



Н. М. Цилько

ИСТОРИЯ ПЕТЕРБУРГСКОГО ПИВОВАРЕНИЯ

В 70-е годы я жила в Коломне, в самом конце Екатерининского канала, недалеко от Калинкина моста. В этом районе, в низовьях реки Фонтанки, когда-то была Калинкина деревня, которая дала названия двум мостам, площади, переулку, магазину, больницам и первому в России, старейшему Калинкинскому пивомедоваренному заводу, в современном варианте именуемому заводом «Степан Разин». Кроме того, недалеко от Ново-Калинкина моста, напротив завода «Красный треугольник», до революции находился другой старейший пивоваренный завод Ивана Дурдина, ныне не существующий. В этом же районе, на пересечении Могилевской (ныне Лермонтовский пр.) и Канонерской улиц, находился и пивоваренный завод братьев Никитиных.

Так что можно с полным основанием сказать, что воздух Коломны пропитан или насыщен пивными запахами, что не могло не сказаться на моем пристрастии к этому напитку. Однако эту любовь отбивал вид установленных в самых загаженных местах пивных ларьков и стоящих часами в любую погоду с кружкой мутного и разбавленного пива вполне безобидных «пивунов», вызывавших всеобщую неприязнь. Прислушиваясь к их разговорам, я поняла, что, кроме любви к пиву, у них была еще потребность пообщаться. И почему нельзя было дать им эту возможность?

Оказывается, были другие времена: в Санкт-Петербурге производилось высококачественное пиво, которое развозили не только по всей России – оно поступало в императорские и королевские дома Европы. В России этот древнейший натуральный народный напиток противостоял злейшему врагу – водке. Была целая сеть пивных лавок, погребов, где усталый народ, читая газеты, слушая музыку, за кружкой пива отдыхал от трудов праведных, как это делают и сейчас во многих странах – Англии, Германии, Чехии.

Пиво, слабоалкогольный освежающий напиток с хмелевым ароматом и приятным горьковатым вкусом, содержит от 2 до 6 % алкоголя. Это настолько древний напиток, что установить, кто создал его первым, представляется невозможным.

Слово «пиво» существует во всех славянских языках. Раньше оно означало любой напиток, который часто и много пьют. Слова «пиво» и «пить» созвучны во всех славянских языках. Уже в IX веке пивоварение было широко распространено в Киевской Руси и Новгородских землях. Именно от славян практика использования хмеля перешла к другим европейским народам.

В XVII веке, времена правления царя Алексея Михайловича, крестьянам дозволялось варить пиво для домашнего питья несколько раз в год: в Великий день, Дмитриевскую субботу, на Масленицу, на Рождество Христово, поэтому пирушки в эти праздники и назывались «особым пивцом». В последующие времена пиво варили к семейным торжествам, свадьбам, на Ильин день, Пасху, Богородицу, Медостав день¹. На Руси появляется все больше пивоварен.

¹ Ильин день – 20 июня (2 авг.), Пасха в первое воскресенье после весеннего равноденствия, Рождество Богородицы – 8 (21) сент., Медовый спас – 1 (14) авг. Даты указаны по старому и новому стилю.

В Петербурге пивоварение начинает развиваться в масштабах, необходимых для нужд двора, армии и флота, тем более что пиво использовалось как общеукрепляющее и противочинготное средство. В 1715 году Петр I пригласил в Петербург английских солодовников и пивоваров, учитывая вместе с тем и опыт любимой им Голландии. Пивоварня была в самом Адмиралтействе, но наиболее крупные пивоварни были сосредоточены на правом берегу Невы у ответвления Малой Невки. О них упоминают иностранные путешественники, посещавшие Петербург в XVIII веке. Пиво входило в обязательный ассортимент угощений на празднествах, устраиваемых Петром I и проходивших на улицах новой столицы по случаю памятных дат и военных триумфов. После смерти Петра традиции пивоварения сохранились преимущественно в монастырях.

Взошедшая на престол дочь Петра I Елизавета Петровна была большой охотницей до пива – она сама заходила в пивоварню поговорить с пивоваром и приласкать его детей. Очень любил пиво и племянник Елизаветы Петровны, недолго царствовавший Петр III. Екатерина II, как многие немецкие принцессы, была страстной кофеманкой, спиртными напитками не увлекалась, но чужие вкусы уважала. Именно с ее высочайшего одобрения в Санкт-Петербурге близ Александроневской лавры появился первый пивоваренный завод в России, носивший имя Александра Невского. В последующие годы его стали называть Калашниковским пиво-медоваренным заводом. Основателем его был Абрахам Крон, о нем речь пойдет ниже.

В начале XIX века в Петербурге возникают также заводы Даниельсона, Каза-лета, Полевина. Среди других старейших петербургских пивзаводов, основанных в первой половине XIX века, но давно прекративших свое существование, – завод Ивана Дурдина (1839). Однако большая часть пивоваренных заводов появилась в Петербурге во второй половине XIX века вслед за бурным развитием промышленности. Строящиеся заводы – завод Калинкина, Бавария, Вена, Новая Бавария – стали обретать вид современных предприятий и оснащаться передовой по тем временам техникой пивоварения.

«Пивной Петербург» имел свои особенности и традиции. Как и во всех европейских портах, в дореволюционном Петербурге существовала разветвленная сеть пивных лавок, погребов, портерных – в 1901 году их количество достигало восьмисот. Эти пивные составляли особый мир, в котором каждое заведение имело свое лицо, традиции, легенды.

В Петербурге действовало Общество пивоторговцев, отстаивавшее права своих членов перед городскими властями и регулировавшее взаимоотношения между конкурентами, были и клубы любителей пива. Наконец, выходила специальная периодика, целиком посвященная проблемам пивного дела. Профессиональные журналы «Вестник пивоварения», «Русский пивовар», а также журнал «Эхо пивоварения и пивоторговля» отражали не только вопросы производства и торговли пивом, но и пивной быт во всех его проявлениях.

В 1909 году группа пивоваров в целях повышения качества русского пивоварения решила построить в Петербурге новый завод по германскому образцу. Вновь образованное Товарищество русско-германского пивоварения с основным капиталом в 60 млн. рублей купило в Мюнхене лучший пивзавод «Патенброй» за 60 млн. немецких марок, и весь персонал завода перешел на службу к новым хозяевам. На июнь 1910 года намечалась перевозка оборудования и его монтаж на Васильевском острове, а на апрель 1911 года – введение завода в действие. Этот проект так и не был осуществлен. Вся десятилетиями создававшаяся «пивная империя», как и много другое, рухнула во время революции.

Первый пивоваренный завод в России был основан в Петербурге в 1795 году Абрахамом Кроном, который родился в 1766 году в Швеции в семье школьного учителя немецкого происхождения. Достигнув совершеннолетия и выучившись на пекаря, Абрахам по совету отца приехал в Санкт-Петербург. С помощью своего дяди он получил место ученика пекаря при дворе Екатерины II, а в 23 года стал придворным пекарем.

По семейному преданию, Абрахам Крон обратился к императрице Екатерине II с таким предложением: «Ваше Императорское Величество! Как мне известно, никто в Санкт-Петербурге не может варить хорошее пиво. Оно поставляется, в основном, из Англии. У меня есть идея: английское пиво, приготовленное в России, может быть таким же хорошим и даже более лучшим, чем сваренное в Англии. Вода Невы наилучшая в мире, а зерно у нас не хуже, чем где-либо. Если Ваше Императорское Величество позволит мне основать английский пивоваренный завод в Санкт-Петербурге и предоставит мне и моим наследникам монополию на пивоварение в России, то я стану человеком с хорошим положением и, таким образом, Ваше Императорское Величество окажет мне большую милость»².

Екатерина II одобрила предложение А. Крона, предоставила ему монополию на пивоварение, подарила участок земли на берегу Невы, к северу от монастыря Александра Невского, а также 30 000 рублей. Завод, построенный Кроном, просуществовал недолго – в 1799 году пожар уничтожил все постройки. Абрахам Крон продал часть земли и на вырученные деньги построил новый пивоваренный завод, производительность которого увеличилась в пять раз. Этот завод в 1811 году стал называться Калашниковским.

Книга «Описание пивоваренного завода <...>, сочиненное содержателями сего завода Кроном и Даниельсоном» (СПб., 1818) дает следующие сведения: «Все вообще хозяйственное устройство сего отличного заведения, а равно чистота и порядок в работах превзошли все ожидания; заведение есть одно из лучших сего рода и может служить образцовым; при употреблении меньшего количества материалов и числа рабочих людей, против прежнего, пиво вырабатывается самой превосходной доброты». Император Александр I наградил А. Крона золотой медалью с надписью «За полезное» для ношения на шее на Анненской ленте.

Калашниковский завод специализировался на выпуске элитных сортов пива, прежде всего, «на английский манер» – начало века ознаменовалось распространением англomании, и эти сорта находили спрос среди петербургской аристократии.

Дело А. Крона продолжил его сын Федор Абрамович Крон (1798 – 1874), который обязался поставлять Императорскому Двору «пиво белое на манер английского первого и второго сорта, легкое и черное, то есть типа портера в маломерных бутылках с буквами ИД (Императорский Двор)», «под оными фамилия заводчика».

В отличие от других поставщиков, Крон соглашался на своих лошадях доставлять пиво прямо в погреб Зимнего дворца или к пристани на Неве для пароходов, брал на себя упаковку и возмещение убытков за разбившиеся по дороге бутылки. Ящики, которые в зимнее время обивались войлоком, вместе с порожними бутылками возвращались владельцу.

Поставлявшие пиво Императорскому Двору получали право на звание «поставщик Императорского Двора», поставлявшие пиво великим князьям – на звание «поставщик Его Императорского Высочества». Своеобразным «знаком качества» являлось и право на изображение российского императорского герба. Владельцы

² Цит. по: [Б. п.] Из истории завода «Степан Разин» // Мир пива. 1997. № 2. С. 50.

пивных лавок, торговавших таким качественным пивом, могли изображать герб на своих вывесках.

К началу 40-х годов XIX века производительность завода Федора Крона составляла не менее 170 000 литров пива. Его варили с середины сентября до конца апреля или мая – в среднем, три раза в неделю, что составляло 70 – 90 варок в год. На заводе было занято от 150 до 200 человек, и еще около ста работало в фирменных пивных лавках. Более двадцати ломовых лошадей развозили пиво по лавкам и заказчикам.

У Федора Крона было два сына, но сын Федор умер в 25 лет, а Николас покинул Россию в 1855 году по состоянию здоровья. Поэтому главным пивоваром завода стал мастер из Одессы Габриель Иенни, начавший работать по баварскому способу (с дрожжами низового брожения), которому принадлежало будущее.

Со второй половины XVIII века за Калинкиным мостом существовала и пивоварня английского подданного Ноя Казалета (1758 – 1800). После смерти Ноя продолжателем дела стала сначала его вдова, а затем сын Петр. В июле 1817 года Петр Казалет подал прошение об освидетельствовании его завода, после которого ему было позволено поставить на пивоварне герб. После смерти матери Петр Казалет стал собственником завода, находящегося в том же квартале, где сейчас корпуса завода «Степан Разин». Судя по всему, Петр Казалет, в отличие от Калашниковского завода, сохранял традиционную английскую технологию выработки пива верховым брожением.

В 1848 году два завода, ранее конкурировавшие друг с другом, решили объединиться в фирму под названием «Кронъ и Казалеть». В 1861 году она была преобразована в Калинкинское пивоваренное и медоваренное товарищество, устав которого подписал император Александр II. Среди учредителей Товарищества числились английский подданный Вильям Миллер, потомственный почетный гражданин Эдуард Казалет (сын Петра Казалета) и прусский подданный Юлий Шотлендер. Имени Федора Крона или его наследников среди учредителей не оказалось. Между тем, пиво под названиями «кronовское темное» и «кronовское светлое» выпускалось до Первой мировой войны. Каким же образом из Товарищества исчезло имя Крона?

По версии, которую выдвигают историки Калинкинского завода и которая выглядит маловероятной, Федор Крон, поскольку у него не оказалось наследников-продолжателей дела, продал свои акции Петру Казалету и в свои 60 лет уехал в Дрезден, где и умер в возрасте 76 лет. Владелец Калашниковского завода Голенищев нанял якобы некоего Андрея Крона, который стал выпускать пиво под маркой «А. Кронъ и Ко», не имея на это прав.

Выглядит неправдоподобным, что в условиях жесткой конкуренции никто в то время не протестовал против такого противозаконного присвоения прав. Скорее можно предположить, что один из учредителей фирмы «Кронъ и Казалеть», а именно Федор Крон, в 1855 году вновь отделился и вернулся на Калашниковский завод, выпуская пиво под маркой «А. Кронъ и К^о» до своего отъезда в Дрезден. Перед отъездом в 1860 году Федор Крон мог продать завод и право на торговую марку пива «А. Кронъ и К^о» новому владельцу. Этот завод до Первой мировой войны был серьезным конкурентом Калинкинского завода.

Создание в 1861 году Калинкинского товарищества явилось одним из важных моментов в истории Калинкинского завода, т. к. оно дало резкий толчок всему пивоваренному делу в России, повернув его на прогрессивный путь. За очень короткое время завод приобрел репутацию самого лучшего в России. Вместо старого за-

вода был выстроен новый, паровой, значительно больший по размерам. Для этого были приглашены выдающийся инженер и архитектор, профессор Института гражданских инженеров Рудольф Богданович Бернгард, а впоследствии – и его сын Вильгельм Рудольфович Бернгард, внесшие большой вклад в промышленное зодчество. Благодаря их усилиям завод был перестроен, а производство усовершенствовано.

В Санкт-Петербурге и в других городах России во второй половине XIX века стали появляться новые пивоваренные заводы, стремящиеся к прогрессивному способу пивоварения, и специалисты Калининского завода приглашались по всей России на должности главных пивоваров.

Сбыт продукта Калининского завода происходил, главным образом, в Санкт-Петербурге и ближайших к нему местностях. Но завод имел свои склады и по всей России: в Москве, Рыбинске, Нижнем Новгороде, Самаре, Саратове, Пензе, Ростове-на-Дону, Симферополе и в Приамурском крае. Для развозки пива по железным дорогам использовали 45 заводских вагонов-ледников, устроенных по собственной технологии.

На заводе к началу XX века работали 700 рабочих. Для них был построен так называемый артельный дом (арх. В. Р. Бернгард). Это трехэтажное каменное здание с асфальтовыми полами было рассчитано на 500 человек: шесть больших спальных залов по 60 человек в каждом и несколько спален меньшего размера. У каждой железной кровати – ящик для вещей. Искусственная вентиляция, водяное отопление с регулирующей температурой, водяные калориферы для подогрева наружного воздуха, газопроводы и водопроводы, сушильни для просушки сырого платья водяным отоплением в боковых флигелях – таков был уровень комфорта артельного дома. Семейным рабочим отводились особые квартиры.

Кроме артельного дома имелись два специальных здания для семейных рабочих и развозчиков пива, помещение для которых на 140 человек было устроено над конюшнями и снабжено вентиляцией.

При заводе был врач, который приходил 3 раза в неделю. В артельном доме был устроен приемный покой с квартирой для фельдшера. В Александровской больнице завод имел в своем распоряжении 4 кровати. Во время болезни рабочему выплачивалось «полное содержание», а во время пребывания в больнице – половина. Были предусмотрены пенсии рабочим по старости. Чтобы дети рабочих могли получить начальное образование, завод участвовал в содержании Второй Нарвской школы при Императорском техническом обществе.

Пивовар Р. Поарье так писал о Калининском заводе конца XIX века: «Калининский пивоваренный завод по своему громадному сбыту пользуется в Петербурге почти монополией, вследствие чего остальные заводы находятся в затруднительном положении и принуждены подделываться под характер его пива, а это тем более трудно, потому что на Калининском заводе введен в употребление английский наливочный способ. Пиво, получаемое этим способом, очень светлое и имеет весьма водянистый оттенок, который не пришелся бы по вкусу немецкому потребителю. Способ варки на этом заводе является тайной, и потому двери варницы для посторонних лиц закрыты, и даже сами мастера, за исключением пивоваров, не имеют права переступать через порог. Завод находится в собственности нескольких английских капиталистов, но управление им находится в руках немцев, из числа которых 20 человек занимают должности пивоваров»³.

³ Архив русского пивоварения. 1883. № 11. С. 328.

В 1911 – 1912 годах капитал акционерного общества вырос до 6 млн руб, производительность завода составила 4,5 млн ведер пива в год. Но Первая мировая война прекратила это победоносное шествие. В 1914 году завод производил только безалкогольные напитки, а с 1917 года выпуск продукции прекратился.

На протяжении многих лет Советской власти неразумные действия правительства почти загубили эту отрасль пищевой промышленности. Не принималось во внимание, что пиво – натуральный народный продукт, который при достаточном производстве и пропаганде мог бы совсем устранить водку.

К счастью для всех нас, времена изменились. В 1995 году пивзавод «Степан Разин» отмечал свое двухсотлетие. К этому времени достали с запыленных полок рецепты варки пива, которые в свое время благословила Екатерина II. Они дождались своего часа. На прилавках Санкт-Петербурга появились бутылки с нарядной этикеткой, золотыми орлами и непривычным для сегодняшнего поколения названием «Калинкин». Началось второе завоевание рынка.

В настоящее время высокотехнологизированный пивзавод «Степан Разин» оснащен современным оборудованием, и надо отметить, что он остался единственным пивным предприятием без участия иностранного капитала. Чисто российский завод удерживает около 25 % пивного рынка Петербурга. За счет собственной прибыли и кредитов, начиная с 1993 года, завод сумел увеличить выпуск пива на 50 %, а в 1998 году планирует разлить пива на 20 % больше, чем в предыдущем.

В третье столетие своей истории коллектив завода вступает с надеждой на будущее и уверенностью, что российское пиво вернет себе былую славу. Надо сказать, что на это есть все основания. В январе 1997 года продукция «Степана Разина» представлялась на выставке-ярмарке «Зеленая неделя» в Берлине. Немцы отдали предпочтение нежному пиву «Портер» и «Степан Разин темное». В конце февраля 1997 года завод стал победителем конкурса «Лучший отечественный товар» на федеральной выставке в Петербурге. Лучшим отечественным товаром, намного опередив молоко и сметану, стало пиво. И действительно, пиво «Степана Разина» отличается надежным качеством и высоким уровнем.

Сейчас завод производит 10 сортов пива, широкий ассортимент безалкогольных напитков и всеми любимый концентрат кваса. Розлив пива ведется как в бутылки, так и в специальные герметические емкости – кеги.

И наконец, на III Международном пивном аукционе (Санкт-Петербург, 1997) вся продукция, представленная комбинатом, завоевала золотые и серебряные медали, а самому комбинату был вручен приз мэрии – гран-при – как лучшему отечественному пивоваренному заводу.

В заключение можно сказать, что возрождение пивоваренной промышленности в Санкт-Петербурге началось. Из четырех пивоваренных заводов три находятся «на плаву» и год от года повышают качество и количество пива – это «Балтика», «Степан Разин» и «Вена». Забыты те времена, когда в поисках любимого напитка нужно было объехать весь город. Теперь местные любители пива со знанием дела спорят, какое пиво лучше – «Балтика», «Калинкин» или «Невское». Этот спор решают пивные конкурсы, которые с 1991 года регулярно проводятся в Санкт-Петербурге. А с 1996 года в России стали выпускаться международная газета «Пиво» и журнал «Пива!», в которых публикуется интересная информация для любителей этого напитка.

Все больше появляется мест, где можно, взяв кружку пива, сесть за столик и просто отдохнуть, как это было в старину, как это делают все люди на планете.

Любовь к пиву способна сблизить людей всех поколений, высоких и невысоких, крепких и худых, абсолютно разных по убеждениям. Даже если человеку грустно и одиноко, за кружкой доброго пива можно всегда найти если не друга, то благодарного слушателя и собеседника. А это так важно в любые времена.