

*Маргарита Акулич*

# *Пиво в Африке*



Маргарита Акулич

**Пиво в Африке**

«Издательские решения»

**Акулич М.**

Пиво в Африке / М. Акулич — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-961479-7

Чрезмерное потребление пива опасно для вашего здоровья. Но совершенно не опасно для вас интересоваться пивом разных стран и континентов. Взять, например, пиво в Африке. Кто-то может сказать: «Подумаешь, пиво — оно и в Африке пиво». И 1000 раз ошибетесь. Ведь Африка — это совершенно другой мир, и пиво в нем особенное. Прочтете предлагаемую книгу — и убедитесь сами.

ISBN 978-5-44-961479-7

© Акулич М.  
© Издательские решения

## Содержание

Предисловие	6
I О пивной культуре Африки. Производство пива для Африки	7
1.1 Африка – другой мир. Принятие поселенцами африканских методов пивоварения, а африканцами – не африканских	7
1.2 Обобщения, касающиеся африканского пива. Пивная традиция этнической группы зулу	11
1.3 Предстоящий рост африканского пивного рынка. Гиннесс (Guinness)	13
Конец ознакомительного фрагмента.	14

# **Пиво в Африке**

**Маргарита Акулич**

© Маргарита Акулич, 2019

ISBN 978-5-4496-1479-7

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

## **Предисловие**

Чрезмерное потребление пива опасно для вашего здоровья. Но совершенно не опасно для вас интересоваться пивом разных стран и континентов. Взять, например, пиво в Африке. Кто-то может сказать: «Подумаешь, пиво – оно и в Африке пиво». И 1000 раз ошибетесь. Ведь Африка – это совершенно другой мир, и пиво в нем особенное. Прочтете предлагаемую книгу – и убедитесь сами. А я убедилась, побывав однажды в Африке (в ЮАР).

Книга имеет образовательный, культурный и информационный характер.

## **I О пивной культуре Африки. Производство пива для Африки**

### **1.1 Африка – другой мир. Принятие поселенцами африканских методов пивоварения, а африканцами – не африканских**

*Африка – другой мир*



Вино, пальмовое масло, какао и кофе из Африки являются одними из сельскохозяйственных продуктов, потребляемыми американцами. Но, к сожалению, американский любитель пива и ремесленник лишен древнего, разнообразного и великолепно инновационного источника мудрости и знаний, веками наполнявших африканскую пивную культуру.

Согласно западной парадигме, основные «строительные блоки» пива универсальны: вода, хмель, солодовый ячмень, дрожжи. Но Африка – это другой мир. Пиво в Африке изготавливают из сорго и кукурузы, приправляют корнем маниоки, гибискусом и бананами.

Два притока знаний и традиций вливаются сегодня в краны, из которых течет африканское пиво. Один из них является племенным. Древние египтяне варили пиво, как и племена на всем африканском континенте задолго до того, как европейские поселенцы прибыли в Африку в 15 –<sup>М</sup> и 16 –<sup>М</sup> веках.

*Принятие поселенцами африканских методов пивоварения, а африканцами – не африканских*



Зулу. Молодежь

Наряду с колониализмом и политическими потрясениями поселенцы, особенно голландцы и англичане, предоставили африканцам свои методы и рецепты пивоварения, некоторые из них были на континенте приняты. Поселенцы не принимали местные методы до тех пор, пока не прошли столетия, когда появились крупные пивовары, такие как Гиннесс, и соединили европейские и африканские рецепты и технологии пива.

В то время, как племенные традиции значительно различаются от страны к стране по всей Африке, продолжающиеся гуманитарные кризисы и политические потрясения заставляют по-настоящему исследовать их с точки зрения материально-технического обеспечения, не говоря уже об этическом аспекте.



Фото: Super Cool Beer Tours <https://pivo.by/articles/reviews/african-beer-culture?fbclid=IwAR2n6PfvcmDhSaHwpCAIZrg>

В статье «В поисках крафта. Часть 2» написано следующее [5]:

«... пивные гиганты, пришедшие на континент, заменяют привычные ингредиенты на традиционные для жителей Африки. Например, пивовары Guinness в производстве ирландского стаута вместо ячменя используют маис или сорго, а пиво имеет крепость 7,5% (против обычных 4—5%). В сорт Guinness Africa Special добавляют местные травы и специи – орехи кола, чили и лемонграсс. К африканским традициям обращаются и другие гиганты: так Heineken варит здесь Primus и Vralima. Это те сорта, которые найти биргикам не составит в Африке никакого труда.

Крафтовое пивоварение здесь развивается так же активно, как и по всему миру. Однако мелкие производители чаще всего предпочитают обращаться к европейским и американским традициям и закупают пшеницу в Европе. Такой вот парадокс: пивные гиганты находят вдохновение в традициях африканцев, а те, в свою очередь, ищут идеи на других континентах».



Источник: <https://craftdepot.ru/barometr/v-poiskah-krafta-chast-2/>

## 1.2 Обобщения, касающиеся африканского пива. Пивная традиция этнической группы зулу

### *Обобщения, касающиеся африканского пива*

Излишне говорить, что каждая страна в Африке отличается, каждая из них имеет свои особенности. Но можно сделать некоторые обобщения для всего континента, когда речь идет о пиве. В Африке часто пивоварами являются женщины, в то время как мужчины обычно являются потребителями напитка. Сорго, тип травы, использовался для приготовления пива в Африке еще в незапамятные времена. Местное растение может выдерживать высокие температуры и экстремальную засуху, и на протяжении веков штаммы сорго отбирались по причине их благоприятных качеств, связанных с пивоварением (они – с высокой долей танина и мягким эндоспермом).

### *Пивная традиция этнической группы зулу*



Представители этнической группы зулу

Одна из самых известных, увлекательных и влиятельных пивных традиций в Африке – родом из этнической группы зулу. Будучи самой многочисленной этнической группой в Южной Африке (ЮАР), насчитывающей более 10 миллионов человек, жители Зулу до недавнего времени вели аграрную жизнь. Это была жизнь, сосредоточенная на земледелии и животноводстве. В то время как колониализм и серия стихийных бедствий уничтожили их традиционный образ жизни, большая часть их неотъемлемых культурных традиций остается важной частью их жизни и в наши дни.

Питье пива в домах зулу даже в 21-<sup>м</sup> веке, очень ритуально, пиво предлагается предкам и гостям. Кроме того, пиво потребляется в потрясающих (и теперь очень привлекательных для коллекционеров) керамических пивных горшках, которые делают женщины из этнической группы зулу.



Фото: The Zulu Kingdom. Источник: <https://pivo.by/articles/reviews/african-beer-culture?fbclid=IwAR2n6PfvcmDhSaH>

Существует четыре типа сосудов: *imbiza* (имбиза), *uphiso* (уфисо), *ukhamba* (ухамба) и *umancishana* (уманкишана). Каждый из них по-своему используется в процессе производства, хранения и презентации пива. Данные сосуды получаются благодаря кропотливой ручной работе, они богато украшены, и резко варьируются по внешнему виду от региона к региону.

Процесс изготовления пивной кружки (*ухамба*) особенно тяжел, начиная с «прогулки» до двух разных рек, осуществляемой, чтобы добыть с берегов глину. Затем глину сушат, измельчают с помощью шлифовального камня, просеивают и восстанавливают водой, после формируют путем создания глиняных витков и сглаживания камнем. Горшки обжигаются дважды, чтобы достичь их фирменного черного блеска.

## 1.3 Предстоящий рост африканского пивного рынка. Гиннесс (Guinness)

### *Предстоящий рост африканского пивного рынка*



Помимо того, что пиво является важной частью церемониальной жизни, оно входит в повседневную жизнь африканцев, поэтому, естественно, что его создается много. Согласно прогнозу компании Canadean ожидается, что рынок пива в Африке в ближайшие годы будет расти быстрее, чем в любом другом регионе мира. Урбанизация, стремительный рост населения и рост ВВП (валового внутреннего продукта) способствуют данному повышению.

Согласно данным ООН Нигерия к 2050 году станет 3-й по величине группой населения, а к 2050 году на континенте будет самый большой демографический процент трудоспособного (и способного пить пиво) населения. Ожидается, что рост потребления пива продолжится на уровне 5 процентов по сравнению с прошлым годом, с 2015 по 2020 год, опережая Азию, Ближний Восток и Северную Африку (все они привязаны к 3 процентам), и значительно опережая крикетные старые рынки, такие как Западная Европа и Северная Америка (привязанные к 1 проценту или даже меньше).

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.