в смену. Сегодня тяжёлый ручной труд браковщиц заменили автоматы.

Все технологические ёмкости на Ставропольском ликёро-водочном заводе — сортировки, песочники, угольные колонки, напорные и доводные чаны — до начала 60-х годов были из меди. Но по мере износа были заменены на нержавеющую сталь.



Этикетки продукции завода «Стрижамент»



Заводской хоровой коллектив

Поступление спирта и отпуск продукции производился строго по заранее установленным «свыше» нарядам и фондам. Всё это легко можно было проверить. Вышестоящие отраслевые управления регулярно проводили комплексные ревизии. Оценивалась работа завода по экономическим показателям, в том числе по себестоимости продукции, производительности труда и др. Прибыль от успешной работы завода принадлежала государству и шла на строительство больницы, школ, жилых домов.

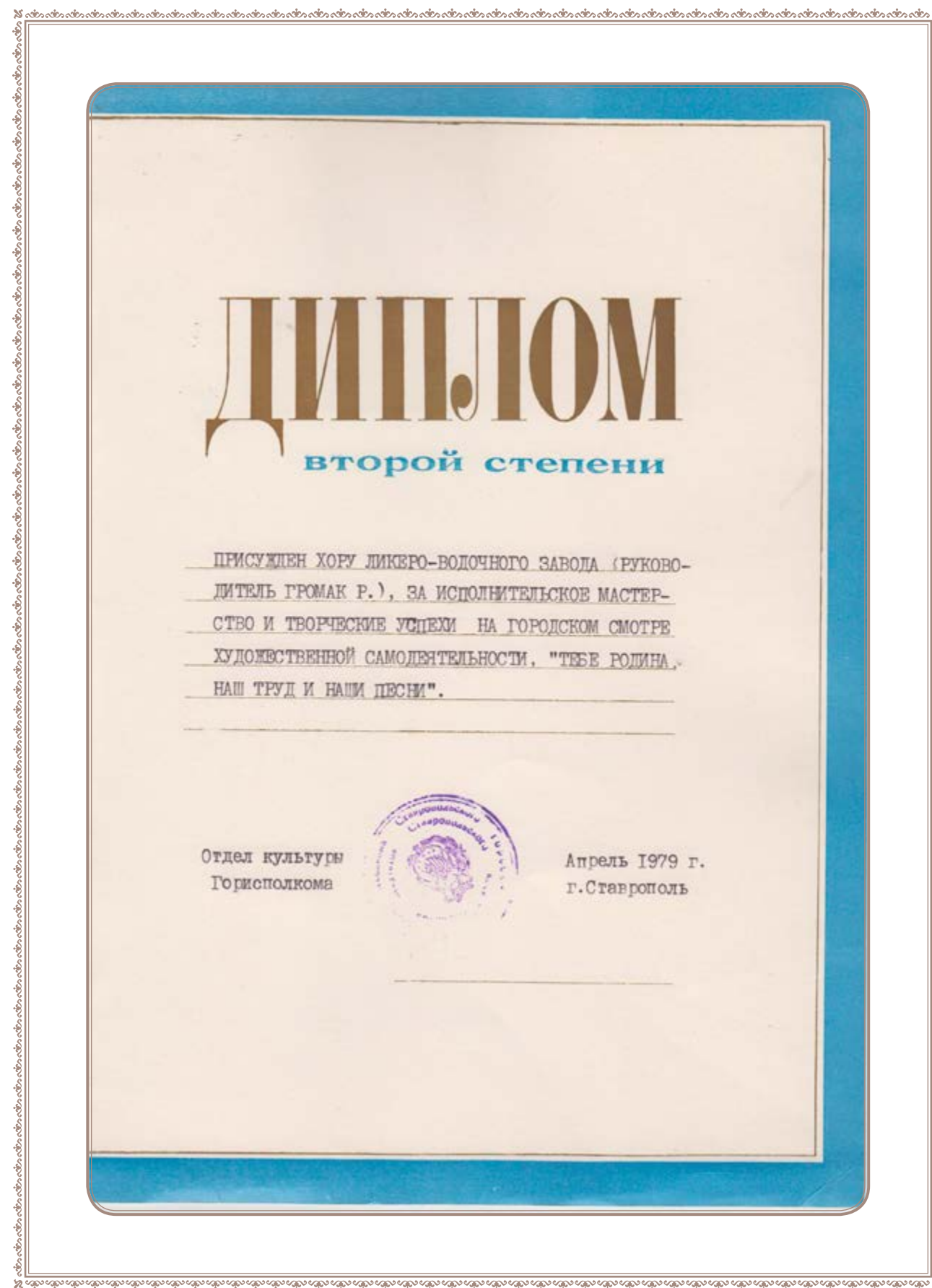
тару считалась самой трудоёмкой работой. Надо было успевать укладывать бутылки так, чтобы не останавливать конвейер.

Ящики по ленточному транспортёру поступали на склад готовой продукции. Затем продукция отправлялась по всему Ставропольскому краю и далеко за его пределы.

Вспоминает Ида Ивановна Горбань и непродовственную жизнь Ставропольского ликёро-водочного. Как говорится, кто умеет хорошо работать, тот и отдыхает с душой.

«Когда я пришла на завод в 1959 году, там трудилось много молодёжи. Была комсомольская организация, работала художественная самодеятельность: хор, солисты, танцы, игра на народных инструментах. С концертами выступали как перед своими работниками, так и выезжали на родственные предприятия края, в частности на Пятигорский ликёро-водочный завод. Работники «Стрижамент» принимали участие в спортивных соревнованиях между командами промышленных предприятий города. Для этого в штате была должность методиста по спорту. Он же проводил производственную гимнастику в цехах завода». (42)

Молодые люди учились, создавали семьи. Директор Тамара Лонгиновна Карлова много сделала для обеспе-





Почетная грамота за шефскую помощь школе, 1968 год

чения сотрудников завода квартирами. Был построен и заселён жилой дом по улице 50 лет ВЛКСМ в Ставрополе, что позволило освободить жилой дом возле завода, разместить в нём администрацию и расширить детский сад для детей работников предприятия. А в 1983 году для сотрудников был построен жилой дом на 20 квартир по улице Черняховского.



Вновь возведенный для сотрудников завода семидесятиквартирный дом по ул. 50 Лет ВЛКСМ



Вручение переходящих призов лучшим цехам завода

Также на «Стрижаменте» существовала эффективная система поощрений. Работник, стаж которого достигал 20 лет, получал звание «Ветеран завода», бесплатную санаторную путёвку, награждался ценным подарком, и, главное, имел право на первоочередное обеспечение жильём.

Дети всех желающих были обеспечены путёвками в пионерлагеря и детские санатории. Семейным помо-



Свидетельство, 1976 год



Праздничный плакат

гали выезжать на отдых в горы, на море. Многие получали бесплатные туристические путёвки в Болгарию, Польшу, на Черноморские курорты. Организовывались поездки по местам боевой славы в Волгоградскую область. Регулярно распространялись бесплатные билеты на спектакли и концерты.

Хорошей традицией стало каждый год, в феврале, устраивать вечера трудовой славы. По итогам работы за предыдущий год, цех, занявший первое место в сорев-

новании, награждали ценными подарками. Подарки давали и тем, кого провожали на пенсию.

На 23 февраля и 8 марта также организовывались праздничные вечера. Новогодние праздники отмечали в заводском клубе вместе с семьями. Для детей отдельно устраивали новогодние утренники с подарками, Дедом Морозом и Снегурочкой.

Старейший работник Ставропольского ликёро-водочного завода Людмила Ивановна Белозёрова хорошо



Праздничный плакат



Дети сотрудников завода «Стрижамент»



Поездка в Приэльбрусье



Праздничный плакат

помнит атмосферу дружбы и взаимопомощи, царившую на предприятии в советскую эпоху:

«Моя мама Горбовская Любовь Константиновна была принята счетоводом на завод в 1952 году. В ту пору мне было шесть лет. Она часто брала меня с собой на работу и, конечно же, на все заводские мероприятия. Так я стала «дочерью завода». Все перемены, которые происходили на предприятии, совершались у меня на глазах. Помимо трудовых дел, меня интересовали всё, что было «после работы». На заводе существовал кружок художественной самодеятельности, а моя мама была конферансье. С концертами мы ездили в подшефные сёла. Во дворе нашего заводского дома был детский сад, куда стала ходить и я. Там было очень хорошо — чистые спальни, комнаты для игр, столовая.



Праздничный плакат

В начале 1964 года новым директором стала Тамара Лонгиновна Карлова. К тому времени я окончила школу и пошла на завод в розливной цех, где началась моя трудовая жизнь. С приходом нового директора завод стал напоминать строительную площадку. Мы даже на выходных чем могли, помогали в обустройстве предприятия и его территории.



Перед коллективом завода выступает Иосиф Кобзон



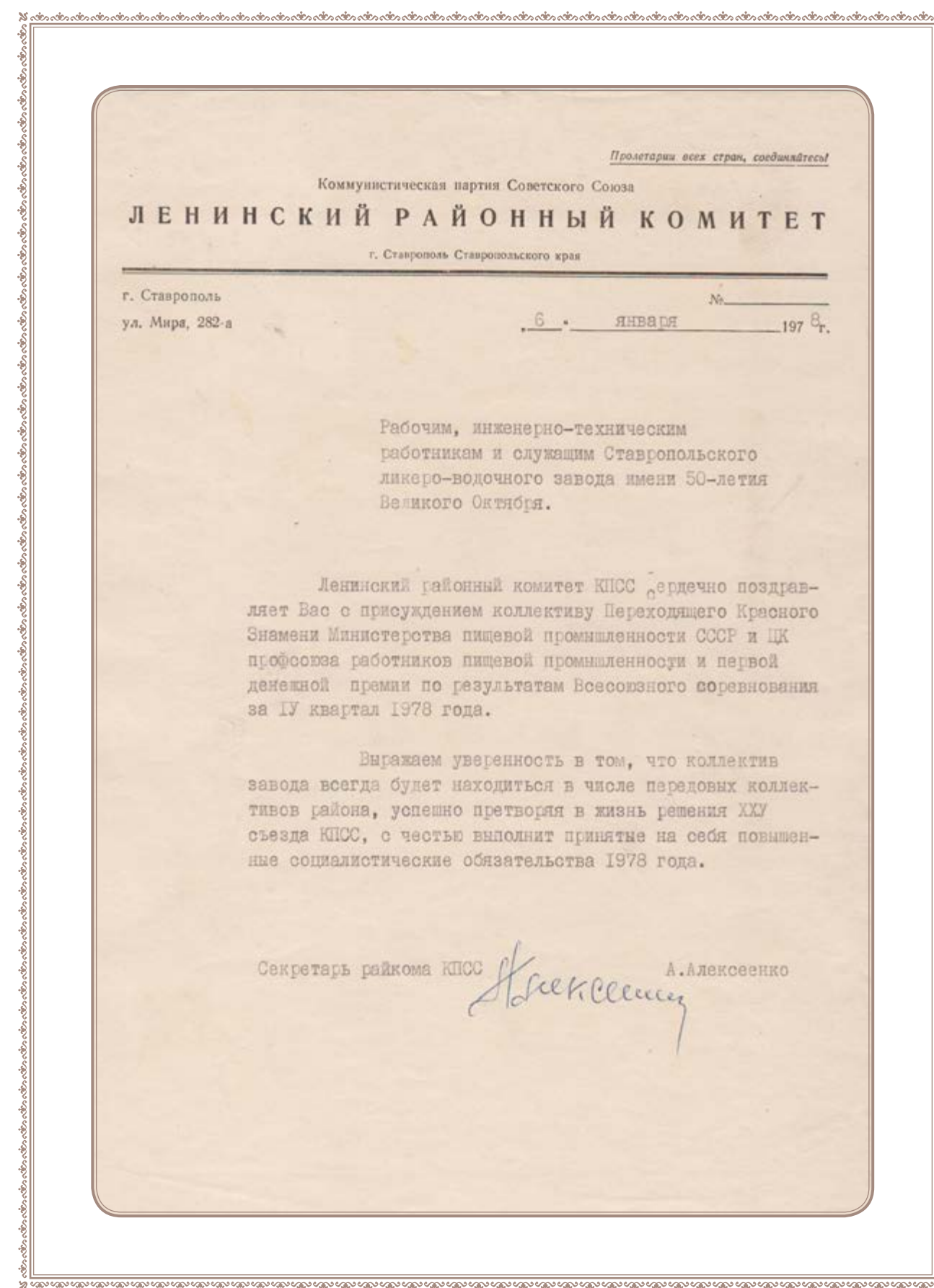
Группа завода на экскурсии
в Кисловодске



Карлова вручает памятный подарок приглашенному
на завод артисту Геннадию Хазанову

Постоянно устраивали семейные экскурсии в окрестные леса. Дети в летнее время выезжали в многочисленные пионерские лагеря, в том числе «Артек» и «Орлёнок» на берегу Чёрного моря. Рабочие в периоды отпусков объединялись в группы и по путёвкам исколесили чуть ли не всю страну. В заводском клубе выступали многие художественные коллективы Ставрополя. Приезжали и знаменитости: Эдуард Хиль, Иосиф Кобзон, Геннадий Хазанов, Евгений Леонов, Валентина Толкунова. Разумеется, пробовали нашу продукцию и давали высокую оценку.

Вместе мы отмечали все праздники, начиная с Дня пищевода. Каждый цех украшал рабочие места, накрывал столы со своими кулинарными изделиями, обязательно готовил весёлую песенную программу. На заводе постоянно проводились разнообразные конкурсы. А новогодние «Огоньки»?! Думаю, что таких «Огоньков» не было даже в столичном телецентре! Словом, сегодня мы — ветераны «Стрижамент» — с благодарностью вспоминаем руководство завода тех времён, думавшее, в первую очередь, о людях». (43)



Патент на горькую настойку

Об успехах ставропольского «Стрижамент» в те годы много писала пресса. Заметка в номере «Ставропольской правды» от 7 мая 1978 года гласит: «В Москве на ВДНХ в павильоне «Садоводство, виноградарство и субтропические культуры» была представлена продукция Ставропольского ликёро-водочного завода — настойка «Стрижамент», водка «Посольская», «Пшеничная», «Сибирская» и другие».

Дату рождения легендарной горькой настойки, ставшей известной на всю страну, можно установить совершенно точно. В 1979 году авторами — Карловой Т. Л., Кругляковой С. М., Горбань И. И. и их соавторами — гл. инженером Врублевским В. М. и Ходоровской Л. Г. — было получено свидетельство из «Роспатента» на изготовление горькой настойки, названной «Стрижамент», по названию заповедного места Ставропольского края. Вскоре этим именем назвали и сам завод. Настойка «Стрижамент» была хорошо принята покупателями и быстро завоевала огромную популярность, добравшись до столичных прилавков и главной Выставки достижений народного хозяйства СССР.

Выпуск новой горькой настойки «Стрижамент» стал неординарным событием уже тогда. В аннотации к настойке говорилось: «коричневого цвета с золотистым оттенком, сложным округлённым ароматом степного разнотравья и полным гармоничным вкусом с мягкими пикантными тёплыми пряными тонами, содержит этилового спирта 40% и натуральных эфирных масел, содержащихся в травах, не менее 0,005 мг/л».

«Стрижамент» рекомендовали к праздничному столу и мясным блюдам, как приятный тонизирующий напиток, а также для деловых и дружеских встреч. Употреблять советовалось в натуральном или разбавленном виде.



Актив завода во главе с директором Т. Л. Карловой





Дегустационная комиссия завода



Как и сегодня, в прошлые годы настойка «Стрижамент» изготавливалась на настое девяти трав, произрастающих в естественных условиях и обладающих лёгкими терапевтическими свойствами. Это иссоп, зверобой, Melissa, душица, тысячелистник, донник, дягиль, полынь и мята. При изготовлении применялись зерновой спирт высшего качества, коньяк, яблочный сок и другие ингредиенты.

Настойка «Стрижамент» вырабатывалась только ставропольским заводом, имеющим исключительное право на её производство, поскольку композиция ингредиентов и технология были защищены авторскими свидетельствами. Само слово «Стрижамент» стало настолько популярным, что на какое-то время даже забылось его первоначальное значение: название возвышенности близ краевого центра, сохранившей в первозданном виде уникальную природу.

В восьмидесятые годы прошлого века Ставропольский ликёро-водочный завод вновь взял курс на техническое перевооружение предприятия. Было установле-

но 20 различных автоматов только на моечно-разливных работах, 8 автоматов по удалению смолки, а также автоматы по укупорке и этикетировке продукции. Внедрялись многочисленные рацпредложения.

Между тем, приближался 1985 год, ставший переломным как в жизни Ставропольского ликёро-водочного завода, так и всей страны. То была «антиалкогольная эпоха».

Тамара Карлова — автор «Стрижамента»

Продолжая рассказ об истории Ставропольского ликёро-водочного завода, остановимся подробнее на личности руководителя предприятия тех лет — директора завода в 60 – 70 годах прошлого века Тамары Лонгиновны Карловой. Сегодня можно с уверенностью сказать, что своим рождением знаменитый ставропольский бренд обязан именно ей.

Сама Тамара родилась в марте 1925 года в Пятигорске в семье врача Бальнеологического института Лонгина Николаевича Щербакова, погибшего в годы Великой Отечественной войны.



Тамара Лонгиновна Карлова

В июле 1942 года 16-летняя Тамара с сестрой и мамой во время эвакуации из Пятигорска попали под страшную бомбёжку на станции Минеральные Воды, где потеряли друг друга. Мама со старшей дочерью вернулась в Пятигорск, а Тамара, укрывшись в одном из товарняков, оказалась в Закавказье без документов и средств к существованию. Попад в Ереван, сумела поступить в пищевой техникум, после окончания которого стала мастером сыроделия, а затем старшим технологом Армсыртреста. После войны Тамара Карлова вернулась в родной Пятигорск, а затем — в Ставрополь, став главным технологом Краймолотреста. 5 февраля 1964 года Карлова назначена директором Ставропольского ликёро-водочного завода. К этому времени она заочно окончила Московский Всесоюзный институт пищевой промышленности, получив диплом инженера-технолога.



Поздравление работников завода с победой в социалистическом соревновании, 1984 год

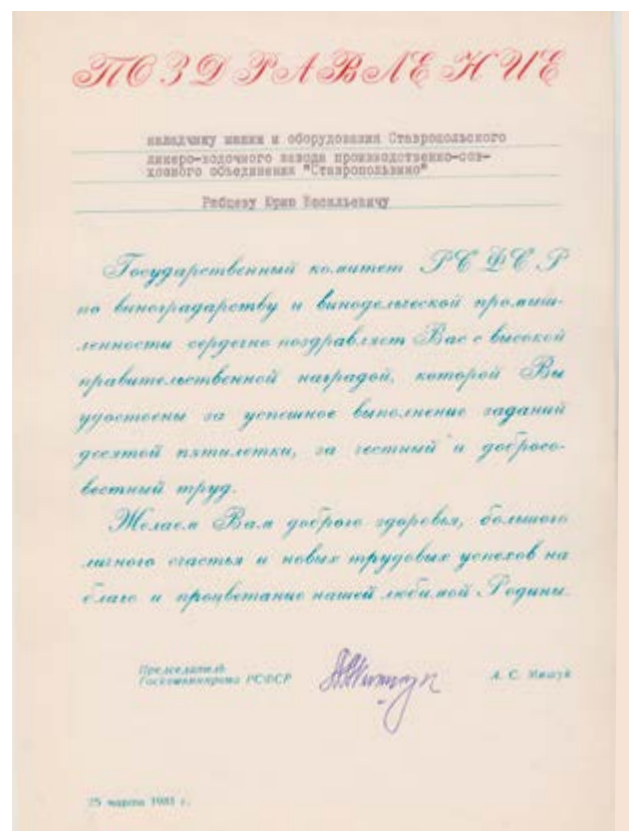
Назначение Тамары Карловой на должность директора Ставропольского ликёро-водочного завода произошло при любопытных обстоятельствах.

— На моей памяти вы — первый человек, которого назначают директором, а он отказывается и плачет, — сказала ей герой СССР, тогдашний секретарь Ленинского райкома партии, Иван Алексеевич Щипакин, когда у них с Тамарой Лонгиновной состоялся поворотный в её судьбе разговор. Действительно, Тамара Карлова плакала и не хотела идти работать директором.

— Когда я решал вопрос о назначении Карловой, я побеседовал с Дмитрием Ивановичем Ростовцевым, директором пищекомбината, где работала Тамара Лонгиновна главным технологом по кондитерским делам, — вспоминает Иван Щипакин. — Мне сказали: это золотой человек, выбор вы сделали очень правильный, она будет замечательным директором.

Карловой прочили другую руководящую должность — директора того самого кондитерского комби-





Поздравления сотрудникам завода за успехе в труде

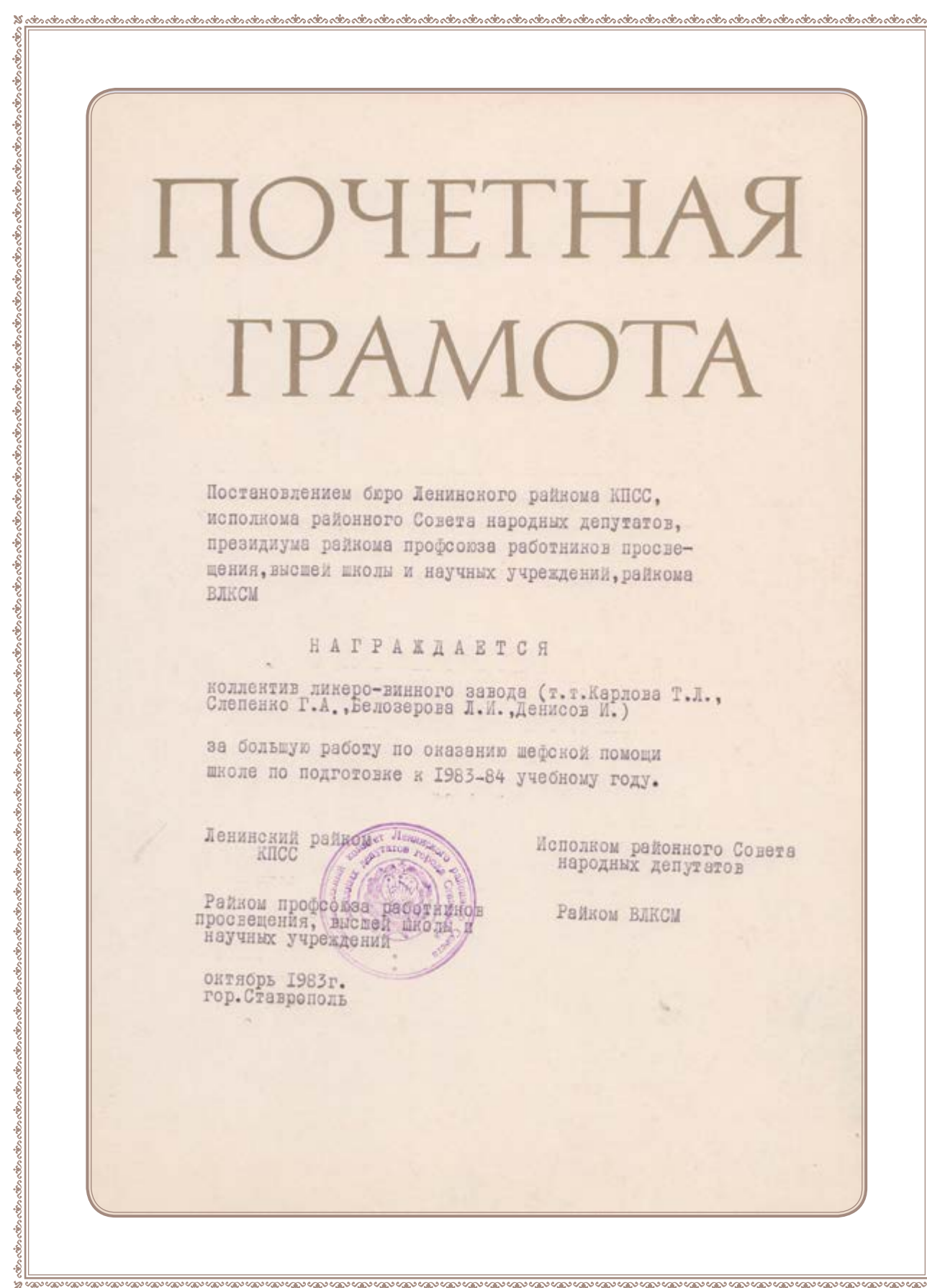


ната, на котором она трудилась уже несколько лет, но судьба распорядилась иначе.

В те годы директорами предприятий становились лучшие. Люди проходили тщательный отбор, некоторое время находясь в так называемом кадровом резерве. Кандидатуры рассматривались сначала в узком кругу, потом на заседании бюро партии. Штудировали всю биографию, чтобы не было ни одного темного пятна. В таком резерве Ленинского райкома партии Ставрополя и пребывала Тамара Карлова.

В это время на Ставропольском ликеро-водочном заводе случилось ЧП — неизвестно куда утекло сразу три тонны спирта. Тогдашний руководитель предприятия Николай Петрович Кузнецов объяснил случившееся прохудившейся ёмкостью. Официально эту версию едва не приняли. Но когда проверили то самое место, где якобы тёк спирт, то не обнаружили и следа характерного запаха, без которого такая утечка точно бы не обошлась.

И Кузнецова решили снимать. Ему объявили строгий выговор, дали «строгача», как говорили тогда в народе, и отправили в отставку. Вот тут и встал вопрос о новом молодом и перспективном директоре





Диплом, 1983 год

для Ставропольского ликёро-водочного. Выбор пал на Карлову. По сути, это было предложение, от которого невозможно отказаться. Указание партии! А если партия говорит «Надо!», значит, следует отвечать «Есть!».

— Вы меня хотите угробить? — со слезами на глазах спросила Тамара Лонгиновна Ивана Алексеевича Щипакина, когда он объявил ей о назначении.

Откровенно говоря, повод так рассуждать у Тамары Карловой был серьёзный. И когда она пришла на завод, на неё поначалу смотрели настороженно, как на чужака. Рабочие косились, мол, был мужик, пожилой, давний руководитель, а тут прислали бабу. Кто она такая, что она понимает в нашей работе, как будет нами командовать?.. Но уже через год эти настроения стали сходиться на «нет», вместо них пришло искреннее уважение и любовь коллектива. Особенно, когда за счёт получаемых предприятием сверхприбылей Тамара Лонгиновна стала строить жильё и предоставлять квартиры работникам своего завода.

Всего было построено 7 жилых многоквартирных домов. Причём, более половины возведённой жилплоща-

ди было безвозмездно передано городу. В подшефных Изобильненском и Труновском районах также были построены и безвозмездно переданы животноводам 4 дома.

В дальнейшей работе то обстоятельство, что она — женщина, Карловой не только помогало, но и создавало дополнительные трудности. Когда проходили конференции и совещания в Главке Пищевой промышленности СССР, начальник Главка всегда говорил: учитесь строить у женщины-руководителя. И когда руководители ликёро-водочных и винзаводов оставались на фуршетах, Тамара Карлова была единственной женщиной в окружении десятков директоров-мужчин. Она была такая одна на весь Советский Союз. И по её собственному признанию, Тамаре Лонгиновне невольно приходилось быть лучше всех, чтобы никто не сказал: вот женщину поставили, а она ничего не умеет. Коллеги шутили: перестань строить, перестань выпендриваться, из-за тебя нас ругают министр и начальник Главка! А она не могла работать иначе.

Под её руководством Ставропольский ликёро-водочный завод из отстающих стал передовым. Объёмы производства выросли в семь раз, расширился ассортимент. Вместо прежней одной, — девять новых производственных линий. Показатели были лучшие по Советскому Союзу, и предприятие было удостоено наивысших наград.

В общей сложности, Тамара Карлова руководила «Стрижаментом» 22 года, ни разу не взяв за это время больничный. Свою работу на заводе начала с создания профессионального коллектива, поскольку всегда была уверена — если относиться к людям с заботой и вниманием, они обязательно помогут решить все прочие проблемы предприятия. Затем началась большая работа по реконструкции и развитию.

Но завод не просто рос и развивался, предприятие улучшало и поддерживало городскую инфраструктуру вокруг. Построили трансформаторную подстанцию, к которой был подключён не только завод, но и вся улица Черняховского, в том числе госпиталь, кондитерский комбинат, электротехникум и школа № 30. Новая котельная обеспечила теплом и горячей водой расположенные вблизи предприятия госпиталь и кондитерский комбинат.

Коллектив завода активно участвовал в реконструкции и благоустройстве бывшей Комсомольской горки. По долевого участию предприятие оплачивало строительство школы № 30, медицинского училища и элек-





Орден Дружбы народов

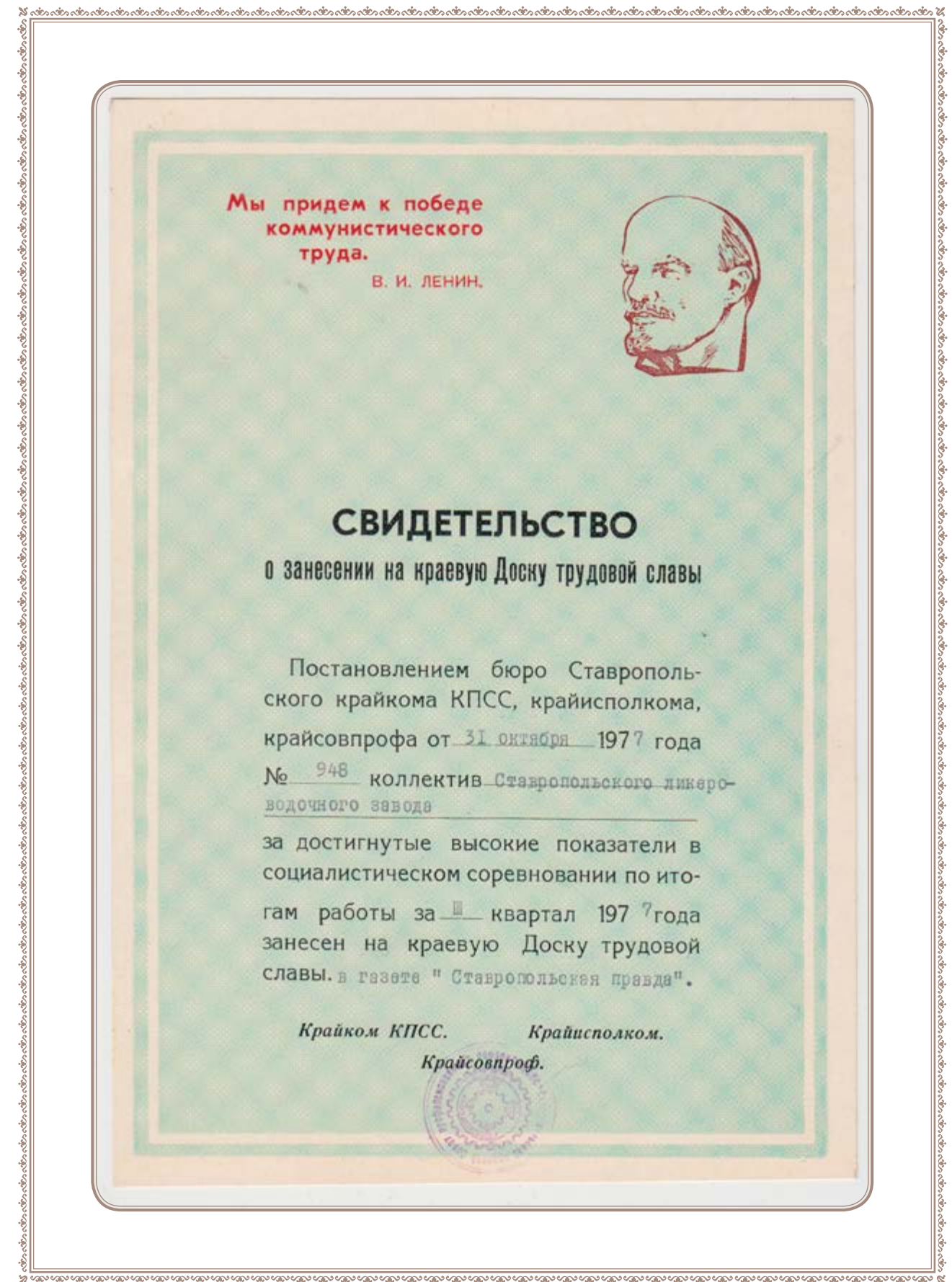


Теплоход Ставрополь оказывает братскую интернациональную помощь вьетнамскому народу в 1954 – 1955 гг.

тротехникума. Финансировало строительство и закупку оборудования для детской краевой больницы. Капитально отремонтировало и купило медицинское оборудование для городской больницы № 3. За счёт средств предприятия был сделан ремонт и приобретено медицинское оборудование для родильного отделения городского роддома. Также принимали долевое участие в строительстве и оборудовании поликлиники № 7, расположенной рядом с заводом. Строили межрайонную котельную на улице Серова.

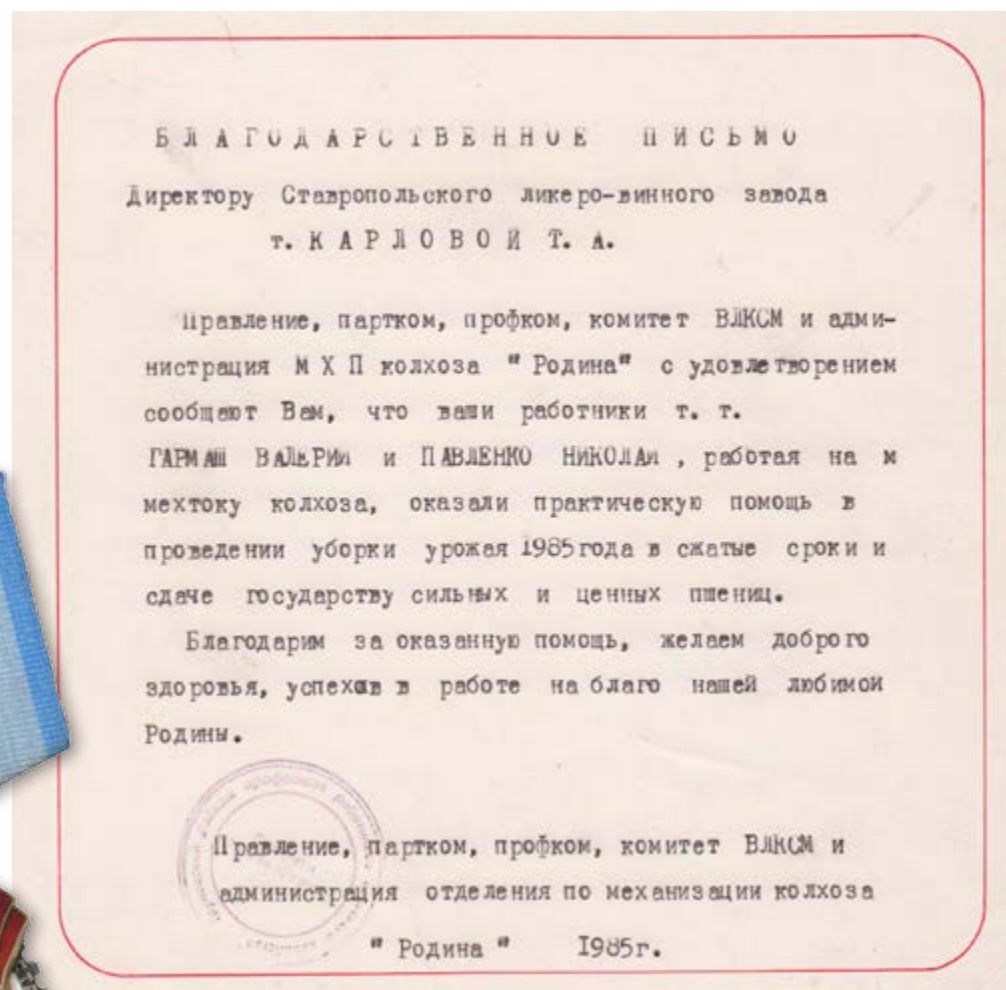
Завод шефствовал над иностранными студентами, оказывал им материальную помощь. За счёт «Стрижамент» было построено общежитие для иностранных студентов Медицинского института по улице Морозова. По просьбам руководства Ставрополя «Стрижамент» всегда оказывал и другую шефскую помощь. Например, морякам теплохода «Ставрополь» оплатили покупку обмундирования. А на территории микрорайона завода построили и оборудовали помещение под штаб добровольной народной дружины.

Тем временем, у Тамары Карловой появлялись новые награды, а народная молва давала ей новые прозвища. На какой-то момент Тамара Лонгиновна даже превратилась в «мадам Карлову». Речь идёт об ордене Дружбы народов, который она получила за организацию и открытие в Ставрополе Дома дружбы, и отношениях Карловой с Францией.





Орден Трудового
Красного Знамени



Благодарственное письмо, 1985 г.

Дело в том, что она возглавляла ставропольское Общество дружбы СССР – Франция, которым во всесоюзном масштабе руководила первая в мире женщина-космонавт Валентина Терешкова. У Карловой до сих пор сохранились старые чёрно-белые снимки из города Безье (юг Франции, регион Лангедок). Она с коллегами ездила в этот город и лично дружила с местным мэром. Принимали и ответные визиты французской стороны, дивившейся советской действительности и условиям жизни.

— Есть фотографии нашей делегации, как мы во Франции возлагали венки воинам Нормандии Неман, погибшим в годы войны, — рассказывает Тамара Лонгиновна сегодня. — Есть и вырезки из газет, в которых обо мне писали: «Мадам Карлова...». Дело в том, что мы для французов были своего рода диковинкой. Тогда, когда ещё никто ни с кем не дружил, границы были закрыты, и нас при встрече буквально щупали: неужели мы — это и есть те самые русские?!

Разумеется, дела Ставропольского ликёро-водочного завода ни на один день не оставались в стороне. Помимо администрирования, в Тамаре Карловой открылся ещё один талант — изобретателя и рационализатора. Её новаторские идеи активно внедрялись. Завод первым в системе пищевой промышленности СССР стал использовать полиэтиленовые ящики взамен дорогих и тяжёлых деревянных. Были установлены новейшие приборы учёта посуды, оборудована современная проходная с автоматическим управлением въезда и выезда. Создали образцовую в отрасли заводскую лабораторию и осуществляли полный контроль качества поступающего сырья, спирта и готовой продукции.

К наградам Карловой добавился ещё один орден — Трудового Красного Знамени. Позднее Тамара Лонгиновна была представлена на награждение ещё более значимой наградой — орденом Ленина. Но... помешал негласный советский этикет. Поскольку Карлова являлась директором ликёро-водочного завода, (а тогда завод ещё не был переименован в «Стрижамент»), то высшие партийные чины сочли, что слово «водка» и слово «Ленин» вместе сочетаются плохо. Поэтому наградили орденом на ранг ниже — Октябрьской Революции, видимо, рассудив, что эти слова с «водкой» соседствуют хорошо. Кстати, этот орден тогда только появился, и Карлова была им награждена в числе первых в СССР.

Но Карлова к наградам относилась легко. Её больше волновала реконструкция главного заводского корпуса. В 1972 году заводчане приступили к работам. Надо было вдвое увеличить производственные площади, для чего надстроить над зданием ещё один этаж. Предстоял монтаж всего оборудования — напорного, очистного и розливного, и всё это без остановки работы. Кроме того, городская архитектура поставила условия, чтобы новый фасад здания был из штучного камня и соответствовал старинному облику. Тогда Тамара Лонгиновна сумела найти старых каменотёсов, которые вручную обрабатывали камни, подгоняя их под старину.

Реконструкция была завершена успешно, и технико-экономические показатели завода значительно улучшились, став самыми высокими в системе Минпищепрома СССР. На всесоюзном смотре-конкурсе на тему «Предприятие высокой культуры» «Стрижамент» оказался лучшим. Завод наградили и присвоили почётное звание. Примечательно, что и всесоюзное совещание

Одновременно с напряжённой работой на заводе Тамара Карлова успевала добросовестно и ответственно выполнять много партийных, общественных и депутатских обязанностей. На протяжении более 30 лет она избиралась депутатом Ленинского районного Совета, активно работала в своём округе, выполняла наказы. Была и другая общественная нагрузка. С 1961 года работала общественным инспектором по контролю Ставропольского крайисполкома. Как председатель добровольной народной дружины Ленинского района, вместе с дружинниками выходила на ночные и вечерние дежурства.



Удостоверение к юбилейному значку ЦК ВЛКСМ

«Предприятие высокой культуры» в 1983 году проходило именно на ставропольском предприятии.

Однако заботились не только о культуре производства. Как известно, делу — время, но и потехе необходимо выделить хотя бы час. Так родилась идея построить при заводе клуб. Но и тут советские условности ставили заводчанам свои палки в колёса. Дело в том, что такие клубы при заводах строить было... просто нельзя, это категорически не разрешалось. Нужна была хитрость, чтобы обойти запрет. И Карлова такую хитрость придумала.

— Я начала строительство материального склада, но фундамент сделали усиленный, с расчётом потом надстроить второй этаж, — вспоминает Тамара Лонгиновна. — Язык, конечно, приходилось держать за зубами, и когда мне говорили: зачем ты делаешь такое мощное перекрытие под крышу, я отшучивалась, мол, для прочности, чтобы стояло долго. Но, разумеется, в голове при этом всё время держала будущий клуб.

Года через два, когда материальный склад давно был сдан в эксплуатацию, и всё утихло, не привлекая к строительству лишнего внимания, заводчане всё-таки надстроили второй этаж, и у предприятия появился свой клуб. Там выступали и Марк Фрадкин, и Иосиф Кобзон, и Лев Лещенко, и Михаил Боярский, и Людмила Зыкина, и Валентина Толкунова, и многие советские композиторы.

— Очень жаль чёрного рояля, который стоял у нас в клубе, — вздыхает Тамара Лонгиновна. — На его крышке были росписи всех этих знаменитостей. Это была заводская реликвия.

Многие годы технико-экономические показатели работы «Стрижамент» оставались лучшими среди предприятий города, края, Минпищепрома СССР. Работники завода неоднократно награждались почётными грамотами, дипломами, медалями.

Но главным детищем Карловой, в которое она вложила свой труд и свою душу, стала горькая настойка и бренд «Стрижамент», которым сегодня по праву гордится Ставропольский край. Процесс создания уникальной композиции напитка занял около трёх лет. В начале 1979 года авторы подали заявку в Госкомитет СССР по делам изобретений и открытий на получение свидетельства и патента. Изобретённая настойка получила высокие оценки на всех закрытых центральных дегустационных комиссиях, и была рекомендована к производству как новое по всем позициям, оригинальное изделие. Также «Стрижамент» был одобрен в высших инстанциях руководящих органов города и края.

Забегая вперёд, скажем, что сама Тамара Лонгиновна на своём изобретении почти ничего не заработала. Тогда как на Западе при схожих обстоятельствах она давно могла бы стать миллионером. Но в то время в СССР не было частной собственности, тем более на производство алкоголя, поэтому авторы «Стрижамент» безвозмездно передали все права заводу, а от количества разлитого и реализованного напитка получали мизерные ежегодные вознаграждения.



Орден Октябрьской Революции



Удостоверение ветерана Великой Отечественной Войны Т. Л. Карловой



Удостоверение к медали «За участие в Великой Отечественной войне»

Ещё одна гордость Тамары Лонгиновны — скромная медаль, которой она награждена за участие в Великой Отечественной войне. Победа 1945-го подарила будущее всем нам. Сделала возможным все наши последние достижения и заслуги. Тамара Карлова была искренне счастлива, что в той Великой Победе есть и частица её участия. (44)

Несостоявшееся разоблачение

С именем Тамары Карловой связана ещё одна почти детективная история. Её отголоски в Ставрополе можно услышать и сегодня. Возможно также, этот случай стал первым предвестником надвигающихся грозных времен 90-х.

В 1986 году, накануне открытия XXVII съезда КПСС, Тамару Лонгиновну, как и ряд других работников завода привлекли к уголовной ответственности якобы за хищение государственной собственности в особо крупных размерах!

«Статья 92. Хищение государственного или общественного имущества, совершенное путём присвоения или растраты либо путём злоупотребления служебным положением, причинившее крупный ущерб государству или общественной организации, — наказывается лишением свободы на срок от шести до пятнадцати лет с конфискацией имущества или без таковой и лишением права занимать определенные должности или заниматься определенной деятельностью». Уголовный кодекс РСФСР от 27.10.1960 г.

Это было серьёзнейшее обвинение — преступление против социалистической собственности!

— Когда я узнал, что Карлову арестовали, я сначала не поверил! — вспоминает Иван Алексеевич Щипакин. — Уверен, это стало результатом чьей-то подковёрной борьбы, кто-то под кого-то «копал», а Тамара Лонгиновна — пострадала. Время было такое, искали компромат, КГБ усиливало своё влияние. Ко мне тоже подсылали корреспондентов, чтобы затем выдать якобы «разоблачительные» материалы. Но всё, что выходило в печать, была просто клевета. Меня продолжали проверять, написали галиматью, в которой высшее руководство почему-то не стало разбираться, а приложили эти справки «к делу». Но в итоге всё обошлось.

Некоторые современники усматривали в случившемся результат давнего противостояния в тогдашнем руководстве Ставропольского крайкома партии. Поговаривали, что с этой историей даже как-то связано имя Фёдора Давыдовича Кулакова, предшественника Михаила Сергеевича Горбачёва на посту первого секретаря Ставропольского крайкома партии.

Своеобразной точкой пересечения Горбачёва, Кулакова и Карловой стала всё та же ставропольская возвышенность Стрижамент. На Стрижаменте по указанию Михаила Сергеевича было решено построить Дом отдыха для Кулакова, сегодня — это так называемая правительственная дача. Строительство шло своим чередом,

Герой Советского Союза — высшая степень отличия СССР. Почётное звание, которого удостоивали за совершение подвига или выдающиеся заслуги во время боевых действий, а также, в виде исключения, и в мирное время. Для героев Советского Союза был введён ряд существенных льгот. После распада СССР звание было упразднено.

В настоящее время в России существует звание «Герой Российской Федерации».

Юридически герои Советского Союза имеют те же права, что и герои России.

а материальное обеспечение — выпить, закусить, — полностью возлагалось на Ставропольский ликёро-водочный завод и его директора Тамару Карлову. Дом отдыха получился шикарным, сделали бассейн, устроили финскую баню, поставили охрану, провели дорогу. Но Кулаков, говорят, там никогда не бывал. Подарок Горбачёва он словно не заметил.



Фёдор Давыдович Кулаков

Фёдор Давыдович Кулаков (4 февраля 1918, родился в селе Фитиж (ныне Львовский район Курской области) — 17 июля 1978, Москва) — советский партийный и государственный деятель. В 1960 – 1964 гг. — Первый секретарь Ставропольского крайкома КПСС. Участвовал в событиях осени 1964 года, повлёкших отставку Н. С. Хрущёва (у него собирались члены Политбюро). Скоростижно скончался в ночь на 17 июля 1978 года от паралича сердца после семейного скандала. Был кремирован, урна с прахом помещена в Кремлёвской стене на Красной площади в Москве. На траурном митинге выступал М. С. Горбачёв, ставший преемником Кулакова на посту секретаря ЦК по сельскому хозяйству. Кулаков рассматривался как один из возможных преемников Брежнева. Именем Кулакова назван проспект в Ставрополе.

— Кулаков погиб при загадочных обстоятельствах, якобы от сердечного приступа, — говорит Иван Алексеевич Щипакин. Но я уверен, что его убрали. Он был кандидатурой № 1 на замещение Брежнева. Но старая когорта решила его убрать, потому что он был самый молодой, самый энергичный. Это был уникальный секретарь крайкома, после его смерти выяснилось, что на сберкнижке Фёдора Давыдовича не было ни рубля, так сказать, стяжательством не занимался.

Недоброжелатели Горбачёва уверяли, что ранняя смерть Кулакова открыла ему дорогу наверх. Иначе он так и остался бы в Ставрополе. Однако в реально-



Секретарь ЦК КПСС Ф. Д. Кулаков и первый секретарь Ставропольского крайкома партии М. С. Горбачев в Благодарненском районе. 6 июня 1974 года

сти молодого и перспективного партийного работника к тому времени уже несколько раз пытались перевести в Москву. Андропов намеревался взять Михаила Сергеевича к себе, в КГБ — заместителем председателя по кадрам. Горбачёв имел шансы со временем возглавить Комитет госбезопасности.

Однако всё это сегодня — только догадки. Достоверно известно лишь, что следствие по делу Тамары Карловой шло более 5 лет. В камере она провела 640 дней и 640 ночей.

— Это время было тяжелейшим испытанием для всей нашей семьи, — вспоминает сын Тамары Лонгиновны Максим Карлов. — Когда маму, наконец, отпустили, и она вышла из стен следственного изолятора, я был поражён, увидев её седые волосы! Мама словно вдруг постарела на несколько десятков лет... Но она сильный человек. Другой бы на её месте навсегда сломался, а она нашла силы жить дальше с гордо поднятой головой!

Все действия следственных органов МВД СССР, документальные и фактические данные подтвердили, что



Михаил Сергеевич Горбачев

все ценности на заводе — в сохранности, недостачи, потерь, убытка — нет. Также подтвердилось, что по всем позициям имеется фактическая экономия и сверхплановая прибыль. И сфабрикованное уголовное дело было прекращено. Лопнуло как мыльный пузырь.

По словам самой Тамары Лонгиновны, при личной встрече в 2004 году Горбачёв высказал догадку, что это заказное дело было создано специально по заданию его политических противников в высших кругах власти, чтобы скомпрометировать его, как бывшего первого секретаря Ставропольского крайкома КПСС. И попросил прощения...

— За что же я страдала? Ни за что? — спросила его Карлова. — Ты же сам юрист, как ты мог допустить, чтобы меня привлекали к ответственности за хищения, когда всё на заводе на месте!? Это всё равно, что человека привлекают к ответственности за убийство, а убитого нет!

— Это была политическая интрига, — сказал Михаил Сергеевич. — За мной охотились. Если бы я вмешался, то было бы ещё хуже!

Может быть, это и так, может быть, и нет. Кроме Горбачёва, перед Карловой никто не извинился, несмотря на то, что от уголовного дела, шитого белыми нитками, не осталось и следа. Не было и судимости. Её биография по-прежнему оставалась без тёмных пятен, как и тогда, в далёком 1964-м, когда на закрытых заседаниях партбюро решался вопрос о её назначении директором Ставропольского ликёро-водочного завода.

— Она всё равно ни на кого не держит зла, — уверен Иван Щипакин. — Единственная её «отрицательная» черта — она во всех видит только хорошее. Да и какие могли быть хищения, она ведь человек удивительный, в том плане, что только людям, а не себе. Знаете, чем мне больше всего запомнился мой 50-летний юбилей? Тогда отмечали без особых подарков, скромно, но Тамара Лонгиновна приехала и привезла коробку «Стрижамент». Я говорю: ты чего? А она: это все моё, я купила, у меня есть чек! Так что это не за счёт завода, а мой личный подарок!

Так закончилась эта история с несостоявшимся «разоблачением» Тамары Карловой. Однако их отношения с Михаилом Горбачёвым, а также обстоятельства, в которых создавался легендарный напиток «Стрижамент», заслуживают истории отдельной. (45)

«Стрижамент» и Михаил Горбачёв

Создание знаменитой горькой настойки, ознаменовавшей в истории завода совершенно новый этап и давшей название предприятию, тесно переплетено с судьбой другой — живой ставропольской легенды.

В мире всё связано. Подобно тому, как Горбачёв сыграл свою роль в судьбе горькой настойки, «Стрижамент» сыграл свою роль и в жизни знаменитого советского генсека. Горбачёв противился самому названию настойки, а «Стрижамент» позднее устоял перед напором недоброжелателей первого и последнего советского президента, после его ухода с властных постов.

Сегодня для многих имя Горбачёва связано с тремя обстоятельствами и фактами: перестройкой СССР, закончившейся его распадом, крахом мировой социалистической системы и окончанием холодной войны; вводом в СССР политики гласности, свободы слова и печати; а также выводом советских войск из Афганистана в 1989 году. Но мы посмотрим на жизнь Михаила Сергеевича в несколько иной плоскости. И у нас есть на это свои причины.

Дело в том, что если бы Горбачёв в своё время не пошел на повышение из Ставрополя в Москву, быть бы настойке «Стрижамент» — «Юбилейной». А как назывался бы в таком случае сам завод, сложно себе и представить. Но в мире, повторяем, всё взаимосвязано. Рождение настойки и её имени проходило в тесной связи с политическими интригами тех лет.

Саму идею — создать новый, авторский напиток, а заодно и обновить ассортимент, директору Ставропольского ликёро-водочного завода Тамаре Карловой подсказал её коллега — руководитель аналогичного предприятия в Краснодарском крае — Валентин Козлов. Предложение затронуло профессиональное самолюбие и накрепко засело в памяти. Однако сказать — легко, а сделать — сложнее.

Вместе с технологом завода Софьей Михайловной Кругляковой и Идой Ивановной Горбань Тамара Карлова стала совершать регулярные поездки на природу в поисках новой рецептуры. Действовали, во многом полагаясь на чутьё и интуицию. Собирали разные травы, сушили

*Михаил Сергеевич
Горбачёв родился 2 марта
1931 года в селе Привольное
Красногвардейского района
Ставропольского края.
Глава КПСС и Советского
Союза. Первый и последний
в истории Президент СССР.
В сентябре 1966 года был
избран первым секретарём
Ставропольского
горкома партии. С августа
1968 года — второй, а с
апреля 1970 года — первый
секретарь Ставропольского
крайкома КПСС.*



Гора Стрижамент

ли, настаивали, смешивали, экспериментировали. Это было похоже на поиски «философского камня» алхимиками. И подобно тому, как «философский камень» должен был превращать железо в золото, новый напиток, как ожидалось, должен был превратить ставропольский завод в лидера отрасли.

Во время одной из таких экспедиций за травами Тамара Карлова и её коллеги отправились на гору Стрижамент. Поискать травы у Чёрной речки посоветовали местные жители, знавшие толк в народных рецептах и целебных снадобьях.

Это было во времена строительства на горе уже упомянутой знаменитой «правительственной дачи», где до сегодняшнего дня любит проводить время руководство Ставропольского края. Но популярностью у партийной элиты тех лет уникальные природные места пользовались не меньшей, а, пожалуй, и большей, чем сейчас.

Сколько ещё тайн хранит Стрижамент, сказать сложно, но одну из них гора всё-таки открыла технологам Ставропольского ликёро-водочного завода. Ею оказалась

волшебная комбинация девяти природных компонентов, создававшая неповторимый вкус и аромат нового напитка. Определённые нотки природное сырьё вносило и в алкогольное опьянение, отчасти его усиливая.

То, что Тамаре Карловой и её единомышленникам удалось создать что-то действительно особенное, стало ясно уже после первых проб новой настойки. Дегустационная комиссия поставила ей высший балл. Пищевую отрасль на Ставрополье в начале семидесятых годов курировал Виктор Алексеевич Казначеев, который, предварительно отведав настойку сам, повёз её на пробу Горбачёву.

Михаил Сергеевич пробу настойки произвёл на семейном ужине с Раисой Максимовной. Сложно сейчас сказать, кому из них она понравилась больше, но легендарная чета напиток одобрила. И тут-то Горбачёв спохватился: «А как же называется новый напиток?». Выяснилось, что названия у настойки пока что нет. Тогда будущий генсек СССР решил перехватить инициативу и дать имя понравившемуся напитку.

Шёл 1975 год, не за горами был двухсотлетний юбилей со дня основания Ставрополя. В духе традиций тех лет, Михаил Сергеевич предложил назвать настойку в честь этого события — то есть «Юбилейной». Авторам напитка такое «новаторское» предложение, конечно, пришлось не по душе. Сколько уже было в стране «Юбилейных» сигарет, печенья, галет, зубного порошка и почтовых марок. Но прямо перечить первому секретарю Ставропольского крайкома партии, имевшему в крае громадное влияние, никто не посмел.

Словом, на первой этикетке, украсившей бутылки с настойкой, так и было написано: «Юбилейная». Художник, работавший над ней, даже подготовил несколько вариантов. Говорят, что кое-где ещё остались коллекционные образцы «Стрижамент» с первоначальным названием. Но у «Юбилейной» горькой дела не заладились.

Документы на новый напиток за подписью Горбачёва Тамара Карлова повезла в Москву для утверждения на высшем уровне. Таким уровнем было отраслевое министерство, контролировавшее работу всех ликёро-водочных заводов СССР. Однако случился казус. Министр отведал настойки, похвалил, но... называть её «Юбилейной» строго запретил. Мол, в стране городов много, и если каждый начнёт называть новый напиток в

*Стрижамент — гора
в центре Предкавказья
в Ставропольском крае,
высшая точка
Ставропольской возвышенности.
Высота — 831 метр.
Название происходит от
крепости, основанной на
горе в 1794 году и носившей
иностранный имя ретраншемент
(укрепление), переделанное
русскими на Стрижамент.*



Этикетки продукции завода
«Стрижамент»

**Виктор Алексеевич
Казначеев (1935 – 2010) —
советский партийный
и государственный деятель.
С 1974 по 1976 годы — первый
секретарь Ставропольского
горкома КПСС,
с 1976 по 1985 годы — второй
секретарь Ставропольского
крайкома КПСС. Почётный
гражданин Ставропольского
края и города Ставрополя.**

честь своего юбилея, то от «Юбилейных» водок, настояек и ликёров у покупателя голова пойдёт кругом. «Ищите другое название!» — сказал он.

С этим пожеланием Тамара Лонгиновна и вернулась в Ставрополь. Ситуация, по правде говоря, была щекотливой. С одной стороны, ссориться с Горбачёвым, настаивавшим на «Юбилейной», никто не хотел. С другой, официально увидеть свет под такой маркой новая горькая настойка не могла по причине запрета из Москвы.

Тем временем, 200-летний юбилей краевого центра неотвратимо наступил. Горькую настойку с «Юбилейной» этикеткой пришлось выпустить. Как говорится, под сурдинку, широко не афишируя это событие. Полуподпольный выпуск настойки продолжался почти с полгода, и всё это время о другом названии Михаил Сергеевич не хотел даже слышать.

Тайком над Горбачёвым, конечно, шутили. Как заводчане, так и краевая партийная элита. Виктор Казначеев — второй секретарь Ставропольского крайкома КПСС, занимавшийся вопросами развития промышленности, — приговаривал, что ликёро-водочный завод выпускает напиток, которого на самом деле нет.

В каком-то смысле так и было. «Юбилейной» не было в официальном прейскуранте, а «Стрижамент» пока что существовал лишь в планах и фантазиях. Кстати, любимую «Юбилейную» Горбачёв возил в Москву, и активно угощал ею знакомых и коллег. Знал ли об этом министр, требовавший другого названия? Возможно, по счастливому стечению обстоятельств горбачёвское угощение ему так и не попало, иначе скандала было бы не избежать.

Однако все понимали, что долго так продолжаться не может. Настойка становилась всё популярнее и крайне нуждалась в официальном названии. И однажды оно пришло.

Это случилось во время одной из встреч в правительственной даче на горе Стрижамент, в которой принимала участие Тамара Карлова. Присутствовали при этом и уже упомянутый Виктор Казначеев, и помощник Горбачёва — Николай Ильченко. За ужином к столу подали горькую настойку.

— Снова пьём «Юбилейную», которой... нет, — поднял рюмку Казначеев.

— А давайте назовём настойку «Стрижаментом»? — вдруг предложила Тамара Лонгиновна.

Сидящие за столом переглянулись. Было заметно, что идея сразу пришлась всем по вкусу. В слове «Стрижамент» было всё — и история, и современность, и местный колорит, и указание на природную основу компонентов, и ещё что-то такое, что делало название звучным и выделяющимся на фоне других.

На следующий день тайком от Горбачёва Казначеев вызвал к себе директора Минераловодской типографии и поручил разработать новую этикетку настойки под названием «Стрижамент». Новое в буквальном смысле слово в мире советского пищевого производства тех лет вдохновило художников. Этикетку создали быстро. Окончательные штрихи в её дизайн внесла лично Тамара Лонгиновна Карлова. Так появился сегодня знакомый всему Югу России знаменитый логотип с крепостной стеной, пушками и немного непривычным в те годы шрифтом.

Довольная результатом, Тамара Карлова снова отправилась в Москву на утверждение напитка, получившего новое название. Собственно, таких поездок пришлось совершить даже несколько, пока «Стрижамент» окончательно не стал «Стрижаментом». Можно было праздновать победу — родился новый бренд, которому предстояла долгая и интересная жизнь. Вот только... что сказать Михаилу Сергеевичу?

То, что горбачёвская «Юбилейная» теперь зовётся совсем иначе, от будущего генсека долго скрывали. Но, разумеется, шила в мешке не утаишь, и правда всё равно выплыла наружу.

— Кто разрешил?! — возмутился Горбачёв. Однако оспаривать мнение министра СССР, утвердившего «Стрижамент» своей визой, он не стал. В ту пору уже шёл 1978 год, Горбачёв к этому времени собирался уезжать в Москву, и ему было не до выяснения отношений с руководством Ставропольского ликёро-водочного завода.

Впрочем, довольно скоро Михаил Сергеевич к другому названию привык. Более того, как и прежнюю «Юбилейную», новый «Стрижамент» Горбачёв всё также возил в столицу, нахваливая ставропольский продукт. В годы, когда реклама и промо-кампании практически не существовали, такая инициатива Горбачёва, безусловно, сыграла свою роль в продвижении «Стрижамент» на столичный рынок.

В ноябре 1978 года Михаил Горбачёв был назначен секретарём ЦК КПСС. Пост генерального секретаря, главы СССР в те годы занимал Леонид Ильич Брежнев.



Этикетки продукции завода
«Стрижамент»

Леонид Ильич Брежнев — советский государственный, политический, военный и партийный деятель, занимавший высшие руководящие посты в советской государственной иерархии в течение 18 лет: с 1964 года и до своей смерти в 1982 году.



Леонид Ильич Брежнев

Начиная с этого времени, Тамара Карлова знала обо всех совершающихся и даже готовящихся поездках Леонида Ильича. Благодаря Горбачёву, вкус «Стрижамент» скоро узнало всё политбюро. И от помощников Брежнева в Ставрополь регулярно приходили

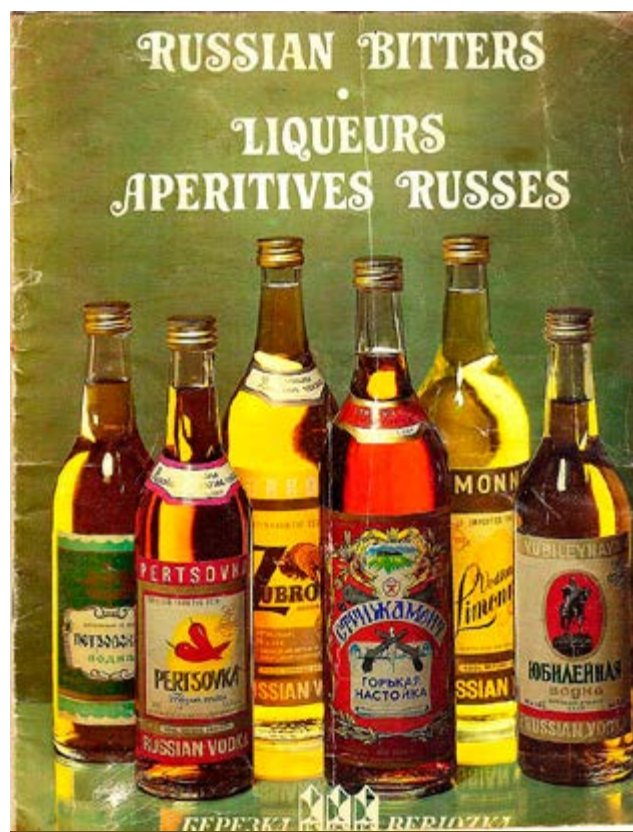


Магазин «Березка», г. Москва

телеграммы с требованием отправить столько-то ящиков горькой настойки на ту или иную спецбазу, близкую к местопребыванию генсека. При этом Карловой поручалось лично проверить каждую бутылку. Уверенность в качестве и безопасности продукта должна была быть стопроцентной.

Но не только Брежнев жаловал «Стрижамент», этот напиток в Москве полюбили многие. К слову, ставропольская настойка до сих пор высоко котируется в знаменитом буфете Российской Государственной Думы. А в конце семидесятых-начале восьмидесятых годов «Стрижамент» можно было купить практически в каждой столичной гостинице.

Как вспоминает подруга Тамары Карловой, руководитель ставропольского «Горпромторга» тех лет Надежда Ивановна Фартушина, «Стрижамент» всегда был в ресторане популярной гостиницы «Москва». Там Надежда Ивановна регулярно останавливалась, когда приезжала по делам в Москву. Ряд вопросов, связанных с продвижением и реализацией ставропольской продукции, нужно было решать лично с Николаем Васильевичем Мартыновым — заместителем председателя Совмина



Советские рекламные плакаты для магазина «Березка»



Леонид Ильич Брежнев за охотничьим столом

СССР, председателем Государственного комитета Совета Министров СССР по материально-техническому снабжению.

В последний раз директора Ставропольского завода «Стрижамент» Тамару Карлову судьба свела с Горбачёвым спустя уже много лет. Позади были события, связанные с преследованием Карловой правоохранительными органами и поисками несуществующих хищений. Горбачёв и сам пережил сложные времена, осунулся и постарел.

— Я очень рад встрече с тобой, Тамара, — тепло сказал Михаил Сергеевич своей старой знакомой, словно и не было этих прошедших десятилетий, навсегда изменивших ход истории. Это дружеское обращение было приглашением забыть все старые обиды. В семидесятые годы он обращался к Карловой не иначе, как Тамара.

— Тамара, я от всей души желаю тебе долгих-долгих лет счастливой жизни, — продолжал Горбачёв, пока Тамара Лонгиновна доставала приготовленный заранее подарок. Это была бутылка «Стрижамент».

— У меня стоит такой в баре, — пошутил Михаил Сергеевич, жестом отказываясь от презента.



Первый президент СССР, Михаил Сергеевич Горбачев и Тамара Лонгиновна Карлова, 2004 год

— Такой, да не такой, — ответила Карлова. — Это не обычная настойка, а выпущенная к 25-летию её изобретения, с моей фотографией на этикетке.

— В таком случае, можно мне две?.. — протянул руку Горбачёв.

— Нет, — Тамара Лонгиновна улыбнулась. — Только одну! Тогда мой подарок будет ещё более ценным.

Юбилейный «Стрижамент» Михаил Сергеевич забрал с собой. Больше с Тамарой Карловой лично они не виделись. А фото этой встречи до сих пор хранится в заводском музее.



Юбилейный выпуск настойки «Стрижамент»

«Я уверена, в создание превосходной композиции ингредиентов «Стрижамент» и его художественного оформления были вложены колоссальные усилия, азарт изобретательности, новизны и, главное, душа. Это подтвердило время и, в первую очередь, высокая оценка покупателей. «Не было бы Карловой, не было бы «Стрижамент», — так говорят ставропольцы, а в народной молве — правда».

Т. Л. Карлова

ПОСЛЕДНИЙ АНТИАЛКОГОЛЬНЫЙ НАЕЗД

Глава 5

«Перестройка, перестройка,
Взбаламучена страна,
Ты за водкою постой-ка,
Окосеешь без вина».

Из частушки 80-х годов XX века



Шоковое отрезвление

Пришло время рассказать о горбачёвской антиалкогольной реформе, эхом отозвавшейся и на ставропольском заводе «Стрижамент».

В основу новой государственной антиалкогольной политики были положены старые методы — запреты и ограничения. Начиная с 1986 года, планы экономического и социального развития СССР предусматривали ежегодное сокращение объёмов производства водки и ликёро-водочных изделий. К 1988 году планировалось полностью прекратить выпуск плодово-ягодных вин. Были существенно повышены цены на спиртные напитки, пересмотрены правила торговли ими, ужесточены наказания за нарушение антиалкогольного законодательства. Словом, «наступление на пьянство, — как писали газеты того времени, — началось по всему фронту».

Часть предприятий, специализировавшихся на производстве водки, вообще была закрыта, а многие винные заводы перешли на производство безалкогольных напитков. Пострадала и пивная отрасль. Власти закрыли или перевели на выпуск кваса значительную часть пивоваренных предприятий. Шло сокращение площадей, занятых техническими сортами винограда (винными, столово-винными и т. д.). Безжалостно вырубались даже уникальные элитные лозы. В результате, в некоторых регионах площади виноградников сократились чуть ли не наполовину. Пострадало и благодатное Ставрополье.

Реформа длилась всего три года (1985 – 1987), но её последствия оказались более опасными и далеко идущими, нежели результаты всех предыдущих антиалкогольных кампаний вместе взятых. К 1985 году в стране действовало 187 спиртовых заводов общей мощностью 103,4 миллиона декалитров продукции в год и более 120 ликёро-водочных заводов и цехов мощностью 221 миллион декалитров. Всего за три года объём производства алкогольной продукции в СССР был сокращён в 2 раза, а в России почти в 2,5 раза. Были перепрофилированы 83 спиртовых и 14 мощных ликёро-водочных заводов.



Горбачевский вино-водочный «хвост»



Антиводочный марш молодежи

Изменения в сфере производства алкоголя привели к тому, что в первые три года после принятия постановления в государственный бюджет поступало примерно на 6 миллиардов рублей меньше, чем в среднем за четыре предшествовавших реформе года. Кроме сокращения собственного производства было разорвано множество контрактов на поставку алкогольных изделий из-за рубежа, что также приводило к многомиллиардным убыткам.

Разумеется, всё это быстро привело к сокращению продаж алкогольных напитков в несколько раз. Одновременно, решением властей были принудительно закрыты все пивные, бары, рюмочные; запретили продажу алкоголя в кафе и многих ресторанах.

Дефицит алкоголя, как это уже бывало прежде, спровоцировал повсеместное самогонование. Самогон в народе гнали из чего угодно, но всё-таки главным алкогольным продуктом был сахар. Так что, вскоре начались



Заметка в газете «Макеевский рабочий» за 1985 год

С 1986 года начал издаваться общественно-политический и научно-популярный ежемесячный журнал «Трезвость и культура» — орган возрождённого Общества борьбы за трезвость. В первом его номере «для широкого обсуждения» было предложено стихотворение Андрея Вознесенского, из которого запомнились такие строки: «Странен мир безалкогольный. И стоят среди страны, как холмы без колоколен, безбутыльные столы... Набирает правда силу. Вся надеждами полна протрезвевшая Россия, ясноглазая страна».

серьёзные перебои и с этим продуктом, сахар стали продавать по талонам.

Винные магазины, открывавшиеся лишь с 14 часов, осаждали толпы страждущих, в которых в буквальном смысле слова гибли люди. Водкой и вином из-под полы торговали не только продавцы, но и таксисты, проводники, дворники, уборщицы, словом, любой, кому предоставлялась такая возможность. При этом нелегальные цены на водку превышали государственные минимум в 2 – 3 раза.

Несмотря на борьбу с алкоголизмом, пьянство только росло. Из магазинов и аптек исчезли все спиртосодержащие жидкости: алкоголики перешли на одеколоны, лосьоны, средства для мытья окон, лаки, клей, и т. п. Увеличилось число наркоманов и токсикоманов.

В итоге жёсткие ограничения и запреты в сфере производства и реализации алкогольных напитков привели к расстройству финансов и огромному дефициту государственного бюджета, а также дали сильнейший толчок к инфляции. Антиалкогольной пропаганде уже никто не верил.



Разгар борьбы с самогонованием

В 1988 году к административной ответственности было привлечено 414 тысяч подпольных производителей спиртного, к 9,7 тысячи человек были применены меры общественного воздействия, 13 тысяч наказаны в уголовном порядке, у нарушителей было изъято 325 тысяч самогонных аппаратов и около 4 миллионов литров спиртного домашней выработки.



Реалии антиалкогольной кампании

Согласно результатам исследований, проведённых в конце 1987 года в 17 регионах страны, более 90% опрошенного взрослого населения, несмотря на государственный «накат», не собирались отказываться от спиртного. Если в 1987 году саму возможность ликвидации пьянства скептически оценивали лишь 19%, то в 1988 году доля скептиков составила уже 80%.

Конец кампании, в отличие от её начала, был тих и скромен. Постановление ЦК КПСС от 12 октября 1988 года, осудившее «административно-волевые методы решения проблемы», было воспринято в обществе как объявление окончания антиалкогольной борьбы. Месяцем раньше, в сентябре 1988 года, «в целях снятия целого ряда негативных последствий реформы», Совмин СССР принял решение о наращивании объёмов производства виноводочной продукции и отмене некоторых ограничений в торговле спиртными напитками. В результате уже в 1988 – 1990 годах производство водки и ликёро-водочных изделий увеличилось. В 1990 году постановление о борьбе с пьянством окончательно было признано ошибочным.

Приказано выжить!

Время антиалкогольной кампании стало сложным испытанием в судьбе ставропольского «Стрижамент».

Главный технолог предприятия И. И. Горбань вспоминала о тех годах: «Завод срочно отправлял поставщикам спирта телеграммы о прекращении его приёма, несмотря на заключённые договоры. Весь заводской двор был забит стеклопосудой из приёмных пунктов и стеклозаводов, которую вскоре стали бить, а деревянную тару — сжигать. В 1986 году Ставропольский ликёро-водочный завод объединили с пивзаводом, винзаводом, кондитерской фабрикой и ремонтно-механическим заводом в одно предприятие под названием Пищевой комбинат «Ставропольский». Выпуск водки сократился до 10% от прежней мощности. Кроме водки, стали выпускать фруктовые сиропы. Но спрос на них был очень незначительным».

Об этой стремительной реорганизации вспоминает и главный инженер завода Врублевский В. М.: «В конце 1986 года было решено: на базе Ставропольского ликёро-водочного завода создать единое предприятие — Ставропольский пищекомбинат. Его руководство, тем не менее, находилось на ликёро-водочном заводе».

Директором ставропольского завода «Стрижамент» с 1986 по 1994 годы был Андрей Васильевич Вороновский. В том, что предприятие выжило в сложнейших условиях, безусловно, есть его немалая заслуга. По его собственному признанию, спасало хорошее «наследство», доставшееся от прежнего руководителя.

«Сам начинал работать на производстве грузчиком в 16 лет, прошёл все этапы. В 70-е годы пошёл работать на мясокомбинат компрессорщиком, а в 28 лет уже стал главным инженером предприятия, — вспоминает сегодня Андрей Васильевич. — Я всегда очень много работал, и впоследствии, когда кто-то жаловался, что ему мало платят, давал такой совет: сделай так, чтобы ты стал незаменимым работником, а потом скажи, что собираешься уходить».

Когда началась перестройка, ушёл мастером на завод «Стрижамент», а потом партия меня поставила директором предприятия. Я не стал никого менять, сохранил прежнюю команду: от главного технолога до секретарши. Это был отличный, вышколенный и воспитанный Тамарой Лонгиновной Карловой коллектив!

Пять следственных групп побывали на заводе в этот период, расследуя дело Карловой. Когда я приходил на предприятие, специально были сломаны все экономические связи, чтобы запутать людей. Но в те годы пище-



Лихие 90-е

вую промышленность в Ставрополе курировал Евгений Яковлевич Письменный. Он нам помог. Кроме того, благодаря его усилиям, мы быстро смогли перейти на новые бутылки, отказавшись от старых, из зелёного стекла. Таким образом, мы были готовы конкурировать в новых рыночных условиях». (46)

Перед новым руководителем стояла главная задача — сохранение завода в период антиалкогольной кампании в стране. Из горкома партии уже приходили указы — срезайте все линии, останавливайте производство. Но выход был найден.

«Я подготовил бумагу и поехал с ней в Москву, что завод «Стрижамент» — чуть ли не оборонное предприятие, которое в условиях военного времени должно готовить бутылочные зажигательные смеси для борьбы с танками. То есть настоящее предприятие МОплана, плана по мобилизации, — хитро улыбается Андрей Вороновский. — Сами знаете, сказал я, у нас юг, Турция рядом, если что, будем разливать зажигательные смеси. Это нас и спасло, на нашем предприятии не срезали ни одну производственную линию. Всего их было шесть. В период перестройки работали день и ночь, на ликёро-водочном производстве трудились свыше двухсот человек. В это время другие предприятия стояли законсервированными. А мы сумели сохранить поставки спирта. Лучшую водку и горькую настойку «Стрижамент» поставляли в Белый дом и во все московские театры. В антракте в знаменитом «Большом» можно было выпить не коньяка, а именно «Стрижамент». В период перестрой-

ки также удалось построить многоквартирный дом для работников, действовали социальные программы». (47)

Существовать в составе пищекомбината «Стрижаменту» довелось недолго. После того, как в 1990 году антиалкогольное решение 1985 года было признано ошибочным, начался трудный процесс восстановления репутации и престижа отечественного водочного производства.



Создание акционерного общества

Вернемся в начало 90-х годов. Начинался этот период, кстати, довольно успешно, о чём говорит обнаруженная в архиве небольшая речь директора завода Андрея Вороновского по случаю наступающего нового 1993 года: «Поднимая бокал со «Стрижаментом», позвольте поздравить Вас от имени коллектива комбината с Новым годом и Рождеством и пожелать Вам отменного здоровья, благополучия и счастья! «Стрижамент» стал визитной карточкой Ставрополя. Трудно представить ставропольца, едущего в гости без этого напитка. Во вкусе, аромате выражена солнечная июньская пряность наших лугов и степного раздолья. Этикетка — история и романтика края. Уходящий год был очень трудным, однако нами было выработано на 5 миллионов бутылок больше прошлогоднего. Потребители по праву высоко ценят качество наших напитков. Наступающий год во многом непредсказуем, но гарантирую увеличение выпуска и расширение ассортимента. Будем терпеливыми, мужественными, уверенными и, главное, трудолюбивыми. Только непосредственная с душой работа в поле, на ферме, на заводе — путь к нашему подъёму. С Новым годом, дорогие земляки и гости нашего края!». (47)

Кроме того, в наступившем 1993 году ведомственная лаборатория Ставропольского ликёро-водочного завода стала второй в России, получив право производствен-

В связи с решением правительства о реорганизации промышленных предприятий в Акционерные общества, 12 апреля 1993 года пищевой комбинат «Ставропольский» был преобразован в Акционерное общество открытого типа «Стрижамент».



Этикетки продукции завода «Стрижамент»



Этикетки продукции завода «Стрижамент»

ной техэкспертизы любых отечественных и импортных напитков. Во главе лаборатории стояла Валентина Васильевна Дианова, а начальником аккредитованной лаборатории был Вячеслав Михайлович Врублевский, проработавший на заводе более 40 лет.

«Руководство ликёро-водочного завода, технологи предприятия не могут быть непьющими людьми. Иначе, как они могут иметь представление о качестве и особенностях своей продукции? — шутит Андрей Вороновский теперь. — Мы проверяли качество продукта следующим образом — хорошенько пробуя его вечером и анализируя состояние утром. Если голова не болела, и похмелья не было, значит, водка была хорошей».

Кроме выпуска водки и ликёро-водочных изделий, завод производил спиртованные плодово-ягодные соки крепостью 25 % и реализовывал их для многих предприятий страны. Предприятие выпускало широкий ассортимент водок, ликеров, настоек горьких, сладких, наливок и др. на натуральном растительном сырье. Специалисты завода разработали рецептуры новых водок: «Ставрополь», «Пикет», «Сенгилей», «45 Параллель», «Ермоловская», «Стрижамент», сладкие напитки «Каприз» и «Для милых дам». Все они готовились с точным соблюдением стандартов без привлечения синтетических веществ, и пользовались любовью у покупателей края и за его пределами. Для расширения ассортимента были созданы и запатентованы рецептуры новых горьких крепких настоек: «Дуплет», «За старину», «Туровка», «Ставропольский полдень», «Ставропольский лимон». В их основу были

В 1994 году Комитет РФ по патентам и товарным знакам зарегистрировал товарный знак АОТ «Стрижамент», которым отмечается вся продукция завода. В изображении товарного знака — силуэт ставропольской крепости, скрещенные кремневые пистолеты, перо и свиток, означающие честь и компетентность.

заложены настои лекарственных и пряноароматических трав, корней, семян, морсы рябины, клюквы, шиповника, спиртованные плодово-ягодные соки.

«Мы постоянно искали новые маркетинговые ходы, — объясняет Андрей Вороновский — Например, приезжали в новый город и продавали водку и «Стрижамент» дорожке, чем стоила продукция местных предприятий. Но при этом делали упор на качество нашей продукции, и люди покупали. Также налаживали связи с главами городов и регионов, просили выделить помещение для открытия фирменного магазина «Стрижамент» на взаимовыгодных условиях. Думали даже о посуде. В народе считалось, что водочные бутылки — чистые, и потому годятся для использования в хозяйстве. Такая вот «многообразная» посуда тоже действовала на определённый класс покупателей. Водку брали в бутылках, которые можно было применить для домашних целей. Для клиентов побогаче мы открыли при заводе ресторан «Стрижамент», в помещении старого актового зала. Это был особенный, дегустационный ресторан, где продвигалась только продукция «Стрижамент». Кстати, тогдашний прокурор города Ставрополя обедал только у нас».

Руководство предприятия понимало, что главные активы завода — это люди, профессиональный и сплочённый коллектив. Поэтому социальные программы были в центре внимания даже в самые непростые времена. Безусловно, здесь тоже сыграла свою положительную роль преемственность традиций, перешедших от прежнего директора Тамары Карловой.



Этикетки продукции завода «Стрижамент»



Этикетки продукции завода «Стрижамент»

«В начале 90-х, когда у людей не было денег, мы продолжали давать квартиры работникам нашего предприятия, — приводит пример Андрей Васильевич. — По отзывам людей, первые четыре года зарплаты могли быть и выше, зато в 90-е годы никто не жаловался. Хорошие зарплаты также позволили сохранить на предприятии профессионалов. Вместе с тем, за прогулы, за воровство, за появление в нетрезвом виде — штрафовали, снимали премии. Для этого на проходной завода всегда были трубки-анализаторы. За воровство наказывали особенно жёстко. Но индивидуально разбирались с каждым случаем. Бывало, что если человек начинал пить, то заработную плату получала его жена, а он работал на подсобных работах на заводе, чтобы отработать зарплату, которую потерял. Впрочем, воровать было не выгодно. Даже в самый трудный период это явление на заводе никогда не было массовым, разгильдяйства на «Стрижаменте» просто не существовало. Словом, время то было сложное, но интересное».

В перестроечные и последующие годы с хорошей, качественной водкой в стране было тяжело, и крепкие настойки тогда особенно ценились. Поэтому на продукцию «Стрижамент» был большой спрос, что и позволило заводу относительно легко пережить это время. Было и негласное разделение рынка сбыта, чтобы сохранить производство. В Ставрополь и в край старались не пускать «чужаков». Зато на предприятии всегда были рады гостям, в том числе и знаменитостям.

Так, замечательный советский и российский кино-

актёр Николай Караченцов поначалу удивлялся: разве может быть водка разной на вкус? Но побывав на заводе «Стрижамент», убедился, что может, и научился дегустировать крепкие напитки профессионально. В лаборатории завода дегустировал «Стрижамент» и известный певец Вилли Токарев. Говорят, он и по сей день сохранил о ставропольском предприятии самые тёплые воспоминания.

Война на алкогольном рынке

Казалось, вчерашний ликёро-водочный завод, а теперь АООТ «Стрижамент», ждут новые трудовые успехи. Но новые времена уже несли с собой и новые трудные испытания. В соответствии с постановлением правительства «О мерах по либерализации цен», принятым в декабре 1991 года, цены были отпущены практически на все, кроме жизненно важных для населения товаров — таких, как хлеб, молоко, соль, спички, детское питание, лекарства и пр. В этом же перечне оказались водка и пищевой спирт, на которые сохранилась стабильная, государством назначенная цена. В результате водка с прилавков исчезла — к радости мафиозных структур.

Переход к рыночным отношениям в сфере производства и продажи алкоголя привел к хаосу в этой отрасли. Любой частный производитель или продавец, если он имел специальное разрешение (лицензию), которое легко получал в органах исполнительной власти, мог выпускать собственную водку и торговать ею. Предприятия виноводочной промышленности были мгновенно акционированы. Вложенные деньги, быстро оборачиваясь, приносили баснословный доход. При этом некачественных, низкопробных и просто поддельных водок на российском рынке было гораздо больше, чем настоящих, сделанных в соответствии с традиционной технологией. Многие ликёро-водочные заводы оказались на грани банкротства.

В августе 1993 года был создан новый контролирующий орган: Государственная инспекция по обеспечению



Постановление правительства, подписанное Б. Н. Ельциным, «О мерах по упорядочению производства винно-водочных изделий и пива и торговли этой продукцией» от 4 мая 1992 года отпускало цены на водку и, по сути, ликвидировало государственную монополию на алкоголь.

В дегустационном зале завода «Стрижамент» есть бутылка «Русской водки», на которой — твёрдая, трезвая, лаконичная запись: «Это настоящая водка». И подпись: «Николай Караченцов».



Этикетки продукции завода «Стрижамент»

В июне 1993 года Б. Н. Ельцин издал указ «О восстановлении государственной монополии на производство, хранение, оптовую и розничную продажу алкогольной продукции», в котором предусматривалась система мер по государственному регулированию в этой области.

Прежде всего, они касались упорядочения лицензирования хозяйственной деятельности в сфере производства и продажи алкогольной продукции, установления квотирования производства и отпуска спирта, введения обязательной сертификации алкогольной продукции, контроля за алкогольной рекламой.

государственной монополии на алкогольную продукцию при Правительстве РФ (в дальнейшем изменялся лишь её статус: Федеральная служба, Государственный комитет).

На деле же государственный бюджет в те годы получал налоги только с очень небольшой части потребляемого алкоголя, и в целом рынок алкогольной продукции становился неконтролируемым, более того, значительная его часть имела нелегальный характер.

К концу 1993 года началось постепенное вытеснение легальных производителей с рынка. Начало этому положил крупномасштабный импорт спиртного. Страну залили низкосортным, нередко фальсифицированным алкоголем зарубежного производства. Гремели выстрелы наёмных убийц, взлетали на воздух шикарные автомобили... Объём продаж спиртного в 1995 году резко подскочил — крепких напитков, например, было продано почти в 1,5 раза больше, чем в 1994 году, и это при том, что производство отечественной водки осталось на прежнем уровне.

Развернувшаяся самая настоящая война на алкогольном рынке страны дошла и до Ставрополя. В своём кабинете был убит заместитель директора АООТ «Стрижамент», коммерческий директор предприятия Михаил Назаретов.

Казалось, для «Стрижамента» настают дни благополучия. И вдруг — убийство заместителя директора М. Назаретова, и тень банкротства, нависшая над предприятием.

Бывший главный инженер В. М. Врублевский по этому поводу вспоминает: «Особо губительным для завода оказалось решение государства — разрешить производство и продажу спиртных напитков частным фирмам. Ликёро-водочные изделия стали отпусаться без предоплаты, а частные фирмы и предприятия, получив продукцию, в подавляющей массе тотчас прекращали свою деятельность и не оплачивали полученную партию. Входявшие в состав пищекомбината винзавод, пивзавод, кондитерский комбинат, вышли из него. Завод, имея многомиллионные убытки, объявил себя банкротом. Было введено Арбитражное управление. Но поскольку Арбитражное управление не дало желаемых результатов, наступила следующая стадия — реализация предприятия на конкурсной основе. О введении конкурса на приобретение завода оповещалось в средствах массовой информации. Естественно, что найти покупателя, который бы заплатил за стоимость зданий, сооружений, оборудования и оплатил бы долги продаваемого предприятия, которые составили сотни миллиардов рублей, было фактически невозможно». (48)

Проблемы, возникшие на одном из старейших ставропольских предприятий, сразу же привлекли пристальное внимание журналистов.

Корреспонденты различных изданий следили за перипетиями «Стрижамента» как со стороны, так и принимая участие в акционерных собраниях. Например, журналист Л. Ковалевская в своём исследовании, опубликованном в газете «Вечерний Ставрополь» в октябре 1994 года, писала:

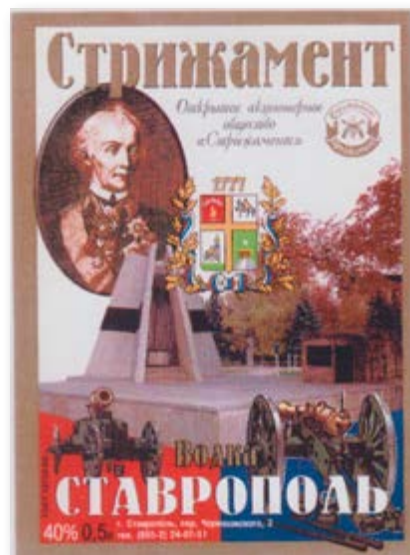
«Финансовое положение «Стрижамента», прямо скажем, незавидное: потребители задолжали ему около 12 миллиардов рублей. Как показала аудиторская проверка, продукция отпускалась под реализацию без предоплаты. Сроки оплаты устанавливались произвольно — от месяца до полугода. В это время вырученную за товар сумму можно было не раз «прокрутить» в коммерческом банке, получив немалую выгоду. Остаётся только гадать, почему так легко шла администрация на столь кабальные условия. Акционеры уверены, что происходило это не без прямой материальной заинтересованности тех, кто подписывал документы об отпуске продукции со склада».

Производство, которое могло быть прибыльным, сдавало свои позиции. В цехах, требующих ремонта, ничего не менялось. Мало того что потребители не рассчиты-





К октябрю 1994 года задолженность АООТ «Стрижамент» перед «Токобанком» составила 12 миллионов рублей. В счёт погашения долга банк описал всё имущество стоимостью 3,4 миллиона рублей.



вались вовремя, некоторые из них и вовсе пропадали. Вероятно, это были подставные фирмы. Случалось и такое, «Стрижамент» выступал поручителем перед банком в получении кредита клиентом для приобретения своей продукции. Но в результате, завод был вынужден выплачивать чужие банковские проценты.

Как подсчитала тогда независимая аудиторская проверка, если бы «Стрижаменту» вернули хотя бы половину долга, то из одних банковских процентов, положив деньги на депозит, можно было бы каждому акционеру ежемесячно выплачивать более чем по миллиону рублей дивидендов.

Осенью 1994 года команда директора Андрея Вороновского подготовила проект постановления, предусмотрительно розданный по рядам в самом начале собрания акционеров «Стрижамент». В нем было сказано, что: «в акционерном обществе проделана определённая работа, давшая положительные результаты». Однако общее собрание акционеров таковых не признало и приняло другое постановление, дав в нём отрицательную оценку деятельности администрации предприятия и выразив недоверие команде бывшего директора. Даже потребовали передачи материалов о злоупотреблениях ряда руководителей в правоохранительные органы. Директором же «Стрижамент» избрали исполнявшего до сих пор эти обязанности В. Рябченко. (49)

Завод же, несмотря на кризис, по-прежнему «держался». В журнале «Ставрополь. Информ» за август 1995 года было опубликовано интервью с главным технологом предприятия И. И. Горбань:

«Сегодня мы вспоминаем хорошо забытое старое. Развитие отрасли было приостановлено лет на 15 – 20, но сейчас мы возвращаемся к выпуску напитков, которые выпускали раньше. Возрождаем старые рецептуры, создаем новые, соответствующие новым вкусам, запросам, словом, новому времени... Сегодня, я считаю, в конкурентной борьбе с импортными изделиями мы начинаем выигрывать. Наша рецептура всегда была хорошей, и она не позволяет «химичить», хотя сейчас многие российские заводы используют химические красители по примеру импортных. У нас основной краситель — жжёный сахар, дающий светло- и темно-коричневые тона, красный цвет получаем от вишни, черники, рябины. Запах дают сушёные плоды, травы, корневища, корки цитрусовых, кофе. Ассортимент у нас очень широ-

кий. Мы выпускаем водки: «Столичную», «Московскую», «Русскую», «Пшеничную», вновь созданную специалистами предприятия водку «Ставрополь». Скоро на прилавки магазинов поступит и водка особая «Сенгилей», приготовленная на спирте-ректификате высшей очистки с добавлением ароматических спиртов, пряноароматических и лекарственных растений, которые смягчают спиртовой запах. Ждём из Санкт-Петербурга заказанную этикетку на эти изделия. Наша испытательная лаборатория — единственная на Северном Кавказе, аккредитованная Госстандартом России на техническую компетентность. Это о многом говорит». (50)

Между тем, с начала 1996 года правительство, опомнившись, попыталось защитить внутренний рынок от импортной алкогольной продукции. Был отменён льготный налоговый режим, повышены таможенные пошлины на ввозимые крепкие напитки. Однако отмена льготного режима привела к резкому скачку объёмов нелегального ввоза алкогольной продукции. Для изготовителей качественной российской водки настали чрезвычайно трудные времена.

Ещё более страшными были людские потери. По разным оценкам, в целом потребление спиртных напитков во второй половине девяностых годов в России увеличилось до 14 – 16 литров абсолютного алкоголя на душу населения в год. Если в абсолютном большинстве стран мира доля крепких напитков в общей структуре потребляемого спиртного не превышает, как правило, 30%, то в России во второй половине девяностых она составляла около 90%, причём, в основном это были низкокачественная водка и самогон.

Взлёт и падение

В связи с отменой ограничений в производстве водки на ставропольском «Стрижаменте» увеличился её выпуск. Стали приобретать оборудование, сырьё, возникла необходимость выделения водочного производства в отдельное предприятие.

12 августа 1996 года ликёро-водочный завод вышел из объединения с кондитерским производством и



К концу 1990-х годов денежные потери государства на алкогольном рынке составили, примерно, 30 – 35 миллиардов рублей ежегодно, что сопоставимо с 10% всей доходной части федерального бюджета 1997 года.





Этикетки продукции завода
«Стрижамент»

В 1999 году
на «Стрижаменте» было
выпущено 83 тысячи де-
калитров спиртного, или
1 660 тысяч бутылок.
В 2000-м было запланиро-
вано произвести 240 тысяч
декалитров.

был образован ликёро-водочный завод под названием Акционерное общество открытого типа «Стрижамент». А затем, в связи с банкротством предприятия, распоряжением краевого Мингосимущества в мае 1999 года было учреждено Открытое акционерное общество «Ставропольский ликёро-водочный завод «Стрижамент».

Согласно Уставу вновь образованного акционерного общества, завод «Стрижамент» сохранил за собой прежний адрес и месторасположение, известное горожанам ещё с XIX века. Предприятие было вправе иметь собственную эмблему, а также зарегистрированный в установленном порядке товарный знак и другие средства визуальной идентификации. Учредителем ОАО «Стрижамент» было Министерство государственного имущества Ставропольского края. Основным видом деятельности завода было признано производство водок и ликёро-водочных изделий.

Со старого завода в новое предприятие перешли 173 человека, а всего было принято 214 человек. В том числе работавших на прежнем предприятии по 20 – 30 лет.

Завод после восьми месяцев простоя вновь заработал. Произошло это в июне 1999 года. Правда, была запущена только одна из пяти линий по производству 20 видов продукции, в том числе новой водки — «Ермоловской».

Завод начал работу без дотаций государства, и в то же время за первые шесть месяцев выпустил продукции на 37 миллионов рублей. Вскоре на заводе запустили двойную систему очистки и умягчения воды «Осмоз». Приобрели мощные импортные фильтры. Водка «Ставрополь» на выставке в Сочи получила золотую медаль.

Конечно же, на предприятии продолжали выпуск горькой настойки «Стрижамент», а также сладких настоек «Каприз», «Рябина на коньяке», «Для милых дам», изготавливаемых на натуральном сырье. Водку на заводе получали из поставляемого спирта, используя молочный сахар.

Свою продукцию завод стал продавать как в старой, так и в новой разнообразной посуде — ёмкостью от ста граммов до пяти литров. Красивую сувенирную посуду заводу предоставляли Гусь-Хрустальный и Польша.

На эти события откликнулась местная пресса. Газета «Аргументы и факты. Северный Кавказ» в 2000 году опубликовала статью «Революция на «Стрижаменте».

«Как могло старейшее в крае предприятие, некогда по праву считавшееся визитной карточкой Ставрополя, превратиться в банкрота? — спрашивала газета и тут же отвечала. — Завод, оказавшийся в столь незавидном положении, не продали с молотка (во многом благодаря губернатору) — специальным постановлением было создано ОАО «Ставропольский ликёро-водочный завод «Стрижамент». Возглавил его известный изобильненский предприниматель, экономист по образованию Андрей Александров. В кратчайшие сроки ему, несмотря на все предсказания провала, удалось сделать почти невозможное: возродить знаменитое производство и вернуть ему былую славу».

Действительно, меньше чем за полтора года «Стрижамент» добился грандиозных успехов. Завод произвёл продукции на 210 миллионов рублей, реализовав в общей сложности около 203 тысяч дал ликёро-водочных изделий, и уплатил в казну 55 миллионов рублей налогов. Сотрудники предприятия, соскучившиеся по работе, воспрянули духом и трудились на славу. Результат: высочайшего качества продукция, неоднократно отмеченная самыми престижными наградами и призами, включая международные.

Ассортимент предприятия в то время уже насчитывал более 30 наименований и постоянно пополнялся. На прилавках фирменных магазинов завода появились бальзам «Стрижамент», горькая настойка «Стрижамент 20 лет спустя», водка «Наша марка» и многое другое.

Писала об успехах ставропольского ликёро-водочного завода и газета «Вечерний Ставрополь». Вот, что можно было узнать из прессы о новинках «Стрижамент»: «Это десертный напиток «Яблочко», на пятьдесят процентов приготовлен из натурального сока. Крепость



Визитной карточкой предприятия, лучшим его произведением, по-прежнему оставалась фирменная горькая настойка «Стрижамент». Свидетельством высочайшего качества продукции «Стрижамент» стала её популярность в специальном столичном комбинате питания, который обслуживал администрацию Президента России. Оценить её по достоинству успели и иностранцы. Немцы и голландцы мечтали о регулярных поставках ставропольского алкоголя. Поступали предложения и из США.



Продукция завода «Стрижамент» вызывала не только зависть у новых заводчиков Северного Кавказа, но и желание использовать бренд в своих интересах. Так в Дербенте начали выпускать водку с этикеткой — «Стрижамент 45 Параллель», добавляя — Новая водка. Выпускали водку и под названием «Стрижамент Люкс», добавляя — 45 Параллель.

его небольшая — 14 градусов. Если разбавить, может получиться очень приятный лимонад с небольшой долей алкоголя. На «Стрижаменте» решили способствовать возрождению старой традиции — пить в приятной компании пунши. Это, как и «Яблочко», не очень крепкие напитки (около 17 градусов), но достаточно сладкие (до 34 – 38 процентов сахара). Их будет три вида: яблочный, алычовый и клюквенный. Так вот, если добавить нарзана, фору даст любому джин-тонику, ведь приготавливаются пунши на натуральной основе». (51)

В новое тысячелетие «Стрижамент» вступил уверенно. Работу предприятия в тот период можно было охарактеризовать как стабильную. Объемы производства постепенно наращивались, расширялась номенклатура, росла фирменная торговая сеть, открывались новые оптовые склады и фирменные секции.

На волне успеха интервью журналу «Экстра» в 2001 году дал тогдашний директор завода Андрей Фёдорович Александров:

«Несмотря на спад производства в 90-е годы, коллектив предприятия старается не снижать ассортимент выпускаемой продукции, не допускать резкого роста цен, — сообщил руководитель завода журналистам. — Сегодня «Стрижамент» выпускает 40% всех крепких алкогольных напитков, производимых в крае. Основной своей задачей я считаю поддержание успехов, традиций и славы старейшего предприятия».

В 2002 году на имя директора ОАО «Стрижамент» Андрея Александрова пришел факс из организационного комитета «ПС – XXI век». За достижения в своей сфере предприятие было удостоено международной награды «Парижская медаль» в номинациях: «Руководитель XXI века» и «Предприятие XXI века». Церемония награждения состоялась в марте 2002 года в Париже.

Казалось, ОАО «Стрижамент» полностью восстановилось. Но наступил 2005 год, и тут тяжелое бремя прошлых проблем, в первую очередь, неоплаты потребителей за произведенную заводом продукцию, как и прочие накопившиеся долги перед кредиторами, привели к финансовому краху предприятия.

Только после того, как фирменный бренд главного напитка «Стрижамент» был приобретён ставропольской группой компаний «Меркурий», начался отсчёт новой истории «Стрижамент».

ПРАЙС-ЛИСТ ОАО Ст. ЛВЗ «СТРИЖАМЕНТ» — 2004 г. Для оптовых поставок				
Наименование	Емк., л	Крепость, %	Цена (руб.)	Цена (руб.) при 100 % предоплате
ВОДКИ:				
«Пикет»	0,5	40	41 – 50	38 – 50
«Сенгилей»	0,5	40	41 – 50	38 – 50
«Ставрополь»	0,5	40	41 – 50	38 – 50
«Ермоловская»	0,5	40	41 – 50	38 – 50
«45 Параллель»	0,5	40	41 – 50	38 – 50
«Стрижамент»	0,5	40	41 – 50	38 – 50
Водки: (0,25)	0,25	40	25 – 50	—
Водки: (0,7)	0,7	40	60 – 00	—
Водки: (0,75)	0,75	40	—	—
Водки: (1,0)	1,0	40	85 – 50	—
Водки: (1,75)	1,75	40	242 – 00	—
ГОРЬКИЕ НАСТОЙКИ:				
«Стрижамент 20 лет спустя»	0,5	40	—	46 – 30
«За старину!»	0,5	43	—	45 – 60
«Стрижамент»	0,25	40	—	27 – 80
«Стрижамент»	0,5	40	—	45 – 30
«Стрижамент»	0,7	40	—	64 – 10
«Стрижамент»	0,75	40	—	—
«Стрижамент»	1,0	40	—	—
«Стрижамент»	1,75	40	—	248 – 50
«Ставропольский полдень»	0,5	40	—	42 – 50
«Туровка»	0,5	40	—	43 – 50
«Ставропольский лимон»	0,5	40	—	44 – 50
«Ставропольский лимон»	0,7	40	—	62 – 00
«Дуплет»	0,5	45	—	44 – 00
«Перцовка» 30 %	0,5	30	—	40 – 00
СЛАДКИЕ НАСТОЙКИ:				
«Рябиновая на коньяке»	0,5	24	—	41 – 00
«Каприз» (шиповник)	0,5	24	—	38 – 70
«Для милых дам» (клюква)	0,5	24	—	38 – 70
Аперитив Цитрусовый	0,5	18	15 – 50	—
Ликёр Кофейный	0,5	30	24 – 00	—
Ликёр Алычовый	0,5	25	20 – 20	—
Пунш Клюквенный	0,5	17	21 – 00	—

ВОЗРОЖДЕНИЕ ЛЕГЕНДАРНОГО БРЕНДА

Глава 6



Новый дом для «Стрижамент»

После объявления Министерством имущественных отношений Ставропольского края о продаже самого крупного на Ставрополье ликёро-водочного завода «Стрижамент» эксперты долго гадали, сможет ли край найти крупного инвестора для предприятия или нет.

На первом аукционе Минимущество уже пыталось продать принадлежащий региону стопроцентный пакет акций ОАО «Стрижамент», однако, аукцион не состоялся, поскольку на него не было подано ни одной заявки. Отчасти потому, что у всех на памяти была свежая серия скандалов, связанных с заводом.

Напомним, финансовое положение предприятия сильно подкосилось в 1999 году, когда «Стрижамент» увеличил кредиторскую задолженность до 85 миллионов рублей. Снежный ком проблем, долгов и тёмных схем продолжал расти. К этому можно добавить вывод финан-



Здание нового завода

Ставропольская группа компаний «Меркурий» имеет богатый опыт работы на ведущих производствах страны и за рубежом. У компании есть установленные крепкие связи с французскими партнёрами из города Безье, который является городом-побратимом Ставрополя с 1982 года. Находится Безье в регионе Лангедок — Руссильон, на Лазурном побережье Франции. Очень тесная дружба наших городов не случайна. Именно в Безье рождается знаменитое вино «Гран Шато», которое так полюбилось жителям Ставрополя.

совых активов и просчёты в управлении. Все вместе это привело к тому, что завод искусственно работал в убыток. Последовала приостановка деятельности и, как следствие, банкротство. Официально это произошло 22 июня 2006 года. Предприятие было признано банкротом решением Арбитражного суда Ставропольского края.

Однако после очередного аукциона и продажи нематериальных активов было объявлено, что торговый знак «Стрижамент», всю интеллектуальную собственность и, соответственно, право производить легендарную настойку «Стрижамент», а также ликёры и водки завода приобрел профильный холдинг — региональный распределительный центр «Меркурий».

К черкесскому «Меркурию» ставропольский «Меркурий» никакого отношения не имел. Учредителем ставропольского «Меркурия» является Олег Петрович Сидоренко. Ставропольский «Меркурий» тогда и сейчас — крупный профильный холдинг, ведущий оператор на алкогольном рынке Северо-Кавказского федерального округа. Кроме того, «Меркурий» — производитель собственных брендов на ведущих производствах страны в категориях вино, шампанское и других напитков.

Приобретение долгожданного бренда и производства, как ожидалось, не отразилось на результатах дистрибуции «Меркурия», учитывая, что производством знаменитой марки занимается специально выделенное подразделение.



Отделение приготовления водки



Купажное отделение

С самого начала эксперты положительно оценили такой исход истории со старым «Стрижаментом». Хотя и отмечали, что появление на Ставрополье нового профильного собственника торговой марки «Стрижамент» не поможет полностью решить вопросы долговых обязательств бывшего одноимённого ликёро-водочного завода, поскольку «Меркурий» приобрёл только его нематериальные активы, без долговых обязательств.

Зато новому профильному собственнику было вполне под силу реанимировать бренд «Стрижамент», запустив производство на новой современной площадке и начав реализацию через собственные каналы сбыта. «Меркурий» — это не только производитель собственных торговых марок, но и, в первую очередь, сильный опытный дистрибьютор, обладающий опытом продвижения продукции.

Таким образом, на Ставрополье появился ответственный собственник, способный возродить торговую марку «Стрижамент», предоставить краю налоговые поступления, новые рабочие места и восстановить производство уникальной настойки из целебных трав.





Производственная лаборатория

С чистого листа

После приобретения бренда была поставлена задача его скорейшего восстановления. Началась кропотливая работа по рестайлингу этикеток, бутылок, пробок, упаковочной тары и подарочных упаковок. Около полугода потребовалось на проведение многочисленных фокус-групп, согласований, совещаний.

Воссозданию «Стрижамент» уделялось особое внимание. Хотелось не просто вернуть бренд на полки магазинов, а вдохнуть в него новую жизнь. Действительно, за годы простоя «Стрижамент» далеко вперёд ушли и возможности оформления, и запросы уже искушённых покупателей. Поэтому в обсуждении обновлённой продукции принимали участие практически все сотрудники «Меркурия». Учредитель компании настаивал на том, чтобы оформление всего, что связано со «Стрижаментом», должно быть одобрено подавляющим большинством. При этом основные идеи и направления предлагались именно им самим.



Для производства комплектующих были отобраны лучшие российские и зарубежные производители. В результате появились фирменные бутылки и коробки, отличные этикетки, сложные колпаки и линейка интересных подарочных упаковок. Все комплектующие имели несколько степеней защиты и гарантировали невозможность подделки знаменитого бренда. Слишком свежи были воспоминания о разнообразных «стрижаментах», производимых многочисленными фальсификаторами. Служба безопасности «Меркурия» обнаружила несколько точек сбыта поддельной продукции — кустари всеми силами «поддерживали» славу легендарной торговой марки.

Одновременно был начат поиск производственной площадки для временного производства возрождаемого бренда, ведь новый завод в Ставрополе только начинал строиться. Были определены основные критерии подбора партнёров: наличие оборудования для производства настоек, применение только природных компонентов, опыт работы с натуральными настойками.

Вроде бы обычные критерии, но поиски подобного предприятия на территории Ставропольского края ни к чему не привели. Справедливости ради необходимо отметить, что во всей России оказались считанные предприятия, отвечающие поставленным требованиям. При этом география их разброса была очень широкой. В наи-



Розлив продукции



Установка финишной фильтрации





Ветераны «Стрижамент», встреча на новом заводе, начало возрождения, 2010 год

более благоприятной логистической доступности был ЛВЗ «Фортуна» в соседнем Краснодарском крае. Этот завод, по счастливому совпадению, возглавляла опытный технолог, с огромным уважением относящийся к «Стрижаменту», — Татьяна Александровна Гайвук.

Что ещё нужно для начала? Было принято решение восстановить легендарную настойку по первоначальной рецептуре, т. к. в «лихие девяностые» «Стрижамент» сильно упростился в угоду зарабатыванию денег. Первый купаж был собран в полном соответствии со «Сборником рецептов Минпищепрома СССР» от 1981 года. Настойка получилась настоящая, травная, с богатым насыщенным вкусом и ароматом. Но последующие массовые дегустации дали неутешительный результат — люди говорили: «Хорошо, но это не «Стрижамент». И вкус, и аромат, и цвет не соответствовали народной памяти о любимом напитке. В чём же дело, ведь были полностью соблюдены все рецептурные нюансы? Ответ на этот вопрос дали ветераны знаменитого «Стрижамента».

Нужно сказать, что банкротство старого завода было очень сильным ударом по многим людям, отдавшим большую часть своей жизни становлению и развитию

ставропольской легенды. Они словно были вычеркнуты из истории и стали никому не нужны. Даже к известию о начале восстановления «Стрижамента» ветераны отнеслись крайне сухо — мол, пришли новые рвачи, бренд купили, чтобы куда-то перепродать, вот и делать его решили уже не в Ставрополе.

Вначале было полное недоверие, несмотря на то, что «Меркурий» сделал многое, чтобы напомнить всем, а прежде всего самим ветеранам, об их важной роли. В местных средствах массовой информации начали появляться сообщения об истории «Стрижамента» и судьбах его сотрудников. Новый владелец бренда восстановил традицию собраний ветеранов на чаепития, поздравлений с праздниками, был создан Экспертный Дегустационный совет ветеранов.

Только увидев реальное старание восстановить настоящие настойки, закладку и строительство нового завода, наконец, попробовав новый первый купаж из природного сырья, ветераны стали открывать секреты «Стрижамента». Полное соблюдение рецептуры и тщательное следование технологическим картам — ничто без секретов мастерства, добытых долгими годами поисков. Так был возрождён ставропольский бренд.

Снова на прилавках

После длительного ожидания негласный символ гостеприимной ставропольской земли — настойка «Стрижамент» — снова в свободной продаже. Это настоящая — та самая настойка «Стрижамент», изготовленная по оригинальному рецепту 1977 года, где применяются только натуральные компоненты. Не имеющая аналогов в мире она защищена авторскими свидетельствами, патентами. Ставропольский завод имеет исключительное право на её производство.

Как и в советскую эпоху, «Стрижамент» готовится на настое двенадцати целебных трав и корней, произрастающих в экологически чистых условиях в районе горы Стрижамент и предгорьях Северного Кавказа: иссопа, зверобоя, мелиссы, душицы, тысячелистника, донника, дягиля, мяты, полыни горькой, липы сердце-





Дегустация в ГУМе, Москва

видной, коры дуба и корня солодки. При изготовлении применяется зерновой спирт от лучших российских спиртзаводов, специально отобранный коньяк (не менее семилетней выдержки), яблочный сок.

Настойка обладает коньячным цветом с золотистым оттенком, сложным округленным ароматом степного разнотравья и полным гармоничным вкусом с мягкими пикантными тонами. Специалисты завода считают, что тщательно подобранный травяной состав обладает лёгкими терапевтическими и тонизирующими свойствами. В то же время натуральные компоненты усиливают пьянящую суть легендарного напитка.

Одним из первых нашу настойку попробовал высокий гость из Франции — директор по региональному развитию известного «Castel Freres» месье Жюльен Пино. Как заявил господин Пино: «Это классический аperi-



Дегустация в ГУМе, Москва

тив семейства «биттер»; эти напитки очень популярны в Европе перед едой. Приятная горечь, натуральный превосходный вкус и аромат».

Спрос на легендарную настойку «Стрижамент» превзошёл все ожидания производителей. Возрождённый бренд демонстрирует былую популярность и мгновенно исчезает с прилавков. Когда на ставропольском заводе «Стрижамент» готовили первую партию знаменитой горькой настойки, мало кто предполагал, каким ажиотажным окажется спрос на неё. Но, разумеется, специалисты предприятия прогнозировали, что классический ставропольский бренд сумеет быстро вернуть прежнюю славу и привлечёт многих покупателей. Поэтому в будущем планируется неуклонное увеличение объёмов производства любимого напитка.





Дегустация бальзама «Стрижамент»

Отбита атака рейдеров

Если на ваш бизнес никто не претендует, значит, он просто никому не нужен! Этот новый экономический афоризм приписывают рейдерам.

Сами рейдерские захваты перекочевали из девятых в двадцать первый век. Не обошли вниманием рейдеры и ставропольский завод «Стрижамент». Как только у предприятия появился ответственный собственник, который смог объединить лучших технологов, работников и поднять производство, как только продукция нового завода стала востребована, сразу появились желающие откусить кусок пирога.

Суть дела такова. Через Федеральный арбитражный суд Московского округа рейдеры попытались отсудить право использовать товарный знак «Стрижамент», который разработан и принадлежит заводу с 1978 года.

Рейдерская атака была пресечена, учитывая, что новый завод «Стрижамент» является единственным пра-

вообладателем. Деятельность завода регламентирована, и товарный знак принадлежит ему по закону. На сегодняшний день в восстановление непосредственной производственной деятельности нового завода «Стрижамент» инвестированы сотни миллионов рублей. Продукция заводом производится и будет производиться далее. В итоге, Федеральный арбитражный суд Московского округа отказал рейдерам в праве использования товарного знака «Стрижамент».

Члены Экспертного совета, созданного при новом заводе, в который вошли ветераны завода, технологи старого и нового предприятия, коллеги-кубанцы, представители трудового коллектива, ставропольские политики и общественники, — бурно отреагировали на попытку захвата. «Не может исконно ставропольский напиток принадлежать кому-либо извне. Стремление захватить наш бренд вызывает у нас одно желание — сильно ударить по рукам», — говорилось в официальном заявлении Экспертного совета «Стрижамент». Представители предприятия были готовы ехать трудовой делегацией в Кремль с обращением к Президенту России о пресечении рейдерских атак. Но точку в этой истории поставил суд.

Ставропольский завод «Стрижамент» дошёл до Москвы, защищая свой исторический бренд и знаменитый торговый знак. И в Московском арбитражном суде решение было вынесено в пользу ставропольского предприятия.

В настоящее время правообладателем товарных знаков «Стрижамент/Strizhament» является ООО Торговый дом «Стрижамент», что подтверждено свидетельствами, выданными Федеральной службой по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам.



Спиртохранилище



Стрижамент на высоте! Престижные награды

Сторонние притязания на торговый знак «Стрижамент» являются необоснованными. Таково однозначное мнение арбитражного суда. Оно же — обязательно к исполнению. Таким образом, легендарный бренд остаётся принадлежать одноимённому заводу, находящемуся в Ставрополе. Как говорится, отныне и впредь.

Золото «Стрижамента»

И уже в 2010 году легендарный завод «Стрижамент» подтвердил свою репутацию знаменитого ставропольского бренда на Международной выставке в Сочи. Домой ставропольцы привезли 4 золотые медали — признание высокого качества и заслуженного успеха. Напомним,

что производство и розлив настойки в течение нескольких лет, перед открытием новой производственной площадки в Ставрополе, производились под строгим контролем группы компаний «Меркурий» у наших соседей — кубанцев.

Всего на 17-й Международной выставке «Вино-Водка 2010» представили свою продукцию более 100 ведущих производителей. Громкий успех ставропольского предприятия — результат усилий, направленных на возрождение легендарной марки, известной ещё со времен СССР.

Высокие оценки дегустационная комиссия поставила, в первую очередь, за сохранение преемственности и уважение к традициям производства. Все члены комиссии отметили точное соблюдение рецептов и технологий и подтвердили: это действительно настоящий «Стрижамент» — тот, который известен далеко за пределами Ставрополя ещё с 1977 года!

— Отрадно, что ставропольчане наконец-то запустили производство легендарной горькой настой-



Дипломы за участие в международной выставке «Вино-Водка – 2011», г.Сочи





Дипломы за участие в выставке «Золотая Осень»

ки, — заявил руководитель выставки «Вино-Водка 2010» Ю. А. Захарченко. — Уверен, они прикладывают к этому значительные силы, и вот — результат.

Кстати, дегустация образцов производилась закрытым способом. Эксперты — авторитетные специалисты в области производства вин и ликёро-водочных изделий — получали образцы под номерами без названия и указания производителя. Таким образом, исключалось любое лоббирование интересов отдельных предприятий. Каждый образец получил действительно независимую оценку.

Победа на Международной выставке — знак несомненной удачи технологов и сотрудников возрождающегося предприятия. А последовавшая «Золотая осень» принесла ставропольскому заводу «Стрижамент» ещё один комплект золотых и серебряных наград. На

12-й Международной агропромышленной выставке в Москве ставропольцы в очередной раз доказали, что «Стрижамент» был и остаётся ведущим ставропольским брендом, известным далеко за пределами родного края.

Знаменитый завод «Стрижамент» принимал участие в Международной выставке «Золотая осень» на протяжении многих лет, но золотую медаль за легендарную настойку получил впервые. Кроме горькой настойки, приготовленной по возрождённому рецепту времён СССР, «золота» также удостоены водки «Стрижамент мягкая» и «Стрижамент традиционная». Серебряные медали выставки по праву заслужили бальзам «Стрижамент» — уникальный многокомпонентный напиток, и водка «Стрижамент Люкс». Итог — пять золотых и серебряных наград — знак высокого качества продукции и мастерства технологов предприятия.

Высокое качество, ароматические и вкусовые достоинства продукции ставропольского «Стрижамента» подтвердила авторитетная дегустационная комиссия. Процедура дегустации и критерии оценок полностью соответствовали существующим мировым стандартам.

Для «Стрижамента» производство высококачественной продукции, способной получать высшие награды на международных конкурсах, и последующая торговая экспансия на рынки других регионов — приоритетное и стратегическое направление развития. С получением золотых и серебряных медалей в Москве окрепла уверенность, что продукцию ставропольского «Стрижамента» ждёт успех как на отечественном, так и на международном рынке. И эти ожидания оправдались.

Возрождение легенды

14 сентября 2012 года в истории «Стрижамента» была написана новая, очень важная страница. В этот день состоялось торжественное открытие новой производственной площадки ликёро-водочного завода «Стрижамент» в Ставрополе!

И большой коллектив предприятия, и огромная армия поклонников «Стрижамента» с нетерпением ожидали, когда же легендарный бренд окончательно возродит-

Площадкой проведения Международной выставки «Золотая осень-2010» стал Всероссийский выставочный центр. Её солидный статус и большое значение для развития отечественного АПК подтвердили высокие гости: в работе выставки приняли участие российский премьер Владимир Путин, 1-й вице-премьер российского правительства Виктор Зубков, министр сельского хозяйства Елена Скрынник и губернатор Ставропольского края Валерий Гаевский. Всего свою продукцию на «Золотой осени-2010» представили 55 регионов России, а также многочисленные фирмы и компании из 32 зарубежных стран.





Теплая встреча на новом «Стрижаменте»

ся на своей исторической родине — в Ставропольском крае. Долгожданный день — наступил!

Празднику на заводе предшествовала большая подготовка. Только на монтаж одной концертной сцены и настройку «живого звука» ушло несколько суток.

На церемонии открытия собралось много гостей: министры и депутаты, представители Правительства Ставропольского края, ветераны «Стрижаamenta», ставропольские предприниматели, представители интеллигенции края. Приятным сюрпризом для всех стало появление на торжестве Тамары Лонгиновны Карловой — легендарного директора завода и автора знаменитой настойки.

Она с большим интересом приняла участие в большой трёхчасовой экскурсии по новому заводу, где в это время как раз велась переработка яблок — одного из компонентов натуральной продукции предприятия. Тамаре Лонгиновне показали современную заводскую лабораторию, с удовольствием продемонстрировали новые ме-



дали, Гран При и другие награды «Стрижаamenta». Гости также посмотрели спортклуб, конференц-зал, и новейшие производственные линии предприятия. Получили и подарки — образцы современной продукции нового «Стрижаamenta».

Тамара Карлова тоже приехала на праздник не с пустыми руками. Привезла образец первой партии легендарной «Юбилейной» водки конца 70-х годов прошлого века и образцы испанских вин, которые хранила с советских лет как реликвию. Кроме того, Тамара Лонгиновна передала в дар музею «Стрижаamenta» образцы советской рекламы алкоголя — настоящие раритеты плакатного искусства XX века!

Музей завода, названный именем Карловой, по сути, был открыт ею лично. Она приняла активное участие в создании его экспозиции, а 14 сентября 2012 года в торжественной обстановке перерезала красную ленту. Помимо уникальных исторических материалов, наград завода, фотографий, образцов ранее выпускавшейся продукции и предметов антиквариата, в музее оборудован отличный дегустационный зал, отвечающий самым высоким требованиям. Все гости, присутствующие на



И снова в путь!

На экскурсии по предприятию рассказали, что у каждого продукта торговой марки — своя технология, длительность и крепость. Например, настои для знаменитого «Стрижаamenta» готовятся в течение двух недель. Используются специальные экстракторы, в которых автоматически поддерживаются нужная температура и перемешивание. Полученные настои и морсы фильтруются и переливаются в сборники. Затем мастера смешивают их в соответствии с рецептурами. Полученный купаж обрабатывается холодом, отстаивается, фильтруется и длительное время отдыхает и зреет перед розливом в отдельных ёмкостях.





Возрождение легенды

открытии, с удовольствием приняли участие в дегустации прославленной настойки и бальзама «Стрижамент».

«Я очень рада встретить здесь своих бывших сотрудников, до сих пор помню их всех по именам, — призналась Тамара Лонгиновна. — Для меня сегодняшнее событие — это история с продолжением. Я очень рада, что моё дети-



Сергей Грибков — рекордсмен книги рекордов Гиннеса



Тамара Лонгиновна Карлова

Прославляли гости и завод. Советник Председателя Совета Федерации, ставрополец Анатолий Антонович Коробейников — давний поклонник «Стрижамент» — даже посвятил ему оду: «Божественных напитков в мире много, но только «Стрижамент» — действительно от Бога!»

Помимо экскурсии, для гостей «Стрижамент» орга-



Самый лучший день!





Музей. Рассказы очевидцев

ще получило новую жизнь. Когда после перестройки завод стал банкротом, для меня это стало личной трагедией, поэтому сегодня я искренне счастлива, что моё дело живёт и процветает. Я благодарна Олегу Сидоренко, что он возродил дело всей моей жизни!»

В этот торжественный вечер прозвучало много приятных слов в адрес учредителя возрождённого «Стрижамент» — известного бизнесмена, главы ставропольской группы компаний «Меркурий» Олега Сидоренко, усилиями которого выстроено уникальное суперсовременное предприятие, воссозданы рецептура и технология изготовления знаменитых настоек, водок и бальзамов. Завод создал более 300 новых рабочих мест и дает существенные поступления в бюджет края. Предприятие является одним из самых технически оснащённых в России. Все оборудование — европейского производства.

низаторы подготовили интересную и яркую программу — фотосессию гостей, бармен-шоу с участием рекордсмена Книги рекордов Гиннеса Сергея Грибкова, выступление ставропольских казаков, песочную анимацию, арт-шоу и ещё множество приятных сюрпризов.

После поздравительных речей для всех гостей праздника свои лучшие хиты исполнила популярная группа «Ляпис Трубецкой». В небо в честь знаменательного события был запущен огромный воздушный шар с символикой завода. Завершилось торжество роскошным праздничным фейерверком.



Т. Л. Карлова — директор завода советской эпохи





Вручение наград

Победы на «Продэкспо»

Тем временем, на пути к возрождению сделаны ещё несколько важных шагов. Завоевав первые престижные награды в 2010 году, ставропольцы доказали всей стране, что новый «Стрижамент» по прежнему остаётся ведущим региональным брендом, причем признанным далеко за пределами родного края.

С 2012 по 2016 годы возрожденный ставропольский «Стрижамент» регулярно принимает участие в Международной выставке «Продэкспо», в ходе которой проходят церемонии награждения победителей Дегустационного конкурса, в числе которых постоянно фигурирует продукция и нашего предприятия. Это наиболее престижный форум среди производителей алкогольной продукции, проводимый в рамках самой крупной продовольственной выставки в Восточной Европе.

Для ставропольского «Стрижамента» участие в «Продэкспо» — не просто вопрос престижа. Напитки,



Выставка «Продэкспо»

награждённые медалями конкурса, приобретают официальное признание, как лучшие напитки на рынке России. Профессиональный Комитет практически ежегодно отмечает высокое качество и преемственность традиций знаменитой торговой марки, сбалансированность и натуральность бальзамов и настоек. Продукция «Стрижамент» награждена несколькими «Золотыми Звездами Продэкспо», «Серебряной Звездой Продэкспо» и почти десятком золотых медалей. «Стрижамент» попал в хорошие руки. Это, действительно, подлинная верность славным традициям», — подтвердил председатель конкурсного жюри на одной из церемоний награждения.

Запуск современного перерабатывающего завода «Стрижамент» — несомненный шаг вперёд и для отрасли в целом. Новый завод — преемник легендарного бюджетообразующего предприятия, в советские годы производившего 40% всей ликёро-водочной продукции в крае. Возрожденное предприятие предоставило новые рабочие места и дает существенные поступления в бюджет края. Признание успехов завода «Стрижамент» —

Ежегодно в выставке «Продэкспо» принимает участие более 250 предприятий, среди которых все нынешние лидеры алкогольной отрасли: как производители, так и дилеры зарубежных компаний. Каждый год дегустируется и тестируется более 900 напитков из ведущих стран мира. В соответствии с международной практикой, дегустация и лабораторные исследования проводятся до начала выставки. Это позволяет качественно, не торопясь, изучить каждый представленный образец продукции и на церемонии закрытия наградить наиболее достойных.



Дипломы с выставки «Продэкспо»

подтверждение тому, как лидеры отрасли могут стать локомотивами ставропольского пищевого производства. А развитие перерабатывающей промышленности — мощный стимул для улучшения ситуации в ставропольской экономике в целом.



Переговоры с партнерами



Переработка натурального сыра

Курс на качество!

Легендарный бренд, хорошо знакомый ещё по советскому периоду, окончательно возвратился на свою малую родину.

Новая производственная площадка завода «Стрижамент» оснащена самым современным оборудованием для приготовления настоев, морсов и соков, которое является на сегодняшний день одним из лучших в России, оно позволяет бережно сохранить полезные свойства, заложенные природой. В основе производства лежат уникальные рационализаторские разработки, учитывающие весь опыт производства крепкого алкоголя.

Сегодня «Стрижамент» уверенно взял курс на качество, продолжая стратегию, заложенную в советскую эпоху, когда знаменитая горькая настойка составляла честь и славу ставропольской алкогольной промышленности. В XXI веке, как и много лет назад, именно настойка целебных трав «Стрижамент» становится главным козырем в линейке ассортимента. Конечно, ЛВЗ традиционно выпускает и водку, но она вовсе не являет-





Отделение приготовления водки

ся основным сегментом продукции завода. Но даже водка, выпускаемая нашим предприятием, изготовлена по уникальным авторским рецептам и проходит пять степеней обработки и фильтрации.

Сейчас основные силы коллектива направлены на возрождение производства из местного и привозного на-



Медный перегонный куб для дистилляции спирта — аламбик



Переработка натурального сырья



турального сырья. Использование исключительно природных компонентов и полный отказ от искусственных красителей и пищевых добавок — основополагающий принцип работы «Стрижамент». Поскольку во главе угла — качество и эксклюзивность напитков, которые уже сейчас могут конкурировать с лучшими образцами западного рынка спиртовых бальзамов и настоек.

Кстати, создание отдельного фармакологического направления — в ближайшей перспективе. Покупатели уже хорошо приняли и травяную настойку, и одноимённый бальзам более чем из двадцати пяти природных компонентов, и сладкие фруктовые настойки. На подходе — освоение более глубокой переработки целебных трав, которое открывает для предприятия новые перспективы. Хранилище «Стрижамент» рассчитано более чем на 2 миллиона литров морсов и настоев, приготовленных из натурального сырья — трав, фруктов и ягод.

Продукция «Стрижамент» изготавливается по всем канонам традиционного русского настоечного производства. Весь процесс строго контролируется: от выращивания сырья, его хранения, переработки, до получения кристально чистой воды прошедшей многоступенчатую очистку через каскад фильтров.





Сортировка фруктов

На «Стрижаменте» используют бережно хранимые народом рецепты крепких напитков, применяются только натуральные природные ингредиенты. Каждый наш продукт по-настоящему уникальный, со своим характером, но всегда с качеством самого высокого уровня.

Природные ресурсы Ставропольского края и Северного Кавказа — главное конкурентное преимущество «Стрижамент» на рынке. Но с каждым годом конкуренция становится все сильнее — и это не секрет, а одна из реалий нашего бизнеса. Именно конкуренция стимулирует развитие, рост, грамотный подход к подбору ассортимента и «борьбу» за ведущих специалистов отрасли.

Одновременно необходимо, чтобы конкурентная борьба была честной. В связи с этим, крупные игроки алкогольной отрасли активно поддерживают программу наведения порядка на российском алкогольном рынке, главным участником которой выступает федеральная служба Росалкогольрегулирования.



Несомненно, для завода «Стрижамент» борьба с теневым оборотом алкогольной продукции — только дополнительный стимул к развитию. Легальные производители справедливо рассчитывают на то, что с рынка уйдут недобросовестные игроки, предлагающие свой товар по демпинговым ценам — за счёт неуплаты акцизов. Также, очевидно, что качественный алкоголь, произведённый из натуральных компонентов и продаваемый с учётом акцизной ставки, не может стоить дёшево.

Кроме того, растут и другие издержки: необходимо вкладывать деньги в модернизацию, оплачивать все налоги, принимать дополнительную социальную нагрузку. Но руководство завода «Стрижамент» понимает, что инвестировать средства в персонал — это всегда рентабельно и правильно. Все эти программы позволяют привлекать высококлассных специалистов с яркими новаторскими идеями не только со всего края, но и из других регионов России. Так, давними друзьями



Взятие пробы для лаборатории





Переработка плодового сырья и линия розлива

Организатором конкурса «Бренд Ставрополя» выступила Торгово-промышленная палата Ставропольского края. «Бренд Ставрополя» нацелен не просто на констатацию лидеров, он даёт возможность отслеживать историю развития ставропольского рынка. Во внимание были приняты общественная значимость предприятия и его вклад в развитие края.

и помощниками ставропольцев стали специалисты из Краснодарского края, традиционно славящегося секретами качественных вин, наливок и настоек.

Усилия коллектива, направленные на создание продукции высокого качества, уже получили заслуженное признание на многочисленных выставках и конкурсах. В числе значимых побед — награда, полученная «Стрижаментом» на конкурсе «Бренд Ставрополя» в номинации «Безупречная репутация», и включение «Стрижамент» в реестр Федеральной программы «Сто лучших товаров России».

Победа в конкурсе «100 лучших товаров России» для ставропольского «Стрижамент» не менее важна. Девиз конкурса: «Сделано в России» — гарантия качества. Предприятиям, подтвердившим соответствие своей продукции требованиям по качеству, предоставляется право её маркировки Знаком «100 лучших товаров России».

Следуя традициям социальной ответственности

Все новое — это хорошо забытое старое. Возрождая традиции времен СССР, на «Стрижаменте» не просто вернулись к некогда популярному бренду уникальной настойки, но и активно занялись реализацией социальных проектов. Сегодня социальные программы завода «Стрижамент» и инвестиции в персонал — это последовательная работа.

Несмотря на непростое финансовое положение в стране, «Стрижамент» смог сохранить, а затем и увеличить количество рабочих мест, одновременно обеспечив современные условия труда. Этот факт на заводе справедливо считают своим вкладом в борьбу с безработицей в регионе.



Ветераны Великой Отечественной войны



Праздник молодого вина, г. Кисловодск

На предприятии запущено несколько социальных проектов. Например, за каждого третьего ребенка работникам предприятия безвозмездно предоставляет земельный участок площадью шесть соток, расположенный в черте Ставрополя, или новый автомобиль, тем самым поощряя многодетные семьи в духе государственной демографической политики. Для работников



На выставке «HoReCa Дон. Индустрия гостеприимства», г. Ростов-на-Дону



Праздник молодого вина, г. Кисловодск

практикуется выдача беспроцентных ссуд на приобретение жилья. На «Стрижаменте» организовано бесплатное питание. Также предприятие берет на себя все расходы по прохождению сотрудниками ежегодного медицинского обследования. Забота о ветеранах завода тоже является частью социальной политики предприятия. И это далеко не всё.



На выставке «Продэкспо», г. Москва



Стрижамент и спорт

На достигнутом заводчане останавливаться не собираются. На «Стрижаменте» активно обсуждают практические шаги по реализации новых социальных проектов. Главные задачи: улучшение демографии и сохранение традиционных семейных ценностей.



Спортивный клуб «Стрижамент»



Стрижамент и спорт

Решается вопрос о строительстве собственного детского сада. Подобный опыт в истории «Стрижамента» уже есть: полноценный детский сад работал на территории завода ещё во времена СССР. Кроме того, планируется оказывать финансовую поддержку сотрудникам завода, решившим взять на воспитание детей из детского дома.

На ставропольском заводе «Стрижамент» постановили — регулярно проводить «День здоровья». Забота о здоровье проявляется и в премировании сотрудников дополнительной доплатой и абонементом в спортклуб за отказ от курения.

Если уж проводить параллели с прошлой эпохой, нужно вспомнить и о бесплатных секциях, и о доступных каждому спортивных сооружениях. Без этих условий популяризация физической культуры невозможна. Поэтому на «Стрижаменте» решили сделать свой вклад в развитие здорового образа жизни и поддержку массовых видов спорта. На заводе действует собственный спортивный клуб. Здесь есть всё необходимое: беговые дорожки, тренажёры, штанги, боксёрские груши и многое другое. Для сотрудников открыт зал йоги и массажный кабинет.





Освящение камней

Поддержка и развитие здорового образа жизни — часть современной государственной политики, которой следует и социально-ответственный бизнес. Но на «Стрижаменте» не просто хотят сделать спорт популярным и модным, а добиваются, чтобы возможность заниматься им была у каждого члена коллектива.



Воздвижение купола



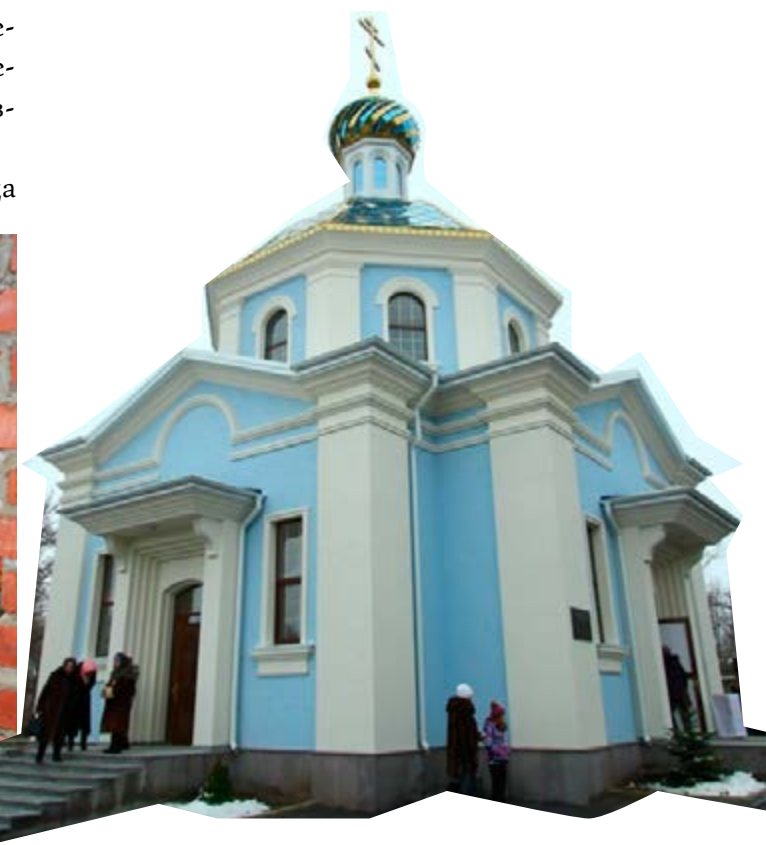
Купол храма

Курс на здоровый образ жизни от «Стрижамент» предполагает также пропаганду, направленную на умеренное потребление алкоголя. Более того, именно умеренное потребление — ключ к оценке качества прославленных напитков!

Следует отметить, что социальная политика завода



Закладка освященных камней





Прихожане на фоне нового иконостаса



Закладка памятной капсулы



Митрополит Ставропольский и Невинномысский Кирилл на освящении храма

«Стрижамент» направлена не только на инвестиции в своих сотрудников, но и на поддержку культурных, духовных и нравственных ценностей.

В 2014 году состоялся обряд освящения Храма святой великомученицы Екатерины, возведенного на средства завода «Стрижамент» и его сотрудников вблизи города Светлограда. В присутствии Митрополита Ставропольского и Невинномысского Кирилла храм был передан Ставропольской и Владикавказской епархии. Православие на Руси всегда было залогом духовного роста и культурного просвещения.

Храм святой Екатерины построен заводчанами для того, чтобы потомки жили в мире и согласии, делая отношения между собой чище и светлее.

За строительство Храма и развитие православия в регионе учредитель завода «Стрижамент» Олег Сидоренко был награжден Патриархом Московским и Всея Руси Кириллом одной из высших наград Русской Православной Церкви — орденом преподобного Серафима Саровского.



Служба в храме



Тамара Лонгиновна Карлова

Музей предприятия

Возрождение легендарного ставропольского бренда оказалось связано не только со стремительным возвращением былой популярности и растущим спросом на знаменитую горькую настойку. Обнаружились и многие интересные исторические факты. Ставропольский завод «Стрижамент» — не просто производитель знаменитой марки горькой настойки. История предприятия — это часть истории нашего города и края. Сегодня заводчанам есть о чём поведать ставропольцам и есть что им показать.

Как уже было сказано, легенды знаменитого ставропольского завода «Стрижамент» уходят корнями ещё в XIX век. А проникновение виноградной лозы на Северный Кавказ и начало производства вина состоялось и вовсе много столетий тому назад. Многие уни-



Музей истории «Стрижамент»

кальные сведения, приоткрывающие тайну зарождения виноделия и винокурения на Ставрополье, были обнаружены именно в ходе сбора материалов по истории «Стрижамента».



Экспонаты советской эпохи





Корона для Карловой Т. Л., подаренная на 80-летие друзьями

Весь собранный материал решено сохранить для потомков, разместив в музее обновленного завода. Экспозиция располагается на первом этаже административного корпуса предприятия. Музеем было решено присвоить имя легендарного руководителя предприятия Тамары Карловой.

Вот лишь некоторые экспонаты, входящие в музейные фонды. Совершенно уникальная вещь — ежедневник бывшего директора завода Тамары Карловой, отрывки из рабочего плана руководителя «Стрижамент» времён СССР: «Совет по интернациональному воспитанию; отчёт и выборы народного контроля; решение об улучшении жилищных условий рабочих и служащих; присвоение звания «Ветеран завода», награждение ценными подарками; избрание товарищеского суда; покупка подарков передовикам производства и конфет их детям».

В музее также представлена коллекция интереснейших фотографий из жизни завода. Некоторые фотоматериалы — уникальны и безусловно представляют интерес для современных историков и краеведов. Например,



Подстаканники (латунь) со стаканами (начало XX века) из личной коллекции Тамары Карловой



Фото советской эпохи

строительство архитектурного комплекса «Крепостная гора» Ставрополя, в котором активно участвовал и коллектив «Стрижамент».

Ещё одно украшение музейной экспозиции — фотографии известных композиторов и артистов, выступавших на сцене заводского клуба в разные годы: Фрадкин, Богословский, Хачатурян, Зыкина, Хиль, Кобзон, Толкунова, Визбор, Лещенко, Боярский, Хазанов и другие. В память о посещении «Стрижамент» все знаменитости оставляли автографы на крышке клубного рояля, — который, к сожалению, был утрачен.

Представлена в музее история создания и самой легендарной настойки «Стрижамент». Это патенты, свидетельства и переписка с Министерством пищевой промышленности СССР. Найден оригинал уникальной рецептуры «Стрижамент». Она была утверждена решением Центральной дегустационной комиссии спиртовой и ликёро-водочной промышленности Минпищепрома СССР в апреле 1977 года. А уже летом того же года в письме Упрспирта министерства пищевой промышленности СССР говорится, что к двухсотлетию Ставрополя



Золотые запонки (XIX век)
Принадлежали губернатору Ставропольской губернии Властову Г.К.

Серебряная шкатулка ручной работы



Экскурсия по музею

«Ставропольским ликёро-водочным заводом разработано новое изделие горькая настойка с наименованием «Стрижамент». Кстати, в справке от 23.04.1977 года, предоставленной в министерство, говорилось: «Всё растительное сырьё, заложенное в рецептуру настойки горькой, произрастает и заготавливается в пределах Ставропольского края. В 1977 году возможен выпуск этого изделия в количестве 10 тыс. дал. Директор завода Т. Л. Карлова».

Воспоминания современников, ставших свидетелями рождения легендарного бренда, также представлены в музее «Стрижамент». Вот, что пишет тогдашний руководитель края В. А. Казначеев: «Как-то министр Андрей Андреевич Громыко принимал вице-президента США, на столе был и «Стрижамент». Гость попробовал и пришел в восторг: «Какой прекрасный напиток, а можно мне попросить несколько бутылок в качестве презента». Мне в крайком звонит первый зам. министра Леонид Ильичёв: «Обращаюсь с нескромной просьбой, но надо бы угостить вице-президента...». Отправили два ящика. А потом министерство постоянно закупало наш «Стрижамент», поскольку им пользовался весь ди-



Встреча Т. Л. Карловой с Патриархом Русской православной Церкви Алексием II

пломатический корпус. Обязательно был «Стрижамент» и на съездах партии. А когда я приезжал в Москву без «Стрижамент», то обязательно слышал упрек: ну что же ты, не мог взять, что ли?!».

Сегодня в истории легендарного бренда пишутся новые страницы. На «Стрижаменте» установлено современное оборудование, внедрены передовые технологии, создана команда отличных специалистов, работающих под непосредственным контролем Экспертного совета ветеранов завода, создаётся сырьевая база, восстанавливаются заготпункты лекарственных растений в предгорьях Кавказа. «Стрижамент» делает ставку на использование уникального природного потенциала региона.

После перехода на новую производственную площадку, продукция «Стрижамент» предлагается зарубежным партнёрам, как продукт, обладающий не только отличным качеством, но и высокой биохарактеристикой, экологической чистотой.

Также в перспективных планах — создание некоммерческой организации — общественного фонда, который будет заниматься поддержкой изобретений, технологических новинок и новаторских предложений,





Ветераны Великой Отечественной войны на экскурсии



осуществлять бесплатное патентование разработок. Кроме того, из средств фонда будет оказываться помощь многодетным семьям сотрудников завода и ветеранам предприятия. В свою очередь, перед коллективом «Стрижамент» стоит грандиозная задача: восстановить всю линию продукции, которую завод выпускал во времена СССР.

На «Стрижаменте» убеждены, что сохранение истории завода, равно как и создание социальных программ поддержки работников, важная составляющая современного социально-ответственного бизнеса.

Сейчас в регионах многие производители пытаются создать бренд, который мог бы представлять ту или иную российскую территорию на федеральном уровне. В Ставропольском крае такой бренд уже есть — это «Стрижамент». На заводе уверены, что возрождение и поддержка в крае знаменитых марок, хорошо известных со времён СССР, станет дополнительным конкурент-



Рассказ об истории завода

ным преимуществом Ставрополья на российском рынке. Ведь создать новую торговую марку несложно, а получить бренд федерального масштаба — это сложный тернистый путь, требующий десятилетий.

Такова история знаменитого ставропольского завода — от старинного винного подвала до наших дней. Жизнь продолжается. Продолжается и история легендарного «Стрижамент», новые страницы которой пишутся уже в XXI веке.

Получилась очень нужная людям книга, еще одна страница истории Ставропольского края и города Ставрополя.

С Богом!

Герман Беликов

апрель 2016 г.

Источники:

1. Воронов А. А., Михайлова М. Б. Боспор — Киммерийский. — М., 1983, с. 113
2. Минаева Т. М. Материалы по изучению Ставропольского края. Т. 1 — Ст., 1949, с. 125 — 164
3. Ровинский И. В. Хозяйственное описание Астраханской и Кавказской губерний. — Ст., 1809, с. 490
4. Бентковский И. Частное земледелие и крепостная колонизация на Северном Кавказе 1804 г., до 1854 г. «Ставропольские губернские ведомости» 1876 г., № 41
5. ГАСК Ф. 31, Оп. 4, Д. 34
6. Студенников Ю. К. Сказ о земле Прикумской. — М., 1999 г.
7. Лобунько Н. А. Виноградарство и виноделие. — Ст., 2004, с. 47
8. ГАСК Ф. 68, Оп. 1, Д. 1051, с. 1 — 10
9. Лобунько Н. А. Виноградарство и виноделие. — Ст., 2004, с. 30 — 31
10. ГАСК Ф. 95, Оп. 1, Д. 105, с. 1 — 5
11. ГАСК Ф. 31, Оп. 1, Д. 12, с. 1 — 10
12. ГАСК Ф. 8, Оп. 2, Д. 263, с. 1
13. ГАСК Ф. 68, Оп. 1, Д. 6757
14. ГАСК Ф. 95, Оп. 1, Д. 6586
15. Сборник статистических сведений о Ставропольской губернии — 1869 г. с. 117 — 125
16. ГАСК Ф. 31, Оп. 1, Д. 172
17. ГАСК Ф. 31, Оп. 1, Д. 170, Д. 172
18. ГАСК Ф. 31, Оп. 1, Д. 148
19. Там же. Д. 150
20. Кручина Е. Водка, — М., 2003, с. 118 — 119
21. ГАСК Ф. 31, Оп. 1, Д. 174, с. 1 — 10
22. Газета «Ставропольские губернские ведомости» от 27 июня 1898 г.
23. ГАСК Ф. 31, Оп. 1, Д. 172, с. 1 — 5
24. Из личного архива Беликова Г. А.
25. Из личного архива Врублевского В. М.
26. ГАСК Ф. 31, Оп. 1, Д. 169, с. 1 — 10
27. ГАСК Ф. 96, Оп. 1, Д. 168
28. Кручина Е. Водка, — М., 2003, с. 148 — 151
29. Похлебкин В.
30. ГАСК Ф. 570, Оп. 1, Д. 11
31. ГАСК Ф. 1897, Оп. 2, Д. 2
32. ГАСК Ф. 1893, Оп. 2, Д. 3
33. ГАСК Ф. 1997, Оп. 2, Д. 4
34. ГАСК Ф. 1997, Оп. 2, Д. 1
35. ГАСК Ф. 1997, Оп. 2, Д. 1
36. ГАСК Ф. 351, Оп. 1, Д. 6, с. 168
37. ГАСК Ф. 1897, Оп. 2, Д. 33
38. ГАСК Ф. 1897, Оп. 2, Д. 38
39. Из воспоминаний Врублевского В. М.
40. ГАСК Ф. 1897, Оп. 2, Д. 68
41. Из воспоминаний Горбань И. И.
42. Там же.
43. Из воспоминаний Горбовской Л. К.
44. Из воспоминаний Карловой Т. Л.
45. Из воспоминаний Щипакина И. А.
46. Из воспоминаний Вороновского А. В.
47. ГАСК Ф. 1897, Оп. 2, Д. 43
48. Из воспоминаний Врублевского В. М.
49. «Вечерний Ставрополь», 1994 г. № 117
50. «Ставрополь-Информ», 1995 г., № 25
51. «Вечерний Ставрополь», 2001 г., № 81

Историко-литературное издание

Г. А. Беликов, О. П. Сидоренко, А. В. Марьясов

«СТРИЖАМЕНТ» — ИСТОРИЯ ЛЕГЕНДЫ

**(От первых винокурен на Кавказе
до завода «Стрижамент»)**

Редакционная коллегия:

Т. Л. Карлова, Д. Н. Титаренко,

Г. В. Суходолин, Д. В. Тишин,

Ю. С. Муравенко, И. И. Горбань,

Н. И. Угрюмова

Н. И. Угрюмова

Художественный редактор: Решетиленко П.А.

Дизайн и компьютерная верстка: Романова Е.Ю.

Корректор: Шклярова Г.Н.

ООО «Издательство «СНЕГ», Россия, Ставропольский край,
357500 г.Пятигорск, ул.Делегатская, 97.
sneg@sneg-design.ru
www.sneg-izdat.ru

(Знак информационной продукции
Федеральный закон № 436 – ФЗ от 29.12.2010 г.)

18+

Заказ № ???

Подписано в печать 10.08.2016. Формат 72x104 1/32.

Бумага офсетная. Гарнитура LazurskiC.

Печать офсетная. Усл.печ.л.8. Тираж 250 экз.

Отпечатано в типографии ИП Ютишев А.С.
344082, г.Ростов-на-Дону, ул.Максима Горького, 3

2017 г.