

Малотин и Хозман пристигат в Лом по време на разцвета на града, който е бил вторият по големина български търговски център по реката след Русе. Последните десетилетия на XIX век са „златни“ за Лом. Още през 1869 г. там са преброени около 120 магазина, 148 търговски кантори, 175 бакалници, 34 кафенета, 6 хотела, 2 мелници... Корабите идват и отпътуват, натоварени със стока. И с търговци. Сред тези предприемачи са и чешките братя. Които, живеейки в Лом, първо усещат липсата на любимата напитка на тяхната нация - бирата, а след това стигат до извода, че

на този град му липсва пивоварна

Според „История и развитие на пивоварната промишленост в България“ (авт. Величко Петров, Йордан Платиканов и Стамат Минчев), двамата братя вземат на помощ своя роднина Мамер, който е пивовар технолог в Чехия и Австрия. С него са направени и първите варки на пиво в Лом през 1894 г. Тъкмо Мамер изготвя и плана за строителство на фабриката. Изпълнението е поверено в ръцете на ломския майстор строител Русин Петров. Доказателство за неговото умение и за качеството на работата е видно и в наши дни. И до днес стои запазена главната административна сграда на пивоварната, която е в сравнително добро състояние. Преди 20-ина години обаче тя е продадена на частни собственици, което спъва идеята на сегашното ръководство да превърне къщата в музей, в който да бъдат изложени експонати и снимки, свързани с историята на фабриката. Все още стоят непоклатимо и дебелите над метър тухлени стени на старата сграда, в която е извършван ферментационният процес.

Изграждането трае около година и приключва през пролетта на 1895 г. Тогава започва и масовото производство на пиво. Отначало на работа са наети между 15 и 20 души. Те разполагат само с най-необходимите машини, а пивоварният малц се обръща на ръка, след което се суши също ръчно. Същата е картината и при почти всички останали манипулации. Така продължава много, много години наред. По-възрастни служители на завода си спомнят, че дори в края на 70-те години на XX век бутилките са се сваляли на ръка и са се слагали в касите. Или пък че находчивостта на местните пивовари довежда до сглобяването на инсталация, на която е бил препичан малцът за нуждите на популярната в миналото ломска портър бира, характерна със своя висок алкохолен градус.

В първите години на пивоварната бирата се пла-

СВИЛЕН КИРИЛОВСКИ

През 2014-а един от символите на Лом навършва 120 години. Това е пивоварната в града, една от най-старите в България. Съществуваща все на едно и

също място - там, на стотина метра от Дунав, на стария път към Враца.

Местоположението е избрано от двама братя - чешките Малотин и Хозман, които са и основателите на фабриката в далечната 1894 г. Те правят проучва-

ния и се спират точно на този парцел в северозападната част на града - независимо от това, че районът е свлачищен. И решението им се е доказало като правилно с течение на годините. Вече над век...



Фотография от първите години на пивоварната, на която присъстват един от основателите - Хозман (вторият от ляво на дясно) и главният технолог (четвъртият от дясно на ляво).

СНИМКА: АРХИВ НА ЛОМСКО ПИВО

на миналия век се считат като пик в „ерата на Малотин и Хозман“. Работниците се увеличават. Доведеният от Чехия главен технолог пък решава да се установи трайно в Лом и се жени за българка.

Разцветът обаче приключва през 1927 г. Тогава влиза в сила т.нар. бирен акциз, който оказва пагубно влияние върху пивоварната промишленост в България. Винарите, стреснати от настъпващата конкуренция на бирената индустрия, успяват да убедят правителството да насърчи винопроизводството, като вдигне двойно акциза върху бирата и го съчетае с изискване това увеличение да не се последва с поскъпване на пивото. Като резултат по-малките фабрики масово

Братя чехи основават

Гордостта на Лом

Пивоварната е издигната преди 120 години от местния майстор строител Русин Петров



Стара картичка от Лом с изглед към фабриката на Малотин и Хозман

СНИМКА: АРХИВ НА ПИВОВАРНАТА

сира основно в ломските пивници, както и в близките Белградчик и Берковица. Постепенно

за качествата на пивото се разчува и по-надалече,

а пласментът се разширява. Правят се и доставки за чужбина, благодарение на речния транспорт по Дунав.

В началото производството достига до скромните по сегашните стандарти 200 000 литра годишно. През 1906 г. са отчетени 400 000 литра, а през 1911-а реконструкцията и модернизацията дават своя количествен израз в 1 млн. литра. За сравнение - през 80-те години на XX век годишната продукция стига до 30 млн. литра.

Първите две десетилетия

затварят. А специално тази в Лом не спира работа, но се превръща в клон на софийската пивоварна „Македония“ и не произвежда собствени марки. Наследниците

на Малотин и Хозман обаче запазват собствеността върху предприятието до юни 1950 г., когато то е национализирано. Първият му ръководител след това става Стратин Иванов. Годините са

трудни. Няма възможност да се внедри нова техника и се работи с наличната. Така например пивоварната каша се хвърля с лопати, за задвижване на бъркачките се използва парна машина, миенето на бутилките и буретата, както и бутилирането се върши ръчно. Но фабриката си е функционирала...

Малко по-късно тя влиза в системата на Стопанско обединение „Българско пиво“ и

(Продължава на 16-а стр.)

Бутилка, останала от времето на братята Малотин и Хозман. Оттогава досега пивоварната е съхранила и класическата технология за направа на пивото, което я прави уникална.

СНИМКИ: АВТОРЪТ

Няколко
вида бири,
произведени
в Лом през
годините.



Братя чехи основават...



позволяват на фабриката да отвори цехове в Монтана и Перник, където да се извършва бутилиране. В Лом се вкарва нова и нова техника. При доставянето на нова пълначна машина в началото на 80-те години се стига и до забавна случка. Дошлият майстор от ГДР, който трябва да извърши инсталирането, както го е правил вече в няколко пивоварни в България, се научава как машината може да работи и „по български“. Защото в един момент му свършва уплътняващата тefлонова лента, нужна при свързването на тръбите. И той изумен вижда как местните работници вкарват в употреба кълчища, които... вършат същата добра работа.

През 1989-а настъпва критичен момент за пивоварната в Лом. В тогавашното обединение „Българско пиво“ започват да се двоумят дали да преместят фабриката на мястото на захарния завод в града, или направо да я закрият. За щастие на пивоварната (и нещастие на „Българско пиво“) централизираното обединение е раздържавено, плановете са разтурени и биреният завод продължава дейността си безпрепятствено. За да се преименува в „Ломско пиво“ през 1992 г. То после става собственост последователно на приватизационен фонд „Екоинвест“ (Козлодуй), „Агроинвест Инженеринг“ и понастоящем най-крупен акционер е „Би Джи Ай пруджекте“. Но каквото и да се случва, „Алмус“ си остава марката, с която в Лом се гордеят, а регионът предпочита по дълголетна традиция. Не е нужно да се проверява, достатъчно е да се пита първият срещнат местен. Което не пречи на пивото да добие известност и в чужбина. Дори и в САЩ. Да, в САЩ, където е внасяно през един период от 90-те години. По-точно в Лас Вегас. И е прието възторжено от живеещите там българи. До служителите на пивоварната дори достига вестта, че в столицата на хазарта ломското пиво се е изчерпало светкавично. А сънародниците ни разказват на своите американски познати как тази бутилка идва от много далече, от една фабрика край брега на Дунав.

(Продължение от 15-а стр.)
се преименува в „Дунав“ в края на 60-те години

Вследствие се извършва и така очакваната модернизация. Изгражда се ново ферментационно отделение, доставя се полуавтоматична линия за бутилиране. А старите дървени бъчви се заменят с железобетонни, снабдени с охладителни серпентини. Но за качеството на старите бурета достатъчно красноречиво говори фактът, че те дълго време след „пенсионирането“ си са стоели здрави и насмолени. Сякаш готови отново да влязат в услуга на благоугодната кауза по направата на пиво.

Тези години носят спомена и за ръководители на завода, обвити с почти митична слава. Като г-н Русинов, известен сред служителите си като „цар Гиги“, чийто модерен за времето си въртящ се дървен стол още се пази. Или пък дошлият от Благоевград Недялко Младенов, известен като Македонца. Той се за-

държа около година, преди да приеме друг пост. Но през този кратък период извършва неща, за които дотогава само се е мечтаело. Прави се цялостна канализация и асфалтиране на завода, къ-

дето дотогава работници и камioni са газели в калта. Фабриката се разширява и „стъпва“ върху мястото, където дотогава е имало стара мелница и ледник. Поставя се ограда, каквато близо по-

ловин век е липсвала. Създава и помощно стопанство, в което се гледат крави и телета за нуждите на служителите. Един от следващите директори - Дамянов, пък настоява да се произвежда бира, тип портър, за която вече стана дума. Тя много бързо се прочува далече извън пределите на Лом. За нея се носят легенди, че паяната ѝ е толкова гъста, че

върху нея може се задържи монета от 5 стотинки

За нейния плътен и богат вкус пък се използват направо бонбони „Карамел Му“, които се влагат по време на производството. Работници от завода си спомнят, че дълги, дълги години след това идват хора от различни краища, дори от София, за да питат за любимия си портър.

Другото легендарно питие от този период е т.нар. син „Алмус“ (заради цвета на етикета), който е със забележителните 14% екстракт, придаващи му особено плътен вкус. Вече по-късно се прочува и марката „Алмус Лукс“, отличена с три бронзови медала на световното пивоварно изложение в Белгия „Монд селекцион“. Размахът на производството и популярността



Пивоварната фабрика в Лом, както е изглеждала през 70-те години, когато е носела името „Дунав“.

СНИМКА: LOM-BEFOREANDNOW.SITE88.NET