

Маргарита Акулич

Пиво в Африке



Маргарита Акулич

Пиво в Африке

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=40220719

ISBN 9785449614797

Аннотация

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.

Содержание

Предисловие	5
I О пивной культуре Африки. Производство пива для Африки	6
1.1 Африка – другой мир. Принятие поселенцами африканских методов пивоварения, а африканцами – не африканских	6
1.2 Обобщения, касающиеся африканского пива. Пивная традиция этнической группы зулу	12
1.3 Предстоящий рост африканского пивного рынка. Гиннесс (Guinness)	17
Конец ознакомительного фрагмента.	19

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 манио-

ки, гибискусом и бананами.

Два притока знаний и традиций вливаются сегодня в край, 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 –^М и 16 –^М 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> Источник:

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 групп-

пы 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-^м 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. Со-

гласно 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.