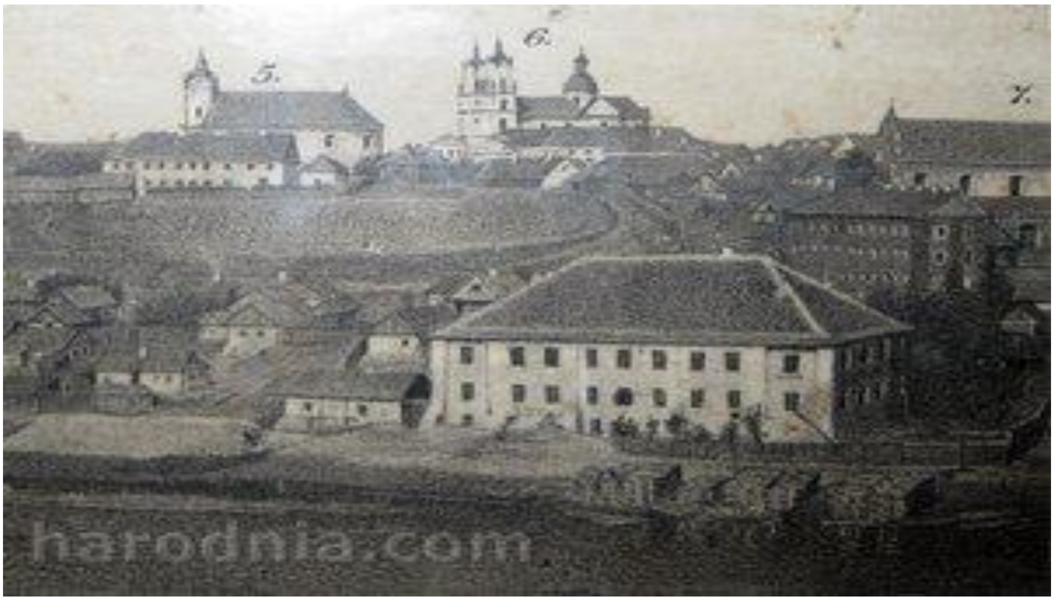
ГРОДЗЕНСКІ БРОВАР

Крыніца друкавання:
Гродзенскі Бровар [Электронны рэсурс] // Harodnia.com. – Рэжым доступу: https://harodnia.com/be/uczora/rasijskaja-impieryja/399-hrodzienski-brovar. – Дата доступу: 10.07.2017 г.



Літаграфія Гродна пачатку 1860-х гг.
На пярэднім плане палац, які пасля стане броварам Кунца

Гродзенцы заўсёды паважалі і любілі піва. Першыя згадкі пра гродзенскіх піваварaў сустракюцца ў гарадскіх дакументах ужо ў пачатку XVI стагоддзя. З тых даўніх часоў да нас дайшлі імёны піваварaў Марціна Затычыча і Міхала Міхайлавіча.

У тыя часы бровары існавалі амаль пры кожным шынку і карчме. Вельмі актыўнымі ў прыгатаванні і продажы піва былі таксама гродзенскія езуіты, дамінікане і брыгідкі.

Тады піва не рабілася вялікімі партыямі. Гэта было “хатняе” піва, ферментацыя якога адбывалася пры дзённай тэмпературы – каля 15-24 градусаў па Цэльсію (у адрозненні ад сучаснага піва, якое ферментуецца пры тэмпературы 4-10 градусаў па Цэльсію). Не гледзячы на тое, што тэхналогія піваварання яшчэ не была уніфікавана, гродзенскае піва на заходніх абшарах Вялікага княства Літоўскага было сінонімам яка сці гэтаксама, як піва з Оршы на ўсходзе Вялікага княства. Толькі ў другой палове XIX стагоддзя ў Гродне пачалі рабіць піва на прамысловым узроўні і ў прамысловых маштабах. І пачатак яго вытворчасці звязаны з будынкам былога гродзенскага бровара, які да сённяшняга дня стаіць у самым цэнтры горада. Мала хто ведае, што былы бровар – гэта адзін з найбольш старых будынкаў нашага горада і, на самай справе, гэта не бровар, а палац

знакамітых магнацкіх родаўРэчы Паспалітай Сапегаў і Агінскіх. Першы раз яго можна пабачыць на вядомай „Стакгольмскай карце” Гродна 1665 года. Гэта быў магутны палац, сапраўдная крэпасць над Нёманам з вежачкамі па вуглах будынка. У XVIII стагоддзі яго ўладальнікамі былі Агінскія, а над перабудовай палаца нейкі час працаваў адзін з найбольш вядомых архітэктараў Джузэпэ Сака.

Пасля падзелаў Рэчы Паспалітай эпоха слаўных магнацкіх палацаў падышла да канца. Былы палац належаў гродзенскім купцам, якія выкарыстоўвалі яго ў якасці складаў для сваіх тавараў.

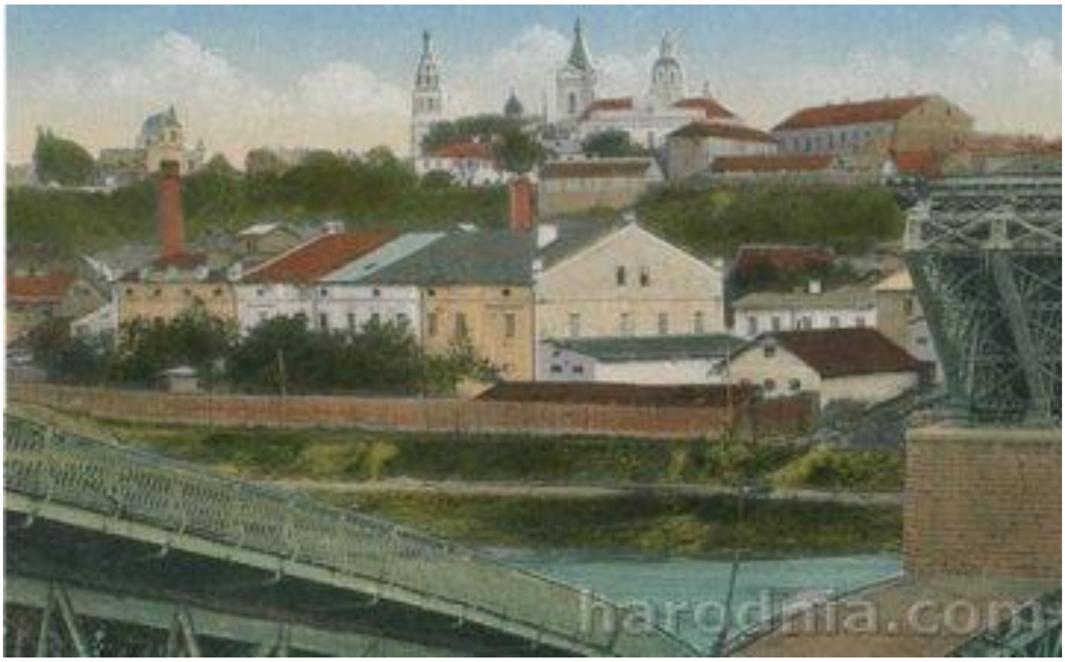
У 1870-х гг. будынак былога палаца трапіў у рукі аўстрыйскага падданага купца Юзафа Мацеевіча Кунца, які скончыў піваварскія курсы ў Празе. Палац быў перабудаваны і з 1877 года пачаў функцыянаваць як бровар. У падзямеллях палаца адбываўся працэс ферментацыі піва, тут жа яно захоўвалася ў вялікіх дубовых бочках. У год заснавання бровара Ю. Кунца ў Гродне існавала яшчэ чатыры меншыя бровары (у Ю. Кунца працавала 18 чалавек, на ўсіх астатніх разам узятых броварах – толькі 35). У 1897 годзе Юзаф Кунц перадаў вытворчасць сваім сынам Ігнацію і Францу, а сам памёр у кастрычніку 1907 года.

Бровар Кунца ў пачатку XX стагоддзя

Заснавальнік бровара стары Ю. Кунц клапаціўся пра якасць піва больш, чым ягоныя сыны. У 1911 годзе кантралёры, якія наведалі бровар, адзначылі, што прадукцыя завода адзначаецца нейкім асаблівым непрыемным смакам. Узоры прадукцыі адправілі ў лабараторыю гродзенскага акцызнага ўпраўлення. Вынікі расследавання паказалі, што Ігнацій Кунц падчас кожнай варкі піва дадаваў у яго да 18 пудоў цукру, што павялічвала канчатковы выхад прадукта, аднак півам яго назваць было ўжо нельга, бо сапраўднае піва – гэта напой, дзе выкарыстоўваюцца толькі чыстая вада, ячмень, хмель і солад. У 1912 г. І. Кунц памёр і бровар выставілі на продаж. Новым уласнікам стаў Баніслаў Краткоўскі, які набыў яго за 76 тыс. рублёў. Далей бровар паспяхова развіваўся і ў 1914 годзе прадукцыя

піва дасягала ўжо каля 315 тысяч вёдзер штогод, гэта значыць прыкладна 6 мільёнаў бутэлек. Зразумела, што такая колькасць піва задавальняла як патрэбы горада, так і ў значнай ступені экспартавалася па ўсёй Расійскай імперыі. Праўда, у гэтага найвялікшага ў Гродне бровара было некалькі канкурэнтаў у самым горадзе, бо нават у канцы XIX стагоддзя ў Гродне функцыянавала як мінімум пяць бровараў а ў папярэднія дзесяцігоддзі іх было нават болей.

Напрыклад у 1869 годзе ў Гродне існавалі наступныя бровары:



Бровар Кунца ў пачатку XX стагоддзя

1. Міхаіла Роберта Турка на Млынарскай вуліцы на Занёманскім фарштаце. Існаваў з 1860 года.
2. Саламона Ляпіна (або Лапіна) на Хлебнай вуліцы на Занёманскім фарштаце. Існаваў з 1863 года.
3. Лейбы Шэрэшэўскага на Млынарскай вуліцы. У 1892 годзе ён стаў уласнасцю Рахілі Андрэс.
4. Янкеля Лапідуса на вуліцы Хлебнай. Існаваў з 1847 года.
5. Вільнера на Агароднай. Існаваў з 1864 года.
6. Ракавіцкага на Віленскім завулку. Існаваў з 1864 года.
7. Яфэ, які існаваў з 1861 года і на якім варылі баварскае піва.

У гады Першай сусветнай вайны бровар Краткоўскіх сур'ёзна пацярпеў падчас ваенных дзеянняў, пазней нямецкая адміністрацыя вывезла частку абсталявання завода ў Германію. Аднак ужо пад канец нямецкай акупацыі ў 1918 годзе бровар быў выкуплены прадпрымальнікам Юдалем Марголісам і пасля грунтоўнай рэканструкцыі ў пачатку 1920-х гадоў тут ізноў пачалася вытворчасць піва. У міжваенныя гады ў Гродне існавала тры бровары – Юдаля Марголіса на Садовай

вуліцы (цяпер Завадская), Эўфраіма Яфэ на вуліцы Збажовай (існаваў прыкладна да 1928 года) і Лейбы Слуцкага на Віленскай вуліцы.

У 1877 годзе быў адчынены піваварaны завод Льва Велера, а ў 1882 годзе з’явіўся бровар Лейбы Слуцкага, які знаходзіўся на Фабрычнай вуліцы ў доме Куронскага і Збора. З апошняга прадпрыемства вядзе сваю гісторыю гродзенскі гарэлкава-лікёравы завод “Неманоф”.

Піўны корак гродзенскага бровара часоў першай сусветнай вайны

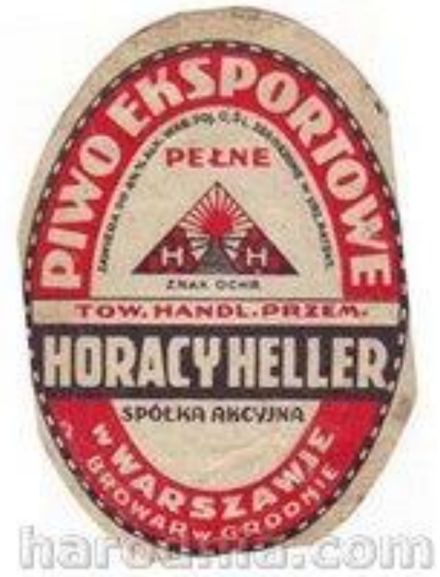
У гады Першай сусветнай вайны бровар Краткоўскіх сур’ёзна пацярпеў падчас ваенных дзеянняў, пазней нямецкая адміністрацыя вывезла частку абсталявання завода ў Германію. Аднак ужо пад канец нямецкай акупацыі ў 1918 годзе бровар быў выкуплены прадпрымальнікам Юдалем Марголісам і пасля грунтоўнай рэканструкцыі ў пачатку 1920-х гадоў тут ізноў пачалася вытворчасць піва. У міжваенныя гады ў Гродне існавала тры бровары – Юдаля Марголіса на Садовай вуліцы (цяпер Завадская), Эўфраіма Яфэ на вуліцы Збажовай (існаваў прыкладна да 1928 года) і Лейбы Слуцкага на Віленскай вуліцы.

Забудова вуліцы Збажовай з броварам Э. Яфэ за апорай узарванага чыгуначнага моста, 1916 г. Будынак бровара, таксама як і ўся вуліца, згарэў у чэрвені 1941 года

У прэсе тых гадоў можам адшукаць рэкламу брovараў Гродна.

Напрыклад, бровар Л. Слуцкага рэкамендаваў шаноўным спажыўцам “новае, непараўнальнае па смаку цудоўнае піва сартоў „Сталовае”, „Сакавіцкае”, „Экспартнае”. Аднак “шаноўныя спажыўцы” не былі надта захоплены якасцю гродзенскага піва. Аўтар фельетона, надрукаванага ў „Беластоцкім Штодзённіку” у 1921 годзе, пісаў: “Ужо тыдзень Гродна абыходзіцца без піва. Гэта жахлівы сон ці бязлітаснае злачынства? Так напісаў бы паэт, які зваліўся з Марса, але Гродзенскі летапісец не ўспрымае гэтую справу так трагічна бо ведае, што піва ў Гродне няма ўжо даўно, бо тое, што нам падаюць астатнім часам з такім жа поспеха магло б назвацца дажджавой вадой ці рыбіным тлушчам... У Гродне ёсць два бровары паноў Марголіса і Слуцкага; яны забяспечвалі дрэннай імітацыяй нектару Гамбінуса розныя тутэйшыя рэстараны, кавярні, корчмы, буфеты і шынкі. Піва, як ужо сказана, было нядобрым, бо мела смак скабіёзы, а знешні выгляд пануры, гэта значыць мутны ад смалы, якой былі насычаны бочкі (замест каніфолі)”. Былі прэтэнзіі і да санітарнага стану піва. Напрыклад, у 1922 годзе паліцыя забрала з рэстарана Антонія Дымпара на вуліцы Палявая, 10 некалькі пляшак з півам бровара Л. Слуцкага, якія не толькі знешне выглядалі неахайна, але і ўтрымлівалі ўнутры трупы мух! Часам жа вытворцы піва, змовіўшыся, падымалі кошты на сваю прадукцыю і гаспадары рэстаранаў вымушаны былі прывозіць піва ажно з Сувалак.

Сітуацыя змянілася пасля таго, як абанкроцілася сям’я Марголісаў і бровар быў выкуплены ў 1933 годзе Варшаўскім гандлёва-прамысловым таварыствам “Гарацый Геллер” (“Horacy Heller”), якое належала аднаму са сталічных мільянераў. У 1939 годзе бровар выпускаў ужо каля 385 тысяч дэкалітраў піва і іншых напояў (для параўнання, у апошні год свайго існавання бровар у Гродне прадукаваў каля 500 тысяч дэкалітраў піва). Пасля рэканструкцыі пачатку 1950-х гадоў у дадатак да “Баварскага” піва пачалі варыць “Аксамітнае”, “Карамельнае”, “Украінскае”. Аднак уніфікацыя савецкіх часоў, калі па ўсім СССР прадукавалася выключна аднастайнае і найчасцей бязвартаснае “Жыгулёўскае”, выклікала падзенне якасці гродзенскага піва. Шкада, але ўжо ў часы незалежнай Беларусі гродзенскі бровар аказаўся не ў стане канкурыраваць хаця б з броварам у Лідзе. Напрацягу астатніх гадоў існавання гродзенскага бровара шмат гаварылася пра перспектывы півliving ў нашым горадзе. У прэсе пісалі пра тое, што пасля рэканструкцыі



Этыкетка ад піва бровара Гарацыя Геллера, 1930-я гг.

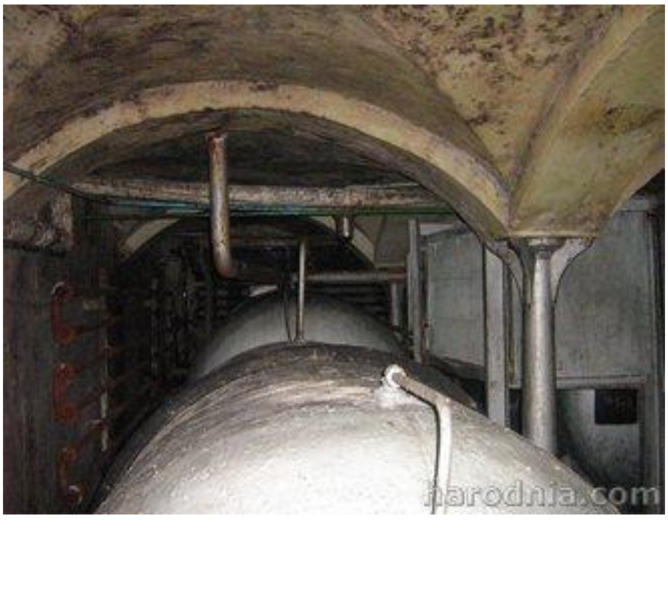
будынка на Завадской вуліцы адчыніцца малы бровар, у якім будуць рабіць гэтак званае “жывое” піва і падаваць яго ў мясцовым рэстаране і карчме (вялікія падзямеллі палаца пад былым броварам – хіба што найлепшае для такой карчмы месца). Там жа павінна была з’явіцца вялікая гасцініца і цэнтр адпачынку, дзе можна было б паназіраць за працэсам прыгатавання піва. Няма сумніву, што пры шчырай зацікаўленасці адпаведных структур можна было б не перарываць традыцыі гістарычнага існавання бровара і рэканструіраваць вытворчасць на базе старога прадпрыемства. Аднак, на жаль, імкненне пазбавіцца ад бровара яшчэ да рэканструкцыі Старога мосту прывяло да хуткай ліквідацыі прадпрыемства летам 2007 года і дэмантажу ўсяго старога абсталявання. Такім чынам 130-я гадавіна заснавання бровара ў былым палацы Сапегаў стала датай яго закрыцця.

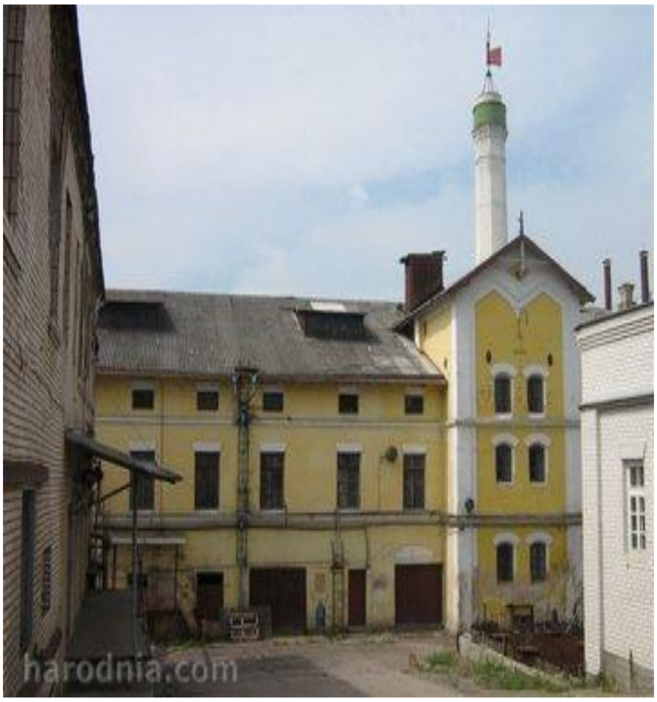
Этыкетка ад піва Гродзенскага піўзавода пачатку 2000-х гадоў

Піўная бутэлька з сімволікай бровара Марголіса, 1920-я гг

Няпэўная будучыня і ў будынкаў на Нёмане. Здаецца, што толькі статус помніка прамысловай архітэктуры канца XIX стагоддзя абараніў бровар ад поўнага знішчэння ў 2007 годзе. Будынкі пустуюць і часткова пачынаюць разбурацца. Ужо напрацягу пяці гадоў у Гродне няма ніводнага завода мясцовага піва і толькі дата “1877” на сцяне былога бровара нагадвае нам пра слаўныя традыцыі гродзенскага півоварэння.

Невялічкае фотападарожжа па ўжо зачыненаму гродзенскаму піўзаводу ў 2007 годзе:





P.S. Адзін са збіральнікаў даўніны знайшоў на польскім інтэрнэт-аўкцыёне бочку з міжваеннага бровара Марголіса. Думаю, што гарадзенцы з задавальненнем паглядзелі б на такі экспанат у музеі (піва).