



Переславские мастера

С Анатолием Александровичем Смирновым, мастером Переславского сыродельного завода, мы познакомились в цехе, возле сырной ванны. Анатолий Александрович внимательно следил за тем, как образуется сгусток, временами коротко оборачивался — за его спиной наполнялась молоком другая ванна, посматривал направо — на антресолях возвышались два сыроизготовителя, или СПД-2, как называют их на заводах. Поэтому и разговор получился короткий, отрывистый.

— Про бронзовую медаль, которую мы получили в 1964 году за второе место на всесоюзном смотре-конкурсе сыров, вы уже знаете, — не отрываясь от дела, говорил Анатолий Александрович. — Сейчас снова готовимся к конкурсу... Отбираем для дегустации сыры из наших лучших варок. Повезём «Российский», «Костромской», «Пошехонский». Приглашение уже получили. 20 октября надо быть в Москве. Второе-то место должны занять. — И, оборачиваясь к Евгении Михайловне Барышниковой, главному инженеру завода (её вы и видите на первом снимке вместе с мастером А. А. Смирновым):

— Вроде ничего идёт, а?

— «Пошехонский» варим, — это было сказано уже мне.

...Переславский сыродельный завод сравнительно молод — лишь в прошлом году он отпраздновал своё десятилетие. А сделано за эти десять лет немало. Какими темпами развивается завод, можно судить по двум цифрам. Если в прошлом году было выработано пятьсот тонн сыра, то нынче его будет около восьмисот. О качестве продукции говорит бронзовая медаль. О мастерстве работников — приказ министра пищевой промышленности о присвоении старшему мастеру Анатолию Александровичу Смирнову, мастеру по уходу за сырами Алевтине Степановне Грачёвой и сменному мастеру Василию Павловичу Хапину звания мастера высшего класса. А ведь для этого надо, чтобы 98 процентов сыров были высшего сорта...

«Хозяйство» Лидии Зубковой (её вы видите на третьем снимке) колбы, муфельная печь, микроскоп... Лидия — бактериолог. Она следит за качеством закваски, за чистотой цехов, оборудования. Анализы, анализы, анализы... Молоко — довольно благоприятная среда для развития различных бактерий. И если одни из них необходимы для рождения сыра, то другие наносят ему непоправимый вред. Попала, к примеру, в молоко маслокислая палочка, не заметили её присутствия вовремя, сварили сыр, и начнёт он через месяц вспучиваться. Тут уж никакой мастер не в силах его исправить. Останется одно — переделать его. А это скажется на экономике предприятия не в лучшую сторону. А ведь маслокислая палочка — не единственная вредная для сыра бактерия.

«Поймать» бактерию-врага, не допустить её в сырную ванну — дело чрезвычайно важное. Но ещё важнее вообще не допустить попадания вредоносных бактерий в молоко. Вот и отправляются переславские сыроделы на колхозные и совхозные фермы, беседуют с доярками, зоотехниками, пастухами, рассказывают им о сыроделии, о требованиях, которые оно предъявляет к молоку.

Не перечислишь всего, за чем должны уследить мастера и работники лабораторий сыродельных заводов.

...Переславцы усовершенствовали технологию двух видов сыров: «Российского» и «Костромского». При производстве «Российского» подняли температуру второго подогревания, и вкус сыра улучшился, а «Костромской» стали солить не в зерне, а уже готовый, и улучшился рисунок, что тоже немаловажно. В прошлом году освоили производство бескоркового сыра.

Растёт техническая оснащённость предприятия. Нынче, к примеру, пущена новая пастеризационная установка, ждёт монтажа ещё одна новинка — сушильная машина...

Длинными, ровными рядами выстроились стеллажи. На них головки сыра разнообразной формы. Подвалы, в которых созревают сыры, — «владения» мастера высшего класса Алевтины Степановны Грачёвой. Не в день и не в два созреет сыр, а пока идёт этот процесс, продукт требует постоянного внимания к себе. Наконец настаёт период, когда его можно покрыть тонкой парафиновой корочкой. За выполнением этой операции наш объектив и застал работниц подвала Татьяну Андреевну Петрову (на втором снимке слева) и Клавдию Савватееву. Татьяна Андреевна уже опытная работница. Через её руки прошла не одна тонна сыров. Клавдия же на заводе недавно, пришла сюда после окончания десятого класса. Она и её подруги, вчерашние школьницы, — неплохое пополнение для заводского коллектива.

...Вечером, после рабочего дня, мы уже не спеша разговаривали с Анатолием Александровичем. Речь шла о предстоящем конкурсе, о заботах сыроделов...

— Максимум сыр может получить сто баллов. Правда, такое почти не случается, — рассказывал Анатолий Александрович. — 45 из них за вкус и запах. Это же главное. Верно? Потому мастер должен сильно чувствовать вкус и запах сыра. Вот говорят, будто у нас, мастеров, есть какие-то свои секреты. Это старики секретами обладали и держали их в тайне. Мы же всё время обмениваемся опытом, ничего не таим. Дело тут не в секретах, а в умении приспособиться к молоку, на основе общей технологии выработать свой технологический почерк. А даётся это лишь тогда, когда, как говорится, чувствуешь сыр душой. Конечно, и без ошибок не обходится. Но стараешься на них учиться, извлекать для себя уроки.

Десять лет работает на Переславском заводе Анатолий Александрович. Пришёл сюда, имея диплом с отличием об окончании Угличской школы мастеров сыроделия. Был сменным мастером, стал старшим. Нынешний год станет особенно памятным для Анатолия Александровича — он награждён орденом «Знак Почёта».

— У сыродела, — говорит Анатолий Александрович, — должна быть созидательная мысль, ему всё время надо думать, вот потому и работать интересно.

...Через несколько дней продукция Переславского завода предстанет перед строгой и авторитетной конкурсной комиссией. Сегодня, в День работников пищевой промышленности, хочется пожелать сыроделам этого завода завоевать в нынешнем соревновании высшую награду.

Б. Федотов.

Фото Ю. Барышева.