



ПРЕДЫСТОРИЯ

По мнению археологов, пиво было весьма популярно уже в Вавилоне, то есть 6000-8000 лет назад. Вавилоняне растирали зерна ячменя и спельты (*вид злака, от которого произошла пшеница*) между камнями, заливали их водой, добавляли душистые травы, сбрызгивали это сусло, и через несколько дней получался вкусный освежающий напиток, который был отдаленно похож на то, что сейчас мы называем пивом. Пили его через соломинку или тростниковую трубочку.

Пивоварение поддерживали крупные землевладельцы, которые снабжали пивоварни зерном, заготавливали бочки и поставляли прочее необходимое сырье. А в месопотамском городе-государстве Ур пиво производили профессионально, на продажу. Уже в те времена использовался не только ячменный солод, но и его смесь с пшеничным солодом либо с зерном пшеницы (аналогичной современному сорту "эммер" или "двузернянка"). Пиво употребляли в таком количестве, что почти половину всего урожая зерна перерабатывали в солод. Хмель тогда не применялся.



Слово "пиво", написанное
клинописью
(Месопотамия)

Скорее всего, он был еще неизвестен, или, возможно, по какой-то причине его не хотели использовать в пивоварении. Поэтому можно предположить, что "хлебный сок" вавилонян и шумеров имел сладковатый вкус без привычной нам хмелевой горечи.

Первыми пивоварами были, видимо, женщины, домохозяйки. Они варили пиво из спельты. Правда, женщинам не удалось сохранить свою монополию, ибо довольно скоро выяснилось, что пиво является очень выгодным товаром. А поскольку торговля была в те времена делом сугубо мужским, пивоварение вскоре прочно и надолго перешло в их руки.

Благодаря археологическим исследованиям в юго-западной Персии, проводившимся французами в начале XX века, стало известно, как обращались с пивом около 3500 лет назад. При раскопках города Сузы были обнаружены большие шарообразные глиняные сосуды, которые закапывались под полом домов. Эти огромные пивные кувшины накрывались сверху керамической плитой с отверстием посередине. Через отверстие пиво либо вычерпывали, либо вставляли туда специальную трубку и пили непосредственно через нее. Предполагается, что пить пиво через трубочку приходилось из-за обильного осадка на дне сосудов. Археологам удалось даже выяснить, что в зажиточных домах такие емкости для пива устанавливались под полом помещений, предназначенных для мужских собраний.



Вот так вавилоняне
пили пиво

Вавилонский царь Хаммурапи, подчинивший себе Месопотамию и Ассирию, среди прочего установил правила, связанные с производством и употреблением пива. В 1902 году под Сузами (*территория современного Ирака*) была найдена двухметровая колонна из черно-зеленого диорита с многочисленными клинописными параграфами законов. Знаменитая находка хранится в Лувре.

Этот древнейший свод законов, получивший название кодекса Хаммурапи, составлен примерно за 1700 лет до Рождества Христова. Он содержит два параграфа, посвященные производству и продаже пива, один из которых устанавливал предельные цены на пиво (*в перерасчете на зерно*) и был направлен против злоупотреблений торговцев: "Если трактирщица поднимет цену за пиво слишком высоко по сравнению с



ценой зерна и это будет доказано, тогда следует бросить ее в воду". (С тех пор и повелось: губит людей не пиво, губит людей вода.)

Впрочем, завышать цены иногда было и не нужно, ведь всевозможные способы фальсификации пива появились ненамного позже его самого. Хаммурапи позаботился и о фальсификаторах: их полагалось до смерти упивать собственным же варевом. А за политические дискуссии среди посетителей кабаков хозяева последних могли поплатиться жизнью. Помимо сведений об этих устрашающих мерах кодекс Хаммурапи также сообщает, что в те времена почти все лекарства либо растворяли в пиве, либо запивали пивом.

ЭПОХА ФАРАОНОВ

Достоверные свидетельства развитого пивоварения обнаружены археологами и в Древнем Египте. Первоначально египтяне покупали пиво в Вавилоне, и постепенно оно завоевало их симпатии. Разумеется, проделав долгий путь по жаре на верблюдах, пиво теряло большую часть своих достоинств.



Древнеегипетский пивовар за работой

Жителям долины Нила не оставалось ничего другого, как самим освоить его производство. Египтяне во времена фараонов в совершенстве владели искусством приготовления ячменного солода, а также умели варить пиво из других злаков, но делали это иначе, чем в Вавилоне.

Изобретение пшеничного пива они приписывали богу Озирису. Древнеегипетское пиво, которое называлось "хек", было сладким и крепким. Египтяне приправляли его ядовитой мандрагорой, которой приписывались чудодейственные свойства. Кроме того, в разные сорта пива добавляли шафран, анис и другие пряности.

Древнейшие из рецептов египетского пива относятся к 3500 году до н.э. Особое целебное действие египтяне приписывали пивной гуще. Ее использовали для различных припарок, а также принимали внутрь. И вообще, египтяне считали, что удовольствие, в том числе и от пива, удлинит жизнь.

Примерно в 1250 году до н.э. фараон Рамзес II попытался ограничить потребление пива и сам выступил в роли примера для подражания, хотя высшие слои египетского общества и без того традиционно предпочитали вино.

Торговлю пивом запрещали и даже закрывали лавки, в которых продавался хек. В дальнейшем эту деятельность продолжили арабы, захватившие Египет в 8 столетии н.э. Последователи Магомета принялись решительно искоренять всякое ремесло, связанное с изготовлением алкогольных напитков, и почти добились своего. Но древнеегипетская антиалкогольная кампания не возымела особого успеха. Народ продолжал пить пиво. А пивовары были в Египте настолько уважаемы, что фигурки, изображавшие представителей этой профессии, помещали в захоронения.

Таким образом, пиво в Древнем Египте было весьма популярно. И удивительно, что на протяжении тысячелетий ни один из фараонов не догадался обложить его налогами. До этого додумалась только знаменитая Клеопатра, последняя представительница династии Птолемеев, правившая в Египте в 69-30 годах до н.э. Она хотела возобновить строительство пирамид, а для этого нужны были деньги. Разумеется, официальной



версией была забота о народной трезвости. Так был введен самый первый налог на напитки.

НАСТУПЛЕНИЕ НА ЕВРОПУ

Из Египта пиво пришло в Эфиопию (здесь оно называлось "фокка" и "мазар"), в Персию, на Кавказ. В царстве Урарту (*территория нынешней Армении*) в IX-VII веках до н.э. варили крепкое пиво, которое, по свидетельству древнегреческого историка Ксенофонта (430-355 до н.э.), пили через тростниковые трубочки.

Из индоевропейских народов ранее других пиво узнали фригийцы и фракийцы. Они, а также скифы варили его из ячменя, дробленого риса, овса и проса. В Иберии (современная Испания) пиво называлось *segea (cerveza)*. В Галлии уже в I веке н.э. делали напиток "корма", который, как и кельтское пиво, сохранился в северной Франции, Бельгии и Англии вплоть до конца XIX века. Древнеримский врач греческого происхождения Педаний Диоскорид упоминал в I веке н.э. об употреблении ирландцами *signti* - сбраживаемого напитка из ячменного солода с травяными добавками. Заменой хмелю служили цветки вереска, молодые побеги ракитника, полынь, ягоды лавра и плюща. Подобные добавки применялись наряду с хмелем и позже.

Как известно, древние греки и римляне пили преимущественно вино и о пиве знали не много. Более того, пиво они считали напитком варваров. Грекам еще в эпоху Аристотеля было известно об употреблении пива народами северной и центральной Европы.

Тем не менее, скорее всего, именно через греков и римлян о пиве стало известно в центральной Европе. Пивоварением в Европе занимались в те времена германцы, о чем сообщил первый "иностранец" Римской империи Публий Корнелий Тацит (ок. 58 г. – 117 г.), автор знаменитого трактата "О германцах". Тацит говорил о пиве как о жутком, зловещем напитке.

Он даже пришел к выводу, что с досаждавшими римлянам германцами можно покончить не только копьем и мечом, но и поставками *cervisia* - пива.

Предполагается, что варить пиво германцы научились у финикийцев. Под Кульмбахом в Баварии были найдены глиняные кувшины, которые могли использоваться пивоварами еще за 3000 лет до н.э. В дальнейшем технология приготовления пива постепенно распространилась в Англии и Скандинавии, а затем, благодаря экспансии европейской культуры, и по всему миру. По этой причине родиной пива принято считать Германию.

Да и своим названием европейское пиво обязано древним германцам. В старонемецком языке для обозначения этого напитка существовало слово «*Peor*» (или «*Bior*»), в котором нетрудно узнать сегодняшнее немецкое «*Bier*» или английское «*beer*». Видимо, происходит оно от латинского слова «*biber*» - напиток. (*По-английски «beverage» - напиток, а «bibber» - пьяница.*) Кроме того, до нас дошло и другое старогерманское название пива – «*Alu*», «*Alo*» или «*Ealo*»; у скандинавов это «*Cl*», а на Руси в древности варили напиток "оль". Наконец, всем известен английский «эль» (*ale*).



Но надо иметь в виду, что пиво древних германцев было совершенно иным, нежели светлое и освежающее пльзенское наших дней. На вкус оно должно было быть сладковатым и довольно противным. Пиво сбразивалось при нормальной температуре воздуха, брожение часто было самопроизвольным, и результат зависел от случая. Впрочем, дрожжи использовали и тогда, хотя и не очень умело.

Для приготовления пивного сусла брали все, что казалось сколько-нибудь подходящим: от меда до любого зерна, а потом в дело шли приправы и добавки - можжевельник, мирт, тмин, анис, лавровый лист, древесная кора, листья ясеня, различные травы, ягоды, корни и даже бычья желчь. Такое пиво с различными приправами называлось Grut-Bier и производилось в Германии вплоть до XV века. Горечь пиву того времени сообщал не хмель, а род вереска с нижнегерманским названием "грут" (*Grut*). Позже грутом стали называть смесь трав и пряностей, добавляемых в пиво.



Гамбринус

Отсюда происходит именование налога, который с крестьян и торговцев взимали средневековые князья и их вассалы, - "право грута" (*Grutrecht*), приносившего городам немалые доходы.

Тот же Тацит упомянул среди варварских племен севера неких гамбривов (*gambriuii*), чем дал повод для многолетних дебатов о происхождении имени "Гамбринус". Гамбринус - это легендарный король Фландрии и Брабанта, считавшийся покровителем пивоваров, так как именно он, по преданию, изобрел пиво.

ХМЕЛЕВАЯ РЕВОЛЮЦИЯ

Хотя в том или ином виде пиво существовало во многих странах с незапамятных времен, именно хмель произвел в пивоварении подлинную революцию. Хмелеводство началось в Европе в эпоху великого переселения народов. Кстати, хмель был известен еще в Древней Руси, откуда, вполне возможно, и попал в центральную Европу.



Средневековый
пивовар
снимает пробу

Первое упоминание о хмеле относится к VIII веку, однако важнейшим компонентом пива он стал только в XII веке. Впервые добавлять хмель в пиво попробовали при Карле Великом, приблизительно в 800 году. В Германии хмель ценился настолько высоко, что им даже уплачивали государственные пошлины. Постепенно он превратился в европейскую валюту, на первых порах, впрочем, не вполне конвертируемую, так как в Англии до XV века хмель был запрещен к употреблению.

Надо отметить, что средневековое пиво далеко не всегда было безвредным для здоровья. Входящие в его состав галлюциногенные алкалоиды могли вызывать видения, и это служило поводом для множества суеверий. Вплоть до конца XVI века в Европе практиковалось сожжение "пивных ведьм", которых обвиняли в порче пива, хотя, конечно, дело было в несовершенстве технологии.

Видимо, именно в монастырях возникла и реализовалась идея добавлять в пиво хмель. Монахи вели изыскания более систематично, чем ремесленники-пивовары, а кроме того, они были грамотны и записывали результаты своих опытов, сохраняя их для следующих поколений. Монастырское пиво становилось все лучше и лучше, в том числе благодаря хмелю. Охраняемых границ в ту пору в центральной Европе не было, и секреты пивоварения со странствующими монахами перемещались из монастыря в монастырь. В конце концов монастыри официально получили право заниматься производством и



торговлей пивом, превратившись в настоящие форпосты пивоварения, а некоторые сохранили этот статус до наших дней.

ФОРМИРОВАНИЕ ПИВНОЙ КУЛЬТУРЫ

В средние века стали появляться и муниципальные пивоварни, а пивовары объединились в гильдии. На территории нынешней Чехии, в Пльзене и Ческе-Будеёвице (Будвайсе), коммерческое пивоварение началось не позже XIII века. В начале XV века пивоварня в Ческе-Будеёвице снабжала пивом королевский двор Богемии. Тогда-то у местного пива и появился девиз "Пиво королей". Примерно в то же время образовали свои гильдии пивовары Германии. В Англии эль стал главным национальным напитком к концу XIV века.

К XIII веку в северной Германии варили уже довольно неплохое пиво и притом гарантированно безвредное для здоровья. В ганзейских городах наблюдался настоящий бум пивоварения, а пик этого бума - в Бремене. К концу XV века в Гамбурге действовало 600 пивоварен! При ратушах Гамбурга и Любека существовали пивные и винные погреба. Пиво было основной статьей экспорта и поставлялось во многие страны Европы и даже Средиземноморья. Немецкое пиво пили и в русских городах - Новгороде и Пскове.

В обратном направлении ганзейцы везли русский мед (*пивной напиток*), а позже стали импортировать хмель.



Легендарный
выпивоха
Тоби Филлпот

Огромную роль в становлении немецкой пивной культуры сыграл принятый в 1516 году баварский закон о строгом соблюдении рецептуры пива. Этот закон, названный "*Заповедью чистоты*" (Reinheitsgebot), непреложно устанавливал, что пиво можно варить только из ячменя (позже - *ячменного солода*), хмеля и чистой воды. Поскольку дрожжи в то время еще не были известны, процесс брожения оставляли на волю случая.

Закон отличался суровостью: тех, кто разбавлял и подделывал пиво, строго штрафовали, а самых отпетых - и вовсе топили в собственном пиве. Reinheitsgebot действует в Германии по сей день, являясь старейшим законодательным актом в мире, регламентирующим производство продуктов питания и защищающим права потребителя.

Еще одной важной вехой в истории пивоварения было открытие в XIX веке Луи Пастером дрожжевых грибков - одноклеточных организмов, ответственных за брожение. А в 1881 году датчанин Эмиль Кристиан Хансен впервые получил чистую культуру пивных дрожжей, что открыло перед пивоварами поистине необозримые горизонты. Это было не так уж и давно, но с тех пор пльзенское пиво успело покорить весь мир.

По материалам книги
"*Пиво. Путеводитель*" Александра Петровича
Издательство ВВРГ