

МОСТ ГУСТАВА ЭЙФЕЛЯ

У канцы XIX стагоддзя ён быў пабудаваны ў Баранавічах па праекце славутага французца. І гэтаму ёсць пацвярджэнне

Адным з найвялікшых геніяў інжынернай думкі на мяжы XIX—XX стагоддзяў быў француз Густаў Эйфель. Ва ўсім свеце ён шырока вядомы сваімі дзіўнымі праектамі з металічных канструкцый. Асабліва папулярныя яго вежа ў Парыжы, жалезны каркас статуі Свабоды ў Нью-Ёрку, віадук дэ Гарабі ў Францыі... Але асаблівай любоўю і асноўным напрамкам работы Эйфеля былі масты. Яго нестандартныя рашэнні карысталіся неверагодным поспехам.

Дарэчы, на тэрыторыі Расійскай імперыі работы Густава Эйфеля былі запатрабаваныя не менш, чым у іншых краінах. Напрыклад, ён удзельнічаў у конкурсе на будаўніцтва Троіцкага моста ў Пецярбургу, часта выконваў заказы імперскіх чыгунак.

Сёння на тэрыторыі былога Саветаў Саюза захаваліся толькі два будынкі, да канструкцыі якіх прыклаў руку Эйфель. Гэта разводны мост у Ліепай (былая Лібава, Расійская імперыя) у Латвіі і мост ва Унгенах у Малдавіі. Унгенская пераправа пабудавана ў 1877 годзе, перад рус-

вузкакалейнае кольца працяглася каля 7 кіламетраў. У цэнтры кольца размясціліся казармы для пражывання трох чыгуначных батальёнаў. У будаўніцтва гэтага палігона была ўкладзена каласальная па тых часах сума — больш за 300 тысяч царскіх рублёў! Салдаты батальёнаў вучыліся пракладаць чыгуначныя шляхі, вялі зямельныя работы для падрыхтоўкі пад кладку рэек, узводзілі масты.

Для вучэбных мэт на палігоне было адведзена спецыяльнае месца, дзе салдаты вучыліся ўзводзіць

прымяненне на практыцы адбылося ў 1893 годзе, пры будаўніцтве Арана-Аліцкай веткі чыгункі Санкт-Пецярбург — Варшава.

Ваенным чыгуначнікам удалося тады на практыцы апрабаваць тэхналогію для паскоранага аднаўлення мастоў разборнай канструкцыі Эйфеля. Калі ўкладаная каманда дайшла да ракі Мерачанка, верхняя канструкцыя моста, заказаная кіраўнікам Арана-Аліцкай чыгункі, яшчэ не была гатова. Узнікла пагроза поўнага прыпынення работ на няпэўны час. Выхад з гэтага становішча знайшлі дзякуючы ваенным чыгуначнікам — па камандзе начальніка Баранавіцкай чыгуначнай брыгады з палігона было дастаўлена верхняе збудаванне разборнага моста Эйфеля, якое выкарыстоўвалася ў вучэбных мэтах. Вось так ваенныя набылі досвед устаноўкі разборнага моста ў рэальных умовах.

Пасля пачатку Першай сусветнай вайны мост, як і ўся маёмасць брыгады, заставаўся на сваім месцы. Салдаты чыгуначных батальёнаў былі адпраўлены на фронт, а ў казармах і адміністрацыйных будынках размясцілася Стаўка Вярхоўнага Галоўнакамандуючага. Вайна ўнесла свае карэктывы, і ў верасні 1915 года, у



Густаў Эйфель.

аказаўся і разборны мост Эйфеля.

На адным з фотаздымкаў разбурання, зробленым немцамі, на фоне падарванай пільні відаць зруйнаваны мост Эйфеля. На жаль, далейшы лёс гэтага моста невядомы. Пасля Першай сусветнай вайны згадкі пра яго не сустракаліся, магчыма, ён быў разабраны немцамі і выкарыстаны для патрэб нямецкай арміі.

Сёння на месцы яра, дзе знаходзіліся масты, размясціўся стадыён Баранавіцкага дзяржаўнага ўніверсітэта. У народзе гэта месца называюць «конскія горы» — карані назвы ідуць ад больш позняга перыяду гісторыі горада Баранавічы. Але гэта ўжо з-



Фота пачатку XX стагоддзя. Падпаленая пільня на фоне разбуранага моста Эйфеля.

ка-турэцкай вайной — гэта значыць за 12 гадоў да ўзвядзення вежы ў Парыжы.

Але ж гэта далёка не поўны спіс інжынерных збудаванняў на тэрыторыі былой імперыі, створаных па праектах Густава Эйфеля. І таму ёсць пацвярджэнне.

У канцы XIX стагоддзя ў невялікім мястэчку Баранавічы размясцілася чыгуначная брыгада, для патрэб якой быў выкуплены вялікі ўчастак зямлі. На ім пабудавалі спецыяльны палігон для навучання салдат чыгуначнай справе. Палігон уяўляў сабой

часовыя масты і пераправы. Размясціліся яны над ярам. Улетку яр выкарыстоўвалі яшчэ для стрэльбаў, калі батальёны чыгуначнай брыгады выступалі ў летні лагер. На палігоне было некалькі мастоў, але толькі некаторыя з іх трапілі ў кадр. Адным з іх быў разборны мост Эйфеля.

Першы вопыт выкарыстання моста Эйфеля вайскоўцы чыгуначнага батальёна атрымалі пры будаўніцтве чыгункі ў Кранштацкай крэпасці ў 1891 годзе, дзе была праведзена серыя доследаў па зборанні і разбіранні моста. А вось першае



Паштоўка пачатку XX стагоддзя з выявай ваенных чыгуначнага батальёна. Злева — мост Эйфеля.

выніку спешнага адыходу Расійскай імператарскай арміі і перанясення Стаўкі Вярхоўнага Галоўнакамандуючага ў Магілёў, палігон чыгуначнай брыгады быў моцна разбураны. Частку абсталявання вывезлі, астатняе знішчылі. Сярод знішчаных збудаванняў

сім іншых гісторыя.

Рамуальд ЖАБІК.
Фотаздымкі, планы і паштоўкі з асабістага архіва аўтара г. Баранавічы



КАЛЯДНЫЯ ПЕРНІКІ

Паступова мінае час калядна-навагодніх свят, вось ужо і стары Новы год прайшоў. Апошні кулінарны сімвал гэтай пары, пра які хочацца расказаць, — гэта калядныя пернікі.

Зразумела, пернікі ў нас выпякалі не толькі на Божае Нараджэнне (у цені якога хаваўся і такі малазначны некалі прысвятак як Новы год). Напрыклад, рабілі вялікіх пернікаў у форме сэрца, упрыгожаныя цукровымі ўзорамі, якімі на Віленшчыне ды гарадзеншчыне сустракалі дзень святога Казіміра. Або традыцыйныя пернікі з Міра, у форме цацачных салдацікаў, палітыя цукрам, — гэтыя ўжо не да нейкага канкрэтнага свята рабіліся, але да кожнай урачыстай або жалобнай нагоды: на вяселлі, хрэсьбіны, памінкі, провады. Або дзецям давалі ў падарунак за добрыя паводзіны. Або ад хлопцаў дзяўчатам дарыліся на вячоркі-попрудкі — у тых часах, калі такія рэчы былі яшчэ рэдкімі і цаніліся.

Традыцыя пяці пернікаў на Каляды параўнальна новая, запазычаная. Яна нарадзілася ў Германіі прыкладна ў XV стагоддзі і паступова прывандравала да нас. Да вялікіх паноў, можа, ужо ў XVIII стагоддзі. А да людю паспалітага — не раней за XIX стагоддзе. Зрэшты, як казаць «новая», калі за апошнія гадоў 75, за эпоху сацыяльных эксперыментаў, паспелі ўжо пра яе і забыцца? Як тады назваць тых, хто такую традыцыю спрабуе

вярнуць? Наватарамі або рэтраградамі? Не магу вырашыць сам, хай кожны ацэніць гэта па-свойму.

Вось як прыгавдае свае дзіцячыя ўражанні гомельскі пробашч айцец Славамір Ляскоўскі, у сямі якога традыцыя была непарыўнай: «За некалькі тыдняў мама гатавала цеста для калядных пернікаў. Таму што яны павінны доўга ляжаць, каб стаць смачнымі. Гэта самы галоўны тыповы для каталікоў пачастунак на Каляды». У нейкім сэнсе калядныя пернікі адыгрывалі тую самую сімвалічную функцыю, што і сліжыкі або ламанцы, — выступаючы больш прыгожымі і смачнымі заменікамі куцці або аплатак для прысасця.

Гродзенская галерэя рамёстваў «Ткалля» да традыцыі рабіць пернікі падышла вельмі крэатыўна і стварыла (ці, магчыма, аднавіла) старадаўні народны вобраз каляднай Казы ды прыстасавала яго да адмысловай разной дошкі для пернікаў. Так вось сустрэліся на пернікавай дошцы паганскія Каляды і хрысціянскае Божае Нараджэнне.

А тут яшчэ адна добрая нагода надарылася: у гарадзенскай антыкаварні «Жывы Час», незадоўга да Калядаў і Новага года, адбылася вечарына «Смакі старога Гародні», арганізаваная краязнаўцамі і гісторыкамі, што вывучаюць напаміны традыцыі горада над Нёманам. Кожны прысутны мог пакаштаваць некалькі адноўленых даўніх гарадзенскіх страў: сырнік, сялядзец у вінным соусе і македонскую бузу, папулярную ў міжваеннай



Гародні гадоў гэтак 80 таму. Вядома, частавалі на той вечарыне і пернікамі, пячатнымі з драўляных дошак галерэі «Ткалля». На перніках адбівалі не толькі сімвалічную калядную Казу, але і выяву геральдычнага патрона Гародні — святога Губерта з яго аленам. Вось і мяркуйце самі, што гэта: спроба аднаўлення старога традыцыі або пачатак новай? Мне, хоць і кансерватару, больш прыемна думаць, што другое.

У якасці ілюстрацыі, і ў тым ліку дзеля рэцэпта, дазвольце падзяліцца выявай прыгожых паштовак, створаных у «Ткаллі». А наступным разам раскажу пра іншую гродзенскую страву (з той самай вечарыны), за якой стаіць не аб'ява гісторыя, да тычыная адрозніе некалькіх краін.

Традыцыі і сучаснасць

«...І КУДЫ ШТО ПАДЗЕЛАСЯ?»

Адказ на гэтае пытанне прапанаваў знайсці фольктэатр «Госьціца». У святочны вечар 19 снежня ён запрасіў на вечарыну-сустрэчу. Найперш тых, хто любіць беларускі фальклор. А любіць яго ёсць за што: дажыў, дайшоў і захаваў для нас нейкі зварот з мінулых стагоддзяў, распявае пра тое, як было ў нас, што было, пра што і чаму; пра людзей; пра тое, як жылі і якія былі паміж імі адносіны, што лічылася добрым ці дрэнным. Энергію, эмоцыю, уласцівыя цэламу народу ўтрымлівае. І цяпер.

Народ, між іншым, гэта адчувае. Нездарма ж у нас так шмат фальклорных гуртоў, прычым частка з іх ахвотна працуе для моладзі і з моладдзю — значыць, ёсць інтарэс, ёсць запатрабаванасць. І ёсць нават жаданне рабіць фальклор модным, «трэндавым» кірункам на айчынным сцэне (чаму спрыяюць тыя ж фольк-фестывалі). Ёсць імкненне яго развіваць, інтэрпрэтаваць, ствараць на яго глебе нешта сваё, новае, мастацкае. Фольктэатр «Госьціца» — менавіта такі. Ён з традыцыяй, з фальклорам. Але пры гэтым — наватарскі. Напэўна, гэта так прыцягвала ў яго шэрагі маладых і таленавітых (шмат хто з былых удзельнікаў сёння плённа працуе ў тэатры і на эстраднай глебе). А магчыма, і тое, што кіраўнік Ларыса Сімаковіч скіраваная на эксперымент, прапануе задачы, цікавыя для вырашэння: тут вам не проста аўтэнтчная песня, тут важная і акцёрская праца, і танец. І асаблівы светапогляд, і філасофія. Гэта глыбока.

Можа, таму былія з «Госьціцы» — усё адно свае. Таму падчас прэзентацыі імкнуліся звярнуць увагу на тых, хто прайшоў праз «Госьціцу» ў розныя часы (нават асобны буклет з выявамі ўдзельнікаў ёсць). І іх запрасілі на канцэрт-сустрэчу ў канцэртную залу «Мінск» — слухаць, успамінаць, спяваць разам. Таму што ў другім альбоме фольктэатра сабраны песні розных гадоў (запісы з 1986-га па 2005-ы). Нездарма ж гэты дыск атрымаў такую красамойную назву «...І куды што падзелася?» Не падзелася: на гэтай вечарыне з тэатралізаванай дзеяй цэлых спеўных 5 прэм'ер — ад Ларысы Сімаковіч і Аляксандры Грахоўскай. Насамрэч у гэтым кантэксце важна тое, што сама «Госьціца» нікуды не падзелася — ёсць, мае энергію рабіць справу, ствараць і збіраць вакол сябе аднадумцаў і тых, хто хоча зразумець, у чым асаблівасць беларускага светапогляду і чым яго можа ўзбагаціць сучаснасць.

Ларыса ЦІМОШЫК

ГАРАДЗЕНСКИ ПЕРНИК

(рэцэпт галерэі «Ткалля»)

Складнікі: 600 г мукі, 2 яйкі, 40 г масла, 200 г цукру, 250 г мёду, 0,5 ч. лыжкі соды, 1—2 ч. лыжкі сумесі прыпраў (гваздзіка, цынамон, аніс).

Спосаб прыгатавання: Мёд разгрэць, дадаць прыправы. Астудзіць. Асобна расцерці яйкі з цукрам і маслам. Дабавіць муку, соду, мёд. Перамешаць. Раскачаць цеста пластом таўшчынёй 0,5—0,7 см. Пакласці на пернікавую дошку і адбіць малонак. Пернік выпякаць 20—25 хвілін пры тэмпературы 150 градусаў.