



РОССИЙСКИЙ КРАФТ



ВЕЛИКАЯ КРАФТОВАЯ РЕВОЛЮЦИЯ

- российские и мировые тенденции
- ведущие пивоварни
- фестивали
- эксклюзивные интервью с известными российскими пивоварами
- уникальные рецепты крафтового пива

Роман Игоревич Егоров

Российский крафт. Великая крафтовая революция

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=42676893
Российский крафт : [великая крафтовая революция]:
ISBN 978-5-04-092905-4*

Аннотация

Сегодня становится ясно, что крафт по своей сути является уникальным натуральным продуктом. Крафт представляет собой не только напиток (пиво), а определенный образ и стиль жизни. В книге затрагиваются насущные вопросы, касающиеся пива в целом: экономика, культура, фольклор. Особый акцент автор сделал на развивающейся крафтовой пивной культуре в России. Известные российские пивовары не только дали эксклюзивные интервью, но и поделились секретными рецептами своих лучших сортов. Книга будет интересна не только любителям крафтового пива, но и людям, следящим за модными течениями в общественной и культурной жизни в целом

Содержание

Вступление	5
1	9
2	15
3	20
4	25
5	27
6	35
7	40
8	48
9	51
Конец ознакомительного фрагмента.	53

Роман Игоревич Егоров

Российский крафт:

[великая крафтовая революция]

*«Приятно видеть маленькую пыхтящую
русалку,*

Приползшую из леса,

Прилежно стирающей

Тестом белого хлеба

Закон Всемирного Тяготения».

– *Велимир Хлебников «Стихотворения».*

«Что же за сфинкс из цемента и алюминия

Напал на них, вскрыл их черепа и сожрал

Их мозги и воображение?»

– *Аллен Гинзберг «Вопль».*

«Плевать я хотел на вялые шедевры!»

– *Сальвадор Дали «Дневник гения».*

© Роман Егоров (Порфирий Ра), текст, фото, 2019

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2019

Вступление

Моя книга посвящена крафтовому пиву. Когда оформилась идея произведения и началась работа над ним, стало понятно, что ничто не может возникнуть из ниоткуда! Для возникновения любой идеи нужны предпосылки, а для ее развития – некая теоретическая и материальная база. Откуда взялся сам термин «крафтовое пиво», где корнем является слово «крафт»? Почему он обрел и обретает с каждым днем все больше сторонников в России и других странах мира? Исследовать тему весьма познавательно и интересно, но однажды я спросил себя: а почему мы должны остановиться только на крафтовом пиве, почему бы немного не выйти за его рамки?

Действительно, если брать за основу известные сегодня толкования смысла термина «крафт», то они звучат, как «сделанный ручным трудом», «ремесленный», «авторский», «уникальный», «созданный в единичном экземпляре», «не массовый» и «не дешевый» продукт. Если вдуматься в их смысл, то становится понятным, что «крафтовый» феномен выходит далеко за рамки пивной культуры (еды и напитков).

Применимо к такой точке зрения мое произведение посвящается исследованию крафтового пива, но и не только ему одному! Картина, разворачивающаяся перед нами, достойна кисти художника.

Приглашаю вас к диалогу, так как одна из проблем сегодняшнего дня состоит в налаживании коммуникации между сторонами. Чтобы вместо выяснения отношений присутствовало желание понять общую цель, которая состоит в вышеозначенном исследовании.

Посему не будем забегать вперед и пойдем поэтапно! Как советовал легендарный пивовар Чарльз Папазян в своей знаменитой книге «Большая книга пивовара»: «Расслабьтесь, не волнуйтесь, выпейте домашнего пива!» Последуем совету талантливого и оригинального человека – сделаем глоток любимого крафтового или домашнего напитка. Добавлю, что при исследовании термин «крафт» будет употребляться мной для краткости в дальнейшем.





Крафт – «перекресток культур»

По моему мнению, крафт стал своеобразным «перекрестком культур» («Cross Culture»). Сам термин был впервые употреблен автором в арт-буклете (вестнике искусств) «На-АРТ-О!Острие» в 2008 году. Он характеризует эпоху XXI века, как «эпоху гибридных культур», где термины «гибридность», в некотором смысле «миксинг», «модификации», «кастомайзинг» и присущие им идеи, определяют «лицо» грядущего столетия и, возможно, более далеко идущего временного периода.

Такое умозаключение не будет выглядеть слишком дерзким (хотя почему бы и нет!) так как, с одной стороны, крафт внезапно «выпрыгнул», словно забавный чертик из коробочки, но, с другой стороны, он не появился сам собой из пустоты! Попробуем разобраться.

Смотрите, крафт впитал в себя идеи и образы различных культур и субкультур. Как-то: не только обширную пивоваренную тему, связанную с культурой потребления напитков и отработанных технологий производства, но и «гастроэнтузиазм» (различные направления «стритфуда» – уличной еды), авторскую кухню, исследования сочетаемости тех или иных блюд с крафтовым пивом (сидром, медовухой).

А также: аэрографию, кастомайзинг, граффити, татуировки, прически, стрижки бород и усов (барберинг), оригинальные направления музыки (инди, электро, ска, панк и пр.). Сюда же входят дизайн помещений, бокалов, посуды, одежды. Современные экономические теории (в том числе «блок-чейн», под которым подразумевается прямой контакт производителя с потребителем, «экономика впечатлений» и пр.). Философия постмодернизма, идеи субкультур битников, стилиг, хипстеров, DIY-панков (об этом подробнее поговорим в соответствующих главах в дальнейшем) и так далее.



То есть к 2019 году получился тот самый синтез (его иногда называют «крафтовой революцией»), когда из многих до этого существовавших разрозненно, но не противоречащих

друг другу компонентов сложилось что-то оригинальное. Не то чтобы новое, но вобравшее в себя лучшие наработки различных искусств, культур, субкультур и идей.

Сегодня становится ясным, что крафт по своей сути является уникальным натуральным продуктом! Крафт представляет собой не только напиток, а определенный образ и стиль жизни! Не будет голословным утверждение, что пиво (а крафт – безусловно, пиво) пьют все!

Люди отдают предпочтение разным сортам. О вкусах не спорят, хотя именно о достоинствах того или иного сорта крафтового пива (сидра, медовухи, кваса) поговорить (да и продегустировать их в разумных количествах) иногда весьма интересно.

Крафт (в его современном понимании) пришел в Россию немного позже, чем в Северную Америку, Англию, Скандинавию и Чехию. Но практически одновременно как и в другие страны. Например, в Китай, Индию, Мексику, Бразилию, Аргентину, ЮАР, Австралию, Японию, Южную Корею, Вьетнам, страны Центральной и Южной Европы (Болгарию, Румынию, Венгрию, Словению, Хорватию) и некоторые государства Африки.



В моей книге намеренно сделан акцент на постепенно прививающейся крафтовой пивной субкультуре именно в России! Так как я считаю, что литераторы, родившиеся и долго живущие в той или иной стране, лучше знают и ориентируются в том, как обстоят дела в их крафтовых «королевствах» и не лезут в чужие дела со своими советами и ценными мыслями. Хотя взгляд со стороны бывает иногда необходим для полноты картинки).

В нашем случае крафт интересен именно тем, что благодаря неповторимым взаимодействиям (их еще именуют творческими «коллаборациями» или «коллабами») людей из

разных стран (в первую очередь пивоваров, так как книга о пиве) но и рестораторов, художников, дизайнеров, тату-мастеров, философов, музыкантов и других, мы подчас имеем на выходе уникальные по качеству продукты!

Книг о пиве (в том числе о крафтовом) за рубежом сегодня вышло немало. Несколько книг о крафтовом пивоварении с примерами рецептов или историй развивающихся российских брендов вышли и в России. Некоторые попытки подобной систематизации (когда закладывались начала крафтового пивоварения в России) были в свое время предприняты в книге автора под названием «Дао пива» (вышедшей в начале нулевых годов). Съёмки для этой книги продолжались в разных местах Москвы более года! Там на примерах Большого московского пивного фестиваля в Лужниках, историй мини-пивоварен и частных пивзаводов (и уникальных фотографий) были показаны тенденции российского пивоварения, в котором очевидно присутствовали элементы протокрафта.

С тех пор прошло немало времени (более 15 лет!). Многое изменилось! В частности, постепенно, с большим трудом в России начали появляться первые ростки «крафтовой пивной революции». Оригинальной субкультуры, обогатившей, а для кого-то сегодня ставшей настоящим пивным откровением в обширной и продолжающейся богатой истории пива и его многочисленных сортов. В общем, сегодня – Книга, завтра – История, которую мы пишем вместе с Вами!

Вспомним, уважаемые читатели, стихи незабвенного Роберта Бернса и его «Джона – Ячменное Зерно»:

«Бушует кровь в его котле,
Под обручем бурлит;
Вскипает в кружках на столе
И души веселит».

Приступим!

2

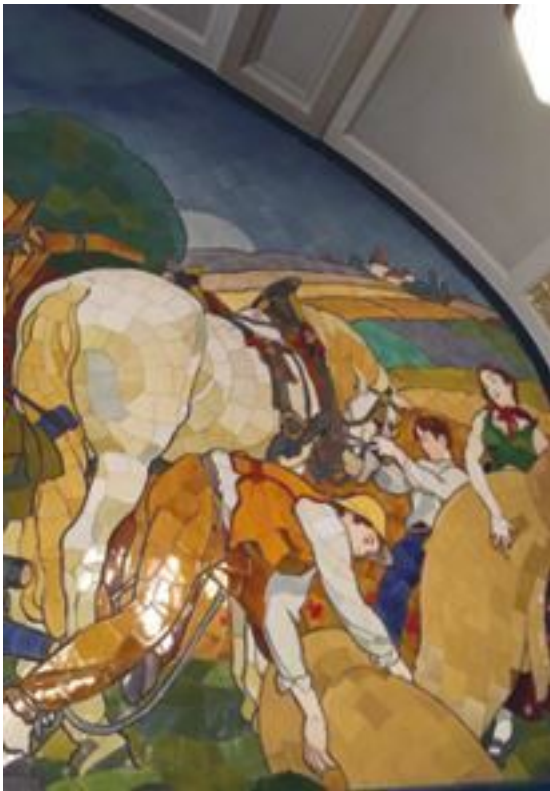
Явление крафта народам

*«Шумел Шумер, тростник, камыши и пальмы
гнулись...»*

Велик соблазн у автора начать свое произведение со ссылок на историю. Дескать, были времена, когда «около 6000 лет до н. э. на плодородных берегах Нила и Евфрата, (то есть мест, где, по мнению историков, зародилось пиво) люди стали возделывать землю и вести более-менее оседлый образ жизни. Одним из первых итогом их нелегких трудов стали урожаи зерна (рожь и ячмень)», как писал Чарльз Папазян в своей «Большой книге пивовара».

Далее дело было за изобретением первых рецептов и методов варки пива, которые совершенствовались по мере роста мастерства пионеров пивоварения.





Дизайны чешских пивных ресторанов



В общем, все просто: первые пивовары выращивали злаки, варили из их зерен пиво и делали они это в домашних условиях, что вполне соответствует путям многих современных гуру крафтового пивоварения (того же Чарльза Папазяна, начинавшего с домашних варок в 1970 году) и фиксации их трудов столь же любознательными древними (и современными) литераторами. Но пока на этом – стоп! Мне показалось, что лучше не увлекаться историческими штудиями, чтобы не тратить время уважаемых читателей, так как интернет и многие энциклопедии пива (к примеру, великолепных Майкла Джексона, Роджера Протца, Берри Верхуфа

и других авторов) полны ссылками на эти интересные исторические факты, касающиеся пива и развития крафта в других странах мира. Читать их увлекательно!

И хотя избежать приведения некоторых фактов и ссылок автору вряд ли удастся, но мне представляется, что ракурс взгляда (так как мы исследуем крафт в России) должен быть сосредоточен не столько на истории, сколько на самом явлении.

Корни крафта лежат в домашнем (кустарном) пивоварении

Как ни крути, но получается так, что прапрапрапра... крафтовое пиво зародилось именно в домашнем пивоварении! Когда некий любознательный или любознательная особь человеческого рода-племени решила поэкспериментировать с исходными ингредиентами напитка, добавив (в зависимости от региона с присущими ему климатом и сырьем), помимо воды и проросшего зерна, смеси трав, корней, ягод, фруктов... а то и овощей!))

При этом пиво как напиток уже распространилось по миру и употреблялось весьма широко среди различных народов (египтян, фракийцев, кельтов, викингов, скифов, галлов, славян, германцев, майя, инков и др.) в далекие исторические времена.

Воздадим славу смелым первопроходцам и экспериментаторам, чьи имена скрыты во мраке веков! Ибо не каждый «варочный» эксперимент был удачен. В древних письменных источниках, к примеру в исландском героическом эпосе «Песенная Эдда» (датируемого XIII веком), встречалось следующее предостережение: «День хвали вечером, после эля, который выпил!» Видимо, испив «неправильного» эля, мож-

но было не только «хвалить» день, а совсем наоборот, «ругать» его)).

Других свидетельств вышесказанному также немало. Например, знаменитая пивная «травяная» смесь под названием «грют», «грут» или «грюйт». Куда могли намешивать (с подчас непредсказуемым результатом) анис и чабрец, вереск и горьковатые ягоды можжевельника, вишню и яблоки, белену и семена папоротников, лавровый лист и дубовую кору, волчью ягоду и дурман, бычью желчь и грибы...



Напомним, что пивоварение на протяжении многих веков (может быть еще от прекрасной Нефертити) «оставалось привилегией женщин». Отсюда вырос известный средневековый феномен «пивных ведьм», когда сотни женщин бы-

ли сожжены на кострах (последний случай казни «пивных ведьм» был зафиксирован в Европе в 1591 году!). И пойдя докажи, что дело зачастую было в несовершенстве тогдашних пивных технологий, неточности при следовании рецепту, желании эксперимента и соперничестве!

«О времена, о нравы!» – скажет поэт и будет абсолютно прав! Нам такие исторические наблюдения интересны в применении к крафту в плане богатства и фантазии используемых пивоварами ингредиентов (даже без хмеля, как тот самый «грют», «грут» или «грюйт» – кому как нравится)).

Ибо, как сказал мудрец, все (и время в том числе) течет, многое меняется. За неудавшуюся варку крафтового пива в 2018 году вы расплатитесь своим кошельком (ваше пиво не будут покупать и пить или у вас могут возникнуть проблемы с Роспотребнадзором или другими контролирующими органами) но уж никак не головой...)).



Розлив ИПА



Налитый лагер

Хмель – пивная «голова»

Современный крафт без использования различных видов хмеля и ярко выраженной вкусовой горечи вроде как бы и не крафт вовсе (если не говорить о «груте» и некоторых видах ставленых медов). Хмель как растение был в Европе широко распространен. В произведении «Дао пива» отмечается, что «знали его еще римляне. Именно в эпоху переселения народов в пивоварении и распространилось использование хмеля».

Кто, когда и как догадался впервые добавлять в пиво хмель – вопрос опять же открыт для историков и исследователей. В книге «Заздравная чаша» предполагается, что «хмель впервые стали использовать татарские племена. Знавали его и наши славянские предки. Растение хмель обожествлялось у древних славян. Монах Нестор еще в летописях Древней Руси (1056–1114 гг.) упоминал хмель как культурное растение, а не дикое».

Так случилось, что вплоть до XV–XVI веков массово использовать хмель в европейском пивоварении побаивались из-за предрассудков и хитроумной политики средневековых церковных властей, экономически подмявших под себя производство «грута» и объявивших варки из других ingredi-

ентов вне закона. Хмель – природный растительный консервант. При соблюдении ряда условий он мог долго сохранять пиво, не давая ему скиснуть.

Внедрение хмеля в пивоварении существенно изменило ситуацию с такой «церковной монополией», а также решило многие проблемы с производством и хранением пива. Примерно с тех пор пиво своим цветом и вкусом стало напоминать современное. Как мы уже сказали, к производству крафта хмель имеет самое непосредственное отношение! В смысле применения его традиционных и специально выведенных в разных странах в середине и конце XX века многочисленных сортов при изготовлении напитка.



5

Пивововарение как ритуал. Мифология пива у русских. Старинные способы приготовления пива

Итак, мы установили, что хмель издревле применялся при приготовлении пива и других напитков (нельзя исключать, что его добавляли также в мед, так как меды часто назывались «хмельными») на славянских землях, в том числе там, где расположена территория современного российского государства. С не менее давних времен идет и мифология пива.

Понятно, что про крафт тогда никто и не слыхивал! Но, сообразуясь с пониманием (о чем мы будем говорить дальше), что крафт – это пиво, отметим, что «в славянском языке слово «пиво» означало любой напиток и являлось синонимом слова «пить». В VIII–IX веках н. э. пиво варили в немалых объемах по всей Киевской Руси. Например, в Новгородских и Псковских землях».



Затирание солода



Лепестки роз для варки пива

Академик Борис Рыбаков в «Язычестве древних славян» отмечал, что во время раскопок «бочки для пива, ритуальные ковши и посуду находили почти в каждом доме. Пивом приветствовали приход и окончание различных праздников». Вполне корректным будет сделать вывод о том, что боги и богини плодородия древних славян: Велес, Леля и особенно Лада – могли быть вдохновителями варок пива и сопровождающих их пивных ритуалов.

Крестителю Руси – князю Владимиру – приписывают глубокую фразу о том, что «веселие на Руси есть пити». Под

«пити» имелось в виду, скорее всего, пиво, приправленное медовой патокой, сдобренное травяными настоями и ягодными смесями.

Приведем описание шведского секретаря посольства по имени Ганс-Мориц Айрманн (1641–1710) процесса изготовления пива в Московии 1670 года, опубликованное в его «Айрманнских фамильных бумагах»: «Сначала заготавливается солод. Его мелют на мельницах и готовят к варке. Приготовленный солод кладут в большие деревянные чаны (предположим, не менее 60 литров – в два раза больше современных емкостей для домашнего пивоварения! – *Авт.*) и заливают наполовину холодной водой. К этому времени на большом очаге бывает заготовлено известное количество больших раскаленных булыжников. Их посредством трехзубой вилы ловко извлекают из раскаленных углей и кидают в залитый водой солод, каковые камни так доводят воду до кипения, как это мы видим у нас в котлах. Одновременно у них в большом котле кипятится хмель и с ним варят пучки можжевельника... Они добавляют в пиво хмель так, как мы, и остальное делают по-нашему... и это пиво не только так же хорошо, как наше, но часто еще гораздо лучше». Возможно, что похожая технология приготовления пива шла у славян издревле.

Но доподлинно установить, как варились пиво в допетровскую эпоху, весьма затруднительно. Есть предположения, что как мед или брагу.

В почете были ягодные и травяные добавки. «При дворе царя Алексея Михайловича любили малиновое пиво». Народ, как всегда, проявлял недюжинную изобретательность вроде применения уникальных рецептов пива из «сосны». Такое пиво нередко варили в бане. Причем сначала (перед варкой) там сушили солод. Великолепные хлебные запахи пропитывали помещение бани, создавая особую атмосферу. При варке соблюдались особые ритуалы, вроде ее проведения в дни определенной фазы Луны или чтения народных заговоров. Некоторые из них дошли до нас в виде фольклорных пословиц и поговорок, которые приводятся в книге Р.Н. Иванова «Сказание о пиве на Руси»:

«Ай, на горе мы пиво варили.
Ладо, мое ладо, пиво варили.
Мы с этого пива все в круг соберемся.
Ладо, мое ладо, все в круг соберемся.
Мы с этого пива все разойдемся.
Ладо, мое ладо, все разойдемся...»

Для варки (если пиво варили в деревне) выделялся специальный человек. Ему оказывалось большое уважение, ибо если пиво не получалось, то вся деревня рисковала остаться без пива и солода! Последствия бывали тогда непредсказуемыми... в том числе для пивовара)). Не зря в народе ходили пословицы: «С дураком пива не сваришь», «Не учишь пиво варить, учишь солод растить», «Праздник канун, варцу доб-

рого здоровья», как пишут Иванов Р.Н. и многие другие авторы.



Павел Егоров. Варка пива с цикорием

Пиво варили по известной технологии из поджаренного овса, патоки, хмеля... с добавлением в процессе варки ягод можжевельника, небольших по размеру сосновых шишек, собранных с молодых сосен. Помешивали сусло веточкой повилки и специальным дубовым «правилom»). Сусло процеживали в том числе через хвою. Брожение (скорее всего) проходило спонтанно, так как о пивных дрожжах пи-

вовары тогда могли только догадываться. После брожения пиво переливали в специальные бочки (скорее всего, дубовые, которые также придавали пиву свой аромат, о чем прекрасно осведомлены сегодняшние крафтовые пивовары, которые дополнительно настаивают свою продукцию в дубовых бочках из-под вина, хереса, виски, бурбона, так называемые «barrel-aged» сорта), где оно и хранилось до какого-нибудь праздника. Европейский путешественник И. Барборо утверждал: «Славяне вина не пьют, но приготавливают из меда или пшеницы с примесью хмеля напиток...»

Для «обновления» запаха и свежести в котлы опускали на некоторое время мешочки с шалфеем. На сковородах жарили смолу с хмелем. Горстями добавляли грушевую золу. В целом, можно заметить, что разнообразные древние процессы пивоварения отчасти напоминают некоторые современные методы приготовления крафта – не так ли?).



Погребок. Бочки на частной пивоварне

6

Исторические личности в России и их пивные предпочтения. Пракraft в России

Если простой народ баловался «хвойным» пивком и охмеленным кваском, какое пиво предпочитали цари и приближенные к ним особы? Конечно, ставленные меды! Столетние ставленные меды – настоящий эксклюзивный kraft! Так как они точно не подпадают под категорию «массовых» напитков. Но это – большая редкость. Что было в повседневном рационе «непростых» персон? Петр I жаловал темные сорта пива, к которым пристрастился во времена своих поездок в Англию и Голландию. Вода в Петербурге, построенном на болотах, была невысокого качества. Петр I понимал, что пиво (в силу кипячения сусла) представляло отличную альтернативу питию сырой воды и сопутствующим (иногда) такому питию заболеваниям. Поэтому мудро распорядился об учреждении первых государственных пивоварен. По стопам Петра I пошла его жена Екатерина. Она также поддерживала пивоварение. По воспоминаниям современников, она «кушала пиво большим кубком». Про императрицу Елизавету писали, что государыня ездит в Царское Село, где любит уго-

щаться «аглицким темным пивом».



Петр I

Екатерина II к пиву благоволила. Привечала к царскому двору как поставщиков, так и самих пивоваров, приглашая их из Европы (Англии, Голландии, Германии). По красивой, но неподтвержденной легенде, название одного из самых интересных и насыщенных сортов крафта, как «Русский Имперский (Императорский) Стаут» (сокращенно – «Имперец» или «РИС») ведет свое название с пристрастий знаменитой русской царицы!

Появлением и распространением портера в России мы обязаны ее современнице графине А. Воронцовой, которой он очень нравился. Так повелось, что почти все русские цари и их приближенные традиционно любили сладкие стауты и темные сорта пива. Отмечу, что среди многочисленных видов современного крафта темные сорта портеров, стаутов, русских имперских стаутов, квадрюпелей, барливайнов занимают особые места до сих пор.

Помимо царей и их приближенных к развитию пивоварения и хмелеводства в России в разное время приложили руку такие известные исторические деятели, как фельдмаршал М. Кутузов, генерал А. Дондуков-Корсаков, вице-адмирал В. Таубе, граф А. Ламсдорф, первый ректор Петровской земледельческой и лесной академии (ныне Тимирязевская сельскохозяйственная академия) Н. Железнов, главный садовник этой академии Р. Шредер и другие уважаемые люди.



Екатерина II

Первые крупные заводы в России. Исторические факты, научные открытия

**Богатство пивных и хмелевых сортов в России до
введения сухого закона
в Первую мировую войну и до революции 1917 года**

Как мы выяснили, пиво всегда было популярно на Руси. Его варили дома и целыми деревнями, на охотничьих заимках и в помещичьих усадьбах, в монастырях и гостиницах, при княжеских и царских дворах. Пивоварение и хмелеводство считались у русских уважаемыми ремеслами и совершенствовались вместе с мировыми процессами пивоварения.

Из них мы не можем не упомянуть знаменитый ба-варский Закон о строгом соблюдении рецептуры пива (REINHeitsgebot) от 23.04.1516 года, «принятый в городе Ингольштадте совместно правящими герцогами Вильгельмом IV и Людвигом X. Согласно которому в состав пива должны были входить ячмень (позже ячменный солод), хмель и чистая вода. Дрожжи тогда были неизвестны. Поэто-

му процесс брожения был предоставлен случаю», что отмечается в книге «Здоровье с пивом» и многих других произведениях. Этот закон, несомненно, оказал влияние в том числе и на российское пивоварение (так как многие пивовары приглашались царями и царицами из Германии и Англии).

«Закон о чистоте пива» соблюдается в Германии до сих пор! Нам он интересен тем, что является одним из старейших действующих в мире документов, регламентирующих производство продуктов питания. Забегая немного вперед, скажем, что в «1987 году, унифицируя европейские нормы права, Европейский трибунал постановил, что в связи с существующими правилами конкуренции его не стоит принимать всерьез».

Но тем не менее в самой Германии до сих пор «пробиться» на прилавки и быть приобретенными потребителями у других марок пива до сих пор остается мало шансов, не говоря уже о крафтовом пиве. Случающиеся коллаборации (как знаменитая «варка пшеничного (вайцен) пива с американскими альфа-хмелями на традиционной баварской пивоварне «Weisses Brauhaus G. Schneider & Sohn GmbH» Гансом-Петером Дрекслером с американским пивоваром Гарреттом Оливером из «Brooklyn Brewery», в результате чего получился новый сорт пива «Hoppenweisse», о чем упоминается в книге «Крафтовое пиво» Александра Петроченкова.

Или продукция стильных франкфуртских пивоваров из «BraufactuM» с их посылом «сочетания традиционного ре-

месла с духом инноваций – Das Craft Bier» от пивовара Марка Раушманна (мне импонируют их копченое «Roog» с ярковыраженным вкусом дыма и кельш «Colonia», возрождающий традиции рейнских горьких сортов пива) лишь подтверждает, на мой взгляд, вышесказанное.

Сам Марк во время первой в истории «BraufactuM» коллаборационной варки с московской пивоварней «Poet Brewery and Bar» и «Волковской» пивоварней (состоявшейся в июне 2018 года) обратил внимание в разговоре на обозначившийся тренд в употреблении пива в Германии. С его точки зрения, в 2010-х годах потребитель все больше предпочитает пить «локальные» пивные сорта. То есть сорта и марки, произведенные в местности, где проживает употребляющий напиток человек, максимально свежие, с особенностями, характерными для данного региона.

Но вернемся к истории. С конца XVIII века появляются на Руси первые крупные пивные производства. Нам подобная информация в книге про крафт может быть интересна в смысле предполагаемого предложения разнообразных сортов. Ибо домашнее пивоварение вещь, безусловно, замечательная в смысле эксперимента, но когда речь заходит о более крупном воплощении оригинальных идей, то без пивоваренных заводов – никак не обойтись!

Кратко приведем некоторые данные, опубликованные в книгах Довганя В.Н. «Книга о пиве», «Пиво Российской империи» (Смиренный И., Горбунов И., Зайцев С.), «Мир пи-

ва», «Дао Пива» и некоторых других.

Так самый древний пивзавод в России – Петербургский завод имени Степана Разина – был основан в 1795 году компанией «Калинкин». Он прославился своим боком баварского образца под названием «Старый Рецепт» и портером, изготовленным с добавлением обжаренного зерна, с мощным кофейно-шоколадным и винным букетом, оттененным хмелевой нотой.

В 1863 году был основан завод «Бавария». В 1872 году был запущен завод «Вена». Они специализировались в основном на светлых лагерах.

В 1875 году был построен Трехгорным товариществом по проекту Мюнхенского пивоваренного завода одноименный «Трехгорный» завод. В 1876 году там сварили первую партию баварского пива.





Открытые письма конца XIX века из коллекции Дениса Сергеева

Не менее славные традиции были у пивзавода в Хамовниках (чьи бренды теперь принадлежат МПК). Он был расположен недалеко от станции метро «Парк культуры» на улице Льва Толстого. Завод вел свою родословную с 1863 года. Кроме Москвы и Петербурга, также появляются пивзаводы в Новгороде, Екатеринбурге, Астрахани, Омске, Новосибирске, Твери, Иркутске, Пятигорске, Саратове, Казани, Губахе... Производство хмеля, правда не такого высокого каче-

ства, как в Чехии и Германии, наладили в Чувашии. В «Дао пива» говорится, что «в 1910 году в России было свыше тысячи пивоваренных производств. Варивших, надо думать, не худшее пиво в мире в количестве до 500 миллионов ведер ежегодно».

Со второй половины XIX века и вплоть до начала XX века в России постоянно росли площади для разведения хмеля. Также увеличивались темпы сбыта русского хмеля за рубеж, так как «российские хмелеводы впервые в истории страны поставили задачу – стать главным поставщиком хмеля на мировой рынок. Сделанные расчеты показали, что Россия была способна поставить в Англию, Францию, Бельгию, Италию и Японию до 400 тысяч пудов хмеля в год, оттеснив США от ежегодных поставок хмеля в Англию». Но столь амбициозным планам русских хмелеводов не суждено было свершиться...

Поэтому, если бы не начало Первой мировой войны с Германией, которая стала серьезной помехой (в связи с введением в 1914 году сухого закона, запретом на пивоварение, банкротством многих российских пивоваренных предприятий), а также последующая революционная смута 1917 года и последующее нелегкое развитие пивоварения при советской власти (вплоть до ее исчезновения в 1991 году), – все могло бы сложиться в российском пивоварении совсем иначе... и было бы совсем непредсказуемо, где и когда состоялась бы Великая «крафтовая революция»!



Марк Раушманн и Роман Егоров – варка на пивоварне
Poet. 06.2018

8

Пивоварение в Советском Союзе вплоть до его распада в 1990-х годах

Стран, где веками существуют различные стили и пивные сорта (эли, стауты, кислое, «дикое» пиво, пиво с фруктами, пряностями, нефильтованное), немало. К ним относят Бельгию, Англию, Ирландию, Германию, Данию, Голландию, Швецию, США, Австралию, Финляндию, Эстонию, Латвию, Литву, а также Россию с ее немалым пристрастием к темным сортам пива (в силу климатических особенностей) и некоторыми редкими видами пива, вроде дореволюционных «хвойных» «чухонских» (варимых на северах России, в Карелии, Финляндии) сортов (кстати, удачно воссозданных пивоварней «LaBEERint» в 2016 году, вроде сорта «Sahti»).

Увы, история не терпит сослагательного наклонения. Пивоварение в Советском Союзе также переживало не лучшие времена. После октября 1917 года многие пивоварни закрылись. Не углубляясь в детали, скажу так, что в целом, режим никогда не благоволил к пиву. Даже «массовое» пиво, которое варилось на заводах по специальной ускоренной технологии, было подчас трудно достать. Хотя пивные коллекцио-

неры могут отметить немалое число (более 500, судя по этикеткам) различных разовых варок, которые производились в небольших объемах в различных уголках страны. Среди них по своей уникальности можно было бы выделить магаданское «Хвойное» или прибалтийские темные сорта, близкие к немецким крепким пшеничным. Талантливые пивовары из «Хамовников» восстановили рецепт старинной марки русского пива «Двойное золотое». Золотистого цвета, с подчеркнута хмелевой горечью, винным привкусом и особым ароматом. «В его состав были включены светлый, темный, карамельный солода, хмель и рис. На Всемирной выставке в Брюсселе в 1956 году оно удостоилось Гран-при!».

В 1949 году появился Останкинский пивзавод. С сортами: «Бархатное», «Останкинское темное», «Останкинское светлое». В 2018 году он уже не существует. «Трехгорка» исправно выдавала «Нашу марку» и «Трехгорное» (оба сорта 1966 года). Пивзавод в Хамовниках также продолжал работы над улучшением выпускаемых сортов. В 1978 году в Москве открылся крупный Очаковский пивобезалкогольный комбинат. Были популярны его лагерные сорта «Столичное» и «Ячменный колос». При заводе была открыта небольшая экспериментальная лаборатория (сегодня она носит название «ЛЭП»). В 1975 м был построен большой пивоваренный завод в Клину. Вот так. На первый взгляд создавалась иллюзия если не изобилия, то некоторого разнообразия пивных сортов. Но лишь на первый взгляд! Немудрено, что в силу

обстоятельств в течение почти всего XX века пивная культура в России (к большому сожалению) отсутствовала как явление. Малые, но все-таки надежды на улучшение ситуации с пивом, его качеством и представленными на прилавках сортами стали появляться только с осени 1991 года, когда исчез Советский Союз и заново появилось государство Россия!

9

Разнообразие сортов пива в разных странах

Здесь мы сделаем небольшое «лирическое» отступление и посмотрим, как дела с пивоварением обстояли в других странах. На память приходят печальные страницы и последствия введения «сухого закона» в двадцатых и тридцатых годах XX века в США, оказавшего катастрофическое влияние на развитие пивоварения в Штатах. Оборудование многих пивоварен тогда пришлось продать, а производства перепрофилировать.

Мировые войны также в целом не способствовали развитию пивоварения (разве что в смысле развития солодовенных производств, осуществлявших поставки зерна для армейских нужд). Поэтому корректно будет сказать так, что протокрафт выжил в основном благодаря уникальным умениям и традициям европейских пивоваров (особенно английских и ирландских с их элями и стаутами, а также бельгийских с их неповторимыми кислыми, дикими, нефильтрованными, фруктовыми сортами!).

Майкл Джексон, Барри Верхуф, некоторые исследователи крафта и российский дайджест пивного рынка «Profibeer» называют в качестве отправной точки отсчета начала «крафт-

товой революции» варку пива американцем по имени Фриц Мэйтаг, когда «он приобрел находящуюся на грани закрытия расположенную в Сан-Франциско пивоварню Anchor, основанную в 1896 году. Причем отмечается, что первое «паровое» пиво в бутылках «Anchor Steam» было выпущено им только в 1971 году, далее в 1973 году был представлен «Liberty Ale», который и стал, по сути, первым современным крафтовым пивом: редкое на тот момент верховое брожение, впервые использовано сухое охмеление, да еще и с новым на тот момент сортом хмеля «Cascade».

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.