

Пивовар Милан Штефаник

Настоящий чешский пивовар Милан Штефаник о пивных секретах, о культуре питья этого напитка в нашей стране, о себе, о других и том, как прошли 15 лет его жизни в Узбекистане.

Давайте начнем сразу с главного вопроса: как сварить хорошее пиво?

М.Ш.: Ничего сложного. Просто надо соблюдать все нормы и правила и делать свою работу с душой. Вкладывать себя надо. Ничего нового я вам не сказал, да? (смеется) Так в любой профессии, в любом деле. Конечно, каждый пивовар имеет свои фишки — до какой отметки должен упасть сахар, при какой температуре проходит брожение, как снимать дрожжи, как делается охмеление. Но это секреты, которые я вам и на гильотине не раскрою. Таким только с учениками и делаются.

Ну хоть наметьте, пиво-то мы все равно варить не побегим.

М.Ш.: Есть такая чешская пословица, что хорошее пиво любит три вещи: хороший солод, хороший холод и совесть пивовара.

Назовите самую сложную составляющую работы пивовара.

М.Ш.: Необходимость постоянно дегустировать свой продукт. Тут и алкоголиком можно стать (смеется). Но если не попробуешь, не узнаешь, все ли с ним в порядке. Стоит оставить его на неделю без внимания, оно и заболеть может, и превратиться в уксус. А это уже конец, такое только в канализацию сливать.

Первая наша встреча с Миланом Штефаником произошла в цехе брожения, «святая святых пивовара», как назвал ее сам Милан. Пиво любит чистоту и холод, поэтому само помещение и все емкости в нем проходят регулярную дезинфекцию, а температура напитка в бочках варьируется где-то от 0 до 7 градусов по Цельсию, в результате чего даже летом температура в цехе не поднимается выше 15°. Спасительный оазис в июльский зной был не самым комфортным местом прохладным мартовским днем. Однако, выдержав пытку холодом, я разузнала для вас, читатели, несколько интересных фактов о пиве.

- Пиво потеет. Пиво болеет. Пиво, как и вино, можно лечить.

- Фильтрованное и нефильтрованное — это не два разных сорта пива, а одно и то же пиво, которое отличается лишь количеством оставшихся в нем дрожжей.

- Раньше пиво также созревало в дубовых бочках, но изготовление и уход за ними был крайне непростой задачей. Затем пивовары перешли на

алюминиевые чаны, однако, от них быстро отказались из-за высокого уровня окисления. Сегодня пиво по всему миру созревает в бочках из нержавеющей стали.

- Существует всего два способа пивоброжения: нижнее и верхнее. При нижнем брожении подаются снизу, поднимаются и постепенно садятся. При верхнем — брожение проходит в открытой емкости, а дрожжи, соответственно, засыпаются сверху. Последним способом делается настоящее пшеничное пиво верхнего брожения. Такой завод в Узбекистане только один, он стоит в Учкудуке.

- Основной вкус пиву придает хмель. Есть два вида хмеля: горький и ароматный. У нас в Чехии больше используют горький. Если вы попробуете настоящее чешское пиво, то скажете, наверное, фу какая горечь. А немцы любят ароматный хмель, поэтому их пиво на вкус более легкое, почти сладкое. Ну вот и основное отличие. «Это как чешские сосиски и немецкие сосиски», — пошутил по поводу различий Милан.

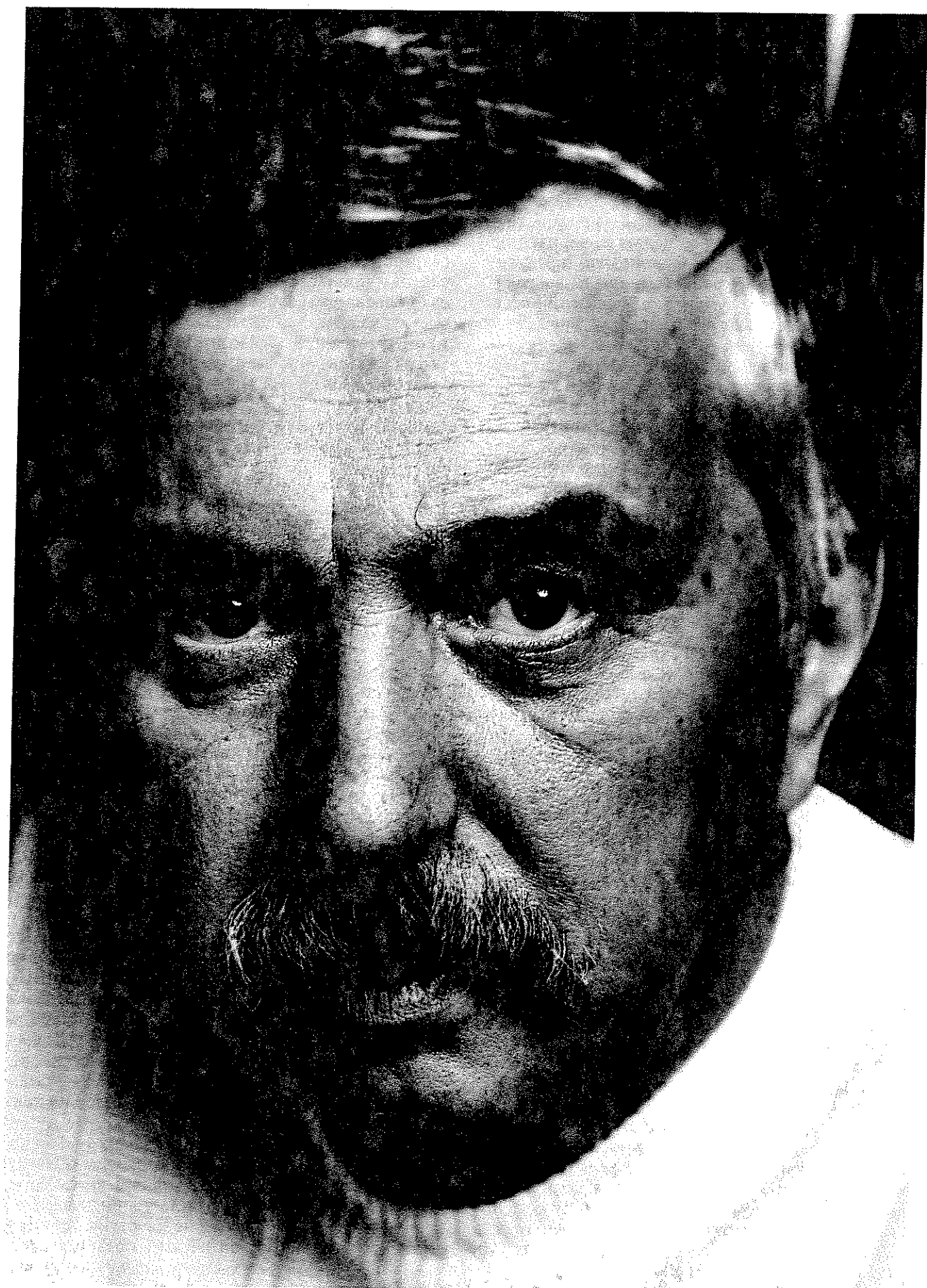
- Так же мы выяснили, что я вешу ровно настолько же больше полного 25-литрового кега пива, насколько меньше 50-литрового. При этом вес заполненного кега на 25 л. составляет 37-38 кг., а на 50 л. — 62-63 кг. Вот вам математическая задачка, кто решил быстрее, чем за минуту, — молодец.

Вот Вы упомянули выше, что настоящее чешское пиво горькое. Почему?

М.Ш.: Мы народ, который любит жирную пищу, и этот жир надо как-то нейтрализовать, а эта горечь помогает пищеварению. Для нас свинина без пива, все равно, что для вас плов без чая.

По какому принципу пиво называется чешским или немецким?

М.Ш.: Каждая страна, которая выпускает свое пиво, не только Чехия или Германия, но и Голландия, Бельгия и т.д., имеет свою рецептуру, но, самое главное, свои источники воды. Вода — очень важный фактор в пивоварении. Вот раньше в Чехии в каждом городке был свой пивзавод. И скажем, варили все они пиво из одного хмеля, который выращивали в области Жатец, и одного солода из Южной Моравии. Однако, за счет различий в технологии и того, что вода у каждого была своя, пиво у них получалось абсолютно раз-



ное. В общем, если вы нашли подходящую воду, то считайте, у вас уже наполовину есть качественное пиво. Например, Pilsner использует для приготовления своего пива сразу 3 источника воды, смешивая воду в определенных пропорциях. И это целый секрет Pilsner Urquell.

А по какому принципу его называют немецким или чешским, когда варят у нас?

М.Ш.: Дело, опять же, в рецептуре. Пшеничное пиво, например, имеет немецкое происхождение. Светлое — чешское. Красное — ирландское. Черное-пречерное, которое делаю я, варится по Крушовицкой рецептуре. И чехи, что приезжают сюда и заходят попробовать наше пиво, говорят, что мое темное лучше, чем чешский Kozel. А самое главное, пьют его с удовольствием, это, наверное, самая лучшая реклама для меня. Говорить то можно все, что угодно.

А у вас самого есть любимое пиво?

М.Ш.: Stella Artois (Стелла Артуа), но не то, что варится сегодня в разных странах, а оригинальное бельгийское, которое делали монахи. Я его пил очень давно, но до сих пор помню вкус.

В Узбекистане развита культура пива?

М.Ш.: Что именно вас интересует — культура производства, пабов или питья? Если говорить о пиве, производимом в стране, могу без колебаний сказать, что за последние 5 лет его качество значительно возросло. Я, например, с легкостью выпью «Кибрай». Но я его люблю зимой, летом завод не успевает производить необходимые объемы, и пиво «торопят», а ведь оно, как и вино, должно созреть. Зимой же оно «не уходит», и его долго держат в бочках, от этого оно становится вкуснее. Я вам так скажу, чем старше пиво, тем оно лучше. Есть сорта, которые должны простоять 2-3 месяца.

В Ташкенте есть и здоровая конкуренция. Не только я, много людей варят здесь качественное пиво. А конкуренция это хорошо, она не дает повода расслабиться. Ни я, ни кто другой не уснет на лавровых листьях, всегда будет стимул стремиться к лучшему.

А культура питья?

М.Ш.: Я вам так скажу, любителей пива тут много, а знатоков нет. То есть тех, кто по вкусу пива безошибочно определит его марку. Посему узбекского любителя пива еще очень легко обмануть, остается уповать лишь на совесть производителя и тех, кто продает их продукцию конечному потребителю.

Между делом я выяснила очень важный фактор, влияющий на качество напитка в вашей кружке, которую вам нацедили в пабе или ресторане. При разливе живого пива есть одна тонкость, которой неукоснительно придерживаются в Европе, а у нас никак не научатся. Если я предлагаю пиво в моем заведении, у меня есть аппарат, который это пиво разливает, а у него есть трубка, через которую оно подается в кружку. Так вот, я пиво налил, краник закрыл, а пиво в трубке осталось. На Западе бармен, как видит, что

пиво кончается, а он всегда точно знает сколько ушло и сколько осталось, он закрывает аппарат, а остатки в трубке выгоняет водой. Ополаскивает систему слабым раствором лимонной кислоты, и все — она чистая и готовая для новой партии. У нас же эта несчастная последняя кружка остается сегодня, завтра, неделю. А пиво-то живое, в нем есть дрожжи, они прилипают, начинают бродить. Потом тебе привозят свежее вкусное пиво, ты начинаешь его разливать, а в ответ слышишь жалобы, что пиво у тебя кислое и мутное. «Это не только мне, всем пивоварам обидно. Ты стараешься, ходишь, нянчишься с этим пивом, сваришь хорошее, хочешь, чтобы оно в кружку таким и попало. Делаешь все от тебя зависящее: еженедельно мы забираем все свои кеги на промывку, каждый чан, который стоит у нас в цехе, промывается и дезинфицируется после того, как пиво скачали. А после промывки у меня туда заходит человек с фонариком и каждое оставшееся пятнышко ручками оттирает. А в финале вкусом пива все равно никто не насладится», — посетовал Милан Штефаник. Так что, я обращаюсь ко всем барменам: трубки надо мыть, и регулярно следить, чтобы пиво в них не оставалось. Ну, потеряете вы при прогоне 200 гр. утром, 200 гр. вечером. Зато пиво будет сохранять свои качества.

Кстати говоря, о пивных заведениях. У многих сегодня бочки с пивом стоят прямо в зале, это как у них получается?

М.Ш.: Думаю, это просто приманка для клиентов. Варочный отсек я еще могу поставить в зале, хотя тогда пиво придется варить исключительно по ночам. Но бродильный отсек обязательно должен быть в отдельном помещении — мало того, что там определенный температурный режим, так еще и чистота должна быть стерильная. Это ведь святая святых для пивовара.

Почему пиво, в частности, живое стоит сравнительно дорого у нас в стране?

М.Ш.: Себестоимость малого производства, как правило, значительно выше, чем у гигантов индустрии. Чем меньше вы варите, тем дороже выходит пиво. Пивовару-то по сути нет разницы, обслуживает он 20 бочек или 200, и варка проходит одинаково, вне зависимости от того 100 это литров или 1000, в любом случае я потрачу одно и то же время. Маленькие пивзаводы, как мы, делают пиво на любителей, большим пивным гигантам это невыгодно, их продукция рассчитана на массового потребителя. Другие объемы — другая прибыль. Ну и, если сказать честно, ретейлеры — бары и рестораны — пока очень сильно задирают цены, накидывая по 50-70% на каждый литр.

Что значит «пиво на любителя»?

М.Ш.: Это значит, что мы позволяем себе экспериментировать, создавать новые вкусы, пробовать старинные рецепты. Это рискованный процесс. Никогда заранее не известно, что понравится людям. Тут тоннажи не поваришь. А то сваришь чан, а он не пойдет, что я с ним делать буду, сам весь пить что-ли? (смеется)

Пиво полезно?

М.Ш.: Все полезно, если в меру. Ну и полезно, конечно, только живое пиво, потому что в нем остаются все естественные питательные вещества, в нем нет ни грамма химии, все натурпродукт.

Как получают всевозможные вкусы у пива? Медовый, например, или вишневый?

М.Ш.: Ничего сверхъестественного. Путем добавления соответствующих ингредиентов при варке. Скажем, натурального меда или фруктов. Они вывариваются, а их вкус и аромат останется у напитка.

Нужна ли пиву пена?

М.Ш.: Конечно, если у пива нет пены, значит, с ним что-то не так. У нас как-то раз была такая ситуация: пиво разливаем, а пены нет. Что случилось, не поймем. Потом я на кухню заглянул, и увидел, что бокалы моют Fairy. А там-грамм химии, и пена опадает. Попросил сменить моющее средство и лучше полоскать бокалы, и все сразу стало на свои места. Кроме того, говорят, вода и пена — деньги бармена.

Что может считаться хорошей закуской к пиву?

М.Ш.: Закуска к пиву должна быть недорогой и соленой, чтобы хотелось пить пиво.

Милан Штефаник живет в Узбекистане уже 15 лет. В далеком уже 1997 он приехал в нашу страну помогать в запуске завода шампанских вин Sunvine. Приехал, сделал монтаж оборудования, обучил персонал, разлил первое шампанское и уехал домой. А через неделю его вызвали обратно: мол, оборудование не работает. «Приезжаю. Смотрю, дело в следующем: есть фотодатчики, которые отвечают за работу автоматики, женщины убрались, датчики сдвинули, сигнала нет, линия и не работает. Все поправил, уехал», — улыбается Милан. Но через 2 недели его снова вызвали в Узбекистан. Тогда же владелец предприятия предложил ему остаться здесь на год. Так прошел сначала год, затем два, потом пан Штефаник познакомился на работе с девушкой, на которой здесь женился, да так и остался.

Кстати, человек с именем Милан Штефаник появляется на узбекской земле второй раз за 100 лет. Предшественником нашего героя был Милан Растислав Штефаник (Milan Rastislav Štefánik), первый военный министр Чехословакии, словацкий астроном, политик, генерал французской армии. Где-то около 1910 года он посетил Туркестан по заданию французских властей с целью проведения астрономических и метеорологических наблюдений. «Он наблюдал тут за звездами, — говорит пан Штефаник, — и я его понимаю. Я сам живу в Красногорске, т.е. в горах, и летом из дома выйдешь, на небо посмотришь — ощущение, что до звезд рукой дотянуться можно. В Европе у нас они где-то там, далеко и высоко.»

То есть, все начиналось не с пива?

М.Ш.: Да, технологию пивоварения в силу ра-

боты я знал, но больше в те годы занимался вином. В общем, когда я на Sunvine работал — это уже больше 10 лет назад, — в «Койноте» был пивовар-чех. Начали общаться. Ну как чеху с чехом не подружиться. Нас-то тут немного, по факту 3 чеха, кроме посольства. Стали друг к другу в гости ездить и друг у друга учиться. Я люблю изучать новое. Отец всегда мне говорил: сколько у тебя профессий, столько раз ты человек. Потом этот чех уехал, а я остался. Прикипел, как говорится, семьей тут обзавелся. Мне здесь нравится. Такую гостеприимную страну я давно не видел, я вам честно скажу. В Европе мы уже все такие противные, жадные стали, друг друга не любим. Дочка хочет в гости зайти, звонит по телефону, спрашивает можно придти или нельзя. Тут все это еще совсем по-другому.

А казусы тут с Вами приключались?

М.Ш.: До сих пор помню, как меня первый раз повели на утренний плов. Сели за стол человек на 20-30, плов нам принесли. А на столе всевозможные орешки-косточки, ваза с фруктами. Ну, я умный, вазу пододвинул, ножичек из кармана вытащил, ананас нарезал, грушку там, сижу ем. А все уже плов поели, из-за стола не встают, на меня косо поглядывают. Через какое-то время друг, с которым пришли, начал меня под столом пинать. Я ему: ты чего меня пинаешь? Тут он не выдержал и говорит: «А чего ты расселся, да еще и фрукты есть удумал?!». «Так они ж на столе стоят...», — удивился я. В общем, он мне объяснил, что они там для украшения стола стоят, и на плове рассиживаться не принято, тут все вместе зашли, быстро поели, и все вместе ушли. Сейчас смешно, конечно, но тогда было крайне неудобно, помнится. В общем, предупреждайте иностранцев о местных обычаях заранее.

Говорят, мини-пивзавод при La Terrase уникальный. Это что, какой-то рекламный ход?

М.Ш.: Нет, это не бахвальство, простая констатация факта. Другого такого пивзаводика, как у La Terrassa, нет не только у нас, но и за границей. Как правило, словацкая фирма-производитель делает стандарт, а наш делался на заказ. Стандарт не устроил нас по ряду причин, но самое главное, там не «поиграешь», одно делаешь и делаешь. А тут есть место для экспериментов, можно попробовать разные вкусы. Так что, именно такого завода до Ташкента действительно не строили, а теперь он, кажется, становится популярным. Итальянцы после нас увидели, и тоже такой себе заказали у словаков.

Что ожидать к началу пивного сезона от Вас?

М.Ш.: Если все пойдет по плану, то в середине весны мы планируем провести мини-фестивали пива (не только в La Terrasse, а во всех пабах и ресторанах, куда мы поставляем наше пиво), на которых для дегустации будут представлены 10 новых сортов пива: мятное, лимонное, медовое, вишневое, персиковое, пшеничное, светлое, темное, красное, Бременский дракон. Последнее — это пиво, которое, как говорится, сшибает с ног. Очень крепкое (18°), но мягкое на вкус.