

## OPOWIEŚCI BROKOWSKIE

### DUŻE PIWO NAD BUGIEM I KILKA ŁYKÓW NAD NARWIĄ

Nie sędzę, abyś tak dalece oddawał się łowom, by w czasie takich upałów, przy takiej kanikule, biegać po polach i uganiać się za zwierzyną. Mędracy sędzą, że w tym czasie nie należy się nawet zagłębiać w księgach. Gdybyś wiedział, jaką ja tu się cieszę pogodą, pospieszyłbyś czym prędzej do mnie. Bug, rozkosz moja, chłodzi okna mego domu, pobudza lekki wietrzyk, który wchłaniam oddechem, orzeźwiony przyjemnymi kąpielami. Od czasu do czasu piję wino, nieco chłodzone lodem; nie brak i piwa dobrze uwarzonego, dostosowanego do potrzeb mego żołądka. Jest tu także Pruski, mój współbiesiadnik. Gdybyś i Ty zechciał przybyć, dopełniłbyś miary mej radości<sup>1</sup>.

Tak biskup płocki Stanisław Łubieński opiewał swemu przyjacielowi, poecie europejskiego formatu Maciejowi Kazimierzowi Sarbiewskiemu rozkosze związane ze spędzaniem lata w biskupiej rezydencji w Broku. List nosi datę 26 czerwca 1637 r.

Sarbiewski przebywał w tym czasie w rozpalonej, zakurzonej, pełnej nieprzyjemnych fetorów Warszawie, więc nie dziwota, że nieco się rozmarzył – „Doprawdy nie widzę nic miłszego od Twego Broku”<sup>2</sup>. Poetę trzymały w stolicy liczne obowiązki, ale list przyjaciela przyniósł pewną ulgę:

Orzeźwiła mnie wzmianka o winie chłodzonym lodem i o lekkim piwie. Tego szczególnie brak w Warszawie, brak również w Warce, gdzie doszło do takiego szału, że miejscowe piwo uważa się za wino i rozcieńcza wodą tak, iż chłodzić nie trzeba. Rozcieńczone piwo podają do stołu<sup>3</sup>.

---

<sup>1</sup> *Korespondencja Macieja Kazimierza Sarbiewskiego ze Stanisławem Łubieńskim*, s. 129, 130.

<sup>2</sup> Tamże, s. 130.

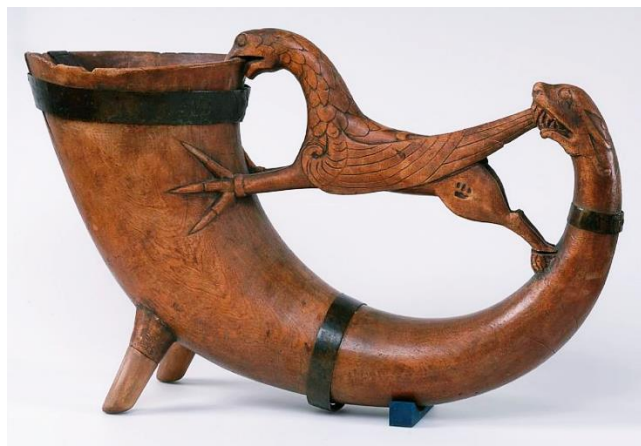
<sup>3</sup> Tamże, s. 131.

Skoro jedne z najwybitniejszych postaci tamtych czasów, tak wiele miejsca poświęcały w swej korespondencji piwu, to nie widzę niczego zdrożnego, w tym, abym i ja jedną z moich opowieści dedykował temu napitkowi.

Będzie to oczywiście nie ogólna, ale szczególna teoria piwa, której zakres ograniczę obszarowo do sąsiadujących z Brokiem terenów nadbużańskich, ale wspomnę także o miejscowościach nadnarwiańskich blisko z Brokiem związanych. Przykrawam także ramy czasowe tej opowieści. Nie będzie więc nic o fermentacji w erze, gdy w światowym oceanie królowały trylobity. Pominę piwopodobne napoje z epoki neolitu, a nawet te bardziej wyrafinowane warzone przez Sumerów i starożytnych Egipcjan. Nie wspomnę nawet o Bolesławie Chrobrym, którego niechętni mu, a złośliwi osobnicy, określali mianem „piwożłopa”. Przeskoczmy szybko do czasów, z których pochodzi nieco większa ilość dokumentów dotyczących okolic Broku.

#### OD CZASÓW NAJDAWNIEJSZYCH PO ROK 1650

Pierwsze wzmianki o kościołach w Broku, Świątku i Wyszkanie pochodzą z końca XI w.<sup>4</sup>, ale kościół w Broku stał najprawdopodobniej już wcześniej, gród zaś ma jeszcze starszy rodowód. Kościoły nie były pustelniami, więc niosły religijną posługę znaczącej lokalnej społeczności, a tam, gdzie istniały skupiska ludzi, tam warzono piwo. Tutejsze browarnictwo liczy więc sobie, ostrożnie licząc – lat przynajmniej tysiąc. Oczywiście nie piszę o produkcji masowej, ale o domowej – tak przecież obecnie modnej. Były to piwa w pełnym tego słowa znaczeniu lokalne. Nie znano technologii uzdatniania wody, nie stosowano starannie wyselekcjonowanych gatunków drożdży. Woda pochodziła z miejscowego źródła, strumienia czy studni, drożdże zaś ściągano z piany, powstałej z fermentującej brzezki, toteż swe właściwości czerpały z tego, co fruwało w otaczającym powietrzu. Zwykle były to piwa cieniuchne, o zawartości alkoholu nie większej niż 1-1,5%. Trzeba było spożyć tego trunku naprawdę multum, aby grzeszne ciało sponiewierać. Ciężko pracujący chłopci upijali się więc tylko od wielkiego święta.



Ilustracja 1. Róg do piwa, Szwecja, XIII-XIV w.  
Źródło: The Swedish History Museum, na portalu *historiska.se*.

<sup>4</sup> *Dzieje Mazowsza do 1526 roku*, s. 151.

Domowe piwo było najczęściej dziełem pań domu. Sporządzano je z tych zbóż, które akurat obrodziły obficie. Gdy zabrakło jęczmienia czy pszenicy, to gorącą wodą zalewano uprażone i utłuczone proso. W ten sposób powstawało coś w rodzaju piwnej polewki. Nie znam smaku podobnego wynalazku i nie mam specjalnej ochoty z nim się zaznajamiać, zwłaszcza że wiek XI to dopiero początek zwycięskiego pochodu chmielu przez ziemie polskie. Faktem jest jednak, że napój sporządzony na bazie przegotowanej wody i zawierający minimalną nawet ilość alkoholu, można było pić śmieiej, niż wodę. W tym chałupniczym systemie produkcja zaspokajała ledwie własne potrzeby. Dopiero jakieś nadchodzące święta mobilizowały do warzenia całe osady, co pozwalało wprawić wszystkich uczestników festynu w szampański nastrój.

W dokumencie wydanym biskupom płockim w 1203 roku Brok wymieniono jako gród obronny z kościołem. Do grodu należało osiemnaście wsi. Z pewnością istniał przy kasztelanii jakiś dworski browar, którego wyroby gasiły pragnienie nie tylko zatrudnionych tam osób. Możemy podejrzewać, że istniała już wtedy przynajmniej jedna karczma w Broku, a niewykluczone, że jakieś karczmy działały i we wsiach sąsiednich. Sieć tych lokali była jeszcze nader wątła, nie mniej istniały już miejsca, gdzie nie tylko od święta, można się było zintegrować z lokalną społecznością i utopić frasunki. Jakość warzonego w brokowskim browarze piwa nie odbiegała zapewne od tego warzonego w chłopskich domostwach, ale podejrzewam, że chmielu już dodawano, choć ze względu na cenę dość skąpo. Muzea pełne są cynowych i srebrnych naczyń, z których pito piwo. Metalowe naczynia były jednak zbyt drogie dla mas ludowych, a rogi okazywały się nieporęczne i niepraktyczne, toteż nadawały się raczej na dekorację lub użycie przy specjalnych okazjach. Przeważająca część konsumentów korzystała z kubków glinianych lub wydłubanych w drewnie. Niezłe piwo, którego smak nie byłby nam niemiły, wytwarzano wówczas wyłącznie w większych miastach i klasztorach. Ani jednych, ani drugich w tym zakątku Mazowsza nie było, więc smakosz nad Bug przez los rzucony, marzył zapewne o szybkim powrocie na Śląsk czy w okolice Krakowa. Jak wielką rolę odgrywało piwo świadczy fakt, że książe Leszek Biały wymówił się od wyprawy krzyżowej, „wyjaśniając papieżowi, że w Palestynie brak piwa i miodu, bez których żyć nie można”<sup>5</sup>.

Rozwój piwnej kultury na Mazowszu zahamowały pustoszące kraj najazdy Jaćwingów i Litwinów. Pokój nastanie wraz z zawarciem unii personalnej z Litwą. Krzyżacy zapuszczali się zbrojnie nad Bug tylko wyjątkowo. Owszem, bywali tutaj jako kupcy i zapewne skrzętnie notowali szczegóły dotyczące położenia brodów, studni czy obfitych pastwisk, ale tak postępowała spora część kupców, bez względu na kraj ich pochodzenia. Tym samym rozpoczął się niezwykły w historii tych ziem, długi okres pokoju.

Opustoszałe obszary biskupi rozpoczęli energicznie zasiedlać. Najwygodniej było to czynić na bazie już istniejącego i sprawdzonego know-how, czyli na prawie niemieckim. Na mocy tego prawa ludność w nowo tworzonych wioskach i gromadach, zyskiwała pewną autonomię. W miarę jak rosła liczebność i zamożność wspólnoty, rodziła się potrzeba posiadania w sąsiedztwie ośrodka życia towarzyskiego i kulturalnego, jakim była karczma. To w niej

<sup>5</sup> Paweł Jasienica, *Polska Piastów*, s. 184.

gromadzili się spragnieni rozrywki mieszkańcy. Po wsiach, gdzie karczmy nie było, funkcję taką pełnił dom sąsiada. Zebrane towarzystwo spędzało tutaj czas miło, podobnie jak i wielu z nas czyni to dzisiaj w barach, restauracjach czy pubach. Bywało oczywiście i mniej przyjemnie, gdy po nadmiernym spożyciu dochodziło do zdarzeń brutalnych i krwawych. Nie ma co ukrywać, że do wielu negatywnych cech przypisywanych Mazowszanom, czy jak wówczas mówiono Mazurom, należało pijaństwo i nieposkromiona chęć wywoływania burd z byle powodu. Drwiono więc z naszych ziomków prozą i wierszem: „Jestem ja Mazur, Mazur bogaty, świecą się na mnie prześlicne saty: kosulkę mam dreliskową, właśnie jakby muślinową, dratwami sytą. – Mam ja i zupan złoty od święta, co w nim mój pradziad pasał cielęta. [...] Mam też sabelkę, ostro toconą, w kilku potsebach już wysycyrbioną, nierazem ja nio wywijał, jakem się z chłopami bijał w karcmie na piwku”<sup>6</sup>.



Ilustracja 2. Pomocnik karczmarza nalewający piwo do dzbanka.

Źródło: pixabay.com.

Zwykle, prawo do karczmy otrzymywał z rąk właściciela ziemskiego dziedziczny sołtys czy wójt. Czasami było to prawo nie do karczmy całej, ale do części w niej udziałów. W lokalu takim sołtys czy wójt rzadko szynkowali osobiście, a raczej osadzali tam dziedzicznego dzierżawcę. W zależności od szczegółów zawartego z panem kontraktu mógł mieć sołtys prawo do warzenia piwa własnego albo musiał je w całości lub części sprowadzać z pańskiego browaru. W jeszcze innych przypadkach obowiązany był do nabywania słodu wyłącznie w pańskim młynie. Gdy na początku wieku XV, stanął w Broku nowy kościół, to z pewnością znalazło się w osadzie i miejsce przynajmniej dla jednej karczmy. Przypuszczalnie kilka innych karczm stało wtedy w sąsiedztwie traktów handlowych, które przecinały Puszczę Białą. Obok wyszynku, karczmarz trudnił się często: wypiekaniem chleba, podkuwaniem koni, sprzedawaniem ryby i buty, hodowaniem świń, prowadził jatkę rzeźniczą. Przeważnie dzierżawił przylegający do arendy ogród z chmielnikiem i łąką.

<sup>6</sup> S. Bystroń, *Megalomania*, s. 221, [za:] Irena Gieysztor, *Żle i dobrze o ludziach Mazowsza (dokończenie)*, s. 13.

Wraz z przyrostem miejscowej populacji rosła liczba karczm i browarów. Używanie chmielu stało się powszechne, a browarnicze nowinki docierały z Niemiec i Czech także nad Bug. Karczma brokowska gościła z pewnością podróżnych, którym nie obcy był smak piw wyśmienitych, jak np. świdnickiego. Podanie takim światowcom czegoś, co zbytnio odbiegałoby od standardu, do jakiego przywykli, skończyłoby się rozbiciem dzbana na głowie karczmarza. Oczywiście nie wszyscy byli gotowi na wyrafinowane, europejskie smaki i zawrotne ceny. Wymuszało to zróżnicowanie oferty. W miastach i gospodach położonych przy traktach handlowych dostępne więc były przynajmniej dwa gatunki piwa – dla lepszej publiczności oraz dla pospółstwa. W niektórych dworskich browarach warzono jeszcze mocne piwo dubeltowe, przeznaczone wyłącznie na stół dziedzica. We wsiach puszczańskich królował cienkusz dla najuboższych.

W średniowieczu, szlachcic poświęcał się prawie wyłącznie rycerskiemu rzemiosłu i jedyną rzeczą, która interesowała go w rolnictwie były wpływające od kmieci czynsze i daniny. Dopóki one wpływały, pan w życie wsi praktycznie nie wtykał nosa. Długotrwały pokój w kraju i rosnące zapotrzebowanie na zboże, sprawiły, że rycerze przeistaczali się w ziemian. Ziemianie potrzebowali taniej siły roboczej, toteż uchwalano kolejne konstytucje ograniczające kmieci wolności. Panowie poczęli chytrze spoglądać na zyski z propinacji<sup>7</sup> i żałować koncesji, jakie poczynili na rzecz sołtysów i wójtów. Statuty krakowsko-wareckie przyznały panom prawo do usuwania dziedzicznych sołtysów, którzy niewłaściwie wypełniali swoje obowiązki. Prawo to stosowano arbitralnie, usuwając sołtysów pod byle pretekstem. Później wyszły ustawy zezwalające na rugowanie sołtysów i wójtów za wykupem. Wraz z wykupem sołtysostwa czy wójtostwa, panowie przejmowali pełne prawa do wyszynku i fabrykacji trunków. W dobrach szlacheckich proces ten przebiegał bardzo szybko, w dobrach zaś królewskich i duchownych znacznie wolniej, ale niepowstrzymanie. O dziwo, niewykupieni sołtysi z prawem do karczmy przetrwali gdzieś w królewskich dobrach aż do roku 1768. Wtedy to brać szlachecka postanowiła ostatecznie skończyć z tym gorszącym anachronizmem, więc wydano ustawy pozwalające odbierać sołtysom karczmy bez rekompensaty.

Mnożyły się tym samym dworskie karczmy i browary, a sprzyjały temu ustawy, w myśl których warzenie i wyszynk piwa z browarów szlacheckich, mógł być dotknięty podatkiem czopowym<sup>8</sup> wyłącznie w razie wielkiej publicznej potrzeby. Atutem szlacheckiego piwa była więc cena, bo przecież acan miał jeszcze: zboże z własnego pola i sól z dworskiego młyna; opał z należącego do jegomości lasu; chmiel z sąsiadującego z dworem chmielnika. Przyuczał też jakiegoś bystrzejszego pańszczyźnianego chłopca do warzenia piwa, zyskując tym samym tanią siłę roboczą.

Szczęśliwie dla mieszkańców Broku, najpóźniej w roku 1501 nadano osadzie prawa miejskie, mieszczanie zaś mieli prawo fabrykować i sprzedawać trunki. Brokowiacy skwapliwie z tego prawa korzystali. Gorszy los spotkał mieszkańców wsi sąsiednich, jako że musieli pić wyłącznie to, co im nawarzano. Potwierdzają to relacje ówczesnie żyjących: „Gdzie wolny szynk piw bywał, zwłaszcza w księżych dobrach, teraz i to odjęto, i pić każą piwo, którym by

<sup>7</sup> Prawo do produkcji i sprzedaży trunków.

<sup>8</sup> Ówczesna akcyza. Pierwowzorem czopowego, była uchwalona w 1466 opłata zwana cyzą.

same trzeba dyjabły truć w piekle”<sup>9</sup>. Czasami był to trunek tak podły, że karczmarza i piwowara podtapiano w beczce, aby sami wychłęptali to, co nawarzyli. Chociaż i w miastach bywało z jakością piwa różnie. Ponoć poznańscy piwowarzy w ogóle nie pijali swego piwa, gustując wyłącznie w grodziskim<sup>10</sup>.



Ilustracja 3. Piwowar. Drzeworyt autorstwa Josta Ammana (1539-1691).

Rycina z dzieła Paul Lacroix, *Le Moyen Age et La Renaissance*, Paris 1847.

Brok był w tym dobrym położeniu, że szlachty było wokół jak na lekarstwo, a biskupi wzorem wielu innych właścicieli miast wprowadzili zakaz sprowadzania do Broku wszelkich obcych trunków. Wyjątkiem było piwo oferowane w tawernie podratusznej. Zysk ze sprzedaży serwowanego tam obcego napitku przeznaczono na potrzeby miasta. Lokale takie często urządzano w miastach mazowieckich, a skoro był taki w biskupim Wyszku<sup>11</sup>, to nie widzę powodu, aby i Brok nie szczyił się posiadaniem takiego przybytku. Na przykład w warszawskiej tawernie podratusznej podawano wyłącznie słynne piwo wareckie. Miasta broniły się przede wszystkim jakością swych wyrobów. Niestety, piwa Mazowieckie – poza wyjątkami – były powszechnym przedmiotem kpin. Mawiano, że biedne Mazury chętnie piwko pijały, ale żądali go dużo i tanio, co oczywiście nie szło w parze z jakością. Okazuje się jednak, że owych „wyjątków” było całkiem sporo, a z miast nam najbliższych z dobrego piwa słynęły między innymi: Liw, Mława, Przasnysz i Pułtusk. W żadnym z ówczesnych rankingów nie odnalazłem Broku, ale to zapewne sprawka mego marnego wzroku. Uderzający jest brak wśród piw najlepszych, tych warzonych w dworskich browarach i to już nie efektem niedopatrzenia czy literówki. Po prostu piwa warzone w myśl zasady oby więcej i taniej, a produkowane przez pospiesznie przyuczonego chłopca, nie mogły wygrać z tymi wytwarzanymi przez zrzeszonych w cechach mistrzów.

<sup>9</sup> Krzysztof Opaliński, *Satyry*, s. 240.

<sup>10</sup> Zbigniew Kuchowicz, *Obyczaje staropolskie XVII-XVIII wieku*, s. 79.

<sup>11</sup> Stanisław Pazyra, *Geneza i rozwój miast mazowieckich*, s. 340-341.

Mieszkańcy miasteczka nie wylewali za kołnierz o czym świadczy dekret biskupa płockiego: „Roku 1599 w poniedziałek przed św. Agnieszką w Broku, Biskup Wojciech Baranowski wydał edykt zakazujący szynkowania trunków letnią porą po zachodzie słońca, a zimową po pierwszej godzinie w noc, to jest po 9-tej, pod karą kopy groszy monety polskiej, a to dla zapobieżeniu pijaństwu i innym stąd wynikającym postępkom”<sup>12</sup>.



Ilustracja 4. Eduard von Grützner, *Falstaff*, olej na drewnie, 1917.  
Źródło: Eduard von Grützner, Public domain, via Wikimedia Commons.

Jeszcze weselej niż w Broku mogło być w Nurze i Kamieńczyku. Szynkarze z Nura cieszyli się przede wszystkim liczniejszą i zamożniejszą klientelą niż ci brokowscy. To przecież stolica złożonej z trzech powiatów ziemi nurskiej, więc ściągano tam na sejmiki i roki sądowe<sup>13</sup>. Rojniejsze były tamtejsze targi i jarmarki, bo to tutaj handlowano zbożem spławianym Nurcem, na brzegach którego pełno było szlacheckich majątków i mająteczków. A że politykować i zawierać transakcji o „suchym pysku” nie wypadało, to w karczmach zawsze było tłoczno. Kupcy z Nura nie wracali z Gdańska „na pusto”, ale mozolnie płynęli pod prąd Wisły i Buga z beczkami wypełnionymi gdańskim piwem, aby co bardziej ambitny szlachcic mógł popisać się swą zamożnością i gustem. Jędrzej Świącicki, kronikarz działający na przełomie XVI i XVII w. pisał, że „chociaż Nur po wiejsku zabudowany i niewiele ma ładnych budynków, jednak pod względem zamożności mieszkańców zajmuje pierwsze miejsce przed innymi”<sup>14</sup>.

<sup>12</sup> *Przywileje, nadania i swobody, przez Królów Polskich, Xiążąt Mazowieckich i Biskupów Płockich...* s. 48, 49.

<sup>13</sup> Roki sądowe – w dawnej Polsce termin, w którym dany sąd (ziemski, wiejski, miejski) działał w określonym z góry miejscu i czasie, def. za *encyklopedia.pwn.pl*.

<sup>14</sup> *Najstarszy opis Mazowsza Jędrzeja Świącickiego*, s. 155.

Kamieńczyk (ówczesny Kamieniec), stanowił z kolei ośrodek handlu zbożem spławianym z nurtem Liwca i był stolicą jednego z powiatów ziemi nurskiej. Wprawdzie tutaj nie sejmikowano, więc rozpalonych politykowaniem umysłów gasić piwem nie było potrzeby, ale amatorów mocnych trunków nigdy w tym ważnym ośrodku retmańskim nie brakowało.

Skoro jesteśmy nad Liwcem, to wypada wpaść do Liwa. Piwo tu warzone cieszyło doskonałą opinią, więc nic dziwnego, że wożono je także w odległe strony. Jeżeli podliczyć razem piwowarów z Liwa Nowego i Starego, to było ich w szesnastym wieku ponad stu, czyli więcej niż w Broku, a że była to stolica ziemi liwskiej, to na brak chętnych do wypitki nigdy nie narzekano.

Wracając z Liwa do Broku, wypada zajrzeć do sąsiadów zza Bugu. Najbliższy ośrodek miejski znajdował się wprawdzie w Kamieńczuku, ale nie brakło tu dworów i folwarków zarządzanych przez dzierżawców. Ziemia była tu lepsza niż na północnym brzegu rzeki, dobra przynosiły spore dochody, wioski zaś takie jak Kołodział, Morzyczyn, Mrozowa Wola, Płatkownica czy Rażny były ludniejsze niż niejedno podupadające miasteczko. Praktycznie w każdym folwarku pędzono gorzałkę, a przy tych większych prosperowały browarki. W pochodzących sprzed potopu szwedzkiego, ale i tych późniejszych księgach metrykalnych często obok imienia wpisanej osoby widnieje zamiast nazwiska słowo *Braxator*, czyli piwowar. Przypuszczam, że w folwarkach największych, jak Kołodziału czy Morzyczynie zatrudniano nie przyuczonych wieśniaków, ale profesjonalistów, zdatnych do fabrykacji trunku godnego gardła szanującego się szlachcica i jego gości. Oczywiście nie brakowało na lewym brzegu karczm, ale podczas przeglądania ksiąg parafialnych szczególną uwagę zwróciłem na miejscowość Krupińskie, w której musiał funkcjonować zajazd wyjątkowo duży i chętnie odwiedzany, a pracowały tam także kuźnie, z niektórych zaś zapisków wynika, że odlewano w tej wiosce żelazo. Moją uwagę zwróciło nazwisko Ogonowskich, prowadzących ten rozrywkowo-usługowo-przemysłowy kompleks. Podejrzewam, że to jakaś zdeklasowana szlachta, gdyż duchowni, którzy przydawali do zamieszczanych w księgach nazwisk parafian przypiski odpowiadające ich kondycji społecznej, stosowali w przypadku Ogonowskich terminy odpowiadające szlachcie nieco zamożniejszej, szlachcie szaraczkowej, mieszczanom lub miejskim plebejom. Tak czyniono w przypadku byłych nobilów, którzy dawno potracili fortunki i przyszło im parać się różnymi, pogardzanymi przez szlachtę profesjami. Wybór przypiska zależał od humoru duchownego, pogody, a przede wszystkim od wniesionej opłaty. Panny z tego rodu musiały być urodziwie, a pewnie i posażne, bo brali je za małżonki reprezentanci okolicznej zagonowej szlachty.



Ilustracja 5. Kubki do piwa.

Źródło: [pixabay.com](http://pixabay.com)



## ROK 1650

Data ta stanowi tytuł rozdziału, gdyż to właśnie wówczas dokonano pierwszej, obszernie opisaney lustracji Broku i dóbr biskupich klucza brokowskiego. Zbliżał się koniec świetności miasteczka, którego liczba mieszkańców, odpowiadała na przełomie XVI i XVII w. ok. jednej czwartej populacji ówczesnej Warszawy. W aktach lustracyjnych zapisano, że piwowarów było w Broku – 82, a każdy z nich płacił do dworu po 5 groszy rocznie. Odpowiadało to dniówce fachowego rzemieślnika w Warszawie, wół kosztował wówczas w stolicy groszy 66, koń zaś 56<sup>15</sup>. Nie było to dużo, ale była to tylko opłata koncesyjna. Oprócz niej stosowano jeszcze opłaty powiązane z ilością surowców zużytych do produkcji: „Zalewają mieszczanie na słód piwny jęczmienia korcy<sup>16</sup> 8, a od którego miary do dworu dają jęczmienia pół korca, a osobno względem młyna, przy każdym półkorcu dawać będą po gro. 13”<sup>17</sup>. Dalej czytamy, że większa część piwowarów została w roku 1650 zwolniona z uiszczenia wspomnianych 5 groszy, a to z racji zeszłorocznego „pogorzenia”. W ówczesnych łatwopalnych miastach przyczyn pożarów mogły być dziesiątki. Często to właśnie jakiś minibrowar rodził czerwonego kura. Przedsiębiorstwo takie składało się zazwyczaj z jednego pomieszczenia z piecem, kadziami, klepiskową słodownią oraz suszarnią. Pył unoszący się ze śrutowanego słodu i ogień pod kadziami, tworzyły mieszkankę wybuchową. Szczęśliwie to nie piwowarzy byli sprawcami tamtego pożaru. W dokumentach natrafiamy na ślad innego winowajcy. Jest tam bowiem zapisek, że 2 lipca 1649 r., to „P. Bóg Miasto pionem nawiedził”<sup>18</sup>. Często korzystano ze słodu śrutowanego w dworskim młynie. Było to wygodne i sprzyjało bezpieczeństwu pożarowemu. Ten półfabrykat stosowali najprawdopodobniej także piwowarzy brokowscy. Słodowanie i warzenie piwa uważano zwykle za dwie różne działalności. W Krakowie istniały trzy oddzielne cechy: słodowników, piwowarów i karczmarzy.

Czy 82 piwowarów to dużo? Podobna ich liczba była w Zakroczymiu, a w okresie szczytowym dla Piotrkowa Trybunalskiego piwo warzyło tam 150 osób. W Andrzejewie, drugim mieście klucza brokowskiego, piwowarów było tylko 26. W miastach była to profesja w dużym stopniu sfeminizowana. Często zajmowały się tym żony rzemieślników parających się inną działalnością. Trudno powiedzieć, czy istniał w Broku cech piwowarów. Możliwe, że jego funkcję pełnił miejski samorząd. Chałupniczy system produkcji wykluczał nieprzerwany łańcuch dostaw od jednego piwowara, więc piwo szynkowano w różnych terminach. Zwykle ustalano jakiś porządek szynkowania, a osoby dysponujące w danym momencie piwem i gorzałką, oznaczały swe domostwa w umówiony sposób – zazwyczaj był to wiecheć słomy na wejściem. Skoro wspomniałem o gorzałce, to pisarz biskupi zamieścił opis obowiązków mieszczan trudniących się także tą aktywnością: „Na słód zaś gorzałczany zalewają żyta z owsem po korcy 8 i od tego dają do dworu miary słodu pół korca, z osobna względem młyna dawać będą po gro. 5, dostawiają jęczmienia na rok circiter łasztów 3”<sup>19</sup>.

<sup>15</sup> Władysław Adamczyk, *Ceny w Warszawie w XVI i XVII wieku*, tab. 150, 163.

<sup>16</sup> Około 120 litrów [przypis autora art.].

<sup>17</sup> *Akta posiadłości biskupów płockich. Lustracja 1650*, k. 133, nr 346 b, AD w Płocku.

<sup>18</sup> Tamże.

<sup>19</sup> Tamże.

Należy pamiętać, że piwowar był elementem długiego łańcuszka ludzi, znajdujących utrzymanie dzięki piwu: młynarzy; kotlarzy produkujących kadzie i kotły; konwisarzy wyrabiających cynowe konwie, kubki, kufle i kielichy; bednarzy wytwarzających beczki i inne naczynia drewniane. Puszcza Biała słynęła z tych ostatnich, a z brokowskich czy porębskich beczek korzystano w odległych rejonach kraju. Z Puszczy spławiano wreszcie niezbędne browarom, najgorsze gatunkowo drewno opałowe (zwane również browarnym).

Browar na przypałacowym folwarku był znacznie okazalszy od mieszczańskich i nic w tym dziwnego, bo warzył przecież piwo dla znakomitych gości: „Nowo restaurowany, gontami pobity, w którym się przestronna, drzwi na zawiasach, z sieni wschod<sup>20</sup> na górę zamczysty<sup>21</sup>, drzwi do izby na zawiasach, z izby do komnaty także na zawiasach z wrzeczadkami i skoblami, w izbie okien dwie, piec prosty, w sieni okno jedno z ostrowiami żelaznemi, komin murowany. Z sieni ozdownia<sup>22</sup> za browarem porządsza w zamknięciu swoim. Budowanie wielkie gontami pobite<sup>23</sup>. Niezbyt imponujące było instrumentarium tego browaru: „Kocioł piwny, kadzi 3, wanien wielkich dwie, trzecia mała, nalewka jedna. Cerber jeden, konew jedna. Beczek piwnych 12, kosz do chmielu, kubeł okowany przy browarze i rynny któremi w kocioł leją<sup>24</sup>”.



Ilustracja 6. Dzbanek i kubki do piwa.

Źródło: pixabay.com.

W skład klucza brokowskiego wchodziło osiem folwarków: Brok, Łubna, Kalinowo, Pęchratka, Srebrna, Łętownica, Ruskołęki-Dąbrowa, Złotoria. Poza Brokiem browary działały jeszcze w Pęchratce i Złotorii<sup>25</sup>. Z opisu wynika, że ten ostatni odpowiadał wielkością i wyposażeniem browarowi brokowskiemu. Natomiast wytwórni piwa w Pęchratce dałbym przynajmniej o jedną gwiazdkę mniej: „Browar przy wrotach. Izba z sieni, drzwi do sieni na biegunach<sup>26</sup>, do izby na zawiasach z wrzeczadkiem, w izbie okien dwie, jedno gliną zaklepię, drugie złe, piec z prostych kafli, komin gliniany, przy ścianach rusztowanie dla słodów robienia. Ozdownia za stajnią dobra, w niej drzwi na biegunie<sup>27</sup>”.

<sup>20</sup> Wejście [przyp. aut. artykułu].

<sup>21</sup> Opatrzony zamkiem [przyp. aut. artykułu].

<sup>22</sup> Suszarnia siodu, siodownia [przyp. aut. artykułu].

<sup>23</sup> *Akta posiadłości biskupów płockich. Lustracja 1650*, k. 134.

<sup>24</sup> Tamże, k. 135.

<sup>25</sup> Tamże, k. 130.

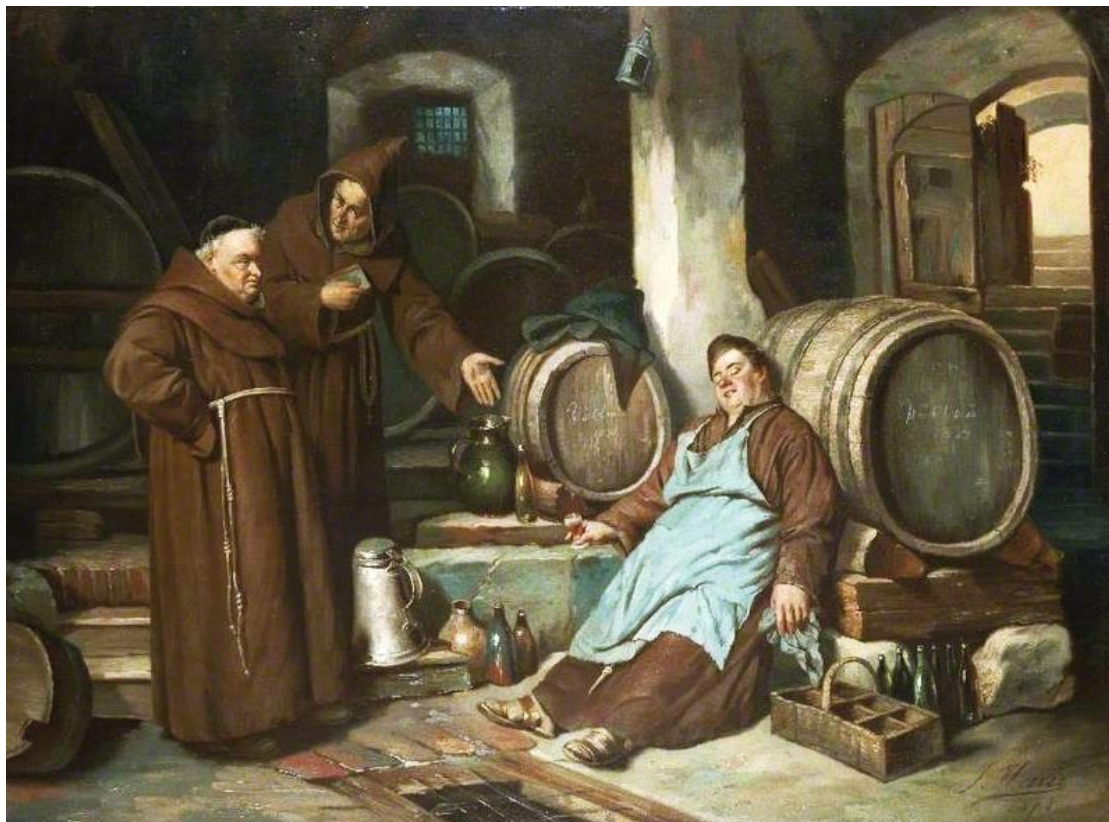
<sup>26</sup> Drewniane zawiasy, pionowe czopy wystawały z obrysu drzwi i obracały się w stępkach [przyp. aut. artykułu].

<sup>27</sup> *Akta posiadłości biskupów płockich. Lustracja 1650*, k. 126.

Na pozostałych folwarkach ograniczono się do produkcji gorzałki. W każdym z nich, w skład sprzętów domowych wchodził: „Kocioł gorzałczany z rurami i rurówką” lub „garniec gorzałczany z rurami i rurówką”<sup>28</sup>.

Pisarz biskupi nic prawie nie napisał o karczmach. Przy opisie browaru złotoryjskiego napomknął tylko, że: „Piwo z Browaru Złotoryjskiego na karczmy do wsiów Daniłowa, Kańkowa, Dąbrowy biorą”<sup>29</sup>. Opisy stanu posiadania biskupów są niezwykle drobiazgowo, więc nie widzę powodu, dla którego karczmy biskupich nie wyszczególniono. W roku 1650 na terenie klucza egzystowały natomiast liczne i znaczne obszarowo wójtostwa. Możliwe, że wiele karczm wciąż było w dziedzicznym posiadaniu wójtów, a biskupi zadowalali się zyskiem płynącym z fabrykacji po folwarkach piwa i gorzałki. Karczmarza odnajdujemy w wykazie mieszkańców Kaczkowa – był nim Marcin Wolesska. Poza włościanami mieszkał tam także cieśla dworski Jan Wiechetek oraz niejaki Wieczorek z Broku<sup>30</sup>:

Przy opisie browaru udrzyńskiego wspomniano, że piwo tamtejsze szynkowano w karczmach w Udrzynie i Porębie<sup>31</sup>. Jednak Udrzyn, Poręba, Nagoszewo, a nawet Bojany, to całkiem inna historia, gdyż wszystkie te wioski należały do klucza wyszkowskiego.



Ilustracja 7. Joseph Heier, *Mnisi w piwnicy*, olej na płótnie 1873.

Źródło: Art. UK [artuk.org](http://artuk.org).

<sup>28</sup> Szczelna pokrywka z uszczelnionymi otworami na rury [przyp. aut. artykułu].

<sup>29</sup> *Akta posiadłości biskupów płockich. Lustracja 1650*, k. 158.

<sup>30</sup> Tamże, k. 137, 138.

<sup>31</sup> Tamże, k. 97.

## SCHYLEK WIEKU XVII

Pod wieloma względami straszliwy rok 1657 cofnął cywilizacyjnie okolice o kilka wieków. Wykazy ludności klucza brokowskiego uległy dramatycznemu skurczeniu. Zajrzyjmy do dokumentów i sprawdźmy, jak w ostatniej dekadzie XVII w. wyglądało miejscowe browarnictwo. Stan brokowskiego browaru i gorzelni nieco się pogorszył, ale nic nie wskazuje na przejście dziejowego tsunami:

Za młynkiem browar drzewniany nakryty deszczkami, drzwi do sieni na zawiasach z wrzeciędzem, zasuwa drewniana w sieni, komin murowany, pod nim kocioł piwny miedziany, każda jedna do zalewania sładów, druga do przekładania, trzecia do zlewania piwa. Koryto pod kadzią i kosz chmielowy. Do izby browarnej drzwi na zawiasach, antab dwie żelaznych, okna trzy szklane złe. Piec biały prosty, kuminek szafiasty, stół sosnowy, ławy pod oknem. Do komory drzwi na zawiasach z wrzeciędzem. Okna duże zabite deszczkami. Oźnica za browarem stara drewniana, pokrycie z deszczek złe, drzwi na biegunach, Piec do suszenia sładów lepiony.

Gorzelnia nad stawem ku budynkowi podstarościęgo z drzewa budowana, gontem nakryta, drzwi do sieni na zawiasach, klamka żelazna, zasuwa drewniana, komin murowany. Do izby drzwi na zawiasach z wrzeciędzem klamką i antabą żelazną. Okna dwa sklone w ołów robione, piec biały prosty i kuminek zły. Podłoga z tarcic, do komory na zawiasach drzwi z wrzeciędzem. Okno jedno, z sieni drzwi na biegunach. Ściana przy nich zła dziurawa, komora u sieni, do niej drzwi na biegunach z wrzeciędzem<sup>32</sup>.

W mieście zaś: „Piwowar jeden daje na rok po gr 5. Zalewają jęczmienia korcy 8 na słady piwne, od tego dają do dwora jęczmienia ćwierci 2 i groszy 23. Pieniędzy od kotłów gorzałczanych, ile ich jest, dają na rok od jednego, żyta korzec 1 i pieneędzy złoty jeden”<sup>33</sup>. Nie wiadomo ilu ostało się w mieście piwowarów. Napisano nieco dalej o nowym ciężarze narzuconym mieszkańcom: „Mieszczanie są obligowani szynkować na rok śledzi beczek 6 i piwa dworskiego beczek 60”<sup>34</sup>. Ówczesna beczka przeliczeniowa to 72 garnce, czyli 288 kwart<sup>35</sup>, a że kwarta to prawie litr, więc brokowiacy musieliby kupić od dworu, a następnie sprzedać, wypić lub wylać do rzeki około 17.000 litrów dworskiego piwa. Niegdyś, ze sprzedażą takiej ilości trunku może i nie byłoby kłopotu, bo w dni odpustów, jarmarków, targów zjeżdżały do miasta tłumy, a piwo schodziło wiadrami. W dni takie, szczególnie latem, trunków własnego wyrobu często nie starczało, bo przecież chłodzone lodem piwniczki pojemność miały ograniczoną, a piwo na gorącu rychło kwaśnieje. Czasami wszystkie zapasy wypito tak szybko, że ani się obejrzałeś, a tylko drożdże na dnie beczki zostały.

Teraz gdy handel zamarł, było to sporo jak na zdziesiątkowaną przez wojny, głód i zarazy, liczącą około 500 mieszkańców miejscowość. Niż zatem dziwne, że lustrator poczynił uwagę, iż mieszczanie protestują, uważając powyższe obciążenie za gwałt na swych prawach. Nakładanie nowych obciążeń na pogrążone w upadku miasteczko to dziwna forma pomocy w odbudowie. Podejrzewam, że narzucony brokowiakom kontyngent, miał zniszczyć

<sup>32</sup> *Akta posiadłości biskupów płockich. Inwentarz, lustracja 1692-1693*, k. 155-156, nr 119 b, AD w Płocku.

<sup>33</sup> Tamże, k. 137.

<sup>34</sup> Tamże, k. 157.

<sup>35</sup> Zygmunt Gloger, *Encyklopedia staropolska ilustrowana*, t. 1, s. 137.

mieszkańską konkurencję, a biskupom ułatwić przejście miejskiej propinacji. Możliwe, że brokowiacy wyszli ze sporu zwycięsko, gdyż w późniejszych dokumentach nie natknąłem się na ślad wyżej wspomnianych, dworskich beczek ze śledziami i piwem.

Z dokumentów wynika, że przestał istnieć browar w Złotorii. Ostała się tam tylko: „Oźnica drewniana, słomą poszyta, drzwi na biegunach, piec lepiony”<sup>36</sup>. Stała natomiast w Złotorii karczma nowa, którą puszczone w arendę. Można założyć, że nowo budowane karczmy, były już w wyłącznym posiadaniu biskupów. Na terenie klucza wszczęto więc operację, którą w dobrach szlacheckich przeprowadzono znacznie wcześniej. Jej celem było przejście przez właściciela dóbr całości praw do propinacji.

Najprawdopodobniej nie odbudowano karczmy w Kańkowie. Gospodarzy pozostało tam sześciu, dworskie zaś piwo wszyscy w chałupach szynkowali, ale nie jednocześnie, lecz „w kolei”<sup>37</sup>. W Kaczkowie, włościan szynkujących „w kolei”, było czternastu<sup>38</sup>. Nieco inny system dystrybucji zastosowano we wsi Niegowiec. Tutaj wyłącznie wójtowie i młynarze piwo dworskie „w kolei” szynkowali<sup>39</sup>.

W aktach znajdujemy także opis browaru w Udrzynie: „Z drzewa zbudowany deskami nakryty. Do sieni drzwi na biegunach. Za drzwiami wschod prosty na górę, drzwi proste na obłakach. Komin nad kotłem na stolcu lepiony. Do izby drzwi na biegunach, wrzeciędz ze skoblami, okien dwie z drewna, piec z kafli białych. Kuminek murowany. Kadzi dwie. Przed browarem studnia dobra cembrowana. Żuraw i rynny do browaru”<sup>40</sup>. Piwo tu warzone nadal płynęło do karczmy miejscowej oraz porębskiej. Nieco większy browar ulokowano w Brańszczyku<sup>41</sup>. Co ciekawe, na tamtejszym folwarku, znajdowała się pobudowana w 1692 r. „winiarnia”. Być może chodziło o składzik wina.

Osiadli na wólkach wójtowskich gospodarze z Bojan, świadczyli dla brokowskiego folwarku usługi transportowe i byli obowiązani stawiać się w Broku na każde wezwanie. Przypuszczam, że przy okazji wychylali w miasteczku kwaterkę piwa. Byli to: Paweł Kołodziej, Marcin Szymanek, Krzysztof Zdun, Stanisław Kolosek<sup>42</sup>. Niewykluczone, że bliżej do szynków brokowskich, niż do udrzyńskiej karczmy, było i pozostałym włościanom z Bojan: Adamowi Marcińcowi, Łukaszowi Krysiakowi, Janowi Krysiakowi, Mateuszowi Krysiakowi<sup>43</sup>.

<sup>36</sup> *Akta posiadłości biskupów płockich. Inwentarz, lustracja 1692-1693*, k. 179.

<sup>37</sup> Tamże, k. 180.

<sup>38</sup> *Inwentarz dóbr biskupich diecezji płockiej 1692*, k. 1005, nr 5 b, AD w Płocku.

<sup>39</sup> Tamże, k. 1007.

<sup>40</sup> Tamże.

<sup>41</sup> Tamże, k. 165.

<sup>42</sup> Tamże, k. 107.

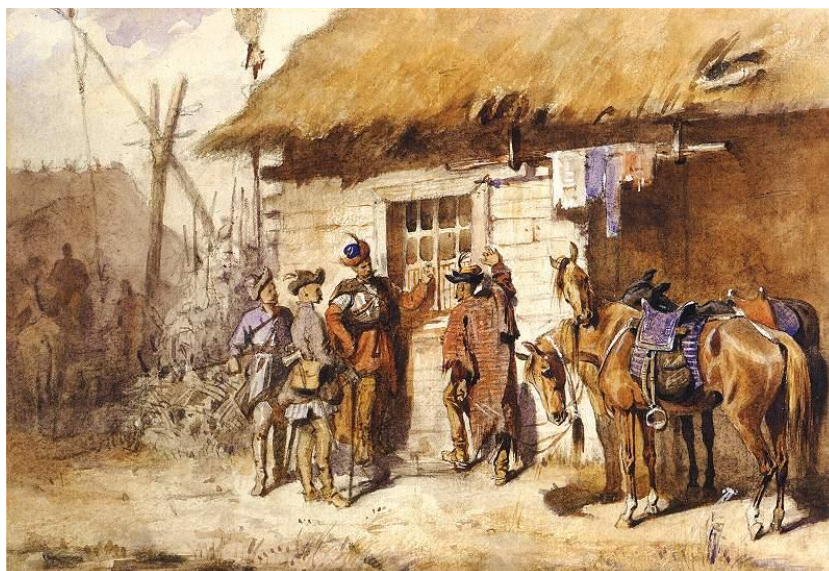
<sup>43</sup> Tamże, k. 100.

## ZA KRÓLA SASA

Na początku XVIII w. okolice nawiedziły kolejne plagi. Obce wojska paliły, grabiły i gwałciły, a głód i morowe powietrze dziesiątkowały ludność. Po ponad trzystu latach biskupi podjęli nową akcję osiedleńczą. Puszcę Białą postanowiono zasiedlić przybyszami z innych rejonów kraju oraz Prus Wschodnich i Warmii, a przede wszystkim Kurpiami z Puszczy Zielonej. Do podobnych przemieszczeń ludności doszło i w innych rejonach Rzeczypospolitej.

Ustawodawcy pamiętali o podobnych operacjach z wieków XIV i XV, gdy zasadzcom hojnie przekazywano przeróżne prawa, w tym prawo propinacji. Teraz puste grunty zasiedlano ludźmi wolnymi na zasadzie wieczystej dzierżawy zwanej emfiteuzą<sup>44</sup>. Aby błędów sprzed wieków nie powtórzyć, uchwalono, iż „propinacja po miejscach in emhuteusim danych”<sup>45</sup>, pozostanie przy właścicieli dóbr. W nowo lokowanych i nowo zasiedlonych wioskach, biskupi stawiali własne, oddawane w arendę karczmy.

Okres panowania Augusta II Mocnego i Augusta III zapisał się w pamięci potomnych na trwałe. Nawet małe dzieci znają powiedzenie: „Za króla Sasa jedz, pij i popuszczaj pasa”. Polska stała się krajem niespotykanie pokojowo usposobionym. Miała nikomu nie wadzić, ze wszystkimi żyć w zgodzie i tym samym zapewnić sobie bezpieczeństwo na wieki. Sprawy państwowe pozostawiono własnemu biegowi, a spora część szlachty i magnaterii oddała się rozkoszom życia, a w tym spożywaniu monstrualnych ilości alkoholu. Jędrzej Kitowicz, świadek i kronikarz tamtych czasów, okres ten scharakteryzował następująco: „Dobre czasy, pokój ciągły, obfitość wszystkiego całą myśl obywatela rozrywkami i uciechami zajmowały, ile gdy zrywane raz w raz sejmy nikogo nie wabiły do zatrudniania się około dobra publicznego”<sup>46</sup>.



Ilustracja 8. Józef Brandt, *Lisowczycy przed gospodą*, akwarela, ok. 1870.

Źródło: Galeria Malarstwa Polskiego [pinakoteka.zascianek.pl](http://pinakoteka.zascianek.pl).

<sup>44</sup> Wieloletnia, dziedziczna, zbywalna dzierżawa, ale bez prawa przekształcenia jej we własność [przyp. aut. artykułu].

<sup>45</sup> *Prawa, konstytucje y przywileje Królestwa Polskiego. Wielkiego Księstwa Litewskiego...* t. 7, s. 599.

<sup>46</sup> Jędrzej Kitowicz, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, s. 246.

O tym, jak na sejmikach biesiadowano, także opowie nam Kitowicz:

Drobna szlachta nie mieszała się z panami, miała swoje osobne stoły po różnych gospodach, a w lecie po sadach i podwórzach [...] Gdy weszły w modę do stołu łyżki, noże i widelce i serwety, dawano dla szlachty drobnej łyżki drewniane i blaszane, noże i widelce jak najtańsze, serwety i obrusy jak najpodlejsze, ponieważ to wszystko nakrycie szlachta owa między siebie rozebrała, a czasem i obrus na kawałki porozrzynała i rozerwała [...] Od rana dano wódki raz, drugi i trzeci, postawiono na stole kilka bochnów chleba, kilka brył masła i kilka pieczeń w zrazy pokrajanych, co naprędce w stojaczki między siebie rozerwano, kto czuł po tym posiłku pragnienie, dano mu piwa. [...] Po skończonej sesji prowadzono te roty do swoich garkuchniów [...] Ordynaryjnie taką szlachtę pojono winem z gorzałką zmieszany, dla prędszego zawrotu głowy i piwem dla ochłody pragnienia. Pijąc tedy na przemianę raz owę mieszaninę wina z gorzałką, drugi raz piwo, prędko się i niewielkim kosztem popili. Popiwszy się, wywracali się i tam zaraz, gdzie który padł, spali przy stole, pod stołem, pod płótem, na środku ulicy, w rynsztoku, w błocie, gdzie kogo nogi taczające się zanosły i powaliły. Po smacznym śnie, choć nie w puchowej pościeli, ujrzał się jaki taki bez czapki, bez pasa, bez szabli, a czasem do koszuli obrany od jakiegoś łotra albo i kolegi trzeźwiejszego. W takowym stanie szedł do pryncypała, od którego był na sejmik sprowadzony, po nadgrode poniesionej szkody. [...] Ale jeżeli się pryncypał z partią i pretensją swoją nie utrzymał, a do tego musiał uciekać z sejmiku, aby nie był rozsiekany, szlachcic, który był przy nim, za czerwony złoty, a najwięcej dwa, na rękę wzięte, pozbył bez nadgrody sukni, szabli etc., czasem jeszcze do tego ręki, ucha lub kawała szczęki wyciętej, albo w cale i życia; bo nie tylko, że się z przeciwnikami partii swego pryncypała rąbać musieli, popierając interes pański, ale też, popiwszy się, sami się między sobą o lada co rąbali<sup>47</sup>.

Nie lepiej bywało w pałacach magnackich i dworach szlacheckich:

Po wczorajszym bankiecie wynidę z pokoju,  
Aż w izbie pełno krwie, szkła, obu końców gnoju;  
Temu księdza, owemu balwierza prowadzą,  
Ci jedną a drudzy dopiero się wadzą;  
Ten okradziony biada, bez czapki, bez szable,  
Ten się potłukł, ten bluże. Hala, hala, dyable!<sup>48</sup>

Jako że nie wszyscy magnaci dysponowali zdrowiem wystarczającym do nieprzerwanego, wielodniowego bratania się ze szlachtą pomniejszą, to prawdziwie głębokie gardła były w cenie. Tak pisał Kitowicz:

Wielcy panowie starali się o takich pijaków, którzy lubili trząść sejmikami i rej wodzili po wszystkich magistraturach. Gdy albowiem w narodzie nic nie można było zrobić bez pijaństwa [...] sama zatem rzecz zniewalała panów do konserwacji przy boku swoim głów na wszelkie trunki jak najmocniejszych<sup>49</sup>.

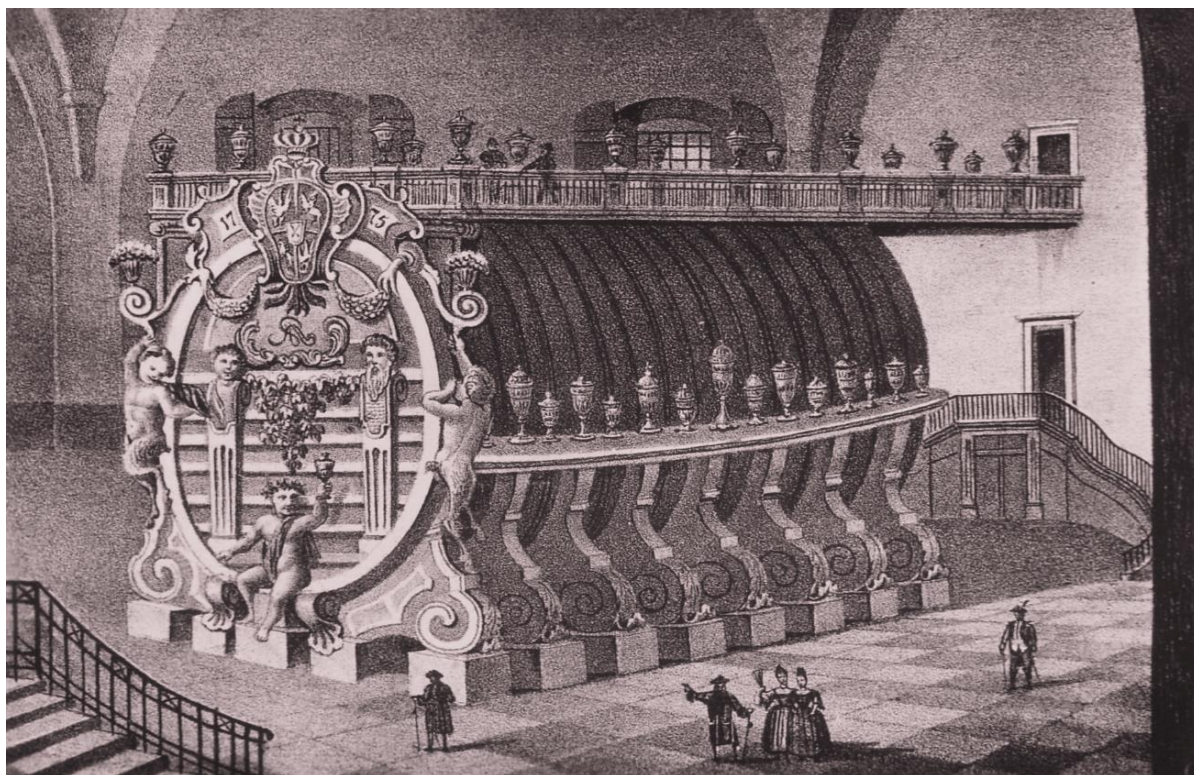
<sup>47</sup> Tamże, s. 246-247.

<sup>48</sup> Wacław Potocki, *Ogród Fraszek*, t. I, s. 33.

<sup>49</sup> Jędrzej Kitowicz, dz. cyt., s. 245.

W narodzie wytworzył się kult „mocnej głowy”. Najwięksi opoje odgrywali rolę współczesnych nam celebrytów. Jednym z najsłynniejszych był kasztelan Borejko. Temu arcy pijakowi nadano przydomek „pobożny”, jako że uwielbiał pić z duchownymi. Pod przeróżnymi pretekstami słał listy do klasztorów, prosząc o pilne przybycie braciszków. Przełożonym klasztorów trudno było wielkiemu panu odmówić, toteż na spotkania wysyłali najteższe klasztorne głowy. Nawet pięć dni i nocy potrafiły trwać „rekolekcje” w siedzibie Borejki. Zakonnicy, choć kompletnie wycieńczeni to wracali do klasztorów obdarowani jałmużną. Hojność Borejki była proporcjonalna do pijackich talentów duchownego.

Zdarzało się, że na wezwanie kasztelana żaden duchowny nie przybył. Na wypadek takiego nieszczęścia, wystawił Borejko na rozstaju dróg kapliczkę św. Jana Nepomucena i tam czatował na ofiary: księdza, braciszka, kwestarza, szlachcica, mieszczanina, chłopca, Żyda, a choćby i dziada. Był więc Borejko wielce postępowy i demokratyczny. Przypadkowy podróżny pić musiał, póty nie stracił przytomności. Na plus trzeba Borejce zapisać, że nie pozostawiał swych nowo poznanych kamratów na pastwę losu. Przy leżącym w kapliczce kompanie, zawsze pozostawiał stróża, który dbał, aby złodziej jakiś czy inszy łotrzyk nieszczęśnika nie okradł. Oczywiście był kasztelan tylko jednym z wielu ówczesnych mega pijaków i to nie największym.



Ilustracja 9. Największa na świecie beczka z saksońskiej twierdzy Königstein. Beczka wprawdzie na wino, ale ilustracja warta jest zamieszczenia, gdyż to niezwykle dzieło było zdobione herbem Rzeczypospolitej, jako że zostało wykonane w 1725 r. na zamówienie Augusta II Mocnego.

Był to wynik rywalizacji pomiędzy „naszym” Augustem a księciem Karolem III Filipem Wittelsbachem. Beczka Karola mogła pomieścić ledwie 202.000 litrów wina, podczas gdy saksońsko-polskie joint venture 238.600 litrów.

Źródło: See page for author, Public domain, via Wikimedia Commons.



Do rewolucyjnej zmiany doszło w produkcji opakowań. Powszechnie już lano piwo w butelki. Odtąd kilka flaszek trunku zawsze można było mieć pod ręką i leczyć gardło zmęczone sejmikowym czy sądowym perorowaniem. Wraz z Sasami przyszła do Polski moda na piwo saskie. Ponoć był to trunek lekki, złocisty, o miłej piance i delikatnym smaku. Szybko saskie piwo zyskało sobie sławę nie mniejszą od piw angielskich, a było wielokrotnie tańsze. Ludziom z towarzystwa pić piwa krajowego już nie wypadało. Rodzimy trunek kojarzył się wyłącznie z wieśniakami i miejską hołotą. W warszawskich redutach<sup>50</sup> litrowa butelka piwa angielskiego kosztowała złotych prawie cztery. Beczka niezłego piwa z browaru wilanowskiego kosztowała wówczas złotych piętnaście, a trunku z browaru gołędzinowskiego ledwie sześć. Piwo zaś sprzedawano wówczas zwykle w beczkach mieszczących 50 garncy, czyli ok. 190 litrów trunku – koszt bycia modnym był więc ogromny. Co ciekawe, piwa typu *porter* i *ale*<sup>51</sup>, którymi tak zachwycano się w Polsce, były w Anglii uważane za napoje klas najniższych. Dla osób z towarzystwa stworzono specjalne i oczywiście piekielnie drogie marki. Należało do nich London Ale, które warzono z użyciem: kardamonu, kolendry, imbiru, suszu z zielonych pomarańczy, mąki ze słodu bobowego i cukru trzcinowego<sup>52</sup>.

Byli tacy, którym nie wszystkie zagraniczne trunki przypadły do gustu, a należał do nich Jan Andrzej Morsztyn:

Angielskie ele, co jak cukier szczerzy,  
I w ziemnych dzbankach burzne butelbiery,  
Mumy brunszwickie i wrocławskie szepsy,  
Godne w korycie poić świnię ze psy,  
I zerbtskie klary, i te gdańskie smoły,  
Co naszym flisom dają byt wesoły.

Na jak długo mogła piwnym rycerzom wystarczyć jedna beczka? Na to pytanie ponownie odpowie Kitowicz: „Czterech, a czasem dwóch tylko dobrych łykaczów wypróżnili 50-garncową [...] od wieczerzy do poduszki, mało albo nie zerwawszy północks. Na triumf po zwycięstwie napili się gorzałki i poszli spać z dobrym zdrowiem, cokolwiek podochoceni”<sup>53</sup>.

Odwrot od ojczystych wyrobów zmusił polskie browary do wprowadzania innowacji. Sprowadzano ekspertów z Czech i Niemiec i w wielu miejscach poczęto warzyć całkiem dobre trunki. Pierwsze piwa wzorowane na angielskich wyrabiano w podwarszawskich Oborach.

Zgrabne powiedzonko o „popuszczaniu pasa” nie odnosiło się niestety do ogromnej większości mieszkańców kraju, którzy w pocie czoła harowali na brewerie nielicznych. Zbigniew Kuchowicz pisał: „Można założyć, że przeciętny chłop wypijał rocznie około 100 litrów piwa, natomiast w zamożnych kuchniach, po dużych miastach i dworach, pijano 2-3 litrów piwa na osobę dziennie, co dawało przeszło 700 litrów na głowę rocznie”<sup>54</sup>.

<sup>50</sup> Miejsca, gdzie odbywały się popularne maskarady [przyp. aut. artykułu].

<sup>51</sup> Angielskie piwo górnej fermentacji, rozpowszechnione w Anglii już w średniowieczu [przyp. aut. artykułu].

<sup>52</sup> Marian Kiwerski, *Piwo angielskie w Polsce*, s. 83.

<sup>53</sup> Jędrzej Kitowicz, dz. cyt., s. 245.

<sup>54</sup> Zbigniew Kuchowicz, dz. cyt., s. 81.

Mieszkańców Broku i okolicy z pewnością trapiły problemy większego kalibru niż brak topowych marek alkoholi. Większe, położone przy traktach gospody miewały jednak w ofercie piwo saskie, a często i angielskie. Niewykluczone, że sasko-podobne piwo próbowano warzyć również w Broku i Brańszczyku. Bardziej jest jednak prawdopodobne, że sprowadzono je z dużych browarów. W browarach podobnych brokowskiemu warzono zwykle dwa rodzaje piwa: dubeltowe i ordynaryjne. Podobnie było i w Prusach. Tam mianem *Doppelbier* określano piwo, do którego produkcji używano dwa razy tyle słodu, co do produkcji stołowego *Einfachbier*. W produkującym dobre piwo, białostockim browarze Branickich z korca jęczmienia warzono 72 garnce piwa ordynaryjnego albo 48 garncy dubeltowego<sup>55</sup>. Piwo angielskie zawierało 6 i więcej procent alkoholu. Piwo dubeltowe zwykle około 5%, te zaś ordynaryjne 2-3%. Oczywiście w browarach z „chlewika przerobionych”, nie bawiono się w podobne niuanse i produkowano prawie wyłącznie trunki ordynaryjne. „Prawie” bo często nie oparto się pokusie warzenia podłego cienkusa, który należałoby określić mianem ordynarnego.

W drugiej połowie XVIII w. już tylko chorobliwie przywiązani do tradycji piwosze dłubali sobie kubki drewniane. Rozpowszechniły się przaśne, dość niestarannie wykonane szklanice z grubego szkła. Dzisiaj mówi się, że najlepiej i najtaniej jada się tam, gdzie na parkingu stoi sporo ciężarówek. Podobnie i drzewiej bywało. Wtedy, za największych znawców piwa uchodzili włóczący się po całym kraju woźnice. Mawiano, że „gdzie księża a furmani piją. tam piwo najlepsze”<sup>56</sup>.

Bycie prowincjonalnym, nienadążającym za światowymi piwnymi trendami miejscem, miało i swoje dobre strony. W miejscowościach podobnych Brokowi mało było piwa sfalszowanego, a tym bardziej zatrutego. Pomińmy oczywiście rozcieńczanie piwa wodą, bo to czyn wprawdzie grzeszny, ale dla zdrowia nieszkodliwy. W niektórych większych miastach stosowano rozmaite przyprawy i zioła, by uczynić piwo słodszy, mocniejszy, smaczniejszy, Nagminnie dodawano: lebiodki, jałowca, startych liści konopi, a także ziela zwanego bagnem. Gorzej, jeśli skwaśniałe piwo reanimowano domieszką niegaszonego wapna. Często celem lepszej fermentacji wrzucano do kadzi naczynia cynowe. Piwowarom angielskim zarzucano, że dla pobudzenia pragnienia pijących dodawali do piwa nawet arszeniku. Sprytnie polskie szynkarki butelkowały bardzo młode piwo, trzymały je czas dłuższy w zamknięciu, a następnie sprzedawały jako mocno musujące piwo angielskie.

Piwowarzy brokowscy mieli coraz cięższe życie. Po odebraniu prawa do propinacji wiejskim karczmarzom, właściciele miast i miasteczek poczęli patrzeć chytrym okiem na prawa mieszczan. Powszechną praktyką stało się wydzierżawianie miejskiej propinacji za monstrualne kwoty. Gotowymi do ponoszenia ryzyka i płacenia kosmicznych sum, byli prawie wyłącznie starozakonni. Do próby wydzierżawienia miejskiej propinacji doszło po roku 1760 i w Broku: „Ówczesny biskup całą propinację i swoją i miejską Żydom wydzierżawiwszy,

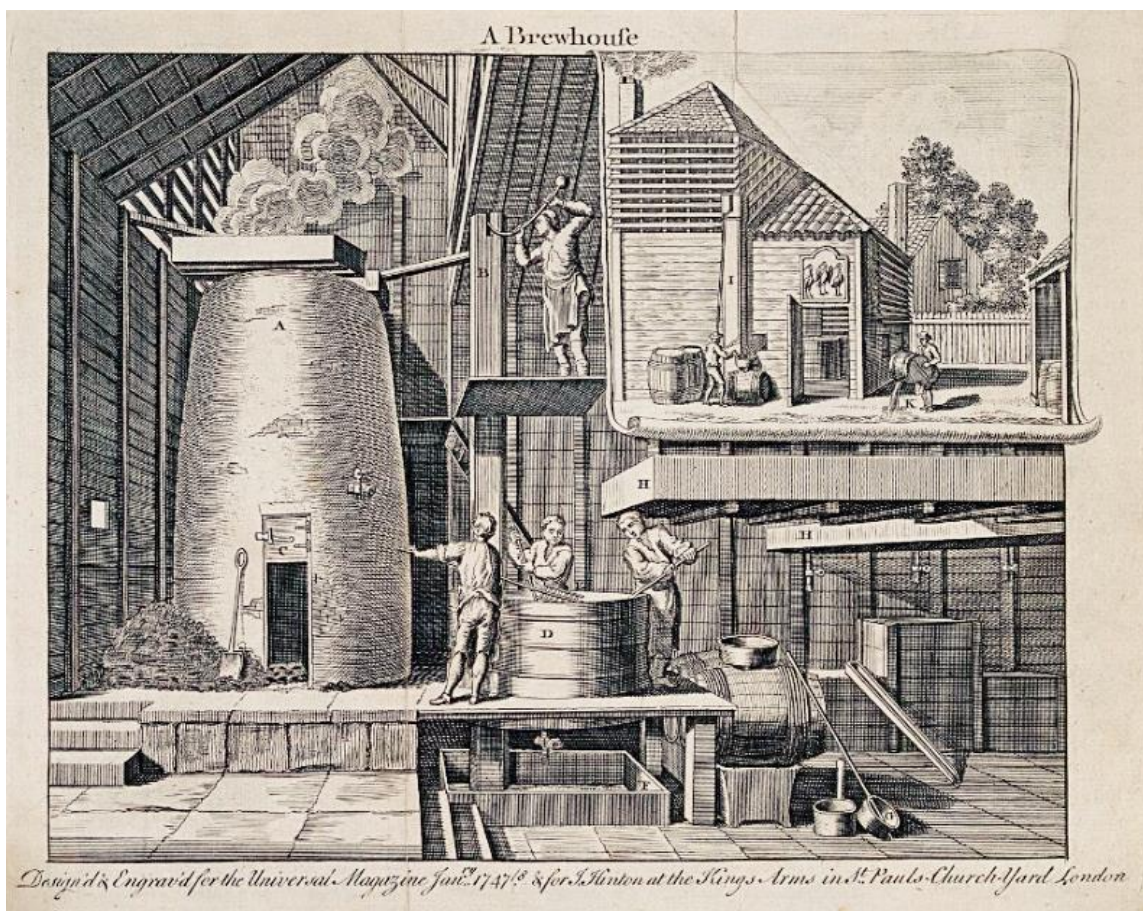
<sup>55</sup> Martyna Bielska, *Co pito na dworze Branickich*, opublikowano na portalu histmag.org.

<sup>56</sup> Zbigniew Kuchowicz, dz. cyt., s. 64.

mieszczanom wolność propinowania przez poprzedników nadaną nieprawnie odebrał<sup>57</sup>. Aрендazem tego prawa miał być w Broku niejaki Chaim et Mortka<sup>58</sup>.

Brokowiaków, czekał los mieszkańców Węgrowsa, którym nakazano, aby na podobieństwo chłopów, trunki nabywali wyłącznie u arendarzy, dzierżawiących prawo do propinacji. Podniósł się w Broku tumult, a sprawa trafiła przed sąd ziemi nurskiej. Sąd potwierdził, iż: „wywodzi się na rzecz pomienionych mieszczan wyłączne prawo do propinacji”<sup>59</sup>.

Do alkoholowego interesu postanowił włączyć się także proboszcz brokowski, który na folwarku plebańskim na Starym Mieście wystawił browar, a tuż obok karczmę. Proboszcz, nigdy prawa do propinacji nie posiadał, więc wspomniane przybytki były nielegalne, a że odbierały brokowiakom źródło dochodu, to właśnie o plebański biznes będą się toczyć przez cały wiek XVIII i sporą część XIX<sup>60</sup>.



Ilustracja 10. Angielski browar z połowy XVIII w.

Źródło: London (Kings Arms, St. Paul's Church Yard) : J. Hinton, January 1747/48, na portalu [wellcomecollection.org](http://wellcomecollection.org).

<sup>57</sup> *Miasto Brok*, vol. II, k. 397-398.

<sup>58</sup> Tamże, k. 407.

<sup>59</sup> Tamże, k. 370.

<sup>60</sup> O karczmie plebańskiej i walce brokowiaków w obronie swych praw propinacyjnych pisałem obszernie w artykule *Ważnie o karczmie*.

## CZASY STANISŁAWOWSKIE

Wraz z pierwszym rozbiorem przyszło pewne otrzeźwienie narodu. Upijanie się do nieprzytomności powoli wychodziło z mody. Gotowość do wielodniowego picia ze szlachecką bracią przestała być pożądaną cechą dworskiego oficjalisty. Wierni dawnym obyczajom pozostawali w zasadzie tylko targowiczanie, dalej kaptując zwolenników żłopaniem pospołu na umór. Zmiany w państwie skłoniły biskupów płockich do bliższego przyjrzenia się swemu stanowi posiadania, czemu zawdzięczamy bogaty materiał do badań.

W roku 1773 sprawy w Broku wyglądają niestety równie źle, jak i sto lat temu: „Mieszczanie w domach swoich szynkują piwa i gorzałki każdy podług przepomożenia [...] rzadko jednak szynkowane trunki bywają w domach dla upadku mieszczan”<sup>61</sup>.

Zajrzyjmy do browaru na brokowskim folwarku:

Browar z izbą w węgiel z drzewa tartego budowany, w której kominiek prosty z gliny lepiony, piec prosty z kafli, pułap z tarcic na belkach stary, podłoga z dylów zła, w tej izbie stół długi na stalugach, i ławki koło niego dwie długie, z tej izby idą drzwi na biegunach do komorki, a z komorki na dwór, które są bez żelastwa. W browarze komin murowany na trzy ogniska. Przy drzwiach izdebnych jest kocioł nowy tego roku sprawiony, Kadź drewniana dobra i w ziemię wkopana. W tymże samym browarze jest ozd mały w którym piec z kamieni w glinę lepiony, drzwi do niego z browaru na biegunach z tarcic, łapy na górze z dyli do suszenia słodu stawiane. Dach tak nad tym ozdem, jako na browarze i izbie z dranic stary zły. Arendarz trzyma razem karczmę, browar i młyn przy browarze zaraz, także w Nagoszewie karczmę. Z tego wszystkiego daje rocznej intraty złotych pol. 1.600. Łąkę ma do tego na sześć fur siana. Za folwarkiem przy drodze nad przerwą którą niegdyś Bug płynął stoi”<sup>62</sup>.

Nie znalazłem w dokumentach nazwiska arendarza. Czy 1600 złotych to dużo? Raczej tak. Oczynszowani chłopci z klucza brokowskiego płacili od morgi gruntu, w zależności od jego klasy, zwykle od 40 do 60 groszy<sup>63</sup>. Przyjmując przeciętną 50 groszy, to 1600 złotych odpowiadało czynszowi z 960 mórg.

Położona przy rynku kościelnym karczma biskupia, liczyła sobie w roku 1773 lat około trzydziestu. Stan jej groził katastrofą budowlaną, co wskazuje na intensywną eksploatację albo na niestaranne wykonanie i niedbałą konserwację. Możliwe, że wszystkie te czynniki wystąpiły jednocześnie:

Przy izbie w sionce komin wielki na stożynach<sup>64</sup> w glinę lepiony, Stożyny spróchniałe, glina opadła, cały zły. Z tej sionki idą drzwi na biegunach do wjazdu, który z dyli w słupy przybudowany jest do izby, u którego wrota z obu

<sup>61</sup> *Lustracja dóbr zanarwiańskich biskupów płockich 1773*, k. 139.

<sup>62</sup> Tamże, k. 105.

<sup>63</sup> 1 złoty dzielił się na 30 groszy.

<sup>64</sup> Drewniana podbudowa komina, zabezpieczona od ognia piaskiem z gliną [przyp. aut. artykułu].

stron na przestrzał idą, z tarcic na biegunach dobre [...] Dach na całej tej karczmie razem z izbą z dranic bardzo zły, ciecze wszędzie, niektóre słupy ze szczeniem spróchniały, a niektóre nachyliły się, podwaliny pod przęsłami przegniły, wiele przęseł pochylonych, nowego postawienia cała ta karczma potrzebuje<sup>65</sup>.

Opisu karczmy plebańskiej, która stała na Starym Mieście, niestety nie zamieszczono. Nie była własnością biskupów, zatem lustratorzy nie widzieli powodu, aby na jej omówienie marnować czas i inkaust.

Następna, najbliższa Brokowi karczma znajdowała się w Czuraju. Na pierwszy rzut oka dziwić może, że zakład gastronomiczny postawiono w wiosce zamieszkałej przez trzech włościan z rodzinami. Na dziesięciu morgach gospodarował tam jeden chłop pańszczyźniany, a na pozostałych dwudziestu morgach, osiadło dwóch oczynszowanych Kurpi. Lokal stanął na skrzyżowaniu gościńca do Nura i Ciechanowca oraz traktu wiodącego do Orła, a dalej to nawet i do Grodna. Najwidoczniej, liczone więc nie na klientelę miejscową, lecz na podróżnych, Karczma w Czuraju była „niezbyt stara, dobra”, z siedmioma przegrodami dla koni. Znacznie gorzej prezentował się stojący obok stary browar, a niegdyś chlewik – mam najgorsze przecucia co do stanu sanitarnego tego obiektu w momencie przemianowania go na browar. Obok znajdował się młyn w kondycji równie kiepskiej co browar. Karczma zaś w Kaczkowie powstała w wyniku modernizacji nie chlewika, lecz chłopskiej chałupy, ale była za to pozbawiona drzwi i okien<sup>66</sup>. W swym dobrze wietrzonym lokalu, włościanie z Kaczkowa zmuszeni byli delektować się piwem upichconym w czurajskim chlewiko-browarku. Za wszystkie wymienione, a położone w Czuraju i Kaczkowie obiekty plus niewielką łąkę, arendarz płacił rocznie 500 złotych<sup>67</sup>.

Browar o standardzie niemal identycznym z tym czurajskim działał także w Małkini Górnej. Również i tutaj Żyd arendarz szynkował na dwie ręce, serwując trunki jednocześnie w Małkini i „u chłopa w chałupie w Błędnicy”<sup>68</sup>.

W roku 1773 posesorem wójtostwa i dworu w Orle był od wielu lat Ludwik Champonier, niegdyś porucznik wojsk saskich. Na wzorowo prowadzonym folwarku, porucznik wystawił nowy i zgrabny „browarek”. Natomiast w starym browarze – „przy mostku na rzece Brok, przy gościńcu do Broku idącym, a tam Żyd mieszkał”<sup>69</sup>. Champonier miał raptem pięciu chłopów, którzy „po 3 dni pańszczyzny latem i zimą odrabiali”. Z dokumentów nie wynika, aby dostarczał swoje piwo do jakiegokolwiek karczmy. Niewykluczone, że wystawił „browarek”, głównie dla warzenia na własne potrzeby odpowiadającego jego gustowi piwa saskiego.

<sup>65</sup> *Lustracja dóbr zanarwiańskich biskupów płockich 1773*, k. 157.

<sup>66</sup> Tamże, k. 160.

<sup>67</sup> Tamże, k. 162.

<sup>68</sup> Tamże, k. 164.

<sup>69</sup> Tamże, k. 173.

Żyd arendarz z Grabownicy odprowadzał do brokowskiego pałacu 300 zł za nędzną karczmę, nie mniej marny browar oraz kawałek łąki i ogród<sup>70</sup>.

Lokalem znacznie wyższej kategorii cieszyli się mieszkańcy Udrzyna. Karczma tamtejsza lśniła nowością, więc przytoczę opis tej dumy okolicy:

Karczma z drzewa kostkowego w węgiel nowo postawiona z wjazdem wielkim, słomą dobrze udekowana. Do wjazdu wjeżdżając wrota z tarcic na biegunach z poręczą do zamykania. Z tego drzwi do izby na zawiasach i hakach z klamką, zapadką, haczykiem i wrzeciążem żelaznym. Pułap i podłoga z tarcic dobra. Okien cztery w ołów oprawnych, z okiennicami ze dworu zasuwanyymi. Kumin szafiasty wymurowany. Piec z kafli zielonych, z izby drzwi do sionki na zawiasach i hakach z klamką i zapadką i haczykiem i wrzeciążem. Z sionki drzwi na dwór na biegunach na zasuwkę zamykane. Z sionki drzwi drugie do izby drugiej na zawiasach i hakach z klamką i haczykiem, skoblem i wrzeciążem, a w niej podłoga i pułap z tarcic. Okien dwa z okiennicami w ołów oprawnych. Kumin kopiasty z szabaśnikiem<sup>71</sup>. Piec z kafli prostych. Z tej Izby drzwi do wjazdu na zawiasach i hakach z klamką y haczykiem. Z wjazdu drzwi do komina z fundamentu wymurowanego i nad dach wyprowadzonego. Naprzeciw izby pierwszej komora do której drzwi z tarcic na biegunach ze skoblem i wrzeciążem. Wjazd obszerny, ośm przegród w sobie mający z podłogami z dylów kładzionemi, z których przegród w każdej może stanąć koni siedm. Drabie i żłoby w każdej przegrodzie dobre. Ze wszystkim jest dobra i porządna<sup>72</sup>.

Zaskakuje skromne wyposażenie tak imponującego obiektu: „Stołów na sztalugach 2, stołków małych 6, zydel 1, ława na około stoła 1”. Pamiętajmy jednak, że nawet w zasobnych, prywatnych domach moda na liczne i wyszukane sprzęty, była stosunkowo świeżej daty: „Aż do końca panowania Sobieskiego, wyjąwszy bogaczów domy, kilka stołków drewnianych, dwie deski pokryte siennikiem, osób mierniejszego stanu, i dość majątnych nawet, jedynym były sprzętem”<sup>73</sup>. Arendarz tej karczmy trunki brał z gorzelnii i browaru udrzyńskiego dworu. Tam zaopatrywała się także karczma z Poręby. Ta była równie jak udrzyńska „obszerna i wygodna”, choć „stara, bardzo zła i do reperacji niezdatna”<sup>74</sup>.

Mieszkańcy dużej, oczynszowanej wioski Osuchowa, płacili od morgi po 40 groszy, co dawało biskupom 1300 złotych rocznie. Pomimo sporych wpływów ze wsi, biskupi nie zapewnili tamtejszym rezydentom godnego miejsca spotkań i swawoli. Karczma znajdowała się „w brzegu wsi przy gościńcu od Janczuk idącym. [...] Podłóg nie masz, pułap ze szczętem zgniły”<sup>75</sup>. Był też w Osuchowej browar, tyle że w stanie równie opłakany, co tamtejsza karczma.

<sup>70</sup> Tamże, k. 270.

<sup>71</sup> Część pieca kuchennego, służąca do pieczenia lub podgrzewania potraw [przyj. aut. artykułu].

<sup>72</sup> *Lustracja dóbr zanarwiańskich biskupów płockich 1773*, k. 270.

<sup>73</sup> Łukasz Gołębiowski, *Dwory i domy: przy tem opisanie apteczki, kuchni, stołów...* s. 16.

<sup>74</sup> *Lustracja dóbr zanarwiańskich biskupów płockich 1773*, k. 218.

<sup>75</sup> Tamże, k. 220.

We wsi Bielebłoto żyło wraz z rodzinami 24 oczynszowanych gospodarzy, a za lichą ziemię, podobnie jak ci z Osuchowej, płacili po 40 groszy od morgi. Karczma tamtejsza była porządna, chociaż skromna i bez podłóg. Serwowane w niej trunki pochodziły z Udrzyna<sup>76</sup>.

Miałem nadzieję na odnalezienie w okolicy zajazdu o prawdziwie europejskim standardzie. Poszukiwania zaprowadziły mnie do Brańszczyka. Człek bywały na światowych salonach, mógł się w tamtejszej, otwartej w 1764 r. austerii, zatrzymać bez wahania: „Cała ta austeria na fundamentach z cegły i kamieni murowanych jest postawiona, piękna i porządna. Na dachu leżą dwie drabiny zaciągnięone dla wejścia na kominy do wymiatania sadzy”<sup>77</sup>. Poza dwoma „izbami szynkowymi”, były tam także „izby gościnne”. Izby gościnne w ówczesnych zajazdach to wielka rzadkość. To luksus nie lada i rok 1764 można uznać za początek nadbużańskiego hotelarstwa, gdyż dotychczas podróżni zwykli sypiać pokotem w „izbach szynkowych”. Dla wykreowania pewnej intymności tworzyli wymyślne konstrukcje oddzielające ich od pozostałej publiczności. Służyły temu zabierane w podróż sterty parawanów, dywanów, zasłon. Jeżeli o pościel chodzi, to należało mieć własne poduchy i pierzyny. Podobne zwyczaje panowały i w pańskich rezydencjach:

Gdy się najechało gości do jakiego pana, tedy na spoczynek nocny, mieszczono po kilka familii w jednej sali, oddzielając je tylko parawanami, albo odosobniając tym sposobem, białogłowy i mężczyzn. Naznoszono tabczanów, a jeśli te nie wystarczyły, rozpościerano słomę po sali i na tej potem kładziono pościel rozmałą, jednemu wedle drugiego, jednej wedle drugiej<sup>78</sup>.



Ilustracja 11. Siedemnastowieczny kufel z wizerunkiem króla Jan III Sobieskiego. Kufel został wykonany przez mistrza Petera Rödego II. W zbiorach Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.  
Źródło: wilanow-palac.pl.

<sup>76</sup> Tamże, k. 221.

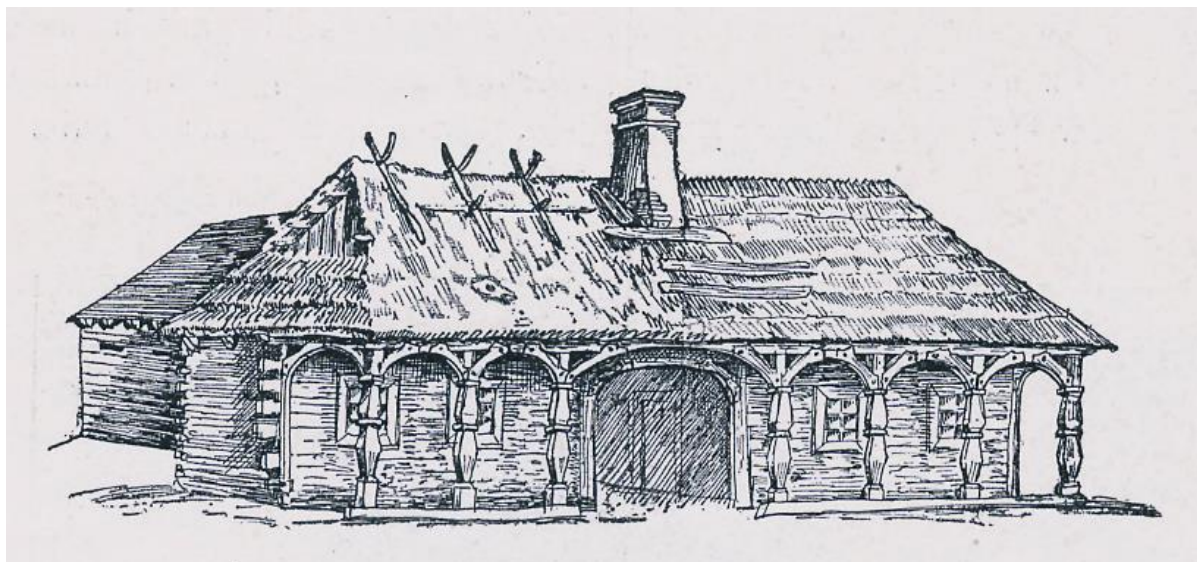
<sup>77</sup> Tamże, k. 229, 230.

<sup>78</sup> Jędrzej Kitowicz, dz. cyt., s. 269.

Wkrótce miejsce rozmaitych „tabczanów” zaczęły zajmować znane nam łózka, a w podróży, to nawet i łózka składane:

A nie tylko nastaly łózka miejscowe, ale nawet i podrózne składane, które delikatni panowie i paniczowie wszędzie ze sobą z pościelą wozili, wzdragając się od spania na słomie w karczmie dla pchłów albo w domu cudzym w obcej pościeli na czas nieporządnej i nie wiedzieć od kogo i z jaką przywarą zdrowia wprzód używanej. Na ostatek, żeby nic do wygody nie brakowało, stawiano dla każdego gościa przy łózku urynały, długo przedtem nie znane<sup>79</sup>.

Typowa karczma stanowiła centrum wiejskiego i miasteczkowego życia towarzyskiego. To, że pito znacznie mniej niż w przypadku klas wyższych nie znaczy, że wylewano za kołnierz. Tu zawsze z jednym, czy z większą ilością kumów można było pożartować, omówić sprawy lokalnej i światowej polityki, pożalić się na panów, duchownych i dworskich oficjalistów. Tutaj omawiano, finalizowano i opijano interesy. Czasami biesiadowano w towarzystwie jakiegoś zubożalego szlachetki, który nie widział nic zdrożnego w opróżnianiu fundowanych mu szklanic.



Ilustracja 12. Stara karczma polska podług szkica malarza Orłowskiego z roku 1817<sup>80</sup>.

Oderwaniu się od codziennych smutków służyła muzyka, tańce i przeróżne gry towarzyskie. W pierwszych dekadach XIX w. muzyka w szynkach brokowskich obłożona była lokalnym podatkiem. Nie było tego dużo, bo raptem 20 zł winno wpływać rocznie z tego tytułu do miejskiej kasy. Z pewnością karczma nie była miejscem cichej kontemplacji. Cudzoziemscy podróżnicy opisywali panujący w polskich karczmach harmider i hałas, jako trudny do wytrzymania dla człeka do podobnych obyczajów nieprzywykłego. Jednym słowem w karczmie trudno było się nudzić. Żadna większa zabawa nie mogła się obejść bez bójki, kilku guzów, a nawet krwi przelanej. Było o czym opowiadać przez następne tygodnie.

<sup>79</sup> Tamże, s. 268, 269.

<sup>80</sup> Zygmunt Gloger, *Budownictwo drzewne i wyroby z drzewa w dawnej Polsce*, t. 2, s. 88.



Biskupia, posadowiona przy brokowskim rynku karczma, znajdowała się nie dalej jak 60 m od kościoła – stali bywalcy wspominali o 30 krokach<sup>81</sup>. Mazowieccy proboszczowie narzekali, że wierni, zamiast uczestniczyć w mszach, przesiadywali podczas nabożeństw w pobliskich gospodach, zaprzędając duszyczki ukrytemu w szklanicach szatanowi. W przypadku Broku podobne zachowania wiernych, były nie tylko grzeszne, ale i dla administratora parafii nierentowne, bo przecież karczma plebańska była oddalona od kościoła o ponad kilometr. Problemowi temu zaradzono, zamykając karczmy na czas nabożeństw. Po otwarciu lokalu zabawa i pijatyka wybuchały ze zdwojoną energią.

Następną lustrację dóbr biskupich przeprowadzono po zaledwie dwunastu latach. Biznes gastronomiczny rozkwitał, a nowe karczmy wyrastały niczym grzyby po deszczu. Nowa, wreszcie godna stolicy klucza karczma stanęła i w Broku:

W samym środku miasta stoi karczma z wjazdem z drzewa kostkowego w węgiel budowana. Do wjazdu wrota na przestrzał podwójne z tarcic na przestrzał, przed wjazdem i izbą wystawa frontem do kościoła w słupy i w arkady, pod tą wystawą 2 komory, jedna z jednej, druga z drugiej strony okienka, drzwi do nich na zawiasach i hakach żelaznych, we wjeździe przegrody porządne na konie, z okienkami. W przegrodach podłogi i żłoby i drabiny do zakładania siana. Do izby karczemnej drzwi na zawiasach i hakach żelaznych z sieni. W izbie komin murowany z szabaśnikiem, piec z kaflów, okien 3 w drewno osadzone. Ławy przy piecu, ścianach i stole, Stół długi na sztalugach krzyżowych. Z tej izby drzwi do alkierza na zawiasach, a w alkierzu piec i komin murowany, okien 2 w drewno osadzone. Z alkierza drzwi do komory na zawiasach z zamknięciem, w niej okno w drewno osadzone. Z komory drzwi na wychod na zawiasach z zaporą. Ta cała karczma z wjazdem i wystawą gontami pobita, dobra<sup>82</sup>.

Najwidoczniej biskupi nie liczyli na powrót hossy na giełdach zbożowych, gdyż istniejącą infrastrukturę, przestawiali na potrzeby popinacji:

Zjechawszy z mostu, w prawej stronie jest murowany budynek pod dachówką nad Bugiem, niegdyś spichrzem, teraz browarem nazwany. Drzwi do niego na zawiasach i hakach, w sieni kotłnej murowanie do kotłów piwnych w lewej stronie. Izby 2, jedna z piecem i kominem murowanymi do mieszkania, w niej okna dwa w drewno osadzone, do niej drzwi na zawiasach i hakach, przy tej izbie w sieni są drzwi do suszarni słodów, w niej skrzynia murowana, okno jedno w drewno osadzone. Za suszarnią druga na skład słodów, w niej zamiast okna szklanego krata drewniana i drzwi do niej na zawiasach i hakach<sup>83</sup>.

Karczma w Czuraju wciąż zachęcała do biesiady. Miejsce lichego, przerobionego z chlewika browaru, zajął nowy, choć niezbyt okazały<sup>84</sup>. Browar w Małkini już przed dwunastoma laty prezentował się żałośnie, teraz zaś tragicznie, więc piwa tam warzonego lepiej było unikać. Profesjonalnego lokalu kulturalno-rozrywkowego doczekali się natomiast mieszkańcy Błędnicy. Tamtejsza karczma była skromna, ale „w miarę nowa, dranicami pobita, w węgiel

<sup>81</sup> *Miasto Brok*, vol. I, k. 224-227.

<sup>82</sup> *Lustracja dóbr zanarwiańskich biskupów płockich 1785*, k. 97.

<sup>83</sup> Tamże.

<sup>84</sup> Tamże, k. 101.

budowana, piec z cegły, okien dwa, stół na sztalugach”. Nową karczmą, nawet nieco większą od tej z Błędnicy cieszyli się także mieszkańcy Nagoszewa. Staął tam również nowy, całkiem „chędogi” browar<sup>85</sup>.

Jakąś modernizację przeprowadzono najwidoczniej w Grabownicy, bo karczma jest ta sama, ale w przyzwoitym stanie. To samo dotyczy browaru<sup>86</sup>. Lustratorzy wspominają o Turce jako wiosce „nowo lokowanej”<sup>87</sup>. W Turce gospodarzy było ledwie trzech, a karczmę wystawiono paradną. Lokal stał przy przebiegającym przez wioskę trakcie, więc najwidoczniej liczone na podróżnych. Mieszkańcom Laskowizny<sup>88</sup> i Puzdrowizny karczmy poskąpiono, więc i oni zapewne w Turce bywali.

Po wybudowaniu brokowskiej, czar karczmy udrzyńskiej przygasł nieco, ale nadal można tu było bez wstydu zaprosić nawet wybrednego światowca. Browar w Udrzynie, mimo braku podłóg nadal miał się nieźle<sup>89</sup>. Porębę przestała szpeciść karczma „bardzo zła i do reperacji niezdatna”, gdyż stanęła tam nowa, „wjezdna z drzewa kostkowego w węgiel budowana, słomą dobrze udekowana [...] dwie izby, piece kafłowe, okna z okiennicami w ramach dębowych, podłogi z dyli, pułapy z tarcic, komin kopiasty z szabańnikiem, drzwi w okuciach z żelaza, przegród porządnych na konie 8”<sup>90</sup>.

Jeżeli zaś o Białełoto chodzi, to zmian na lepsze nie widać i nadal brak tam lokalu na przynajmniej parafialnym poziomie. Za to architektura wioski Osuchowa wzbogaciła się o zgrabny, mieszczący karczmę budynek, podobny do tego z Turki. Wciąż nie ma konkurencji dla ekskluzywnej austerii w Brańszczyku. Należy odnotować, że w tamtejszej, świetnie wyposażonej gorzelnii zainstalowano innowację – „pompę do ciągnięcia wody”<sup>91</sup>.

W czasach stanisławowskich w rozwój sieci lokali gastronomicznych zainwestowano w Broku i okolicy ogromne pieniądze. Sprawiedliwie obdarzono karczmami wsie nadal pańszczyźniane i te oczynszowane.

Targi i jarmarki brokowskie, podobnie jak i samo miasteczko bardzo już wówczas podupadły. Natomiast odpusty wciąż przyciągały tłumy. Poza uczestnictwem w uroczystych nabożeństwach, była to również okazja do handlu, zabaw, festynów i występów. Ściągały tu gromady przeróżnych ludzi gościńca: kuglarzy, komedianów, kramarzy, pielgrzymów, żebraków, a także zwykłych obwiesiów. Ogół towarzyszących odpustom imprez określano mianem kiermaszu, a na nim: kuglarze popisywali się akrobacjami; komedianci prezentowali zabawne przedstawienia; pielgrzymi opowiadali o cudach naocznie w różnych krainach oglądanych; kalecy żołnierze rozprawiali o swych przewagach w starciach z Saracenami; żebracy zawodzili pieśni nabożne; łotrzykowie szukali okazji do opróżnienia cudzych kieszeni; kramarze wciskali bardziej, mniej i w ogóle nieprzydatne towary. Zaglądali też tutaj wróżbici i

<sup>85</sup> Tamże, k. 102.

<sup>86</sup> Tamże, k. 103.

<sup>87</sup> Tamże, k. 104.

<sup>88</sup> Wieś Laskowizna bywała także określana jako: Wojty, Kąty albo Szladowzina.

<sup>89</sup> *Lustracja dóbr zanarwiańskich biskupów płockich 1785*, k. 106, 107.

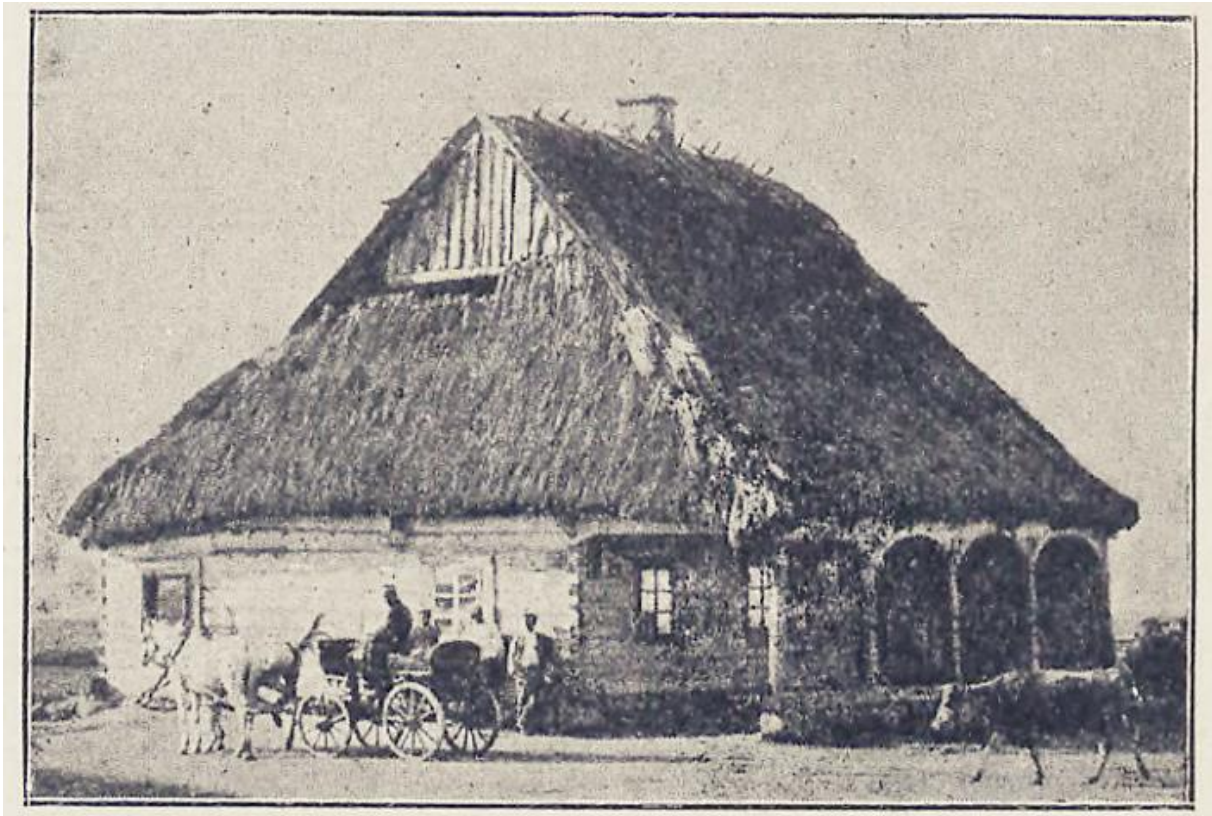
<sup>90</sup> *Lustracja dóbr zanarwiańskich biskupów płockich 1773*, k. 110.

<sup>91</sup> Tamże, k. 114.

szarlatani, a i dziewczki wszeteczne szukały zarobku. Młodzieńcy chętnie kupowali podarki dla wybranek serca, gdyż przywieziony z odpustu „gościniec” miał wartość szczególną. W karczmach panował tłok, a chwilą chwały cieszyli się przeróżni przykościelni słudzy. W tym dniu wypadało się bowiem upić w nabożnym towarzystwie.

Oczywiście wszystko kończyło się zwykle awanturą i bijatyką. Niejeden wracał z odpustu z twarzą pokiereszowaną, zębami wybitymi, a nawet wylupionym okiem. Takie przykre wypadki uznawano za rzecz zwyczajną, a wręcz uświęconą tradycją, blizny zaś obnoszono z dumą. Przygotowania do podobnych imprez opisał Wacław Potocki<sup>92</sup>:

Ja prawdziwie nie widzę, żeby jaki nasze,  
Pożytek jaki miały przynosić Kiermasze,  
Nigdy bez pijanego, rzadko tam bez mordu,  
Słucham kiedy u chłopa chłop pożyczki kordu:  
Pożycz że do Niegowa na Matkę mi Bożą,  
Bo mnie się tam bić, prawi, Cikowianie grożą,  
Cóż mówisz, z czym że bym szedł sam na Bartłomieja  
Do Łopanów, wszystkać to w tym moja nadzieja.



Ilustracja 13. Stara karczma w Pszczółczynie k. Tykocina. Fotografia z przełomu XIX i XX w.<sup>93</sup>

<sup>92</sup> *Jovialitates, albo żarty i fraszki rozmaite...* s. 192.

<sup>93</sup> Zygmunt Gloger, *Budownictwo drzewne...*, t. 2, s. 88.

## WIEK XIX

Na roku 1785 kończą się dokumenty dotyczące biskupich lustracji. Niestety, nic o lokalnym browarnictwie nie znalazłem w dokumentach pruskich. Nie wiadomo, czy pruskim urzędnikom piwo miejscowe posmakowało. Być może warzyli w folwarcznych browarach coś, co bardziej odpowiadało ich gustom.

19 grudnia 1818 r. odbyła się w Broku licytacja dzierżawy propinacji. Oferując 520 zł i 15 groszy rocznej opłaty, przetarg wygrał urodzony w Wiźnie, a osiadły w Broku, obywatel Marcin Trębicki – od prawie roku mąż urodzonej we wsi Borowe Małgorzaty Derlikowskiej. Już następnego dnia burmistrz Mierzejewski oraz ławnicy i rajcy Budkowski, Szymon Kolosek i Józef Krajewski podpisali w imieniu miasta kontrakt z Trębickim. Kontrakt o tyle dla nas ważny, że wymieniono w nim trunki, od jakich przywozu i produkcji miał dzierżawca pobierać opłaty<sup>94</sup>:

- a) od każdego garnca wódki groszy 6,
- b) od każdego garnca porteru groszy 2 szeląg 1,
- c) od każdego garnca piwa angielskiego groszy 2 szeląg 1,
- d) od wszelkiego gatunku piwa sprowadzonego groszy 2 szeląg 1,
- e) od piwa dubeltowego w mieście fabrykowanego groszy 1,
- f) od piwa ordynaryjnego w mieście fabrykowanego pół grosza,
- g) od garnca miodu groszy 3.

Można więc było w Broku skosztować porteru i piwa angielskiego, choć trunki to były kosztowne. Nie wiemy niestety, ile konkretnie płacili za swój ulubiony napój brokowscy piwosze. W roku 1827 płacono w warszawskich szynkach 6 groszy za litr piwa dubeltowego, litr zaś ordynaryjnego kosztował 2 grosze<sup>95</sup>. Dla porównania, w tym samym czasie kilogram wołowiny kosztował w Warszawie około 20 groszy, cielęciny 23, schabu 18, kilogramowy bochenek chleba pszennego 12, żytniego zaś 6 groszy<sup>96</sup>.

Najwybitniejsze polskie osobistości tamtej epoki podjęły próbę wydobycia Królestwa Polskiego z zacofania i zastoju. Wspólnym wysiłkiem m.in. Franciszka Druckiego-Lubeckiego, Stanisława Staszica, Rajmunda Rembielińskiego i Andrzeja Zamoyskiego udało się uzyskać zgodę cara na otwarcie rynku rosyjskiego na przywóz towarów z Królestwa. Stawki celne były minimalne: 1% od wyrobów przemysłowych wytworzonych z surowców pochodzących z terenu Królestwa oraz 3% od wytworzonych z surowca obcego. Jednocześnie, drastycznie podniesiono taryfy celne na przywóz czegokolwiek, co można było produkować w kraju. Jak grzyby po deszczu zaczęły wyrastać w Królestwie zakłady przemysłowe. Zwabieni chłonnością rynku lokalnego i rosyjskiego przybywali także niemieccy browarnicy: Jung, Habermusch, Schiele, Klawe i dziesiątki innych. Wznosili wielkie browary, wyposażone w najnowocześniejszą aparaturę i maszyny parowe, a produkcja na skalę przemysłową zapewniała konkurencyjną cenę trunku. Gwoździem do trumny dla mniejszych browarów był

<sup>94</sup> *Miasto Brok*, vol. I, k. 91.

<sup>95</sup> Łukasz Gołębiowski, dz. cyt., s. 106.

<sup>96</sup> Tamże, s. 98.

rozwój sieci kolei żelaznych. Odtąd piwo z wielkich browarów mogło docierać prawie wszędzie. Polskie piwo pieściło podniebienia najbardziej wymagającej klienteli z Moskwy, Petersburga, Kijowa czy Odessy. Z tamtego zaś kierunku przywożono do Polski w zasadzie wyłącznie piwo ryskie. Niewielkie rodzime browary przegrywały z konkurencją. Nowe, kosztowne technologie nie były dla nich dostępne.

Rynek Królestwa przebojem zdobyły piwa produkowane podług receptur bawarskich. Były to piwa o ciemnym zabarwieniu, treściwe, cechujące się gęstą pianą, których cykl produkcji wymagał dłuższego leżakowania. Nic zatem dziwnego, że smakowity „barbar” zawojował podniebienia także smakoszy z okolic Broku, co frasowało pewnego mieszkańca Jasionicy:

Na naszej puszczy „barbar” jak zowią bawarskie piwo, tak wszedł w modę, iż w każde święto i w niedzielę, a nawet wieczorem w dni robocze, schodzi się do karczmy walna gromadka Kurpików z fefkami czyli fajkami w zębach i kufel po kuflu idzie na stół, Żydek się cieszy i zachwala piwko, a biedny Kurpik zalewa sobie głowę, stąd nieraz zrodzi się i kłótnia i zniewaga Pana Boga, i torba wreszcie zostaje pusta<sup>97</sup>.

Nieco mniejszą popularnością cieszyły się piwa pilzneńskie. Były jasne, mocno gazowane i obficie chmielone, ale mniej treściwe. To prawdopodobnie butelki wypełnione piwem bawarskim lub pilzneńskim, opróżniał żwawo radca Węgrowicz, nie mogąc się nadziwić postępowaniu Stanisława Wokulskiego, głównego bohatera powieści *Lalka*:

- Wariat! wariat!... mruknął radca. — Podaj no Józiu piwa. Która to?...
- Siódma buteleczka, panie radco. Służę piorunem.
- Już siódma?... Jak ten czas leci, jak ten czas leci...<sup>98</sup>.

Okazuje się, że w drugiej połowie XIX w. Brok był miastem grzechu, a miejscowi sprzedawcy trunków chętnie udzielali kredytu, oby tylko nie psuć swym klientom „dobrej” zabawy. Nie wszyscy byli tą innowacyjnością miejscowych gastronomików zachwyceni, a jednym z malkontentów był Jan Puścion z Rażen:

Oj ten Brok! Zajrzeć do niego w jarmark po południu, to aż się serce z boleści kraje; bo na targu w rynkach to ruch mały, ale w szynkowniach ruch wielki, aż wre od natłoku ludzi, a jest tych szynkowni kilka i w każdej po kilka stancji. Bogacą się propinatorowie, to też coraz to nowy jeszcze szynk założą. W Stoczku i w Sadownem tylko dziedzice dóbr mają karczmy, to nie jeden może i z powodu natłoku do tych karczem nie zagłada; ale w Broku to siedź, jedz, pij, – a na Gazetę niby nie ma pieniędzy, bo to dużo, trzy ruble dać od razu!... bo redakcja potrzebuje z góry przedpłaty za rok czy za kwartał, a szynkarz w Broku to wszystko przyniesie, poda i naleje nie biorąc z góry pieniędzy, tylko później dopiero łupnie od was, bracia polscy rolnicy, kilka rubli. Prawda, jest u nas, dzięki Bogu, więcej ludzi poczciwych i dobrych, nie wszyscy tak robią; a jednak grosz zmarnowany w tym Broku można by liczyć na tysiące rubli rocznie<sup>99</sup>.

W roku 1898 zaostorzono zasady monopolu państwowego i wódkę sprzedawano tylko w szynkach rządowych, czy też stosując współczesne nazewnictwo – rządowych sklepach

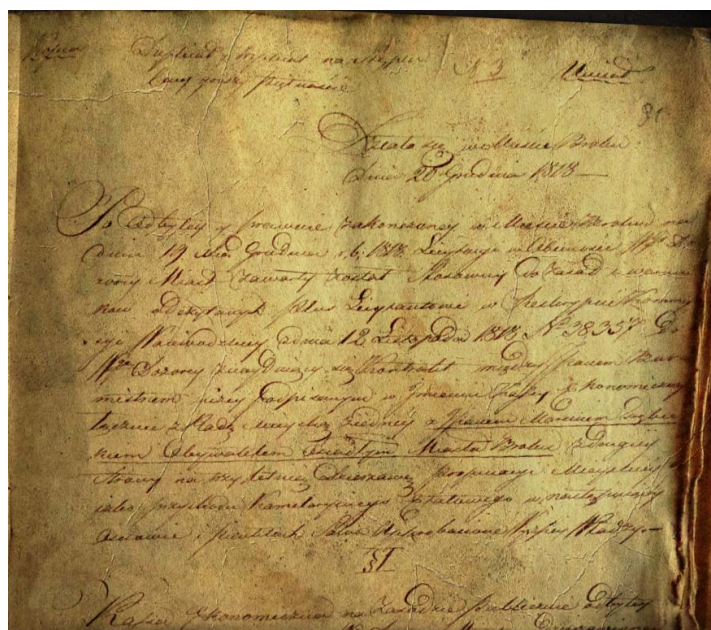
<sup>97</sup> „Gazeta Świąteczna” nr 33 z 17 sierpnia 1884 r.

<sup>98</sup> Bolesław Prus, *Lalka*, s. 17.

<sup>99</sup> „Gazeta Świąteczna” nr 23 z 10 czerwca 1883 r.

monopolowych. W szynku takim mało, że nikomu „na krechę” nie dawano, to alkohol był droższy. Wiadro<sup>100</sup> czterdziestoprocentowej wódki zdrożało z 4 rubli 40 kopiejek do 7 rubli<sup>101</sup>. Nie sprzyjało to także życiu towarzyskiemu, gdyż gorzałkę sprzedawano wyłącznie w zapieczętowanych butelkach. Nie było, gdzie usiąść, wypić i pogawędzić – kupiłeś i wynocha ze sklepu. Naród źle przyjął tę nowinkę. Na szczęście handel piwem, winem i miodem pozostawiono na starych zasadach. Ludzie więc zamiast przy kieliszku, tym chętniej czas spędzali przy kuflu z piwem, a tym samym przybyło amatorów barbara. Były powiaty, w których chętnych na gorzałkę prawie w ogóle zbrakło. Chociaż i w przypadku piwiarni zaprowadzono pewne barbarzyńskie porządki, dzieląc je na pierwszo- i drugorzędne. Tylko w tych pierwszych można była wypić piwo na miejscu. Karczmarz z Poręby postanowił wykorzystać ten wzmożony popyt na lżejsze napitki (podobno pokątnie handlował także mocniejszymi), a nawet poszerzył ofertę o dodatkowe usługi:

O ile zaprowadzenie monopolu dodatnio oddziało na moralność ludu, o tyle zakładane karczmy paraliżują to działanie. Otworzył tu karczmę Kulesza – i czego nigdy nie bywało przedtem, to teraz często daje się widzieć. Pijatyka trwa po całych nocach, uprawiana rozpusta i drobne kradzieże, jak na początek dosyć i tyle. Kulesza trudni się przytem felczerstwem i leczy nawet pokryjomu, ma przytem różne środki sekretne i chętnie potrzebującym jego usług oświadcza się z gotowością. Jego żona znowu, to córka fachowego karczmarza. Otóż tak się złożyło, że handel trunkami dostał się w zdolne ręce<sup>102</sup>.



Ilustracja 14. Początkowa część kontraktu na dzierżawę miejskiej propinacji zawartego 19 grudnia 1818 r. pomiędzy burmistrzem oraz radą miasta Broku a Marcinem Trębickim<sup>103</sup>.

<sup>100</sup> Zgodnie z obowiązującym wówczas w Rosji i Królestwie Polskim systemem miar: wiadro mieściło 12,299 litra; do beczki wchodziło 40 wiader; czarka to 0,01 wiadra; butelka to pięć czarek, [za:] Kazimierz Kujawski, *Rady praktyczne dla piwowarów*, s. 160.

<sup>101</sup> „Gazeta Świąteczna” nr 1 z 3 stycznia 1897 r.

<sup>102</sup> „Echa Płockie i Łomżyńskie” nr 39 z 1 sierpnia 1898 r.

<sup>103</sup> *Miasto Brok*, vol. I, k. 91.

## DUŻE BROWARY W REGIONIE

Do połowy XIX w. piwna historia Ostrowi Mazowieckiej była zbliżona do tej brokowskiej, a bywały momenty, gdy piwowarów w Ostrowi było więcej niż w Broku. Piętą achillesową ostrowskiego browarnictwa był brak większej rzeczki, a tym samym wydajnego młyna. Produkcja w młynie napędzanym siłą wołów nie nadążała za popytem, a korzystanie z surowca wyprodukowanego w obcych młynach podnosiło koszty produkcji trunku. W momencie zagłady małych, pracujących podług starych technologii browarów, piwne ścieżki sąsiadujących ze sobą miejscowości rozeszły się na dobre. W Broku, nie znalazł się nikt, kto chciałby rozkręcić browarniczy interes na większą skalę, a Ostrów może się taką personą pochwalić – był nią starozakonny Euruchim Fischer. Browar otworzył w roku 1854 w pobliżu parku miejskiego, a na początek zatrudnił 10 osób. Prawdopodobnie, wpływ na decyzję o rozkręceniu tego interesu, miało stacjonowanie tuż obok Ostrowi jednostki wojskowej, co w nawet w gorszych czasach zapewniało liczne grono niezawodnych konsumentów.

Trzydzieści lat później browar przejął Chaim Bengelsdorf<sup>104</sup>. Tenże browarnik użyczał swej dużej hali magazynowej Ostrowskiemu Kołu Miłośników Sceny. Odbywały się tam także przedstawienia profesjonalnych trup teatralnych. Później, działalność sceniczną przeniesiono do sali widowiskowej w remizie strażackiej. Ostrowskie piwa zdobyły wiele międzynarodowych nagród, m.in. w roku 1901 Grand Prix na międzynarodowej wystawie w szkockim Glasgow. W roku 1904 piwny interes przejął Wolf Teitel, a po I wojnie światowej na czele biznesu stanęli jego synowie Icok i Zindel. Fakt, że zakład przetrwał przejście frontu w lecie 1915 r i okupację niemiecką, było sporym sukcesem, gdyż w pierw Rosjanie żądali przeniesienia wszystkich fabryk w głąb Rosji, a później Niemcy rekwirowali surowce dla potrzeb prowadzenia wojny. Z tej przyczyny drastycznie obniżono poziom ekstraktu brzoźki piwnej, w związku z czym produkowano cienkusa, którego grzechem byłoby nazwać piwem.

Wiele, szczególnie mniejszych i średnich browarów znikło i nie wznowiło produkcji po odzyskaniu niepodległości. Przed wojną działało na terenie Kongresówki 194 browarów, w roku zaś 1920 było ich 112<sup>105</sup>. Wojenne zubożenie i powojenna hiperinflacja spowodowała, że spożycie złotego trunku zmalało. W dodatku wzorem tych zza Atlantyku także rodzime organizacje abstynenckie rozpoczęły krucjatę z wypisanym na sztandarach hasłem prohibicji, czyli zakazem sprzedaży, produkcji, a nawet transportu alkoholu. Ustawodawcy, aż tak daleko nie poszli, ale efektem tej kampanii było m.in. wprowadzenie drastycznego ograniczenia sprzedaży oraz radykalne podwyższenie opodatkowania napojów o zawartości alkoholu większej niż 2,5%<sup>106</sup>. W praktyce było to równoznaczne z zakazem produkcji piwa o mocy wyższej niż wymieniona liczba. Pośród ogromnych rzesz społeczeństwa likwidacja około połowy punktów sprzedaży, a zarazem miejsc pracy w kraju borykającym się z wielkimi problemami gospodarczymi i ogarniętym szalejącym bezrobociem, nie spotkała się z entuzjazmem. Resort skarbu także nie wyrażał zachwytu, obawiając się (jak się okazało słusznie) znacznego wzrostu pokątnej produkcji i sprzedaży nielegalnych alkoholi. Tylko w

<sup>104</sup> Informacje z portalu Polskie Etykiety Piwne do 1945 r. *polberlabels.pl*.

<sup>105</sup> Sławomir Dryja, *Podatek akcyzowy od piwa w II Rzeczypospolitej na tle ogólnej sytuacji przemysłu piwowarskiego*, s. 161.

<sup>106</sup> Paweł Grata, *Krucjata antyalkoholowa w Sejmie Ustawodawczym i jej efekty (1919-1922)*, s. 13.

latach 1923-1924 zamknięto w całej Polsce 61 browarów i nie był to koniec bankructw. Nawet wielu zwolenników ustawy propagującej wstrzeźliwość doszło do wniosku, że „umoralnić narodu nie da się z dnia na dzień”<sup>107</sup>, więc powoli łagodzone przepisy ustawy, podwyższając najpierw wspomniany limit do 4, później zaś do 4,5% i więcej.

Bracia Teitel musieli być więc wyjątkowo operatywnymi biznesmenami, skoro zdołali przetrwać wojnę i krucjatę, a nie był to koniec kłopotów, bo kolejna burza nadciągnęła wraz z Wielkim Kryzysem – w latach 1929-1936 produkcja piwa w Polsce zmniejszyła się o ponad połowę<sup>108</sup>. W roku 1930 bracia zatrudniali ok. 50 osób – Żydów i chrześcijan. Podobno warunki pracy były – jak na owe czasy – wyśmienite, a produkcją kierował Polak o nazwisku w angielskiej transkrypcji Schwintovsky<sup>109</sup>.



Ilustracja 15. Ostrowski browar w dwudziestoleciu międzywojennym. Źródło: Społeczne Muzeum Żydów Białegostoku i Regionu *jewishbialystok.pl*.

W Ostrowi produkowano wiele marek m.in.: Eksportowe Jasne, Jasne Ostrowskie, Marcowe, Mazowieckie, Vivator. Rozlewnie ostrowskiego piwa mieściły się w Białymstoku, Garwolinie, Kosowie Lackim, Łochowie-Wymysłach, Międzyrzeczu, Siedlcach, Sokołowie Podlaskim, Spotkałem się z różnymi szacunkami ilości warzonego w Ostrowi złocistego trunku. Według jednego z wiarygodnych było to rocznie 60.000 hektolitrow<sup>110</sup>, co stawiałoby ostrowski browar w gronie ówczesnych średniaków.

<sup>107</sup> Tamże, s. 15.

<sup>108</sup> Sławomir Dryja, dz. cyt., s. 177.

<sup>109</sup> Gary Gilman's Beer et seq *beeretseq.com*.

<sup>110</sup> Browar w Łomży produkował w 2008 r. 850.000 hektolitrow, [za:] Rutkowski – „za moich czasów nikt nie myślał o zwolnieniach”, na portalu *4lomza.pl*.



Wojenna historia browaru jest wyjątkowo ponura, gdyż budynek obrało za swą siedzibę Gestapo. Zostało tu zamęczonych wielu mieszkańców okolicy, a dla innych był to połączony z torturami przystanek w drodze do obozów koncentracyjnych. Wycofujący się Niemcy zniszczyli browar, a w latach pięćdziesiątych stanęła w tym miejscu szkoła.

Mikhal Dekel<sup>111</sup>, wnuczka przedwojennego właściciela browaru Zindel Teitla, jest autorką książki *Teheran Children – a holocaust refugee odyssey*, opowiadającej o losach małych uciekinierów spod niemieckiej i sowieckiej okupacji<sup>112</sup>.



Ilustracja 16. Grupa pracowników ostrowskiego browaru. Pierwszy od lewej Icchok Teitel.  
Źródło: Chana Tejtel, *The Brewery in Ostrow*, na portalu [jewishgen.org](http://jewishgen.org).



Ilustracja 17. Etykiety ostrowskiego piwa.  
Źródło: Polskie etykiety piwne do 1945 r. [polbeerlabels.pl](http://polbeerlabels.pl).

<sup>111</sup> Dekel to angielska transkrypcja hebrajskiego nazwiska Teitel.

<sup>112</sup> Tytuł *Dzieci Teheranu* nadałem także mojej opowieści o małych uciekinierach pochodzących z naszego regionu i tych, których trasa ucieczki wiodła przez nasze okolice, można ją znaleźć na stronie [madzelan.cba.pl](http://madzelan.cba.pl).



Ilustracja 18. Etykiety ostrowskiego piwa naklejane na butelki w rozlewniach.

Źródło: Polskie etykiety piwne do 1945 r. [polbeerlabels.pl](http://polbeerlabels.pl).

W poszukiwaniu kolejnego dziewiętnastowiecznego browaru kierujemy się na zachód. Zatrzymujemy się w Brańszczyku, znanym nam już z wielogwiazdkowej austerii. W wydanym w 1880 r. opasłym dziele encyklopedycznym znajdujemy taką oto notkę: „Brańszczyk, wieś i folw., nad Bugiem z prawego brzegu, pow. ostrowski [...] Budynki massiv murowane; położenie nad samym Bugiem na wzgórzu prześliczne; obrót dworskiej gorzelnii 20,000 rs. rocznie, cegielni 200 rs., fabryki piwa do 1100 rs.”<sup>113</sup>. Już sam opis budynków wskazuje, że wieki mijały, a brańszczykowskie dobra były nadal wzorowo zarządzane.

Majątek należał wówczas do Adolfa Rudzkiego, który nabył go od Tekli Rapackiej, damy rzutkiej, gospodarnej i słynącej z przedsiębiorczości. Pan Adolf uczynił z dobrze prowadzonego majątku taki, który mógł być stawiany za wzór w całej Europie. W roku 1894 wystawił nową, wyposażoną w najnowocześniejszą aparaturę gorzelnię, więc być może zmodernizował i browar. Ten rzutki biznesmen, a przy tym człowiek mocno zaangażowany w sprawy publiczne zmarł już pięć lat później, a na cmentarz odprowadziły go tłumy ludzi wszystkich sfer – byli i tacy, co zjechali z Broku<sup>114</sup>. Czy spadkobiercy kontynuowali działalność browarniczą, tego nie wiem. Jeśli nawet tak było, to po zakończeniu I wojny światowej browar nie wznowił produkcji. Ostatnim zarządcą majątku Rudzkich był Stanisław Buczyński ojciec historyczki, etnografki, muzealniczki Marii Żywirskiej, autorki m.in. monografii *Puszcza Biała. Jej dzieje i kultura*.

Kolejnym przystankiem jest Wyszków, historycznie bliższy nawet Brokowi od Ostrowi, bo to przecież także miejscowość biskupia, a płoccy hierarchowie lubili wczasować się nie tylko w Broku, ale i we dworze w Wyszkowie. To w Wyszkowie zmarł biskup i syn królewski Karol Ferdynand Waza. W tym samym czasie jego podopieczny, a przyszły król Michał Korybut Wiśniowiecki pobierał pod okiem jezuitów nauki w brokowskim pałacu.

W roku 1860 browar w Wyszkowie założył Paweł Szymoński, po jego zaś zgonie w roku 1892, zakład przejął syn Kazimierz. W wydanej w 1906 r. jednodniówce znalazła się taka oto informacja: „Z godniejszych uwagi zakładów przemysłowych – browar K. Szymońskiego, założony przez ś. p. Pawła, ojca obecnego właściciela. Produkcja roczna 75000 wiader [ponad 9000 hektolitrow]. Zbyt w powiatach: Pułuskim, Radzywińskim i Ostrowskim”<sup>115</sup>. Możliwe więc, że wyrobami z tego browaru raczyli się także smakosze z Broku i okolicy. Także w przypadku tego browaru błogosławieństwem okazała się linia kolejowa, a niedługo przed wybuchem I wojny światowej ponad 10% produkcji kierowano do Rosji. Piwo butelkowano w wyroby Huty Szkła w Wyszkowie, która zaopatrywała firmy tak wielkiej renomy, jak Baczewski czy Haberbusch-Schiele.

Pan Kazimierz zapisał się w historii Wyszkowa jako wybitny społecznik i m.in. prezesował Ochotniczej Straży Ogniowej. Zszedł z tego świata bezpotomnie w roku 1930, a w połowie lat trzydziestych zakład od wdowy Józefy odkupił Jan Cudny. W czasie okupacji zarząd nad browarem przejęli Niemcy. Po wojnie zakład wznowił działalność i całkiem nieźle prosperował. W roku 1950 został przejęty przez państwo, przeżył wiele reorganizacji i zmian

<sup>113</sup> *Słownik geograficzny Królestwa Polskiego i innych krajów słowiańskich*, t. 1, s. 353.

<sup>114</sup> „Kurier Warszawski” nr 237 z 28 sierpnia 1899 r.

<sup>115</sup> *Z nad Narwi i znad Bugu czyli co się u nas dzieje? Wydawnictwo humorystyczno-satyryczne z poważnym działem informacyjnym*, s. 4-5.

nazw, aż w roku 1968 wszedł w skład Warszawskich Zakładów Piwowarskich. Tym samym zyskał prawo do używania marki – Królewskie i tak powstał Atut Królewski oraz Swojskie Królewskie. W latach następnych zakład przeszedł modernizację i został rozbudowany.

W roku 1993 stał się częścią Browarów Warszawskich „Królewskich” S. A. Siedem lat później Browary Warszawskie przejęła austriacka kompania Brau-Union, ale ze względu na nieuregulowane stosunki własnościowe Austriacy odmówili przejęcia zakładu wyszkowskiego. Browar powrócił do skarbu państwa, a że państwo nie było zainteresowane produkcją piwa na własny rachunek, to zakładowi groziło zamknięcie. Kontynuacji produkcji podjęła się w roku 2000 pracownicza spółka kapitałowa. Na krótko jednak, gdyż już rok później okazało się, że Austriacy trzeźwo oceniali sytuację – sąd zdecydował, że upaństwowienie odbyło się bez podstaw prawnych i spółka upadła. Spadkobierca dawnych właścicieli Ryszard Cudny nie zdecydował się jednak na wznowienie produkcji.

Poza markami już wymienionym, browar słynął także z piw: Atut i Swojskie, ale bez dodatku Królewskie; Cristal Pils; Jasne Pełne; Krzepkie i Krzepkie Mocne; Matador; Nadbużańskie; Specjał. Z nich wszystkich przypominam sobie tylko Atut i Nadbużańskie, ale jak i czy w ogóle smakowały tego nie pomnę.



Ilustracja 19. Przedwojenne etykiety wyszkowskiego piwa.

Źródło: Polskie etykiety piwne do 1945 r. [polbeerlabels.pl](http://polbeerlabels.pl).



Ilustracja 20. Przedwojenne etykiety wyszkowskiego piwa naklejane na butelki w rozlewniach.

Źródło: Polskie etykiety piwne do 1945 r. [polbeerlabels.pl](http://polbeerlabels.pl).



Ilustracja 21. Etykiety niektórych gatunków piw warzonych w Wyszku do momentu zamknięcia zakładu.

Źródło: Browary Mazowsza [browarymazowsza.pl](http://browarymazowsza.pl).

Ze względu na liczne związki z Brokiem wspomnę jeszcze o kilku browarach nadnarwiańskich.

Brokowiacy udawali się do Pułtusza, by odwołać się do sprawiedliwości biskupiej, gdy wyroki tej własnej wójtowsko-ławniczej nie przypadły im do gustu. Z pewnością kosztowali miejscowego piwa, a brokowski burmistrz Jan Małkiński, zamknięty w XVIII w. w pułtuskiej wieży za swe dyktatorskie zapędy, mógł tamtejszego piwa wydudlić choćby i beczkę. Był bowiem więźniem VIP-em i mógł zamawiać, co mu się żywnie podobało, oby tylko podzielił się zakupami z obsługą zakładu penitencjarnego.

W czasach, które Wiktor Gomulicki opisał w książce *Wspomnienia niebieskiego mundurka*, działały tam ponoć dwa całkiem spore browary. Do odzyskania niepodległości nie przetrwał żaden, a w dwudziestoleciu międzywojennym była tam tylko rozlewnia piwa, m.in. tego z Wyszkowa. Podobno obecnie warzy się w Pułtusku jakieś piwo lokalne i chodzą słuchy, iż jest chwalone przez piwoszy.

Skoro jesteśmy w Pułtusku, to popłynemy w górę Narwi. Trafimy do Ostrołęki, a przecież przez większość XIX w. Brok należał do powiatu ze stolicą w tym właśnie mieście. Udokumentowane są wizyty ostrołęckich urzędników nad Bugiem, a z pewnością chcąc nie chcąc i wielu brokowiaków bywało „w powiecie”, a przy okazji płucało gardła tamtejszym piwem. Koło Ostrołęki znajdował się majątek Łazek (obecnie dzielnica miasta), którego właścicielami stali się w drugiej połowie XIX w. Ludwik i Róża Pajewscy. Podobno, to pani Róża wyróżniała się przedsiębiorczością i naciskała na budowę browaru, gdyż „dobrze będzie wróżyć, jak się z nieba będzie kurzyć”<sup>116</sup>. Po jakimś czasie państwo Ludwik i Róża przekazali zarządzanie browarem swemu synowi Gustawowi, a ten przedsiębiorstwo powiększył i zmodernizował. Niestety, Gustaw zmarł w Rosji w roku 1915, a wdowa po nim Kamila, po powrocie do kraju zastała budynki w znacznym stopniu zniszczone, maszyny zaś zdekompletowane. Zakład wydzierżawiła, warzenie piwa wznowiono, ale pragnienie stacjonujących w Ostrołęce ułanów gasiło tylko do roku 1924, gdyż jak już wiemy, czasy dla browarniczych interesów były nie najlepsze. W byłym browarze produkowano później nici lniane. Obecnie w Zabrodziu k. Ostrołęki działa rzemieślniczy Browar Balans<sup>117</sup>.

Przy okazji wizyty w Ostrołęce warto przypomnieć o warzonym niegdyś w Puszcach Białej i Zielonej piwie kozicowym. Zdaje się, że w Zielonej zostało znacznie później wyparte przez barbara niż z Białej. Słynny badacz Kurpiowszczyzny podaje taki oto przepis na wyrób tego trunku:

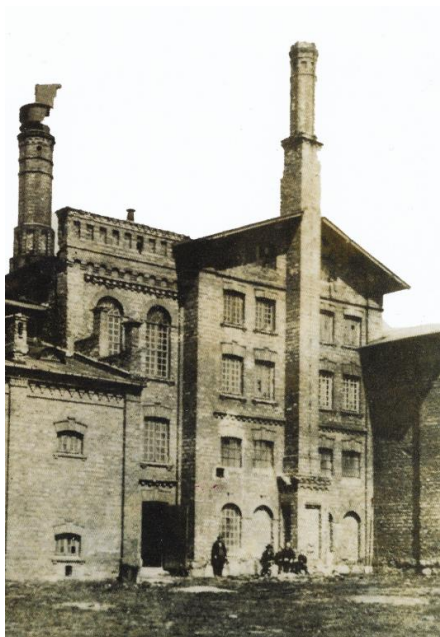
Dojrzałe dwuletnie jagody jałowcowe kobiety starsze i dzieci młóć kijami wprost z rosnących krzaków na rozpostarte płachty. Zaczyna się ta „młócka” od jeryznych „żniw”. Po pogodnych słonecznych latach jałowiec jest słodszy, w chłodne zaś i mokre lata ma być „kwaśny” i piwo wydaje się gorsze. Przesuszone trochę na słońcu dojrzałe jagody tłuczone są w stępach ręcznych lub kadłubkach tak, by każda jagoda była przetrącona na pół lub parę części. Potłuczony tak jałowiec zalewa się ciepłą wodą, na drugi dzień zlewa się do jakiego ceberka i wszystko to „zarobienie” gotuje się w

<sup>116</sup> Pajewscy i Piotrowscy z Łazku – splątane dzieje, Radio RDC.

<sup>117</sup> Regionalny Kurpiowski Browar. Słyszałeś o nim? Na portalu moja-ostroleka.pl.

garnkach lub kotle. [...] Gotowany napój jałowcowy zaprawiany jest chmielem, a po ostudzeniu i wystaniu się daje klarowny, słodkawo-gorzki płyn – piwo. Garniec jałowcu daje zwykle dwa garnce piwa. Doskonale takie piwo jest po zaprawieniu z miodem, a jak to robią obecnie cukrem. Bez osłody piwo to, choć w smaku ostre, jest jednak nieco mdłe. Przy dłuższym staniu w niezbyt chłodnym miejscu piwo to zamienia się na kwas, a z większą ilością miodu – na ocet jałowcowy. Dobrze przygotowane piwo daje orzeźwiający i podobno „zdrowy” napój”, specjalnie przez Kurpiów lubiany<sup>118</sup>.

Nazwa tego trunku pochodzi ponoć od młodych pędów jałowca, które zwano kozicami, a służyły do poganiania zwierząt gospodarskich. W jednym ze sklepów wielkopowierzchniowych (dla ułatwienia dodam, że to sklep francuski, a pierwsza litera jego nazwy to „A”) widziałem kilka lat temu Piwo Jałowcowe, ale nie dokonałem zakupu.



Ilustracja 22. Budynek browaru w Łazku.

Fotografia ze zbiorów Muzeum Kultury Kurpiowskiej w Ostrołęce.

Źródło: Radio Dla Ciebie *rdc.pl*.

Ostatnim celem naszego rejsu pod prąd Narwi jest Łomża. Po Powstaniu Styczniowym stolica guberni, w skład której wszedł powiat ostrowski, od roku zaś 1925 także siedziba biskupstwa, które swą troską otacza parafię Brok.

O mieszkańcach grodu nad Narwią mawiano ponoć „łomżanie przyjaźni, ale pijacy”<sup>119</sup>. Miejsce wydaje się zatem idealne do postawienia nie jednego, ale kilku browarów i faktycznie jeszcze w latach czterdziestych XIX w. tak było. W roku 1860 ostał się już w mieście tylko jeden. Powstanie nowej guberni było dla Łomży niczym wygrany los na loterii. Wyrastały nowe gmachy, fabryki, rosła liczba mieszkańców i gości, nic więc dziwnego, że i browar rósł w siłę, ale nie tak znów szybko, jak można by się spodziewać, a to ze względu na silną okoliczną konkurencję, do której za moment wrócimy. W roku 1900 dobrze prosperujący zakład przejął

<sup>118</sup> Adam Chętnik, *Pożywienie Kurpiów*, s. 63.

<sup>119</sup> Felicjan Kozłowski, *Dzieje Mazowsza za panowania książąt*, s. 445.



Feliks Tyliński. W niełatwych latach międzywojennych szansę przetrwania upatrywano w łączeniu się w większe zakłady i tak w roku 1935 powstała spółka akcyjna obejmująca browar w Łomży oraz należący do Stanisława Lutosławskiego zakład w pobliskim Drozdowie.

W ten niezamierzony sposób dodajemy do naszego planu wycieczki Drozdowo. Nie będę się wdawał w rozważania historyczno-genealogiczne, więc rozpoczynam od roku 1855, gdy panem na Drozdowie Górnym został Franciszek Lutosławski, a nie minęło lat 11, gdy do swych włości dorzucił i Drozdowo Dolne, łącząc podzielony niegdyś, skutkiem różnych podziałów majątek. Pan Franciszek to człowiek pełen ikry, twórczy, przedsiębiorczy, a przy tym zaangażowany w sprawy społeczne. W 1864 r. spłonęła drozdowska gorzelnia, a Lutosławski zamierzał wystawić nową, lecz przypomniał sobie, iż stary gorzelniany zwykł przed większymi świętami warzyć pod gołym niebem kocioł piwa dla własnego użytku. Zawsze jednak zostawiał kilka garncy dla dziedzica, a trunek, choć sprokurowany tak prymitywną metodą smakował wybornie. Tajemnica sukcesu leżał w krystalicznej, pochodzącej z miejscowego źródła wodzie<sup>120</sup>.

Zamiast gorzelni powstał więc browar, a że pan Lutosławski był nie w ciemni bity, to poszedł za trendem i nastawił się na produkcję piwa bawarskiego, czyli barbara. Po kilku latach, które nijak nie zapowiadały krociowych zysków, przyszły lata tłuste. Piwa z Drozdowa obsypano nagrodami. Szczęśliwą serię zapoczątkowała otrzymana już w roku 1867 nagroda warszawska, później był Wiedeń, ponownie Warszawa, wreszcie Filadelfia, w roku zaś 1878 piwowar z Drozdowa wyjechał ze złotym medalem z Paryża. Już po wiktorii wiedeńskiej rynki stanęły otworem, w tym także rosyjski. Hitem okazało się piwo Marcowe sprzedawane w jedyńskich w swoim rodzaju stożkowatych butelkach, które pewien niechętny przedsiębiorcy dziennikarz ochrzcił mianem „suchokościstych”. Ten boski napój zdobył przebojem rynki wschodnie i nie było ponoć w carskim imperium miasta, „w którym by nie znali tak zwanego »Drozdowskiego Alu« – pod tą bowiem nazwą piwo było do Rosji wysyłane”<sup>121</sup>. Nazwa była nieprzypadkowa, bo pod względem jakości i smaku przyrównywano to piwo właśnie do angielskiego Ale.

Znany z nadzwyczajnej troskliwości o zdrowie i dobrobyt mieszkańców Warszawy prezydent Sokrat Starynkiewicz zwrócił się w roku 1880 do stołecznego Towarzystwa Lekarskiego z prośbą, o oddelegowanie kilku cenionych chemików celem zbadania jakości piwa oferowanego w mieście. Zbadano piwa zwyczajne i bawarskie. Te pierwsze okazały się z reguły podłego gatunku: „mętne, niewyfermentowane, silnie zanieczyszczone drożdżami, nieraz kwaśne, a zawsze słodkawo mdłe, zawierają ledwie około ½ procent alkoholu i 6 procent wyciągu, piwa więc takie nie są ani pożywne, ani orzeźwiające, a będąc najczęściej zaprawiane surogatami surowymi (cukier z mączki kartoflanej, melasa), a zawsze sprzedawane w trakcie fermentacji, prowadzą poważne zaburzenia w przyrządzie trawienia i są zdrowiu wprost szkodliwe”<sup>122</sup>. Cukier z mączki kartoflanej używany jako erzac słoju okazał się wręcz niebezpieczny dla życia, gdyż zawierał wiele trujących składników, m.in. arsen.

<sup>120</sup> Łukasz Czajka, *Browar Drozdowski*, na portalu blog.czajkus.com.

<sup>121</sup> Tamże.

<sup>122</sup> *Sprawozdanie z rozbioru piwa zwyczajnego i bawarskiego z warszawskich browarów*, s. 241-242.

Natomiast oferowane w Warszawie „piwa bawarskie (a właściwiej mówiąc na sposób czeski i wiedeński przyrządzone), są w ogóle niezłego gatunku”<sup>123</sup>. Ich w zasadzie jedyną wadą była dość wysoka cena. Pod względem jakości najwyższe miejsce na podium zajęło piwo z Drozdowa, bijąc rywali na głowę. Ten dosyć mocny, bo zawierający 6,5% alkoholu trunku, miał o 40% więcej ekstraktu od wyrobów znanego browaru Haberbuscha i Schielego i prawie dwukrotnie więcej od trunków z nie mniej osławionego browaru Machlejdy. Dość napisać, że w browarach Haberbuscha i Schielego z jednego korca słoju warzono 11 antałów piwa, w Drozdowie zaś ledwie 7. Przedsiębiorca z Drozdowa stawiał najwidoczniej na jakość, nawet kosztem własnych dochodów. W porównaniu z innymi browarnikami pan Lutosławski zadowalał się bowiem najniższym zyskiem z każdego oferowanego warszawskim piwoszom kufła złocistego napoju.

Zakład osiągnął kres zdolności produkcyjnych i nie nadążano z realizacją zamówień. Pan Franciszek podjął więc decyzję o budowie nowego browaru, a że cenił jakość, to projekt i jego realizację powierzył ekspertom ze słynnej firmy Germania z siedzibą w saksońskim Chemnitz. Po jego śmierci, do której doszło w roku 1891, zarządzanie częścią przemysłową majątku przejął jego syn Stanisław, brat Witolda, światowej klasy kompozytora, dyrygenta, pianisty. Pan Stanisław kierował zakładem z równym talentem co ojciec. Piwa zdobywały kolejne nagrody, a już w roku 1900 browar został zelektryfikowany.

Browar wznowił działalność już w roku 1919. Pomimo świetnego zarządzania, następne lata, to nieustająca walka o przetrwanie nie tylko browaru, ale i majątku. Zaryzykowano i podjęto decyzję o ucieczce przed krachem poprzez włączenie do nowopowstałej spółki browarów w Łomży i Suwałkach. Zakup i unowocześnienie nabytków pochłonęło ogromne sumy, pogłębiając ogromne zadłużenie majątku. Manewr zawiódł, a browary poszły w roku 1934 pod młotek licytatora. Z pewnością była to tragedia dla pracowników, gdyż warunki pracy i atmosfera były ponoć w drozdowskim zakładzie wyśmienite. Potwierdza to pochodząca z roku 1929 notka prasowa:

Drozdowo. Przykład godny naśladowania. W zakładach Tow. Udział. Zakładów Przemysłowych w Drozdowie pod Łomżą odbyła się w dniu 2 b. m. nader rzadka w dzisiejszych czasach uroczystość obchodu 50-lecia pracy w tych zakładach jednego z pracowników browaru. Jubilatem tym jest Andrzej Figiel, którego w dniu 3 b. m. p. wojewoda osobiście udekorował w Białymstoku specjalnym odznaczeniem Ministerstwa Przemysłu i Handlu oraz wręczył mu dyplom honorowy „za 50 lat nieskazitelnej pracy” podpisany przez ministra.

Zakłady drozdowskie obdarowały jubilata pamiątkowym zegarkiem z odpowiednią dedykacją na kopercie. Nadmienić należy, że w zakładach drozdowskich długoletnia praca nie jest przypadkiem odosobnionym, gdyż prócz Andrzeja Figla, pracują jeszcze inni dwaj robotnicy, którzy mają już obecnie 46 i 47 lat pracy za sobą<sup>124</sup>.

W roku 1937 los browaru podzielił majątek ziemski Drozdowo Dolne. Marii Niklewiczowej, córce Wincentego Lutosławskiego udało się wylicytować dwór z resztówką. W dworze tym częstym gościem był Roman Dmowski i tam też zmarł w styczniu 1939 r.<sup>125</sup> W czasie wojny

<sup>123</sup> Tamże, s. 243.

<sup>124</sup> „Życie i Praca” nr 23 z 9 czerwca 1929 r.

<sup>125</sup> Anna Schramm, *Historia majątku w Drozdowie. Od Drozdowskich do Lutosławskich*, 193-194.

piwo produkowali w Drozdowie i w Łomży Rosjanie, a następnie Niemcy. Gdy zbliżał się front, Niemcy wysadzili budynki w powietrze.

Obecny, znany także poza granicami naszego kraju łomżyński browar znajduje się przy ulicy Poznańskiej. Gdzieś w pobliżu musiała wnosić się siedziba starego zakładu, skoro przedłużeniem Poznańskiej jest ulica Browarna, równolegle zaś do tej ostatniej biegnie uliczka Piwna. To właściwie jedyne, co łączy współczesny browar z tym sprzed II wojny światowej. W folderach czytamy, że zakład wznoszono w latach 1966-1968, produkcję zaś rozpoczęto w 1968 i to właściwie cała historia. Być może ten brak nawiązania do Lutosławskich wynika z przyczyn prawnych, bo jak już widzieliśmy na przykładzie Wyszkowa, wszelkie nawiązania do tradycji, mogą prowadzić do ruiny, więc lepiej dmuchać na zimne, czy jak kto woli „nie wywoływać wilka z lasu”. W czasach, których młodszy wiekiem piwosze mają szczęście nie pamiętać, nie zawsze przywiązywano wagę do jakości produktu. Litościwie nie wspomnę o wielu markach peerelowskich piw, których niejeden zmęczony aktywnie spędzonym weekendem Polak nie wzięby do ust nawet w poniedziałkowy poranek. Tymczasem trzeba przyznać, że „Łomża” zawsze trzymała poziom, a mężczyźni w delegacji, poborowi, żołnierze zwolnieni do cywila i inni podróżni z radością przyjmowali fakt, że właśnie tym napitkiem witał ich kolejowy WARS. Na przełomie lat osiemdziesiątych i dziewięćdziesiątych browar zmodernizowano, a od roku 1997 piwem z kurpiowskimi laleczkami na etykiecie raczą się Amerykanie.



Ilustracja 23. Piwo Marcowe z Drozdowa w charakterystycznej „suchokościstej” butelce.

Reklama z 1910 r.

Źródło: Stare Reklamy [sterereklamy.pl](http://sterereklamy.pl).



Ilustracja 24. Etykiety niektórych gatunków piw warzonych w Drozdowie.

Źródło: Polskie etykiety piwne do 1945 r. [polbeerlabels.pl](http://polbeerlabels.pl).



Ilustracja 25. Etykiety drożdżowego piwa naklejane na butelki w rozlewniach.  
Źródło: Polskie etykiety piwne do 1945 r. [polbeerlabels.pl](http://polbeerlabels.pl).

## OSTAŃCE

Budowano na Mazowszu prawie wyłącznie z drewna, toteż zrozumiałe, że wiele ze starych karczm się nie ostało. Ponoć jeszcze na przełomie lat siedemdziesiątych i osiemdziesiątych ubiegłego wieku stała w Udrzynie karczma, o której powiadano, że liczyła sobie lat trzysta. Mogła to być więc karczma, którą wcześniej opisałem – trudno to jednak potwierdzić. Mazowiecki pisarz Tadeusz Chudy pozostawił bodaj ostatni przekaz o tej budowli. Będąc przejazdem w Udrzynie, próbował nawet zajrzeć do środka, ale niestety nie zastał jej właścicieli – braci Leona i Jana Bralewskich<sup>126</sup>.

Ten spory budynek zawdzięczał swoje przetrwanie solidnej podstawie. Chałupa stała bowiem na kamieniach i masywnych balach, a łączenia wykonano nie z żelaznych gwoździ, ale wielkich drewnianych zatyczek. O przeznaczeniu budowli świadczyło wejście, niskie wprawdzie, ale za to szerokie – idealne do wyrzucania pijaków. Podobno w czasach poprzedzających uwłaszczenie chłopów, dzierżawcą udrzyńskiego folwarku był pan Jastrzębski, który, aby przydać zysków karczmie i sobie, nakazał ponoć chłopom, aby do karczmy regularnie chadzali i przynajmniej kwartę gorzałki co miesiąc w siebie wlewali. Kto kontyngentu nie wyłopał i garści groszy u karczmarza nie zostawił, ten za wstrzemięźliwość i skąpstwo ponosił zasłużoną karę – musiał odpracować zaoszczędzoną kwotę u jaśnie pana. Wymóg wydudlenia ledwie litra gorzałki na miesiąc świadczy o wręcz prohibicyjnych zapatrywaniach pana Jastrzębowski, gdyż gdzie indziej wymagano od chłopów, aby wlewali w swe gardła znacznie, znacznie więcej, a jeśli ktoś do karczmy fatygować się nie chciał, to gorzałkę przywożono mu za pobraniem do chałupy i tu wylewano. Jest nawet nieistotne czy był to litr albo pięć litrów gorzałki lub piwa. Fakt, że dzięki podobnej przedsiębiorczości zwyczaj systematycznego odwiedzania karczmy zadomowił się na trwałe. Nawet po uwłaszczeniu, wielu puszczańskich chłopów przez trzy dni pracowało w lesie, a przez trzy następne nie opuszczało karczmy.

Aż do września 1939 r. przetrwała stara karczma w Sadownem. Pasjonat historii tamtych okolic, nauczyciel i dyrektor sadowieńskiej szkoły Edward Sówka, tak pisał o tym przybytku: „Stary ten budynek, tkwiący już tylko w wyobraźni i pamięci ludzi starszych, stał w pobliżu kościoła, równoległe do drogi, w pobliżu zakrętu, naprzeciw domostwa Edwarda Chełchowskiego”<sup>127</sup>. Przed wojną zdawało się, że karczma stała w tym miejscu od zawsze, jako że najstarsi żyjący wówczas mieszkańcy okolicy wspominali, jak to pradziad opowiadał, że piwko tam popijał. Możliwie więc, że budynek pamiętał nawet czasy, gdy Sadowne było własnością kanoników warszawskich.

## HISTORIA NAJNOWSZA

Opowieść rozpoczął list, w którym biskup Łubieński kusił usychającego z braku piwa w Warszawie poetę Sarbiewskiego do przyjazdu do Broku, w którym trunku tego nigdy nie brakło. Otóż mamy znakomity przykład, jak historia lubi się powtarzać. W czasach słusznie minionych, począwszy od warszawskich Bielán, aż po Kabaty, panowała często tak wielka

<sup>126</sup> Tadeusz Chudy, *Jak legenda. Opowieści z mazowieckiej ziemi*, s. 72-74.

<sup>127</sup> Edward Sówka, *Sadowieńskie obrazy. Zebrane wspomnienia z dawnego i bliższego życia Sadownego i okolic*, na portalu [info.sadowne.pl](http://info.sadowne.pl).

posucha, że dobry obywatel, wzorowy mąż i ojciec, zarówno ten należący do partii, jak i bezpartyjny, nie mógł nabyć choćby buteleczki piwa. Skutkowało to zrozumiałym stresem i odbijało się na szczęściu małżeńskiego stadła. Tymczasem letnią porą, było piwa w Broku zawsze pod dostatkiem. Prawdopodobnie wynikało to z przedsiębiorczości agentów punktów gastronomicznych, którzy sobie tylko znanymi sposobami, potrafili nakłonić osoby odpowiedzialne za zaopatrzenie ludności w produkty pierwszej potrzeby, do dokonania drobnych zmian w grafikach dostaw, ułożonych gdzieś w ministerialnych gabinetach. Ileż to ja razy słyszałem, jak ten stan rzeczy wynosili pod niebiosa brokowscy letnicy, a wielu, szczególnie po kilku kufelkach mówiło o raju i nirwanie.

Znacznie gorzej przedstawiało się zaopatrzenie w pieczywo. Ludziom w ministerstwach łatwo było bowiem określić potrzeby osób wczasujących się w ośrodkach zakładowych, ale o większości tych z kwater prywatnych zapominali. Z racji sąsiedztwa, do dziś pamiętam tasiemcowe kolejki, jakie już przed piątą rano ustawiały się przed sezonowym sklepem spożywczym w nieistniejącej już kamienicy należącej do rodziny Frankowskich. Z drugiej strony, wakacje to przecież czas rozrywki, zabawy oraz ucieczki od codzienności, nic zatem dziwnego, że piwo było ważniejsze od chleba powszedniego.

Od ponad 150 lat piwa w Broku się nie warzy, a mimo to wielu jest przekonanych, że przynajmniej do niedawno było tu fabrykowane i to w niemałych ilościach. Sam przynajmniej dwa razy słyszałem, gdy w miejscowym barze, ktoś domagał się trunku tutaj warzonego, czyli piwa o nazwie Brok. Chodzi oczywiście o Brok produkowany w Browarze Koszalin. W roku 2022 zakład ostatecznie zamknął swoje podwoje.

Być może znajdzie się śmiałek, który odważy się kontynuować tysiącletnią tradycję i podejmie się produkcji brokowskiego piwa w jakimś małym, rzemieślniczym browarze?



Ilustracja 26. W latach 90. XX w. Browar Koszalin był organizatorem i sponsorem festiwali muzycznych. Pamiątką po tych wydarzeniach są podkładki pod piwo z napisem „Brok & Roll”.

Źródło: Archiwum autora artykułu.

BIBLIOGRAFIA

- Adamczyk Władysław, *Ceny w Warszawie w XVI i XVII wieku*, Lwów : Instytut Popierania Polskiej Twórczości Naukowej, 1938.
- Bobrzyński Michał, *Historia Karczmy. O prawie do propinacji w dawnej Polsce*, Kraków : Wydawnictwo Cztery Strony, 2016.
- Chętnik Adam, *Pożywienie Kurpiów*, Kraków : Nakładem Polskiej Akademii Umiejętności, 1936.
- Chudy Tadeusz, *Jak legenda. Opowieści z mazowieckiej ziemi*, Warszawa : Sport i Turystyka, 1984.
- Dryja Sławomir, *Podatek akcyzowy od piwa w II Rzeczypospolitej na tle ogólnej sytuacji przemysłu piwowarskiego*, „Roczniki Dziejów Społecznych i Gospodarczych” 2021, T. 82, s. 149-182.
- Dzieje Mazowsza do 1526 roku*, praca zbiorowa pod redakcją Aleksandra Gieysztora i Henryka Samsonowicza, Warszawa : Wydawnictwo Naukowe PWN, 1994.
- Gieysztor Irena, *Żle i dobrze o ludziach Mazowsza (dokończenie)*, „Notatki Płockie” 1966, T. 11, nr 3, s. 13-20.
- Gloger Zygmunt, *Budownictwo drzewne i wyroby z drzewa w dawnej Polsce*, Warszawa : Wydano z udziałem Kasy pomocy dla osób pracujących na polu naukowym, 1907.
- Gloger Zygmunt, *Encyklopedia staropolska ilustrowana*, Wiedza Powszechna, Warszawa 1972.
- Gołębiowski Łukasz, *Dwory i domy: przy tem opisanie apteczki, kuchni, stolów, trunków i pijatyki; łaźni, kąpeli; łózek, pościeli, ogrodów, powozów i koni; błaznów, karłów, wszelkich zwyczajów dworskich i różnych obyczajowych szczegółów*, Warszawa : Nakładem autora, 1830.
- Grata Paweł, *Krucjata antyalkoholowa w Sejmie Ustawodawczym i jej efekty (1919-1922)*, „UR Journal of Humanities and Social Sciences” 2018, nr 3 (8), s. 5-25.
- Jasienica Paweł, *Polska Piastów*, Warszawa : Państwowy Instytut Wydawniczy, 1974.
- Jovialitates, albo żarty i fraszki rozmaite, pracą niegdy J.W.J.M.P. Waclawa Potockiego podczaszego krakowskiego zebrane y napisane*, 1747.
- Kitowicz Jędrzej, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Warszawa : Państwowy Instytut Wydawniczy, 1985.
- Kiwerski Marian, *Piwo angielskie w Polsce*, „Przegląd Piwowarsko-Słodowniczy” 1936, nr 4, s. 77-84.
- Korespondencja Macieja Kazimierza Sarbiewskiego ze Stanisławem Łubieńskim*, przełożył i oprac. Jerzy Starnawski, Warszawa : Instytut Wydawniczy PAX, 1986.



Kozłowski Felicjan, *Dzieje Mazowsza za panowania książąt*, Warszawa : Nakład i druk S. Orłgelbranda Księgarza i Topografa, 1858.

Kuchowicz Zbigniew, *Obyczaje staropolskie XVII-XVIII wieku*, Łódź : Wydawnictwo Łódzkie, 1975.

Kujawski Kazimierz, *Rady praktyczne dla piwowarów*, Warszawa : Druk Lepperta i S-ki, 1902.

Morsztyn Jan Andrzej, *Poezyje oryginalne i tłomaczone. Lutniey księga pierwsza*, Warszawa : Nakładem S. Lewentala, 1883.

*Najstarszy opis Mazowsza Jędrzeja Świącickiego*, oprac. Stanisław Pazyra, Warszawa : Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza, 1974.

Opaliński Krzysztof, *Satyry*, oprac. L. Eustachewicz, Wrocław : Zakład im. Ossolińskich, 1953.

Pazyra Stanisław, *Geneza i rozwój miasta mazowieckich*, Warszawa : Państwowe Wydawnictwo Naukowe, 1959.

Potocki Wacław, *Ogród Fraszek*, t. 1, Lwów : Wydał A. Brückner, 1907.

*Prawa, konstytucje y przywileje Królestwa Polskiego. Wielkiego Księstwa Litewskiego i wszystkich prowincji należących*, t. 7, 1764-1768, Warszawa : Drukarnia Collegium Scholarum Piarum, 1782.

Prus Bolesław, *Lalka*, Kraków : Wydawnictwo Znak, 2017.

*Przywileje, nadania i swobody, przez Królów Polskich, Xiążąt Mazowieckich i Biskupów Płockich udzielone miastom Województwa Płockiego*, zebrane staraniem Wincentego Hipolita Gawareckiego, Warszawa : Drukarnia A. Gałęzowskiego, 1828.

Rissanen Mika, Tahvanainen Juha, *Spieniona historia Europy*, Warszawa : Wydawnictwo Agora, 2017.

Schramm Anna, *Historia majątku w Drozdowie. Od Drozdowskich do Lutosławskich*, „Studia Łomżyńskie” 2000, T. 11, s. 181-194.

*Słownik geograficzny Królestwa Polskiego i innych krajów słowiańskich*, t. 1, Warszawa : Nakładem Filipa Sulimierskiego i Władysława Walewskiego, 1880

Sówka Edward, *Sadowieńskie obrazy. Zebrane wspomnienia z dawnego i bliższego życia Sadownego i okolic*, Sadowne 1970, fragment maszynopisu zamieszczony na portalu Info Sadowne [info.sadowne.pl](http://info.sadowne.pl) pod tytułem *Relikty dawnej przeszłości – cz. IV*.

*Sprawozdanie z rozbioru piwa zwyczajnego i bawarskiego z warszawskich browarów*, „Pamiętnik Towarzystwa Lekarskiego Warszawskiego”, 1881, T. 77, z. 2, s. 237-245.

Szymański Marcin Jakub, *Polskie piwo. Biografia (Historia lekko podchmielona)*, Warszawa : Wydawnictwo Fronda, 2018.

### ŹRÓDŁA ARCHIWALNE

*Akta posiadłości biskupów płockich. Lustracja 1650*, nr 346 b, Archiwum Diecezjalne w Płocku.

*Akta posiadłości biskupów płockich. Inwentarz, lustracja 1692-1693*, nr 119 b, Archiwum Diecezjalne w Płocku.

*Inwentarz dóbr biskupich diecezji płockiej 1692*, nr 5 b, Archiwum Diecezjalne w Płocku.

*Lustracja dóbr zanarwiańskich biskupów płockich 1773*, Archiwum Diecezjalne w Płocku.

*Lustracja dóbr zanarwiańskich biskupów płockich 1785*, Archiwum Diecezjalne w Płocku,

*Miasto Brok*, vol. I, jedn. 4277, zesp. 1/191/0, Archiwum Główne Akt Dawnych w Warszawie.

*Miasto Brok*, vol. II, jedn. 4278, zesp. 1/191/0, Archiwum Główne Akt Dawnych w Warszawie.

### ŹRÓDŁA AUDIOWIZUALNE

*Pajewscy i Piotrowscy z Łazku – splątane dzieje*, Piotr Szymon Łoś rozmawia z Bożeną Drygas, autorką książki *Losy potomków Pajewskich i Piotrowskich właścicieli majątku Łazek koło Ostrołęki*, audycja z cyklu *Rody i Rodziny Mazowska* nadana 24 grudnia 2022 r. na falach stacji Radio Dla Ciebie.

### ŹRÓDŁA INTERNETOWE

Bielska Martyna, *Co pito na dworze Branickich*, na portalu *histmag.org*. [dostęp 21.06.2020]

Łukasz Czajka, *Browar Drozdowski*, na portalu *blog.czajkus.com*. [dostęp 12.03.2023]

Elżbieta Szczuka, *Wyszkowski browar*, na portalu *wyszkow.pl*. [dostęp 12.03.2023]

Gary Gilman`s Beer et seq *beeretseq.com*. [dostęp 6.03.2023]

*Historic Labels from Teitel Brewery. Browar Parowy – Bracia Teitel i S-ka*, na portalu *ostrow-mazowiecka.com*. [dostęp 8.03.2023]

Kompendium wiedzy o piwowarstwie Ziemi Mazowieckiej *browarymazowska.pl*. [dostęp 6.03.2023]

Kowalewska Anna, *Ostatni tyk piwa z Wyszkowa*, „Tygodnik Ostrołęcki” 21 stycznia 2002, na portalu *to.com.pl*. [dostęp 12.03.2023]

Polskie Etykiety Pivne do 1945 r. *polberlabels.pl*. [dostęp 6.03.2023]

*Regionalny Kurpiowski Browar. Słyszaleś o nim?* Na portalu *moja-ostroleka.pl*. [dostęp 8.03.2023]

*Rutkowski – „za moich czasów nikt nie myślał o zwolnieniach”*, na portalu *4lomza.pl*. [dostęp 7.03.2023]

Spółeczne Muzeum Żydów Białegostoku i Regionu *jewishbialystok.pl*. [dostęp 12.03.2023]

Stare Reklamy *sterereklamy.pl*. [dostęp 13.03.2023]

*The Brewery in Ostrow. From Mrs. Chana'cze Tejtel in Israel*, na portalu *jewish.gen.org*. [dostęp 8.03.2023]

Tejtel Chana, *The Brewery in Ostrow*, na portalu *jewishgen.org*. [dostęp 12.03.2023]

*Tejtel Family Sawmill and Brewery*, na portalu *ostrow-mazowiecka.com*. [dostęp 8.03.2023]

*Wyszkowskie zakłady przemysłowe – fotografie i dokumenty*, na portalu *wyszkow.pl*. [dostęp 14.03.2023]

### ŹRÓDŁA PRASOWE

„Echa Płockie i Łomżyńskie” nr 39 z 1 sierpnia 1898 r.

„Gazeta Świąteczna” nr: 1 z 3 stycznia 1897; 23 z 10 czerwca 1883; 3 z 17 sierpnia 1884 r.

„Kurier Warszawski” nr: 201 z 23 lipca 1894; 237 z 28 sierpnia 1899 r.

*Z nad Narwi i znad Bugu czyli co się u nas dzieje? Wydawnictwo humorystyczno-satyryczne z poważnym działem informacyjnym*, Warszawa, jednodniówka z 25 lipca 1906 r.

„Życie i Praca” nr 23 z 9 czerwca 1929 r.

### ILUSTRACJA WYRÓŻNIAJĄCA ARTYKUŁ

Eduard von Grützner, *Trzech mnichów przy przekąsce*, olej na drewnie, 1885. Źródło: *Eduard von Grützner, Public domain, via Wikimedia Commons*.