Ф.Куля, С.Бачо

МУКАЧІВСЬКОМУ ПИВОВАРНОМУ – 300 РОКІВ

295 років завод працював, пережив зміни суспільних устроїв, дві світові війни, економічні кризи, неодноразові зміни державності, але не встояв під тиском невдалих сучасних реформ – призупинив виробництво пива.

Засновча грамота пивоварні у Підгорянах

Архівні матеріали підтверджують, що однією із найперших пивоварень у Карпатському регіоні є пивзавод у Підгорянах у передмісті Мукачева. Саме триста років тому князем Ференцем II Ракоці – легендарним вождем визвольного руху народів Угорщини проти Габсбургів - був заснований Підгорянський пивоварний завод, про що свідчить засновча грамота датована 1 березня 1701 року.

Місце розташування пивоварні визначено не випадково. Пивоварня забезпечувала переробку ячменю та хмелю, які вирощувались на величезних наволишніх землях домінії Ференца II Ракоці. Місцевість в закруті ріки Латориця забезпечувала для пивоваріння гарантоване водопостачання високоякісною прісною водою із гірських джерел. Поруч проходила основна історична дорога із Заходу на Схід, де у пізніші часи, в кінці XIX століття, в 1881 році було завершено прокладання залізниці Дебрецен – Чоп – Мукачево – Свалява – Лавочне, а в 1887 році – Лавочне – Стрий, що з'єднало Закарпаття з Галичиною, і, насамкінець, підгоряни вже раніше займались кустарним пивоварінням .

Вчитуючись в конкретні пункти документа трьохсотрічної давності, не можна не оцінити гідну подиву і далекоглядність авторів у економічних та технічних питаннях в еру зародження ринкових відносин того часу.

Насамперед Ференц II Ракоці був зацікавлений у створенні великомасштабного промислового пивоваріння, щоб отримувати значні прибутки для своєї казни . Для втілення задуманого він підібрав довірених і відданих йому осіб. Управителем пивоварні був призначений Йоган Антоні Едл (Johann-Antony Edl), який був при дворі Ференца II Ракоці фінансистом . Він же стає повноправним господарем поселення пивоварів у Підгорянах. Селяни були звіль-нені від кріпацьких обов'язків і закріплялись робітниками на заводі. Управителю приписувалось щоденно аналізувати і направляти справи, підтримувати високий рівень вимог до технології виробництва та працівників, вживати усі необхідні заходи, щоб виробництво забезпечувало все більшу прибуткову віддачу . У грамоті підкреслюється , що князь переконаний у високій компетенції, знаннях та відданості пана Едла. Управитель був зобов'язаний також щомісячно надавати інформацію про поточний стан справ на підставі яких можна було тримати під контролем долю пивоварні у Підгорянах, розвиток заводу та інших соціально-

економічних питань. Цікава деталь: щомісячно в присутності пана Едла виплачувалася зарплатня працівникам в залежності від конкретної участі у виробництві кожного .

Для забезпечення технологічного керівництва безпосередньо процесами пивоваріння був призначений досвідчений спеціаліст – пивовар із Німеччини Йоганн - Конрад Гайдолф (Johann-Konrad Heidolf). У грамоті маємо і конкретні вказівки щодо організації забезпечення сировиною, паливом, транспортом, відкриття пивних ларьків (барів), як і заходи боротьби з контрабандним завозом пива на територію князівства іншими виробниками тощо. Ще одна цікава деталь: із 5/4 кюбелю ячменю необхідно було отримати 90 пінт пива (в перерахунку – на 100 літрів пива витрата близько 180 кг ячменю). Закінчується цей цікавий документ такими словами :

"... інформуючи головного пивовара про вищенаведені вимоги, будучи переконаним в його відданості, доручаємо йому керівництво, сподіваємось на чесну і дієву працю, чим заслужить нашу належну доброзичливість" (переклад з німецької).

За такими принципами і працював пивзавод, приносячи чималі прибутки дворовій казні Ференца II Ракоці до 1711 року .

Деякі штрихи із історії і соціально-економічного розвитку Мукачівсько - Чинадіївської домінії, або як графи Шенборни стали володарями домінії

У 1703-1711 роках Ференц II Ракоці, син Ілони Зрині, володарки Мукачівської домінії і Мукачівського замку, вів визвольну війну угорського народу проти цісарського гніту. У війську Ференца II Ракоці було десь понад 600 воїнів – куруців із Закарпаття.

Куруци були хоробрими і вірними воїнами , що дало підставу Ференцу II Ракоці називати їх "gens fidelissima"- найвірнішим народом. «Відданість цих людей настільки безмежна, що вони не лише допомагали моїм військам у міру своїх сил продовольством, але й ставали в ряди моєї армії» [3]. Сили у цій війні були нерівні, а ще дворяни, які брали участь у війні на боці Ференца II Ракоці, відкрито переходили на бік австрійців, Габсбургів. Визвольну війну було програно, військо Ференца II Ракоці капітулювало. Його володіння-Мукачівсько - Чинадіївську домінію з усім рухомим і нерухомим майном, як і маєтки дворян і куруців, було конфісковано.

Згодом, згідно за Сотмарським договором того ж року Ференцу II Ракоці і всіх учасників війни було амністовано, повернуто конфісковані маєтки. Ференц II Ракоці відмовився від амністії і виголосив, що такого принизливого миру він ніколи не визнає, бо Угорщина позбавлялася незалежності і знову підпорядковувалася Австрії і назавжди покинув Угорщину.

У 1728 році австрійський імператор Карл VI дарує Мукачівсько-Чинадіївську домінію за вірну службу віце-канцлеру, єпископу бамберському і вюрцбургському Лотару-Францу Шенборну – Lothar- Franz Schonborn,

який у лютому 1729 року помирає . Спадкоємцем домінії стає його племінник Фрідріх-Карл Шенборн, віце-канцлер, єпископ бамберський і вюрцбурзький. На цей час домінія займала 61% території Березького комітату , до якої входило 180 сіл , 2 міста і 5 містечок , у яких проживало всього 14 тисяч населення.

1728 рік вважається другою датою відродження Підгорянської пивоварні у дбайливих господарів графів Шенборнів.

Уже весною 1730 року Карл-Фрідріх Шенборн переселяє, ма-ючи мандат (дозвіл - Ф.К.) віденського двору, 100 сімей із околиць Бамберга і Вюрцбурга в обезлюднені села домінії. Це були ремісники, дрібні торгівці, кваліфіковані майстри лісу, сільського господарства, садоводи, виноградарі, пивовари. Умови переселення були досить привабливими: витрати на проїзд брав на себе Шен-борн, а ще кожна сім'я одержувала по 100 форинтів на переїзд. Переселенці звільнялися від сплати податків на 5-6 років, одержували земельні наділи, луки, пасовища тощо. Бажаючих було чимало, із кожним роком число переселенців на "нові землі" з Німеччини, Австрії, Чехії, Словаків зростало. На кінець XIX сто-ліття кількість переселенців становила близько 14 тисяч чоловік.

Ставши володарем домінії Карл-Фрідріх Шенборн досить активно проводить реформи як в сільському господарстві, так і в промисловості, вводить тогочасні нові технології у виробництво. У 1740-1742 роках проводить реконструкцію пивоварні у Підгорянах, запрошує із рідних йому місць пивоварів - баварців.

25 червня 1746 року Карл-Фрідріх Шенборн помирає від запалення легенів.

Мукачівсько-Чинадіївську домінію успадковує віденський граф, випускник Віденського університету Євген-Ервін Шенборн-Бухгайм. Згодом він стає і головою Березького комітату. Домінію було поділено відповідно до ландшафту на низинну (Берегівщина і Мукачівщина), передгірську (Свалявщина) і гірську (Волівеччина) зони. Саме із його іменем пов'язують введення травопілля у сільському господарстві, вирощування олійних і масляних культур: соняшника, конопді, льону, рапса, кукурудзи, картоплі і інших культур.

Німці-переселенці були піонерами у налагоджені досить чіткого процесу по переробці сільськогосподарської продукції. Вироблена сільськогосподарська продукція - борошно, масло, сир, мед, вино, пиво, сухофрукти - повністю задовольняла не тільки внутрішній ринок, але й значна частина її вивозилася на зовнішні ринки Угорщини, Австрії, Галичини, Польщі. У середині XIX століття підгорянське пиво здобуває європейське визнання,- виробництво його сягало понад 500 бочок пива щорічно. Куштував і дав високу оцінку підгорянському пиву імператор Йосиф II, перебуваючи 1-3 червня 1771 року в Мукачеві [4].

У 1775 році було вироблено уже 560 бочок пива. Виробництво пива з кожним роком зростало. Уже в 1880 році Підгорянська пивоварня виробила понад 6000 гектолітрів високоякісного пива, яке на виставці 1885 року в

Будапешті було відзначено золотою медаллю[5].

У домінії було значно розширено площі під посіви ячменю і хмелю, налагоджено також розлив мінеральної води, значна частина якої вивозилася на зовнішній ринок і користувалася великим попитом як у Європі, так і в Америці. Для розливу підгорянського пива і мінеральних вод у Поляні та Солочині-Лугах у Верхній Грабівниці на Волівеччині було побудовано склофабрику, бо склофабрики - так звані "Гути" у Верхній Візниці і Ізворі (на Свалявщині) - не за-довольняли потреб як достатньою кількістю пляшок, так і їх якістю та художнім оформленням. Склофабрика у Верхній Грабівниці щорічно випускала 800-900 тисяч пляшок [6].

Технічне переоснащення пивоварні - гарантія високої якості продукції

Удосконалення і розширення виробництва, впровадження нових технологій і техніки для забезпечення високої якості пива – такі вимоги існували у господарській діяльності пивоварні. Якщо у XVIII сторіччі всі процеси пивоваріння виконувались вручну, у дерев'яних чанах і бутах, то вже у першій половині XIX сторіччя на заводі використовується обладнання з механічним при-водом, парова силова установка, металеві варочні котли тощо. В 1850-х роках споруджується друга солодушка (використовується і нині), головний виробничий корпус (фасадна частина сього-днішнього заводу). На початку 1900-х років завод вже випускав 1 млн. 700 тисяч літрів пива.

Технологія пивоваріння одна з найскладніших серед харчових. Процес перетворення ячменю та хмелю в пиво проходять складні фізико-хімічний, біохімічний, мікробіологічний процеси, які суворо регламентуються температурними, вологістними і санітарними режимами. Дотримання їх вимагає значних затрат енергії і води. На заводі створюється потужна інженерна інфраструктура. Графська пивоварня була одним із перших промислових підприємств краю, де застосувала електричну енергію. В 1890 році вже працювала за-водська електростанція в селі Фрідешово (Кольчино). Попід Чернечну гору в районі тодішнього залізоливарного заводу (нині станкозавод) був проритий тунель довжиною близько 2 км, через який вода річки Візниця потрапляла на гідротурбіну компактної, акурат-но побудованої і обладнаної електростанції, розташованої на відстані 2,5 км від монастиря, вверх по течії Латориці (нині тут господарство газопроводу). Потужність генератора станції складала 200 квт., а для гарантованої роботи станція була укомплектована ще і газогенераторною установкою з двигуном внутрішнього згорання. Ця станція працювала до 1961 року і коли була демонтована із-за "економічної недоцільності існування малих електростанцій". Якість води, один із хоча не головних, але теж вирішальних факторів пивоваріння. Територія біля 8 га в закруті ріки Латориця за заводом сотні років служила надійною зоною водозабору. Розташовані тут колодязі спроможні були щогодини подавати понад 80 куб. м води. У середині 1800-

х років котли для варки пива стали обігрівати паром замість спалювання під ними дрів. Досить потужна котельна з паровими котлами "Бабкок-Вількокс" працювала з 1887 року упродовж 60 років. Спочатку потреба у холоді для бродіння і дозрівання пива забезпечувались наповненням спеціальних ніш приміщень ледом. Лід у великих кількостях заготовлявся взимку на ріці Латориця і зберігався в спеціальних підвалах, побудованих в скелях напроти заводу, які збереглись по сьогоднішній день. Згодом, на початку XX сторіччя завод був обладнаний аміачною холодильною установкою фірми "Ланг", яка теж успішно служила виробництву понад 50 років. Дещо пізніше була змонтована установка для виробництва льоду. Адже, піклуючись про якість заводської марки, пиво для реалізації в торгову мережу обов'язково поставлялось з відповідною кількістю леду.

Але повернемось до основного виробництва. У 20-і – 40-і роки XIX століття було проведено реконструкцію пивзаводу, введено в дію нову (третю) велику солодосушарку, яка і нині діє, в солодовні встановили обладнання для виробництва карамельного та смаженого солоду (працює і нині). Унікальними є, не маючи аналогів на пивзаводах колишнього Радянського Союзу, 12 бродиль-них чанів та 42 двохярусних танка для витримки пива. Ці посудини були побудовані однією австрійською фірмою із залізобетону, внутрішні поверхні оброблялись спеціальною пивною смолкою. Значні роботи з встановленням спеціального обладнання були виконані на інших дільницях, щоправда не все було закінчено – почалась друга світова війна. І все ж, на кінець 1943 року пивоварня графа Шенборна – Бухгайма мала потужність біля 15 мільйонів літрів на рік, технічний рівень забезпечував конкурентноздатність пива у порівнянні із продукцією багатьох заводів Угорщини, Чехословаччини. До речі, свого часу Міхайлівецький пивзавод (Словаччина) призупинив своє виробництво, не витримавши конкуренції графської пивоварні. Це було комплексне підприємство, де все було про-думано до деталей. Завод мав свій транспорт, спочатку гужовий, згодом тут появились перші в Мукачеві вантажні автомобілі. З метою використання відходів пивоваріння на заводській фермі відгодовувалась худоба. Надійно діяла система збуту через свої і договірні торгові точки, як на території області, так і за її межами. Завод не поставляв пиво тим торговим організаціям, які не дотримували належних умов зберігання та продажу. Профілактичне обслуговування (прочистка і пропарка) обладнання для розливу бочкового пива у барах забезпечувалась спеціальною бригадою заводу. Улюбленим місцем відпочинку і розваг для багатьох мукачівців і гостей був "пивний сад", який діяв при заводі, де нині в'їзд на за-вод. Це був ресторан з літньою терасою, танцплощадкою, кеглями, столами для гри в карти. Тут, під акомпанемент циганської музики пропонували смачне свіже пиво, фірмові страви і закуски.

Але, чи не найбільшої уваги варті організаторські здібності графів Шенборнів. Протягом багатьох десятиріч завжди вміло підбирались управителі, їм повністю довіряли, хоча ставились до них вимогливо. Це

забезпечувало високі прибутки власнику і сплату податків державі. До речі, завод сплачував податки за схемою "непрямого оподаткування"- шляхом щоденного визначення фінансо-вим постом кількості звареного напівфабриката – пивного сусла. Кажуть, що пивоварiння- це "мистецтво", а тому окремі його таємниці передавались із покоління в покоління. Господарі заводу завжди рахувались з думками спеціалістів, а для запрошених на роботу свого часу були побудовані котеджі при заводі, нині вулиця Пивоварів.

Працювати на графа Шенборна було престижно для підгорянців. Вони мали тут гарантовані заробітки і певні пільги. На заводі підтримувалось особлива атмосфера взаємовідносин між гос-подарем і робітниками, яка складалась із поваги, довіри та намагання працювати якнайкраще. Як згадували старі робітники, граф особисто приїздив у Мукачево, не часто, але перебуваючи на заводі знаходив час поговорити з робітниками, чуйно реагував на їхні прохання, допомагав у вирішенні проблем. На заводі була жорстка виробнича дисципліна. Дійовим стимулом для працюючих було рішення графа кожному видавати щоденно в кінці роботи по два літри пива. Певна кількість пива виділялась і на сімейні свята. У випадках порушень на виробництві винні могли позбавлятись головним пивоваром права на отримання пива на певний строк. Згадують, що головний пивовар пан Годл наставляв підлеглих: "Для того, щоб виробляти пиво високої якості, потрібно мати воду, щітку і совість ". Адже ідеальна чистота і стерильність на пивзаводі – неодмінна вимога.

"Наш завод", так не без гордості називали графську пивоварню кадрові робітники. Але у це поняття вкладалось не фізичне володіння, не колгоспна філософія "все наше", а виховане сторіччями свідоме ставлення до праці, як джерела добробуту.

Пивоваріння за "баварськими рецептами", або екскурсія у технологію його виробництва

Пиво - один із найпоширеніших, найдавніших напоїв. Крім спраговтамовуючих, освіжаючих, збадьорюючих властивостей, напій (звичайно при споживанні в міру) сприяє покращенню травлення, є певним лікувальним продуктом. Але, щоб ячмінь, хміль, дріжджі і вода (основні компоненти) перетворились у пиво, необхідно здійснити досить тривалі фізико-хімічні, біологічні та мікробіологічні процеси. Пропонуємо читачеві уявно здійснити не-велику екскурсію цехами пивоварні десь в 70-х роках. Такі заходи в той час користувались великою популярністю серед відвідувачів.

Основна сировина - ячмінь (яровий спеціальних пивоварних сортів) поступає у заводський зерносклад (елеватор) в обсязі 2-х -3-х тисяч тон. Після 2-х –3-х місячного відстоювання зерно очищають і сортують на спеціальних машинах і, в міру потреби, перекачують в солодовий цех. Це перший і дуже

важливий етап пивоваріння - перетворення ячменю у напівфабрикат - солод. Зерно спочатку поступає у великі замочувальні чани (де у водяно-повітряному режимі на протязі 48 годин замочується до вологості 43-46%).Замочений ячмінь вивантажується на ситчате дно солодо-ростильного ящику (таких є вісім), де в слоях висотою майже 1 метр воно на протязі 8 діб проростає при періодичному ворошінні та продуванні кондиційованим повітрям температурою 8-15° С. В кінці солодорощення зерна мають ростки довжиною 8-10 мм і приємний запах свіжих зелених огірків. Але із зеленого солоду пиво не звариш. Далі воно поступає на солодосушарку. Солод висушується до 4,5 % вологості на решітках протягом 24-х годин шляхом продування повітрям температурою від 20 до 78° С. Отримуємо солод з приємним специфічним ароматом, солодкуватим на смак. Після відбивки ростків (попадання яких спричинили би гіркоту у пиві) солод відправляється на відлежування (біля 30 днів) до повного завершення процесів накопичення ферментів, крохмалю, ароматичних та барвникових речовин у зернах. Перша стадія пивоваріння завершена. Пивовари дають перевагу солоду власного виробництва, оскільки контролюючи і вносячи свої корективи в процеси голодування, закладаються необхідні для тієї чи іншої марки пива характерні смакові якості. Крім того, солод власного виробництва завжди дешевший за покупний.

Далі пивовар запросить вас у варочний цех. Це серце заводу і предмет гордості пивовара. Вже на сходах цієї чотирьохповерхової будівлі відчуваєте теплий приємний специфічний аромат солодового сусла. У просторому варочному залі побачите шість "посудин" - котли і чани спеціального призначення, місткістю 15-25 тисяч літрів кожний, обладнані мішалками, паровими «рубашками» тощо. Зверніть увагу на блискучі начищені деталі обладнання із кольорового металу - покрищки, труби, крани, маховички, фільтра-щіпку батарею. У варниці солод перемелюють, затирають водою, витримують різні температурні режими, екстрагують розчинні речовини із солоду. Відділивши нерозчинну фазу – пивну дробину, яка іде на корм худобі - сусло збирається у сусловарочному котлі, де проходить кип'ятіння з додачею певної кількості хмелю (другого важливого компонента пива). В сусловарочному котлі сусло дово-диться до "стандартної густоти", величина якої визначається сортом пива і може коливатись в межах 8-18 градусів Балінга . На етикетках проставляється ця величина. Скажімо, пиво 11° означає не вміст алкоголю, а вміст сухих речовин у звареному суслі даного пива. При варці окремих сортів пива можуть задаватись також окремі сорти солоду, цукор, рис, мед. Зварене охмілене пивне сусло далі перекачується в бродильний цех. Величина однієї варки біля 20-25 тисяч літрів, тривалість варки до 8 годин.

Переходимо в бродильний цех (шпілку). Вже при вході відчуваєте прохолодне вологе повітря і хмільний п'янкий аромат. Перекачене із варні сусло тут охолоджують до 6-7° С і спускають у чани попереднього, а потім головного бродіння. Це відкриті залізо-бетонні "басейни" місткістю до 15-20 тисяч літрів, оснащені мідними змійовиками для циркуляції

охолоджуючого розсолу, темпе-ратурою мінус 10-15° С, адже процес бродіння проходить при температурі не вище 9°С. На початку бродіння в чани задають третій важливий компонент пивоваріння - спеціальні пивні дріжджі (на відміну від звичайних хлібопекарських). В процесі бродіння на протязі 8 днів проходить розщеплення цукру на алкоголь і вуглекислоту. В чані з'являється густа біла піна, можна спостерігати бродіння з виділенням вуглекислоти. Під кінець бродіння піна та основна маса дріжджів осідає на дно. Нахилятись над чанами, вдихати пивний аромат небезпечно – можно втратити свідомість і впасти в "зелене пиво" (на жаль такі трагічні випадки були). Молоде пиво із бродилки – це мутнуватий півфабрикат, слабо насичений вуглекислотою, п'янкий, на "любителя" напій - містить комплекс біологічно активних компонентів .

Переходимо в суміжний цех доброжування пива або лагерний підвал. В приміщенні (хоча це напівземна будівля) як у підвалі сиро, холодно, близько 4-8°С. В герметичних залізобетонних і мета-лічних танках (раніше дерев'яних) пиво дозріває , проходить до-брожування і витримку , само насичується вуглекислотою. В танках підтримується тиск вуглекислоти 0,3-0,4 атм., температура близько 2-3° С. Строк витримки пива в залежності від сорту від 11 до 60 днів. Під кінець пиво самоочищається, набуває характерні смакові якості, аромату, піностійкості. Це "лагерне пиво" або "не фільтроване" - рожева мрія пивоманів. Працівники підвалу люб'язно запрошували скуштувати таке пиво із "жужі" (так називали латун-ну кружку місткістю 3 літри). Але, щоб придати пиву блиск, його перед розливом в пляшки чи бочки фільтрують через спеціальні фільтри .

В цеху пляшкового розливу знайомимось з автоматизованою лінією розливу пива в пляшки, а у відділі бочкового розливу - спеціальним обладнанням для мийки бочок і їх наповнення. Після екскурсії - ви могли відвідати оригінально оформлений пивний бар при заводі.

Звернемо увагу ще на одну деталь – повний цикл виробництва триває від чотирьох до шести місяців. Німці займали провідні посади у всіх сферах управління Мукачівсько – Чинадіївської домінії, як на виробництві, так і в сільсь-кому господарстві.

Виробництво пива за "московськими рецептами", або "вал" - понад усе

Друга світова війна спричинила багато випробовувань і горя підгорянським пивоварам. У другій половині 1944 року з наближенням лінії фронту до Карпат, значна частина керівних працівників пивзаводу із зрозумілих причин з відходом німецьких військ евакуювались на Захід. В цій, здавалось би, безвихідній ситуації колектив не розгубився. Ініціативна група кадрових працівників взяла на себе функції управління. Під час відступу фашисти замінували основні цехи заводу. Ризикуючи життям майстер бондарного цеху Шмальзельс разом з кількома заводчанами не дали привести в дію мінну систему – перерізали дроти, врятувавши свій завод.

Одразу після звільнення Мукачева військами 4-го Українського фронту 26 жовтня 1944 року, на заводі створюється тимчасова рада управління а також народна дружина для охорони. В грудні 1944 року, згідно декрету Народної Ради Закарпатської України, пивзавод був націоналізований. В 1945 році Народна Рада призначає першим директором завода Федора Гелебранта, головним пивоваром Людвіга Паппа. Зазначимо, що з перших днів 1945 року завод успішно працював, випустивши за рік 4 млн. 720 тисяч літрів пива.

У цей час завод являв собою досить привабливе, компактне, технічно добре оснащене підприємство, яке за традицією класичної технології варило пиво дуже високої якості. Неоціненим багатством були кадрові майстри, робітники - нащадки кількох поко-лінь пивоварів. Все це ми отримали " в спадщину" від графів Шенборнів (але про це тоді не було прийнято навіть згадувати). І не див-но, що на початку 50-х років завод був одним із кращих пивзаводів колишнього Радянського Союзу. Підтвердженням цьому були грамоти підписані міністром харчосмакової промисловості СРСР. В 1950 році на заводі випущено 10 млн. 35 тисяч літрів пива при технічній потужності 13 млн. літрів.

Але повернемось до історії заводського життя. Цілком зрозуміло, що з переходом заводу у власність держави були вжиті заходи по встановленню "радянських порядків", що проходило досить складно. У 50-х роках в журналі "Крокодил" з'являється публікація з фотографіями розміром на цілу сторінку, яка ставила питання: "чому це, мовляв, на Мукачівському пивзаводі працює так багато родичів?". Це нанесло нищівний удар по сімейних традиціях пивоварів. Віднесення харчових підприємств до підприємств групи "Б" призвело до того, що держава як господар недоотримувала ресурси в необхідних обсягах на технічний розвиток і удосконалення виробництва. На державному і місцевому рівні нехтували проблемами пивоваріння, в той же час вимагали щорічного росту виробництва. На початку 60-х років на заводі побував один із партійних керівників області. Вислухавши прохання заводчан, відповів приблизно так: "Які проблеми можуть бути у пивоварів. Вода, ячмінь є - варіть пиво. А от у директора Мукачівприладу (який був із ним) серйозні проблеми ...". Звичайно, що життя дало іншу оцінку. Але не тільки це непокоїло пивзаводчан. Тоталітарний режим проявлявся і в пивоварінні. Москва затверджувала рецептури, стандарти, технології, норми витрат матеріалів. Про виробництво пива "за графськими рецептурами" не могло бути навіть мови. Натомість приписувалось виробляти 90% пива "Жигулівське" з єдиною для бувшого Союзу формою етикеток. Трохи згодом з великими зусиллями вдалось "проштовхнути" розробки пива наших спеціалістів: «Мукачівське», «Мукачівське світле оригінальне» та «Закарпатське». Але випускались вони в незначних кількостях, бо потрібно було гнати вал.

В 50-60-х роках споживачам Донбасу та Запоріжжя відвантажувалось до 10-15% виробленого пива. Різке непродумане обмеження витрат сировини

директивними органами не могло не вплинути на якість і асортимент. До прикладу: на сто літрів пива нам давалось менше 125 грамів хмелю, а пивовари Чехословаччини задавали його в декілька разів більше, або вимагалося витримувати пиво в підвалі не 24 дні, а тільки 12 і т. д.

На кінець 70-х років потужність заводу була доведена до 30 млн. літрів на рік проти 13 млн. У 1944 році відповідно по солоду 3000 тисяч тонн проти 800 тонн. При проведенні робіт намагались зберегти графські традиції. Особливо інтенсивна робота велась в період 1959-1980 років. У переоснащення виробництва було вкладено більше 600 тисяч крб. Із них 200 тисяч крб. кредити банку. Враховуючи тодішній валютний курс, це були значні кошти. Були побудовані та реконструйовані цех пляшкового розливу, механізована солодовня, варниця, бродилка, лагерний підвал, зерноелеватор. І що особливо важливо, удосконалено інженерну інфраструктуру - побудовано нову потужну котельню на природному газі, трансформаторну підстанцію, холодильно-компресорну станцію, водозабірні колодці, прокладено 6 км високовольтних кабелів, а із Підгорян до Мукачева прокладений каналізаційний колектор тощо. І все це діяло, давало віддачу. В 1974 році завод випустив 25 млн. 940 тисяч літрів пива - найбільше за всю історію заводу. А далі пішов спад - антиалкогольна компанія, економічні реформи ...

Династії пивоварів, або кадри вирішують усе

Можливо, комусь і не довподоби слова підзаголовка, бо у роки тоталітаризму (1944-1990) сімейні династії робітників, лікарів, учителів були ніщо інше, як "причта во язице", засуджувалися партійним керівництвом, як сімейність і, не дай Бог, щоб у школі, на заводі працювали батько і його сини чи син. Це було щось на зразок "кадрового більма".

Споконвіку, традиційно склалося так, що більшість дітей успадковують професію батьків за місцем їх праці. Старе німецьке прислів'я твердить: "Ремесло – золоте дно" - "Handwerk hat golden Boden". У цих словах істинно німецький дух, особливо, що стосується сімейного виховання підростаючого покоління, а з іншого боку – історична традиція, коли ремесло чи професія батька передається синові ...

У роки тоталітаризму досить методично проходив процес рубинації закладених віками сімейних традицій. Були намагання порушити сімейні традиції з боку партійних органів і у підгорянських пивоварів. Правда, не все вдалося "партійцям", можливо за тими простими обставинами, що на Закарпатті пивовари – рідкісна професія, як і те, що божественно-освіжаючого напою чекали, в першу чергу, вони - парткерівники. У ці перші важкі повоєнні роки підгорянські пивовари працювали, вболіваючи за високу марку підгорянського пива ...

Цікавий випадок згадують пивовари – ветерани, який трапився на початку 1946 року на заводі, вже одержавленому, побували якісь високоважні

представники влади. Оглядаючи території, один із них, вказуючи на акуратні бетонні заготовки конюшні, промовив: "Это мы разобъём и оборудуем тир". Почувши це, присутній старий робітник Мішко - бачі, який усе життя працював у графа, вийняв піпу із рота і впевнено зауважив: "Ви лиш не кивайте вич, бо прийде пан граф та пак дустанете". Ось така філософія панувала в колективі пивоварів, які не зупиняли роботу і в роки війни. В 1944 році було випущено понад 4 млн. літрів пива.

Хотілося би нагадати, що з іменем графів Шенборнів пов'язані становлення і розвиток багатьох галузей господарства області, зокрема, харчової (Перегінський винзавод, розлив мінеральних вод на Свалявщині та ін.)

Виробництвом пива займалися у ці роки нащадки сімейних династій пивоварів - підгорянців: Шепи, Гелебранти, Паппи, Коструби, Полянські, Хоми, Барчі, Лендєли, Кізмани та інші. Естафету головного пивовара від Паппа Л. прийняв Врбота А. (син колишнього пивовара при графі), згодом Лендел В. (син кадрового пивзаводчанина), обоє, як мовиться, "виросли" на заводі. На знак високої оцінки мукачівських спеціалістів було направлення союзним Міністерством В.Лендела в Баку для надання допомоги в налагодженні пивоваріння на місцевому заводі. Через декілька днів у бакинських ларьках стверджували, що пиво стало краще, адже варить «чехословацький пивовар».

Понад 40 років очолювала заводську лабораторію досвічений спеціаліст Лучко А. Тривалий час економічну службу очолював Вінар М. Майже 50 років пропрацювала Сологуб Л. Поступово змінюючи ветеранів, у колективі надовго закріпились молоді спеціалісти Кривда В., Следенко В., Мирослав і Олена Перковські, Писаренко М. та інші.

Хотілося би згадати всіх працівників – ветеранів, що звичайно, і неможливо, але хоч окремих згадаємо: Гелебрант В., Пап І., Чанові І., Капуста Ф.; із варниці - Удут Т., Масяк В.; із бродилки- Пфістер М., Кучинка М.; із лагерного підвалу - Шебела Т. та Шебела Р., Шепа Т.; із цеху розливу – це Вербовський С., Говді С., Прошек В., Катрич Ю.; із ремонтно-механічних майстерень, Рихварський В., Житков П.; електрики - Шмайзельс, Дроцар С.; Князь В. із бондарного цеху та багато інших.

Заводське життя було насичене цікавими подіями не тільки виробничого призначення. В 50-х роках пивзаводська футбольна команда була однією із кращих в області. Заводський клуб був осередком культурного життя району Підгорян. Тут діяли гуртки художньої самодіяльності, організовувались вечори відпочинку, концерти, традиційні бали тощо.

Категорично відхиляємо твердження авторів окремих публікацій в обласних ЗМІ про те, що після графських років на заводі нічого не робилось, а тільки "добивалась спадщина".

Колектив заводу, спеціалісти, робітники вперто і сміливо, мобілізуючи свої ресурси і технічну творчість, постійно і впевненно здійснювали технічне переозброєння виробництва, не чекаючи милості "іноземного інвестора".

Ми не згадували директорів, від яких в першу чергу залежала доля виробництва. Не хотілося би називати із-за етичних міркувань конкретні прізвища, давати їм оцінку, бо їх за роки радянської влади змінилось більше 16-ти. Переважна більшість із них багато зробили для заводу. Але були керівники досить далекі від пивоваріння. Ми переконані, що не навмисно, а в силу своїх амбіцій, нехтували думками спеціалістів, технологією, технічними проблемами вироб-ництва, не мали чіткої перспективи розвитку заводу. І це одна із головних причин грубих порушень технічної експлуатації будівель, споруд, виходу із ладу обладнання, повного розвалу технології. На жаль, здійснюючи процеси приватизації підприємства владні структури області не змогли суттєво вплинути на стан справ заводу, який знаходився в обласній власності. І як результат, в 1996 році на заводі припинили виробництво пива. Думки багатьох спеціалістів сходяться на тому, що на заводі, виробляючи свій солод, необхідно би відродити виробництво спеціальних марок сортів пива за класичною технологією, а за нашими підрахунками десь біля 10 млн. літрів в рік.

До речі, споживачі поступово повертаються до натуральних, традиційних продуктів харчування, і одним із них є "живе пиво" без застосування численних додатків та консервантів.

Залишається сподіватися, що нинішні власники – акціонери відкритого акціонерного товариства "Мукачівський пивзавод" повернуться до відродження трьохсотрічних традицій підгорянських пивоварів. Ми в це щиро віримо, бо не гоже нам, закарпатцям, маючи трьохсотрічний європейський досвід виробництва пива, споживати завізне ...

1.Molnár E., Pamlenyi E., Székely Gy. Magyarország története (A Magyar Tudományos Akadémia Történettudományi Intézet. B., 1964. – P. 180).

2.Lukács János. A Fejedelem sörgyára. Söripar. Budapest, 1970, – P. 254 - 255.

3.Rákoczy Ferenc fejedelem emlékiratai. – Pest, 1866. – P. 19

4.Лучкай М. Історія Карпатських русинів. – Наук. зб. укр. к-ри у Свидинку, ч. 17. – С. 154.

5.Katalog der von den Erwin Graf Schönborn Buchheimischen Herr-schaften Munkacs und Szt. Miklos in eigenem Pavillon bei der Buda-pester 1885 – er Landesausstelung. Budapest, 1885. – S. 19

6.Ibid., S. 79.

7.Max von Freeden. Die Schönbornzeit... Aus Frankens besseren Tagen. – «Meinfrankische Hefte», H. 80. – Würzburg, 1983.

8.Müller Anton. Karpaten – Ruthenien. Rückschau. – Ludwigsburg, 1954.

9.Lehoczky T. Munkács város új monográphja. – M., 1907.

10. Die österreichisch – ungarische Monarchie in Wort und Bild. B. V. – Wien, 1900.

11. Олашин М. Історія Закарпаття. – Ужгород, 1992.

12. Шульга І. Т. Соціально – економічні відносини і класова боротьба на Закарпатті в кінці XVIII - першій половині XIX ст. – Львів, 1965.