

обратили в охотничий павильон старинный дом. Ко дню охоты лесничий Штральборн и унтер-егермейстер Иванов с 14 офицерами корпуса лесничих, 10 объездчиками, 90 стражниками из постоянной лесной стражи, 120 полесовщиками, со стрелками, осочниками и 2 000 крестьян загнали в заранее огороженное тыном обширное лесное пространство в 550 десятин (урочище Грибовец) 117 зубров, 3 лося, 14 данизлей (ланей), 23 кабана, 36 коз, 17 волков, 15 лисиц, 14 барсуков – всего 339 единиц, в т.ч. 100 зайцев. Много зверей пало при загоне к зверинцу. Охота началась 6 октября и велась 2 дня. Стрельба велась из 12 штандов (маленьких крытых галерей) на просеке в 300 саженей длиной. Всего в оба дня царской охоты было добыто: 28 зубров, 2 лося, 10 ланей, 11 кабанов, 16 волков, 16 коз, 7 лисиц, 4 барсука, 2 зайца.

Спустя 2 года, в память об этой грандиозной охоте, при въезде в бывший зверинец, с левой стороны от дороги из Гайновки в Беловежье, недалеко от царского штанда, воздвигли памятник в виде фигуры зубра, отлитого из чугуна на заводе Огарева в Петербурге.

После посещения Пущи императором были осуществлены серьезные меры по сохранению и размножению дичи. Неистребимых доселе волков быстро и эффективно вывели стрихнином, поскольку облавные охоты были неэффективны. В 1865 г. с разрешения императора выловили 4-х молодых (трехгодовалых) зубров для отправки князю Плессе в Прусской Силезии. В обмен на зубров князь прислал в Пущу 20 оленей, 6 самцов и 14 самок.

Новое Польское восстание 1863 г. принесло в Пущу новые беды. Многочисленные отряды повстанцев укрывались в беловежских лесах, истребляя не только всякую живность, но и мирное население, не присоединившееся к восстанию. В целом, лесных обитателей успешно истребляли как регулярные войска, так и повстанцы с мирными жителями. В течение только одного этого года недосчитались 377 зубров.

Ввиду особого статуса, со второй половины 60-х гг. XIX в. начали практиковать зимний прикорм зубров, который ведется и поныне.

С 1877 г. гродненский управляющий государственными имуществами ввел в Пуще хозяйственную рубку с 10-летним оборотом, ограничиваясь, главным образом, вырубкой сухостойных и перестойных деревьев. По окраинам Пущи, во внезубровых стоянках, повели почти такое же хозяйство, но уже на чисто коммерческих основаниях. Таким образом, уже с конца 70-х гг. XIX в. Пуща стала приносить доход.

В отношении системы надзора после 1860 года произошли самые значительные изменения. Сначала учредили должность заведующего Пущей и завели специальных зубровых сторожей; объездчикам стали платить по 50 рублей, давая от казны обмундирование и лошадь. С 1872 г. заведующего Пущей сменил лесной ревизор. Таким образом, в 80-х гг. XIX в. Пущей управлял ревизор, а каждым из пяти лесничеств – лесничий, имевший помощника. Низший служебный персонал состоял из 14 объездчиков и из 102 лесных и 10 зубровых сторожей.

На протяжении 70 – 80-х гг. в Пуще время от времени проводились охоты великих князей и приглашенных высокопоставленных чиновников и дипломатов, в т.ч. иностранных. Ввиду явных недостатков в ведении хозяйства в Пуще было принято решение о передаче этого угодья в состав удельных имений (1886 г.). 18 сентября 1888 г. император Александр III утвердил решение о передаче Беловежской пущи вместе со Свислочской дачей в Уделье. Управление ею перешло в руки Удельного ведомства, в обмен на земли царя в Орловской и Симбирской губерниях. Было проведено новое лесоустройство. Работу по его проведению организовал профессор Н.К. Генко. Согласно этому лесоустройству, вдвое уменьшился размер лесных кварталов (1×1 версту), они были пронумерованы. Площадь Пущи на то время, вплоть до Октябрьской революции, составляла 115 114 десятин (125 782 га). Лесоустроителями была запланирована рубка леса в количестве 186,5 тыс. м<sup>3</sup>. Позже размер рубки был увеличен до 269 тыс. м<sup>3</sup>.

#### СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Карцов, Г. Беловежская пуща / Г. Карцов. – С.-Пб, 1903. – 295 с.
2. Памятники природы Белоруссии / В.М. Белков [и др.]. – Мн., 1986. – 176 с.
3. Семаков, В. Природные и рукотворные памятники Беловежской пущи / В. Семаков // Интернет-сайт «Национальный парк «Беловежская пуща». – 18.04.2007.

УДК 663.43+556.36+628.1

**Басов С.В., Гладыщук А.А.**

#### ПИВОВАРЕНИЕ В СРЕДНЕВЕКОВОМ БЕРЕСТЬЕ: СОЛОДУВНИ И БРОВАРЫ НА РЕКЕ ЗАПАДНЫЙ БУГ

В месте впадения реки Мухавец в Западный Буг без малого тысячу лет (а может и больше) стоял город Берестье – город, полностью уничтоженный при строительстве военного объекта Российской империи – Брест-Литовской крепости. Долгое время воды рек Мухавец и Буг были одним из основных источников механической энергии, а также питьевой и хозяйственной воды для населения. Воздействие всех видов хозяйственной деятельности не оказывало существенного влияния на качество воды в реках.

А о качестве воды в реке Западный Буг можно косвенно судить по тому факту, что она использовалась для производства пива – напитка, ставшего частью европейской культурной традиции, производство которого и сегодня немыслимо без качественной, чистой воды определенного минерального состава.

Известно, что в средневековой Европе производство пива было в основном сосредоточено в монастырях многочисленных христианских орденов. Продажа пива, составлявшего существенную часть рациона монахов, прино-

сила немалый доход. Кроме того, им потчевали толпы паломников, приходивших в монастыри и нуждавшихся в еде и питье. Больше всего пива варили бенедиктинцы, хотя и другие ордены не отставали. Так, например, в средневековой Германии было 400-500 монастырских пивоварен – броваров [1].

Для изготовления пивного солода использовали ячмень, овес, рожь и пшеницу. Солод, применяемый для производства пива, представляет собой специфический продукт проращивания зёрен этих злаков. Качество получаемого солода непосредственным образом зависит от воды, используемой в этом процессе.

Бровары (польск. browar от ст.-нем. broawer) состояли из небольшого по площади, как правило, каменного отапливаемого помещения, каморы и сеней. Часто одновременно с броваром под одной крышей строили баню, кухню, пекарню, солодуюню.

Практически все средневековые пивоварни строились неподалеку от рек – энергия бегущей воды использовалась для помола зерна, из реки бралась вода пивного налива для затора (смеси солода с водой) и та же вода смывала всяческие нежелательные примеси по окончании пивоваренного процесса. Когда зерно проросло, его переносили в примитивную сушильню, раскладывали на ворсистой ткани и прогревали над огнем. Чтобы убедиться, что оно достигло требуемой мягкой и ломкой кондиции, пивовар жевал несколько зернышек. После сушки солод механически или вручную перемалывали, а затем смешивали с водой в открытом медном чане, установленном над открытым пламенем. Монахи предпочитали использовать в качестве налива мягкую воду и даже добавляли к воде мыло в целях ее смягчения. Затор перемешивали с помощью деревянных вилок, и когда суспензия вокруг их рукоятки закипала, считалось, что осахаривание (процесс преобразования крахмала в сахар) закончилось. После этого суспензию давали остыть, а затем черпаками переливали его в деревянные бочки, называемые «кругами». В качестве одной из многих трав, добавляемых в пиво для компенсации солодовой сладости, монахи научились использовать хмель. Однако пивовары очень быстро сообразили, что они тем самым не только придают напитку приятную цитрусовую горечь, но и антисептические свойства, способность противостоять «порче» – охмеленное пиво лучше хранилось.

Уже в бочках к суспензии добавлялись дрожжи. По окончании брожения бочки запечатывались, чтобы молодое пиво созрело и добродило [1,6].

Впервые в письменных источниках бочка берестейского пива упомянута 1525-м годом, причем при достаточно грустных обстоятельствах. После страшного пожара 1525 года в Берестье «московские вязни» замковой тюрьмы оказались в бедственном положении, что зафиксировал ревизор [2]: *«А живности имь передъ тымъ давали: на тыждень по два бараны, а по два бохоны на человѣка хлѣба, а по 10 головажень соли, а по бочѣ пива; а теперь того имь, повеѣдаютъ, не дають, о страву стоскують велми: «не будетъ ли дей жалованья господарского? не можемъ дей стрывати съ голоду».*

Фраза из «Реестра замка Берестейского 1566 года» констатирует [3]:

*– Там же над Мухавцом броваровъ зрубленихъ посполу 4, котории за всеми потребами комини и огнищами ново збудовавши жидомъ в аренду подани. Начине тежъ броварское всякое ведле потребе во всехъ броварахъ есть, которие за пенязи замковие арендовние черезъ жидов ново покуплено и по спущению аренды таковое жь отдати повинни. За тими бровари над Мухавцомъ ятка замковая для потреби битья бидла замкового. Солодувни две над Бугом от места подле перекопу, в нихъ озницъ мурованихъ 3 со всеми потребами, в одной солодувнии печь кафловая и коминь.*

Этот же реестр разъясняет, когда и каким образом у Перекопа, соединявшего Угринку с Бугом, который теперь по милости графа Оппермана называем правым рукавом Мухавца, были воздвигнуты солодовни для приготовления основного компонента пива – солода [3]:

*– Солодувнѣ и броварѣ оттоль уросли, гди за арендою е.к.м. Юнась, жидъ берестиский, держаль в Берести складъ солний, ижъ никому в месте не било волно продавати соли толко ему, а давалъ толпъ седмнадцать за пѣнязь; о што гди мещане докучали славной памяти его милости пану воеводи виленскому, поведаючи, ижъ то ачь било поживене и мало не всѣ солю торговали, его милость тимъ ихъ отбиваль, ижъ на своихъ привилеяхъ не толко солного, але жадного складу не мають наданого. Ветьже питаль их, если би хотѣли пустити на замокъ солодувнѣ, в которыхъ мели би бити робяны солоди и продавани, почому збоже на ринку будетъ платити. На што мещане позволили, и заразомъ соль имь пуцоно, а солодувнѣ и броварѣ коштомъ замковимъ збудовано.*

Таким вот непростым способом бровары и солодовни отошли от города и были построены за счёт замка, т. е. стали «господарскими». Далее ревизор разъясняет, когда это произошло [2]:

*– А такъ од того часу всѣ люди мешкаючи в Берестѣ, хотяж месцкіе, албо чужіе с тих солодовень солоди берутъ, а зинуль никому купити не волно. Такъ тежъ и в броварехъ тих меди ситеть и пѣво вареть, а индеи варити не волно. Около побраня пляцовъ на будоване солодовень, гди место згорило, мещане хотячи порядне место осадити, нижъ било передъ тимъ, виправили, аби панъ воевода е. м. плаци роздавалъ, а кому би шкодиль на месцу погориломъ, аби то держаль яко отчизну. А такъ пляцовъ у перекопа месцкокого, над Бугомъ, по погорене никому не дано и на нихъ солодувнѣ побудовано.*

Тот великий пожар случился в Берестье в 1525 году. Значит, после пожара на берегу Буга у Перекопа в конце улицы Пески по левой стороне и были построены «солодувнѣ замковыя – 14 волных прутов» [3], занимавшие площади земли. На плане Э. Дальберга 1657 года [4] прямоугольный значок указывает на солодовни на берегу Буга у Перекопа, но уже на плане Фюрстенгоффа [5], который можно отнести к 1690 году, на этом месте значатся только руины. Т.е. оба плана показывают, что берестейские солодовни были каменными.

Всем этим хозяйством управлял «1 солодувникъ, на рокъ ему маеть бити плачоно гр. копь 6, жита бочокъ 6, сукна ческого локоть 6, або копу гр., кожухъ бараний, або гр. 30; а мает при себе мети товариша, кторому



особно мает бити плачоно на рокъ копь 3, жита бочокъ 3 и кожухъ бараний, або за кожухъ гр. 30» [3]. Были в Берестье и свои «2 пивовары, каждому по копь 4 и по 4 бочки жита» [3]. За «солодунником» и за одним из пивоваров реестр 1566 года земельных участков не обозначил, но всё же имя одного из первых берестейских пивоваров история нам сохранила [3]: «Мѣсто за парканомъ. Улица Угринка. Первая полать з места поправе. Люди шпитальные: ... Хаць пивоварь, 1/2 прута садиби, 3/4 прута огорода...». Похоже, что пивоварением в Берестье занимались приглашённые иностранцы, но один из них Хац, осел в Берестье основательно. Пивоварение в Берестье, кроме всего прочего, приносило немалый доход в государственную казну [3]: «3 солодовень замковыхъ, с которыхъ вси мешкаючие у месте Берестейскому солоди берутъ, такъже и з броваровъ, которыхъ всѣ пива варять и меди ситят, приходитъ аренди с того обуйга на годъ копь 400». Напомним, что побор с Берестья на войну в 1513 году составил только «100 копь грошей».

Каково же было берестейское пиво на вкус в те времена? Мы можем получить некоторое представление об этом, попробовав пивоваренную продукцию, производимую на крайнем севере Норвегии, где фермеры все еще варят пиво на средневековый манер. В качестве фильтра они кладут в заторный чан – а также в сусловарочный чан после кипячения – можжевельные ветки и хмель, обильно покрытые ягодами. По окончании брожения дрожжи собирают в бродильный чан со следующей порцией пива. Содержание алкоголя в готовом пиве составляет около 10%, у него богатый солодово-фруктовый букет и отчетливый можжевельный привкус.

На севере Финляндии несколько пивоваров все еще производят пиво средневекового типа под названием «сахти». Его засыпь состоит из ячменного солода и ржи, в качестве фильтра используют можжевельник, а при кипячении добавляется хмель. У пива травянисто-винный аромат, отчетливо фруктовый вкус и пряное послевкусие.

Крошечная пивоварня Sint Martinus в Гронингене, на самом севере Нидерландов, производит пиво Слуп по рецепту 1340-х гг. Это мутноватое, медного цвета, с фруктово-травянистым ароматом, вкусом кислых ягод, хмелевой горечью и богатым фруктовым послевкусием пиво пользуется огромным успехом у многочисленных туристов, специально приезжающим отведать пиво в Гронинген [1].

В заключение следует отметить, что настоящее исследование даёт основание считать пивоварение в Берестье пионерским среди городов, находящихся в границах современной Беларуси.

Места нахождения и солодовен, и пивных броваров над Бугом (когда качество воды в нем было пригодно для производства солода и пива) сегодня доступны и требуют элементарных знаков внимания к памяти о средневековых традициях пивоварения в Берестье.

Возрождение же оригинальных традиций берестейского пивоварения, которым без малого полтысячелетия, безусловно, не только повысило бы статус туристической привлекательности нашего города, но и явилось бы определенным стимулом для снижения антропогенного влияния на загрязнение воды в Западном Буге.



Пивовар



Пивовар. Йост Амман, резьба по дереву, отпечаток, с «Книги профессий и званий», 1568

#### СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. История пива. Средние века – новое время. [Электронный ресурс] / Биропедия – 2012 – Режим доступа: <http://beeropedia.ru/istoria-piva/srednie-veka-vozhrozhdenie-novoe-vremja>. – Дата доступа: 15.03.2012.
2. Акты, относящиеся къ истории Западной Россіи – С.-Петербургъ, 1848. – Т. 2: 1506-1544.
3. Описание староства Берестейскаго 1566 года. – Из кн.: Документы Московского архива Министерства юстиции / Под ред. М. Довнара-Запольского. – М., 1897. – Т. 1. – С. 205-448.
4. Puffendorf S. De rebus a Carlo Gustavo Sueciae Rege gestis commentariorum. – Norimbergae, 1696. – Libri septem. – Urbs et castellum Brestzie Litewski.
5. Plan von der Stadt BRZESC in Lithauen. G.M.v. Fürstenhoff. – 1740. – XX 160. (Предоставлен Брест. област. библ. им. А.М. Горького).
6. Российский хозяйственный винокур, пивовар, медовар, водочный мастер, квасник, уксусник и погребщик. – Санкт-Петербург, Имп. Типография иждив. И.Глазунова, 1792. – 278 с.
7. Археалогія Беларусі: у 4 т. – Мн.: Беларуская навука, 2001. – Т.4: Помнікі XIV–XVIII стст./ В.М.Ляуко, М.Ф.Гурын, Ю.А.Заяц [і інш.]. – 597 с.