

Ричард
Унгер



СТРАДАЮЩЕЕ
СРЕДНЕВЕКОВЬЕ



ПИВО
В СРЕДНЕВЕКОВЬЕ

История и наука Рунета. Страдающее Средневековье

Ричард Унгер

Пиво в Средневековье

«Издательство АСТ»

2008

УДК 94
ББК 63.3(0)4

Унгер Р.

Пиво в Средневековье / Р. Унгер — «Издательство АСТ»,
2008 — (История и наука Рунета. Страдающее Средневековье)

ISBN 978-5-17-156029-4

Книга «Пиво в Средневековье» посвящена истории и развитию пивоварения в средневековой и ренессансной Европе. В эпоху ожесточенных войн и крестовых походов пиво было частью повседневной жизни и напитком для людей всех возрастов и социальных групп: его пили практически в любое время дня и ночи. В раннее Новое время пенный напиток, который сначала варили в домашних условиях, стал экспортным товаром и попал под покровительство государства. Европейские короли и лорды всячески пытались контролировать торговлю пивом, а простые люди – зарабатывать на приготовлении и продаже хмельного напитка. Как ни удивительно, в становлении средневекового пивоварения особую роль сыграли монастыри: благодаря использованию качественных приспособлений, недоступных бедным жителям деревень и городов, монахам удалось значительно развить пивоваренную отрасль. Неспроста у святого Патрика, крестителя Ирландии, был личный священник-пивовар. Издание будет интересно историкам, культурологам, а также широкому кругу читателей, интересующихся эпохой Средневековья. В формате PDF A4 сохранён издательский дизайн.

УДК 94
ББК 63.3(0)4

ISBN 978-5-17-156029-4

© Унгер Р., 2008

© Издательство АСТ, 2008

Содержание

Предисловие редколлегии	7
Предисловие автора	8
Глава 1. Осмысляя историю пивоварения	11
Глава 2. Пивоварение в Раннее Средневековье	22
Конец ознакомительного фрагмента.	29

Ричард Унгер

Пиво в Средневековье

© University of Pennsylvania Press, 2008

© Richard W. Unger, 2023

© К. В. Главатских, И. С. Мажаев, Б. М. Корнеев, П. В. Караваев, перевод, 2023

© К.П. Мефтахудинов, Ю.Д. Сапрыкин-мл., предисловие, 2023

© Издательство АСТ, 2022

* * *

Предисловие редколлегии

«Византийская кунсткамера», одна из первых книг в нашей серии, предназначалась для чтения в уборной. Так писал ее составитель и историк Энтони Калделлис. Теперь у нас появилась книга для чтения под пиво!

Автор нашей «пивной» книги – историк-медиевист Ричард Унгер из Университета Британской Колумбии, что в Канаде. Всю жизнь профессор Унгер занимался торговлей. В смысле изучал торговлю: средневековых и ранненововременных Нидерландов, торговые пути по Северному морю и Атлантическому океану. Большая и важная тема, которая, кажется, не слишком известна в России. А жаль, ведь торговля была и остается значимой частью истории человечества.

Эти многолетние исследования Унгера наложили отпечаток и на книгу о пиве. Значительная ее доля посвящена тому, как пенное из напитка, который варится здесь и сейчас и не покидает пределов небольшой округи, стало экспортным товаром с налогами, регулиацией и протекционизмом. Получилась захватывающая история о том, как государи и лорды пытались регулировать рынок пива (прежде всего ради налогов и акцизов), а простые люди пытались заработать (с начала XIV века пивоварение впервые стало приносить прибыль) и наслаждались возможностью употреблять любимый напиток по всей Европе.

Из этой книги вы узнаете, что важное значение в истории пива сыграли монастыри. Они стали образцом для профессиональных пивоваров средневековья. До них все пивоварение было домашним, и организация производства, прямо скажем, была далека от современных санитарных норм. Благодаря возможности использовать более качественные инструменты, монахи задали вектор развития всей индустрии. Так что без монахов у нас бы не было прекрасного пива!

Если вам кажется, что монашеская жизнь с подобными напитками несовместима, то вы глубоко ошибаетесь. Ричард Унгер отдельно сообщает, что, согласно источникам, у святого Патрика, крестителя Ирландии, был личный священник-пивовар. Кроме того, с монастырским пивом могли случаться настоящие чудеса. У одной особо благочестивой настоятельницы оно и вовсе превратилось в вино. Подобных милых легенд вы здесь найдете немало, впрочем, данная говорит скорее о более высоком статусе вина...

Сейчас пиво стало частью нашей повседневной жизни. И пусть книгу не обязательно сопровождать пенным, но, быть может, с ним чтение станет еще приятней. А значит, и мы порадуемся, что вам хорошо с нами (и пивом). Только помните, что еще в XII веке великая немецкая святая Хильдегарда Бингенская беспокоилась, что пьющие пиво люди толстеют, а лица их становятся красными. Пейте в меру!

*Создатели проекта «Страдающее Средневековье»
Юрий Сапрыкин-младший,
Константин Мефтахудинов*

Предисловие автора

Упоминание истории пива неизменно вызывает смех или по меньшей мере ухмылку. Большинству людей сложно увидеть в ней повод для серьезного исследования. Она кажется им пустяковой и едва ли способной занять кого-либо больше чем на пару минут. Все-таки пиво – это напиток для отдыха, для молодых людей – как правило, мужчин, – который ассоциируется со спортом и студенческой жизнью.

Однако подобное восприятие пива – показатель исторической близорукости, неспособности большинства людей на заре XXI века вообразить себе мир, отличный от их собственного. Царящий презентизм мешает представить мир, в котором пиво было необходимостью, частью повседневной жизни, напитком для людей всех возрастов и социальных страт, годным практически для любого времени суток – с раннего утра и до позднего вечера.

Расхожее представление о пиве, сложившееся без учета того места, которое оно занимало в Европе в Средние века и эпоху Возрождения, является серьезным, но не главным препятствием для написания истории пивоваров и самого пива, его потребления и изготовления. Самой большой трудностью оказывается необозримый характер этой истории. Масштабы отрасли и ее всепроникающий характер делают огромное число исторических источников частью истории пива. То, что еще шесть тысяч лет назад власти были причастны к производству и распространению пива, не только открывает новое широкое направление в изучении его истории, но и добавляет большой пласт сохранившейся документации, в которой не так просто разобраться, даже если исследователь попытается обозначить четкие хронологические и географические рамки. Многие пытались приложить руку к написанию истории пива: историки-любители и профессиональные историки, вдохновленные интересом к экономике, технологии и государственным доходам от пивоварения или просто ко вкусу пива и общению, на которое настраивает его распитие. Успех же был достигнут лишь частично – задача попросту слишком сложна.

Не претендуя на то, чтобы представить исчерпывающую историю пивоварения, что само по себе кажется невозможным, эта работа в большей степени носит описательный, нежели аналитический характер. В центре ее внимания находятся те категории, которые определяли особенности организации пивоварения, а также значимые и важные технологические достижения. Кроме того, в ней был выделен и предложен ряд общих закономерностей развития пивоварения в средневековой и ренессансной Европе. Результат может послужить основой для дальнейших плодотворных дискуссий о том, что происходило с пивом и любителями пива до 1650 года. Общие тенденции выявляются не только на основе сопоставления множества примеров из разных регионов Северной Европы. Другие, более осторожные историки предпочли бы ограничиться одним городом или регионом на протяжении короткого периода времени. Именно на основе их исследований, проведенных в прошлом веке и ранее, вырисовываются контуры развития. Наиболее очевидные примеры компиляций в этой работе представляют собой таблицы, ценность которых может показаться отнюдь не очевидной. Отдельные значения или группы значений в таблицах относительно того или иного города могут не быть ключевыми, но в более широком контексте или в связи с другими вопросами, рассматриваемыми здесь, имеют важную роль. Множество примеров не были рассмотрены, поэтому их запросто можно дополнить или даже найти контрпримеры. В подобном начинании всегда есть шанс, что некоторые вещи ускользнут из внимания. Безусловно, и здесь что-то было упущено, и, вне всяких сомнений, будет упущено в любой другой работе о пиве в Средние века и эпоху Возрождения.

Это исследование во многом опирается на мое более раннее и подробное изучение пивоваренной промышленности в Голландии. Однако настоящая книга – не просто разработка зна-

комой темы в попытке определить место голландского пивоварения в более широком европейском контексте. Львиная доля внимания по-прежнему уделяется Нижним Землям, наряду с Германией и Англией. Разумеется, пивоварение продолжало существовать и во многих других местах – например в Польше и остальной Восточной Европе, а также на кельтской окраине Британских островов и в северной Франции – признаться, эти области заслуживают куда более пристального внимания, чем то, которое уделяет им автор. Пивоварение сохранялось и в классической Греции, и в сельской Испании под римским владычеством. Вопрос о том, как долго продолжалось производство пива в сельской местности в Южной Европе в Средние века и не только, здесь не рассматривается – он, как и многие другие вопросы, ждет своего исследователя. Тем не менее до сих пор не была предпринята попытка объединить результаты предстоящих исследований европейского пивоварения до 1650 года. Пожалуй, именно в этом и заключается главная ценность представленных в этом сочинении выводов. Если эта книга станет основой для дальнейшего изучения приготовления и потребления пива, учитывая, что многое в этой теме до сих пор слабо освещено, тогда ее цель будет достигнута.

Еще одной существенной проблемой при написании истории этого напитка стал вопрос о наименованиях. Слово «пиво» в этой работе используется в самом общем смысле. Оно используется для обозначения любого напитка на основе хмеля. Элем именуется напиток без хмеля, сваренный с какими-либо другими добавками. Это разделение особенно актуально для пивоварения в Англии. В тексте рассматривается этимология различных слов, используемых в разных языках для обозначения напитка и процесса его приготовления, а также некоторые выражения, касающиеся заменителей или альтернатив пиву. Также анализируется множество названий, используемых для описания различных сортов пива, которое производилось и пилось в Европе, особенно в XVI веке. В этом случае легко допустить ряд неточностей, равно как и в описании развития пивоварения, хотя мы и попытались свести их к минимуму.

Книга такого масштаба не смогла бы увидеть свет без значительной, в первую очередь финансовой, помощи. Канадский совет по социальным и гуманитарным исследованиям спонсировал мои ранние работы об истории пивоварения. Последующая поддержка со стороны Фонда Джона Саймона Гуггенхайма позволила расширить исследование, обозначив более широкий круг вопросов и расширив географические рамки. Университет Британской Колумбии оказал техническую поддержку. В последние годы Нидерландский институт перспективных исследований, библиотекари, сотрудники и стипендиаты также внесли свой вклад в завершение этого долгосрочного проекта.

Ряд людей на протяжении многих лет консультировал меня, помогая дополнить ту массу сведений, которые представлены на этих страницах. Ценные наблюдения были мною почерпнуты из работ Кэролайн Бэррон, Ричарда Хоффмана, Дайаны Ньюэлл, Марка Петерсона и Хью Томаса. Особенно важными оказались работы Макса Нельсона по античному пивоварению, Лидии Нихофф по бременскому пивоварению, Джеральда Стефке по гамбургскому пивоварению, Раймонда ван Уйтвена по бельгийскому пивоварению и Ричарда Интемы по голландскому пивоварению, – авторы этих работ поделились со мной результатами своих собственных исследований. Джессика Уорнер оказала неоценимую помощь с библиографией. Ян Воленский провел меня сквозь дебри польской орфографии. Благодаря Джудит Беннетт и ее критическим замечаниям мне удалось ознакомиться с важнейшими английскими источниками и избежать ряда ошибок. Эрик Аерт выступил не только в качестве консультанта по пивоварению в Нижних Землях, но и стал примером того, как продолжать изучение пивоварения даже в самых трудных условиях. Я также признателен Мэриэнн Ковалески за ее многочисленные и острые замечания о работе. Я благодарен за комментарии Джослин Смит, которая вычитала раннюю версию рукописи, и анонимному рецензенту из издательства Пенсильванского университета, а также рецензентам моей предыдущей книги о голландском пивоварении, которые указали на некоторые ошибки. Стоит также поблагодарить Джерри Сингермана

из издательства за проявленное терпение в ходе работы над проектом, который занял гораздо больше времени, чем ожидалось. Анжела Янсен из Нидерландского института перспективных исследований оказала большую поддержку в завершении работы. Я также в долгу перед многими учреждениями, которые за последние двадцать лет позволили мне выступать с докладами о пивоварении, а также перед аудиторией, которая была внимательна и высказывала свои замечания, учтенные в этой книге. В этот текст включены также материалы, опубликованные ранее в *Deutsches Schifffahrtsarchiv*, *Journal of European Economic History* и *Festschrift* и посвященные моему давнему коллеге и другу Яношу Баку. Приношу свои извинения, если у читателя возникнет ощущение, что приведенные здесь факты ему уже знакомы. Я полагался на помощь своих коллег из Отдела медиевистических исследований и Департамента истории Университета Британской Колумбии как и в отношении всего проекта, так и в частных вопросах.

Без терпения, великодушия, доверия и доброты моей семьи и родственников эта книга не увидела бы свет. Я в долгу перед ними за поддержку. Эта книга также была бы невозможна без помощи библиотекарей из Университета Британской Колумбии, в частности Дианы Купер, и работников других библиотек Северной Америки и Европы. Лишь благодаря редким сегодня навыкам и огромному опыту библиотекарей-исследователей мне удалось провести подобное исследование, которое затрагивает широкий круг источников, созданных в разных местах и написанных на разных языках. Без них я не сумел бы ознакомиться со всем этим материалом. Ответственность за любые ошибки, которые я мог допустить при его использовании, полностью лежит на мне.

Глава 1. Осмысляя историю пивоварения

Пиво на заре 3 тысячелетия имеет не так много общего с тем напитком, который носил то же или похожее на него название на протяжении всего европейского Средневековья и эпохи Возрождения. Действительно, пиво было и остается напитком из проросших зерен, который после охлаждения оставляется бродить, а затем осветляется перед употреблением. Эта формулировка несколько напоминает определение, данное великим химиком и одним из отцов современного пивоварения Луи Пастером в 1870-х годах. Однако он дал более четкое определение пиву¹. Им следует называть любой недистиллированный, сброженный солодовый напиток с относительно низким, хотя и разным, содержанием алкоголя. Даже солод и зерно как таковые не являются необходимыми компонентами для пива. Уже при жизни Пастера пиво стало стандартизированным продуктом, а в результате его собственных исследований пиву во всей Европе – и в конечном итоге во всем мире – суждено было стать еще более единообразным. В Средние века такой стандарт едва ли существовал.

В наши дни пиво ассоциируется с опьянением, молодежью, спортом и студенческой жизнью. Как правило, его производят крупные, часто международные корпорации. Наряду с другими алкогольными напитками, оно воспринимается как причина замутненного сознания и источник потенциальной опасности. Образ пива, сам напиток, который мы называем этим словом, способы его производства – все это продукты XIX века. Во-первых, кардинальное преобразование пивоваренной промышленности случилось в связи с индустриализацией: переходом от ручного труда к машинному. Во-вторых, оно зависело от распространения по всему миру так называемого баварского или пильзенского пивоварения, которое основывалось на использовании определенного типа дрожжей для получения более легкого и прозрачного напитка. В-третьих, преобразование было связано с привлечением к производству ученых. Начало этой тенденции положил Луи Пастер, когда занялся исследованием пива в Клермоне – туда он отправился из-за Франко-прусской войны. Благодаря его трудам, которые продолжились и после возвращения в Париж в 1871 году, микроскопы стали применяться на пивоварнях для обнаружения инфекций в дрожжах. Книга Пастера о пиве, впервые опубликованная на французском языке в 1875 году, поставила ряд вопросов об эффективной организации пивоварения и поспособствовала тому, что каждая пивоварня обзавелась собственной лабораторией, которая контролировала каждый этап производства, измеряла те или иные показатели и проводила опыты с различными веществами для получения нужных результатов². Побочным продуктом интереса ученых к этой сфере стали институты и университетские кафедры изучения производства пива, где студентов обучали этому мастерству. В-четвертых, преобразования были спровоцированы взлетом и распространением Движения трезвости. Еще в 1851 году штат Мэн объявил продажу и распространение пива вне закона, приравняв его к остальным алкогольным напиткам. Крайняя позиция штата не снискала популярности, и на протяжении большей части XIX века пивовары были сторонниками Движения трезвости. Предполагалось, что увеличение потребления пива приведет к снижению спроса на крепкие спиртные напитки. Переход от распития джина и виски к употреблению пива поддерживался большинством сторонников трезвости как по медицинским соображениям, так и во благо общественного порядка. Однако к началу XX века пиво утратило свой особый статус и его включили в список опасных алкогольных напитков.

Высокая технологичность пивоваренного производства, умение правильно хранить и распространять напиток в огромных масштабах были немыслимы до 1700-х годов, равно

¹ Pasteur L. *Studies on Fermentation: The Diseases of Beer, Their Causes, and the Means of Preventing Them*. London, 1879. P. 1.

² Debré P. *Louis Pasteur*. Paris, 1994. P. 270–276.

как и публичная дискуссия вокруг него. Средневековое пивоварение представляло собой особый мир, не похожий на современную индустрию. Следует отбросить сегодняшние представления о ней, если мы хотим понять, что значило пиво для людей средневековой и ренессансной Европы. Масштабы производств были гораздо скромнее, но их уровень все равно впечатлял. К 1980-м годам коммерческое производство пива приблизилось к отметке 100 миллиардов литров в год³. И пусть к данным относительно более ранних периодов всегда следует подходить с осторожностью, все же эта цифра более чем в десять раз превышает объемы производства всех видов пива на всех европейских пивоварнях XIV века. Разумеется, масштабы пивоварения в XX веке несопоставимы с предшествующими периодами по целому ряду причин, однако при этом стоит понимать, что сегодня они еще более впечатляющи. Между тем уровень потребления пива на душу населения существенно снизился по сравнению с XVI веком. Учитывая колоссальную разницу в технологии и количестве вложенных средств, поразителен сам факт того, что в позднее Средневековье пивовары сумели достичь 10 % от объемов производства в конце второго тысячелетия. В Средние века они работали в основном в домашних условиях и производили небольшое количество продукта. Да и крупные пивоварни, если говорить о самом процессе производства, следовали тем же технологиям. Тысячи пивоваров могли обеспечить огромным количеством пива меньшее число потребителей.

В Средние века и эпоху Возрождения алкоголь, и в частности пиво, «пронизывал всю общественную жизнь; для выпивки было бесчисленное множество поводов»⁴. Люди того времени не видели в распитии алкоголя чего-то предосудительного или ужасного. Общество не знало алкоголизма. Этого понятия попросту не существовало. Считалось даже, что алкоголь обладает целебными свойствами. Он был неотъемлемой частью жизни всех слоев населения, за исключением разве что самых бедных. Чрезмерное употребление алкоголя имело место, но моралисты осуждали это точно так же, как и обжорство. Еда была отнюдь не в изобилии, поэтому напитки вроде пива составляли основу рациона и воспринимались скорее как источник питательных веществ и крепкого здоровья, нежели как способ расслабиться. Как правило, пиво было слабоалкогольным и его пили во время еды, которая состояла из значительного числа углеводов, замедляющих всасывание алкоголя и смягчающих его действие. По сравнению с другими алкогольными напитками, пиво часто пили за завтраком. Люди пили дома и в общественных местах, с утра и до самого вечера. Употребление алкоголя было настолько распространено, что оно, на самом деле, сплачивало общество, позволяя тем самым ему эффективно функционировать⁵. Это был стандартный напиток для всех, кто мог себе его позволить, – от бедных тружеников до богачей. Пиво пили по всей Европе, хотя границы регионов, в которых этому напитку отдавали наибольшее предпочтение, со временем менялись по мере эволюции методов пивоварения и вкусовых предпочтений.

В Средние века пивоварение пережило трансформацию. Хотя она и не была такого масштаба, как в XIX веке, процесс изготовления и сбыта напитка сильно изменился по сравнению с предыдущими эпохами. Средневековые технологии сформировали промежуточный тип промышленности, который был характерен для раннего Нового времени и в дальнейшем послужил фундаментом для промышленной революции. Чтобы понять значимость истории пивоварения, следует хорошо представлять, насколько большое влияние на жизнь многих европейских производителей и потребителей оно оказало. Развитие пивоварения также внесло свой вклад в долгий процесс становления промышленности. Оно проходило в несколько этапов, в ходе которых старые и новые способы производства и методы его организации существовали одновременно.

³ Hough J. S. *The Biotechnology of Malting and Brewing*. Cambridge, 1985. P. 3.

⁴ Lynn Martin A. *Alcohol, Sex, and Gender in Late Medieval and Early Modern Europe*. Basingstoke, 2001. P. 2.

⁵ Ibid. P. 5; Warner J. Before there was «alcoholism»: Lessons from the Medieval experience with Alcohol // *Contemporary Drug Problems*. 1992. Vol. 20. P. 409–410; 413–417; 422–423.

Развитие пивоварения представляет собой своего рода зеркало, в котором отражается динамика развития широкого спектра других видов экономической деятельности. Наконец, изучение истории пивоварения позволяет пролить свет на особенности европейских социальных структур и общественного порядка вплоть до XVII столетия.

Приготовление пива

Так сложилось, что конкретного набора терминов, которыми бы обозначали приготовленные на основе зерна напитки, не существовало. Более того, смысл и сферы применения существующих терминов не были четко определены, из-за чего со временем их значение постоянно менялось. Это затрудняет попытку охватить всю историю пивоварения, но зато наглядно показывает, что технология была отнюдь не статичной. Опытным путем пивовары научились множеству способов, как задать конечному продукту те или иные свойства. Несмотря на все разнообразие этих методов, частью производства являлись определенные этапы, которые всегда оставались неизменными. Еще задолго до появления письменности пивовары знали, что приготовление напитка состоит из нескольких обязательных стадий, крайне важных для того, чтобы конечный результат оправдал ожидания. Первый этап включает в себя соложение зерна, которое затем достаточно крупно перемалывают. На втором этапе солод заливают горячей водой, чтобы получить сусло – жидкий экстракт, образующийся в результате затирания. Этот процесс можно повторить несколько раз: сусла на выходе будет больше, но концентрация у него станет слабее. Далее его кипятят, нередко с применением различных добавок. После осветления и охлаждения пиво подвергается ферментации. Наконец напиток разливают либо сразу в стаканы, которые можно тут же осушить, либо в цистерны, если он нуждается в транспортировке⁶. Состав пива подвержен изменениям биохимического свойства, поэтому задача пивовара состоит в том, чтобы уметь контролировать эти процессы.

Соложение зерна начинается с того, что оно распределяется на полу слоем примерно 10–15 сантиметров, а затем заливается водой, которую сливают в течение 12–24 часов. Температура поддерживается в диапазоне 15–25 °С до тех пор, пока зерна не прорастут. Для того чтобы зерна прорастали равномерно, их постоянно перемешивают через определенные промежутки времени при помощи деревянных лопат. Для поддержания темпов роста по мере необходимости их заливают водой. Далее процесс прорастания приостанавливается, зерно высушивается в печи. Содержание влаги во время сушки снижается с 45 до 5 % и даже меньше. В самом начале температура поддерживается на низком уровне, чтобы не разрушить ферменты, но после того как содержание влаги снижается примерно до 12 %, температура может повышаться до 38 °С и выше. После сушки солод содержит от 2 до 5 % влаги⁷. Он высушивается настолько интенсивно, что по окончании процесса быстро начинает впитывать влагу. Если уровень влаги превышает 5 %, то могут возникнуть проблемы с помолом, поэтому солод сразу же перемалывают. Оптимальное время между сушкой солода и его полной готовностью к использованию на производстве составляет около трех недель⁸. Еще средневековые пивовары освоили это на практике. При помоле важно не разрушить шелуху, чтобы солод получился зернистым. Слишком мелкий помол при затирании делает затор слишком густым и вязким. Если все сделано правильно, то шелуха оседает на дне емкости для затирания и служит своего рода фильтром при переливании готового сусла. Если шелуха слишком маленькая, она может скопиться на дне емкости и препятствовать вытеканию сусла⁹.

⁶ Hough J. S. Op. cit. P. 4–6.

⁷ De Clerck J. A Textbook of Brewing. London, 1957. P. 151–158, 181–182, 192, 197; Hough J. S. Op. cit. P. 21–23, 26–38.

⁸ De Clerck J. Op. cit. P. 217–218.

⁹ Ibid. P. 249–250; Hough J. S. Op. cit. P. 54, 56–57.

На втором этапе, затирации, солод засыпается в емкость и заливается водой, нагретой примерно до 65 °С. Для экстрагирования растительного сырья лучше использовать отфильтрованную воду. Однако в составе любой воды содержится ряд элементов и соединений, которые могут усиливать или замедлять процесс затирации. Пивоварам всегда было хорошо известно, что качество воды определяет качество конечного продукта, но лишь за последние 150 лет они смогли установить, какие именно компоненты им нужны, а какие – нет. В процессе затирации ферменты медленно расщепляют ряд веществ, содержащихся в солоде. Готовое сусло богато углеводами и азотистыми веществами. Повторное затираание снижает содержание углеводов в сусле. Однако здесь главное не переусердствовать, иначе в какой-то момент их концентрация станет настолько низкой, что процесс потеряет всякий смысл. На выходе остается сусло – коллоидный раствор из сахаров и белков, дробина – остатки сусла, и около 80 % от начального объема воды. Содержащая множество питательных веществ дробина – как правило, в сухом виде – используется для откорма животных. Корм для животных всегда был одним из побочных продуктов пивоварения. В XIX веке даже на территориях таких крупных пивоварен, как лондонская, нередко располагались свинарники. В Париже конца XVIII века отработанное зерно шло на корм дойным коровам, а в Лондоне это приняло такой масштаб, что пивовары и винокуры откармливали порядка 50 000 голов свиней и крупного рогатого скота в год. На качестве мяса это, конечно, сказывалось – особенно это ощущалось в сравнении с мясом животных, откормленных иначе, – но затраты на содержание скота существенно снижались¹⁰.

Варка, то есть кипячение сусла, как правило с применением различных добавок, нужна для стабилизации и стерилизации, а еще чтобы остановить действие ферментов. Чем дольше его варят, тем больше воды испаряется. Долгое время на данной стадии производства использовались медные котлы, хотя выбор материала практически ничем не ограничен. Объем котла должен быть таким же или немного больше объема емкости для брожения, куда пиво переливается после кипячения. С другой стороны, чан для затора может быть меньше котла. Иногда, особенно в раннее Средневековье, один и тот же сосуд использовался как для затирации, так и для варки¹¹. С XV века пиво стали варить с добавлением хмеля. Кипячение сусла необходимо для того, чтобы извлечь хмелевые смолы, которые служат консервантом. Тип используемого хмеля и его количество серьезно влияют на вкус и аромат. Но у него были и конкуренты, несмотря на то что к Средним векам и эпохе Возрождения хмель веками использовался в качестве добавки. Пиво часто варили с травами, что придавало ему другие вкусовые качества – на выходе получался совершенно иной напиток.

Следующий этап, сбраживание, заключается в добавлении в сусло дрожжей, способных размножаться лишь при температуре ниже 40 °С. Раствор необходимо быстро охладить, так как теплое сусло является благоприятной средой для размножения бактерий. В результате роста дрожжей образуются углекислый газ и спирт. Хотя для получения желаемого результата не обязательно полностью ограничивать контакт сусла с воздухом, меньшее воздействие кислорода позволяет придать пиву большую крепость. Дрожжи – это грибок, поэтому они подвержены риску влияния множества микроорганизмов. Например, если пиво подвергается воздействию воздуха в присутствии уксуснокислых бактерий, то может произойти образование уксуса из спирта. Порой это и есть желаемый результат, но зачастую – досадная и дорогостоящая

¹⁰ Langer H. Das Braugewerbe in den deutschen Hansestädten der frühen Neuzeit // *Hansische Studien IV: Gewerbliche Produktion und Stadt-Land-Beziehungen* / hg. von K. Fritze, E. Müller-Mertens, J. Schildhauer. Weimar, 1979. S. 71, 74; Mathias P. Agriculture and the Brewing and Distilling Industries in the Eighteenth Century // *Economic History Review*. 1951. Vol. 5. № 2. P. 250–253, 257; Monnier R. Un Bourgeois sans-culotte. Le général Santerre suivi de l'Art du brasseur. Paris, 1989. P. 123; Techen F. Das Brauwerk in Wismar // *Hansisches Geschichtsblätter*. 1915. Vol. 5. S. 328–330.

¹¹ De Clerck J. Op. cit. P. 302–304; Hough J. S. Op. cit. P. 85–86; Royston M. G. Wort Boiling and Cooling // *Modern Brewing Technology* / ed. W. P. K. Findlay. London, 1971. P. 60–66.

оплошность¹². Существует около 350 видов дрожжей, которые делятся на две большие категории: первые поднимаются на поверхность бродящего суслу, а вторые оседают на дне сосуда. Несмотря на то, что последние были известны в Средние века, использовались они лишь в Богемии и ее окрестностях, открывших миру пилзнер, которому суждено было стать самым популярным сортом пива в XX веке. По сравнению с другими видами, дрожжи низового брожения нуждаются в пониженной и стабильной температуре. До того, как в 1870-х годах получило распространение машинное охлаждение, с их применением пиво варили только в холодные времена года в регионах с соответствующим прохладным климатом.

Сусло бродит в емкости, а затем осветляется путем добавления оклеивающих препаратов, вызывающих слипание дрожжей и белковых частиц, которые затем оседают на дне. Скорость осаждения дрожжей зависит от их сорта и состава суслу. Некоторое количество дрожжей должно остаться в пиве для вторичного брожения, чтобы преобразовать все оставшиеся ферментируемые вещества. Вторичное брожение также уменьшает вероятность заражения пива какими-либо бактериями¹³. На этом этапе напиток уже готов к употреблению, его можно разливать напрямую из бродильных чанов. Использование добавок, в частности осветлителей, а также фильтрация позволяет получить продукт более высокого качества с большим сроком годности. Изингласс, высушенный плавательный пузырь осетровых, был и остается одним из самых популярных средств для осветления пива как минимум с XVI века, когда голландские торговцы привезли его из России. Выбор эффективно взаимодействующего с дрожжами осветлителя для пива всегда был непростой задачей. Фильтрация, напротив, позволяет избежать этой проблемы и имеет ряд преимуществ, поскольку она препятствует потере углекислого газа и окислению, а также снижает опасность заражения¹⁴. Традиционно пиво разливали в деревянные бочки. Дуб считался наиболее подходящей для этого древесиной. Пивовары часто покрывали внутреннюю поверхность бочки тонким слоем смолы, чтобы пиво не соприкасалось с древесиной, тем самым снижая вероятность заражения. С той же целью перед повторным использованием бочки мыли горячей водой. Хотя дерево оставалось лучшим материалом для перевозки и хранения пива, это было по карману далеко не каждому, да и сами бочки занимали много места, а для их транспортировки требовалось большое количество рабочей силы, которой не всегда хватало на пивоварнях. На заключительной стадии розлива пивовары не сталкиваются с проблемами, способными оказать серьезное влияние на качество пива, но вместе с тем перед ними возникает ряд трудностей, требующих значительных расходов.

Источники изучения пивоварения

Наши знания о средневековом и ренессансном пивоварении основываются на огромном количестве источников, что само по себе уже удивительно. Сведения часто повторяются и редко дают четкие ответы на волнующие нас вопросы о технологии или экономической составляющей пивоварения. Тем не менее такое количество материала позволяет составить неплохое представление о пивоварнях прошлого. Технология пивоварения была записана только в XVII веке. Однако спорадические сведения встречаются и до 1600 года. Например, самый ранний рецепт пива в Нижних Землях относится к XIV веку. Первый трактат, в котором рассказывалось о варке, появился только в XVI веке, что довольно поздно, учитывая древность этого ремесла. Даже в XVIII веке труды по пивоварению были немногочисленны и носили ско-

¹² Ault R. G., Newton R. Spoilage Organisms in Brewing // *Modern Brewing Technology* / ed. W. P. K. Findlay. London, 1971. P. 183; Hough J. S. *Op. cit.* P. 108–110.

¹³ De Clerck J. *Op. cit.* P. 361–364, 390–397, 403; Pasteur L. *Op. cit.* P. 222.

¹⁴ De Clerck J. *Op. cit.* P. 363, 428–431; Hough J. S. *Op. cit.* P. 137–138, 142–147; Royston M. G. *Op. cit.* P. 80; Wilson C. A. *Food and Drink in Britain from the Stone Age to Recent Times*. London, 1971. P. 45.

рее практический, чем теоретический характер. Вне зависимости от времени и места создания труды о пиве отражают представления современников о процессе, но, к сожалению, не всегда описывают его тонкости.

Антропологический подход к изучению технологии пивоварения также имеет свои проблемы, но совсем другого характера. Одним из ученых, занимавшихся исследованиями в этом направлении, был Одд Нордлунд¹⁵. В работе о крестьянском пивоварении в XX веке он предпринял попытку зафиксировать ту традицию, которая разрушалась городскими коммерческими пивоварами в его родной Норвегии точно так же, как это наблюдалось в более урбанизированных частях Европы еще в эпоху Возрождения. Проведя анкетирование и собрав интервью с крестьянами в 1950-х годах, он пришел к некоторому пониманию того, как выглядела практика пивоварения, сложившаяся приблизительно к 1860-м годам. Нордлунд пришел к выводу, что пивоварение основывалось на устойчивых традициях. Исходя из того, что приготовление пива было глубоко интегрировано в крестьянское общество, он, как и другие этнологи, принял решение экстраполировать это обстоятельство на более ранний период¹⁶. Исследование Матти Расанена о методах финского пивоварения также основано на серии из трех анкет, охватывающих период с 1933 по 1970-е годы. Хотя количество информантов было невелико, он тоже обнаружил неизменность способов производства пива, предположив, что имеет дело с давно установившейся традицией¹⁷. Источники информации о традиционном пивоварении в сельской местности в Средние века и эпоху Возрождения практически отсутствуют. Велик соблазн согласиться с доводами этнологов и распространить их выводы на регионы, более отдаленные как хронологически, так и географически, предположив, что в прошлом пивоварение не сильно отличалось от сегодняшних традиционных методов. Тем не менее едва ли можно полагать, что способы варки пива в отдаленных норвежских долинах в 1950-х годах были ровно такими же, как и в других районах Северной Европы за тысячу лет до этого.

В народной культуре отражены не столько методы пивоварения, сколько культура питания. Литературные произведения полны упоминаний о распитии пива. Произведения искусства изображают данный процесс во всей красе. Все это создает некоторое представление о пивоваренной продукции и том, как она воспринималась потребителями. Говоря об изобразительном искусстве, следует понимать, что художник совершенно не обязательно хотел просто показать, как люди выпивают. Вполне вероятно, что он наделял изображение этого действия некоторым смыслом, который сразу считывался современниками, но спустя столетия не представляется столь же очевидным. Выпивка также была темой песен и баллад¹⁸. В некоторых случаях они, как и картины, позволяют понять место и роль пива в обществе того времени.

Наиболее распространенными, надежными и ценными источниками информации о производстве пива являются органы власти с их извечными попытками взять отрасль под контроль. Пивоварение попало в поле интереса властей не позднее X века. Стало ясно, что цена, которую потребители готовы платить за пиво, значительно превышает затраты на его изготовление. Напиток начал облагаться налогом, величина которого определялась издержками и потребительским спросом. Для чиновников пиво стало надежным источником дохода, приемлемым как по моральным, так и по экономическим соображениям. В архивах местных, региональных и государственных органов власти, как правило, была собрана обширная налого-

¹⁵ Nordlund O. *Brewing and Beer Traditions in Norway: The Social Anthropological Background of the Brewing Industry*. Oslo, 1969.

¹⁶ *Ibid.* P. 158, 283.

¹⁷ Räsänen M. *Vom Halm zum Fass. Die volkstümlichen Alkoholarmen Getreidegetränke in Finnland*. Helsinki, 1975. S. 12–13.

¹⁸ Bömer A. *Eine vagantenliedersammlung des 14. jahrhunderts in der schlossbibliothek zu Herdringen (Kr. Arnsberg)* // *Zeitschrift für deutsches Altertum und deutsche Literatur*. 1908. Vol. 49. S. 161–238; Marchant W. T. *In Praise of Ale or Songs, Ballads, Epigrams, and Anecdotes Relating to Beer, Malt and Hops with some curious Particulars concerning Ale-Wives and Brewers Drinking-Clubs and Customs*. London, 1888.

вая документация, связанная с производством и продажей пива. Размер доходов, поступавших в казну, зависел не только от установленных налоговых ставок, но и от честности производителей и поставщиков. Власти регулировали пивоварение для того, чтобы контролировать налоговые поступления. Масштабы регулирования со временем увеличивались. Меры контроля создавали проблемы для пивоваров, но благодаря им до нас дошла беспрецедентная – относительно других отраслей – масса подробных сведений о развитии производства в тот период. Тем не менее внимание исключительно к истокам и причинам регламентации пивоварения создает несколько искаженное представление об отрасли, поскольку интересы властей к ней были ограничены.

С другой стороны, регламентирующие документы могут многое поведать о том, как осуществлялось производство. Власти, особенно городские, старались поддерживать уровень качества потребительских товаров ради блага своих подданных, а также ради того, чтобы обеспечить доброе имя своей продукции, которая шла на экспорт. На крупных пивоварнях городские власти часто оставляли за гильдиями право контроля над производством. Эти учреждения, наделенные правовым статусом и полномочиями, самостоятельно регулировали собственную деятельность и организовывали свою социальную и даже религиозную жизнь¹⁹. Ремесленные гильдии получили распространение в Высоком Средневековье, но пивовары довольно поздно начали объединяться в цехи из-за особенностей развития отрасли, а также потому, что городские власти не были готовы предоставлять самоуправление гильдиям в столь важной для них пивоваренной отрасли.

Пиво занимало значительную часть городских продовольственных запасов, а на его производстве нередко была задействована большая часть горожан. Сушка солода и варка создавали угрозу возникновения пожаров²⁰. Уже в XIV веке в графстве Голландия, в Харлеме и несколько позже в Амстердаме, были установлены ограничения на использование оборудования для сушки зерна, чтобы минимизировать эти риски. Городские власти прибегали к подобным регулятивным мерам ради безопасности самих же горожан. С другой стороны, желание получить доход от налогообложения производства, распространения и продажи пива нередко брало верх.

В период Высокого и позднего Средневековья власти стали накладывать все больше ограничений на пивоварение. Это связано с тем, что их возможности по контролю цен и сбору налогов существенно расширились. Еще в XIII веке английские власти привязали цены на пиво к стоимости зерна. Их пример нашел последователей, и уже в XVI веке введение потолка цен стало общепринятым. Чтобы сохранить доход от сбора налогов, власти стабильно стремились поддерживать высокие цены относительно производственных затрат. Даже когда цены на зерно падали, цены на пиво оставались прежними. Когда же цены на зерно росли, пивовары создавали более слабый напиток, чтобы сохранить цену на прежнем уровне, тщетно пытаясь убедить покупателя, что напиток не претерпел изменений. Ради собственной выгоды пивовары вступали в сговор с властями, позволяя им тем самым взимать больше налогов, а также повышая свои шансы на коммерческий успех. Например, в 1241 году в Льеже на юге Нижних Земель городские власти выступили на стороне пивоваров в конфликте с духовенством, присвоив взамен треть их прибыли²¹. С этого момента и до того, как эта налоговая система была ликвидирована в конце XVIII века, и пивовары, и городские власти были заинтересованы в поддержании доходов от пивоварения на высоком уровне. Льежский случай представляет собой яркий

¹⁹ Wiersum E. De archieven der Rotterdamsche gilden. Rotterdam, 1926. P. 4.

²⁰ Loenen, J. C. van, De Haarlemse brouwindustrie voor 1600. Amsterdam, 1950. P. 24–25.

²¹ Bennett J. M. Ale, Beer and Brewsters in England: Women's Work in a Changing World, 1300–1600. New York, 1996. P. 21; Santbergen, R. van, Les bons métiers des meuniers, des boulangers et des brasseurs de la cité de Liège. Liège, 1949. P. 45.

пример взаимозависимости пивоваров и городских властей и их общего стремления развивать отрасль.

Власть зачастую приветствовала увеличение объемов производства. Увеличение производства пива означало увеличение налоговых поступлений. Ужесточение регулирования производства и продажи пива с целью пресечения уклонения от уплаты налогов создало огромную массу источников для изучения пивоварения. Эта ситуация способствовала расширению бюрократического аппарата, занимавшегося сбором налогов. Технические изменения представляли угрозу для налоговых поступлений даже больше, чем рост производства пива. Пивовары были заинтересованы во внедрении новых технологий, поскольку они могли позволить снизить затраты и тем самым увеличить прибыль. В таком случае производитель без труда мог получать огромную прибыль в обход контролирующих органов. Особенно власти опасались технологических изменений, которые затрагивали облагаемые налогами производственные затраты и продукцию. Эти налоги были весьма специфичны из-за попыток увеличить эффективность их сбора. Новый сорт пива, который не попадает под существующие налоги или производится с меньшим количеством облагаемых налогом ресурсов, означал серьезные убытки для городского бюджета. Чтобы избежать этих проблем, своим регулированием власти старались ограничивать возможность пивоваров разрабатывать и внедрять новые технологии. Поскольку эффективные инновации влекли за собой лишь усиление контроля, то попытка внедрить новые методы сеяла семена собственной гибели или как минимум сдерживала развитие.

Власти применяли самые разные методы для создания и поддержания монопольной прибыли, то есть для поддержания цен на пиво выше, чем они могли бы быть в условиях конкуренции. Сверхприбыль могла частично или полностью изыматься в виде налогов. Со временем системы поддержания налоговых поступлений становились все более сложными, механизмы – все более запутанными, но основа оставалась прежней. Пивовары, как правило, оставались довольны такой протекцией. Установленные ограничения сделали рынки более прозрачными и тем самым снизили риски для производителей. Пивовары были рады любому изобретению, способному стабилизировать биохимические показатели пива, которые им постоянно приходилось контролировать. Хотя установление иного законодательства могло бы упростить им жизнь, производители пива также надеялись сохранить те выгоды, которые создавало для них регулирование. Таким образом, между пивоварами и городскими властями почти всегда наблюдались противоречия. С одной стороны, они поддерживали протекцию и желали ее расширить, что увеличило бы превышение доходов над расходами. С другой – они хотели уменьшить контроль над своими действиями, чтобы сохранить большую часть разницы между доходами и расходами.

Общая заинтересованность в получении прибыли от пивоварения породила тесные связи между городскими властями и пивоваренной отраслью. В Северной Европе пивовары нередко были вхожи во властные круги или, по крайней мере, причастны к муниципальному управлению начиная с XIV века. Почти в каждом крупном городе Северной Европы хотя бы один пивовар входил в состав городского совета. Пивовары были важными фигурами в городской политике в качестве членов магистрата, чиновников и сборщиков налогов. Причина, по которой пивовары так часто занимали подобные должности, заключалась в их обеспеченности, а также в том, что они были привязаны к городу, а не путешествовали. Впрочем, это можно объяснить также взаимной заинтересованностью пивоваров и городских властей в получении прибыли от продажи пива. Уже в XI веке пивовары имели тесные связи с органами власти. Они постоянно занимались лоббированием, вели переговоры и торговались с властями. Ситуация оставалась неизменной вне зависимости от успехов пивоварения. Эти связи довольно подробно задокументированы и представляют собой огромный массив официальных документов для изучения пивоварения в Средние века и эпоху Возрождения.

Этапы развития пивоварения

В процессе перехода от так называемых Темных веков – VI, VII и VIII столетий – к сложной и процветающей рыночной экономике XVI века пивоварение прошло через определенные этапы развития. Трудно описать во всех подробностях столь сложную череду событий, особенно за такой долгий период. Тем не менее ряд домашних хозяйств, которые сумели стать частью международной торговли, в своем развитии прошли через определенные фазы. Первой отраслью, вышедшей на широкий рынок в средневековой Европе, стало производство керамики. Специалист по Древнему Риму Д. П. С. Пикок выделил восемь стадий развития, или скорее типов производства, которые с течением времени сложились в этой отрасли. Пикок признавал, что выделение иерархии способов производства, как он их называл, от самого простого к самому сложному означает навязывание концептуальных рамок, которые не способны учесть все варианты и обстоятельства²². Несмотря на очевидные трудности, представляется, что описанные им стадии вполне применимы не только к изготовлению горшков, но и к пивоварению. Гончарное дело и пивоварение исторически во многом развивались схожим образом. И хотя производство пива начало меняться позднее, чем гончарное дело, местами этот процесс протекал гораздо быстрее. По мнению Пикока, способы производства определяются количеством производственных единиц, используемыми методами, объемом производства, обязанностями людей, занятых в отрасли и вне ее, а также навыками, необходимыми для тех, кто непосредственно занимается изготовлением товара. Различные методы всегда существовали бок о бок. Во все времена и в каждом регионе переход от одной стадии к другой развивался по похожему, но отнюдь не одинаковому сценарию. Тем не менее эта классификация, кажется, вполне применима к изготовлению пива и позволяет проследить долгосрочную эволюцию пивоварения в большинстве регионов Северной и Западной Европы.

Первая ступень в этой иерархии – это домашнее хозяйство, а именно изготовление пива для собственного потребления. Его производство, как правило, носило спорадический характер и было рутинным занятием, точно так же как приготовление пищи или уборка. В раннее Средневековье к домашнему хозяйству относились все виды ремесел и промыслов. В силу того, что эта работа была частью домашних обязанностей, она возлагалась на плечи женщин. Домашнее хозяйство никуда не исчезло, и даже когда в 1850 году британское пивоварение достигло своего пика, около 20 % всего пива по-прежнему производили частные лица²³.

Второй этап – это домашнее производство, в котором заняты специалисты, а владеет им небольшое количество квалифицированных ремесленников. В их распоряжении имелось специальное оборудование, необходимое для производства. Ремесленники трудились неполный рабочий день, а выручка от производства лишь дополняла основной доход. В качестве вторичного вида экономической деятельности эта работа также зачастую выполнялась женщинами²⁴. Так было, например, в одной английской деревне в XIV веке, где по меньшей мере 25 % женщин варили пиво, но более 60 % всего производства приходилось на 12 % из всех этих женщин-пивоваров. Приготовление и продажа пива, очевидно, позволяли увеличить и диверсифицировать доходы²⁵.

²² Peacock D. P. S. *Pottery in the Roman World: an Ethnoarchaeological Approach*. London, 1982. P. 8.

²³ Wilson R. G. *The British Brewing Industry Since 1700 // The Brewing industry: a guide to historical records* / ed. L. Richmond, A. Turton. Manchester, 1900. P. 1.

²⁴ Peacock D. P. S. *Op. cit.* P. 8.

²⁵ Bennett J. M. *The Village Ale-Wife: Women and Brewing in Fourteenth-Century England // Women and Work in Preindustrial Europe* / ed. B. Hanawalt. Bloomington, 1986; *Id. Ale, Beer and Brewsters in England*. P. 18–21.

Третья стадия в схеме Пикока – это появление индивидуальных мастерских, ведущих торговую деятельность. Различие между этим и предыдущим уровнем незначительно, и порой его трудно четко определить. В отличие от предыдущих этапов, ремеслу в течение года уделялся лишь определенный период. В остальное время силы сосредотачивались на ведении хозяйства, садоводстве и других работах. В целом производство было оборудовано гораздо лучше, чем на ранних стадиях. Сами же производители могли как работать обособленно, так и сбывать свою продукцию на более крупные рынки. На этой стадии работу обычно выполняли мужчины.

Четвертый этап куда более своеобразен: он представлен объединенными мастерскими, в которых «отдельные ремесленники образуют более или менее тесно связанный производственный комплекс»²⁶. Залогом объединения мог стать легкий доступ к сырью, рабочей силе, рынкам сбыта, или же иные комбинации из этих трех факторов. Производство вышло на другой уровень. Конкуренция вынуждала повышать качество товара, а производители начинали сотрудничать между собой, порой объединяясь в крупные сообщества и сообща вкладывали средства в оборудование, которое могли использовать все. С ростом масштабов производства увеличивался и рынок сбыта, из-за чего начали появляться посредники, занявшиеся распространением продукции. На этой стадии ремесло в основном стало делом мужчин. Переход от домашних производств к системе объединенных мастерских, вероятно, произошел уже в Месопотамии почти 4000 лет назад. В древнеавилонский период женщины еще были вовлечены в приготовление пива, а к середине второго тысячелетия до н. э.²⁷ это перестало быть их обязанностью, что еще раз свидетельствует о переходе к новому этапу. Только в период Высокого и позднего Средневековья, и то лишь в некоторых местах Западной Европы, начали появляться цеха пивоваров, которые оказали аналогичное влияние на занятость женщин в пивоварении.

Пятая стадия, по Пикоку, – это мануфактура, этап, на котором множество ремесленников работают вместе в одном помещении или месте, производя специализированный продукт в относительно крупных масштабах. Пивоварение достигло этой стадии только в XVII веке, и то лишь в некоторых регионах Нижних Земель, Англии и нескольких местах в Германии и Скандинавии. Эта организация предшествовала развитию настоящей фабричной системы, которая появилась в Великобритании в XVIII веке. На мануфактуре производственный процесс состоит из этапов, и каждый рабочий специализируется на одном из них. Разница между мануфактурой и следующей, шестой, стадией – фабрикой – заключается в том, что на последней машины в действие приводила не мускульная сила человека или животного, а нечто совершенно новое. Вовлечение в процесс энергии ветра, воды или пара способствовало развитию производства, что означало его увеличение и рост территории распространения продукции. Гораздо меньшее число крупных производителей смогло выйти на международные рынки в масштабах, которые по прежним меркам считались огромными. Этот последний этап связан с промышленной революцией. Переход к нему мог быть достигнут только за счет кардинальных технологических изменений в производстве самого товара, а также разработки и внедрения более сложного оборудования. Хотя Пикок обходит стороной рассуждения о прогрессе, ясно, что фабрика – это исторически, технически и экономически наиболее совершенный уровень производства, которого пивоварение достигло не раньше середины XIX века.

Пикок описывает еще две категории, не вписывающиеся в схему исторического развития, но сами по себе совершенно уникальные. Он вводит седьмой этап, поместное производство,

²⁶ Peacock D. P. S. Op. cit. P. 9.

²⁷ Hartman L. F., Oppenheim A. L. On beer and brewing techniques in ancient Mesopotamia, according to the 23rd tablet of the series HAR.ra = hubullu // Supplement to the Journal of the American Oriental Society. 1950. Vol. 70. № 4. P. 12.

«в силу того, что оно играло важную роль в римской экономике»²⁸. Крупные римские поместья старались обеспечивать себя сами. В особенности это касается периода поздней Империи, когда традиционное производство городских мастерских и система распределения начали распадаться. По мере роста мощностей поместья продавали излишки своей продукции. Поместное пивоварение занимало значимое место не только в Средние века и эпоху Возрождения – оно не сдавало свои позиции вплоть до XIX века. Крупные угодья знати, равно как и религиозные общины, как правило, располагали собственными пивоварнями и часто достигали уровня производства, значительно превышающего показатели остальных пивоварен.

Последняя из стадий Пикока – военное и государственное производство. Государственное отличалось малым числом рабочей силы, поскольку у людей, занятых на нем, были другие, куда более неотложные дела. Работа была строго регламентирована, превосходно организована, использовались лучшие из доступных методов, и, как следствие, производительность держалась на достаточно высоком уровне²⁹. Хотя военное и государственное производство керамики было развито в поздней Римской империи, этот способ никак не связан с пивоварением, за возможным исключением в виде некоторых королевских пивоварен в Скандинавии в эпоху Возрождения. Впрочем, у них гораздо больше общего с поместными пивоварнями знати, по образцу которых они, по всей видимости, и создавались.

Эти категории, или этапы, выделенные Пикоком, служат путеводителем по эволюции производственной деятельности в Европе периода Средневековья и эпохи Возрождения. Они представляют собой индикаторы, или маркеры, на которые следует ориентироваться при изучении истории пивоварения, в том числе в связи с развитием других отраслей. Предложенные Пикоком категории и разделение указывают на экономические и социальные последствия изменений в практике пивоварения и открывают возможность приблизиться к пониманию развития отрасли, а также предоставляют способ различать разные способы производства.

²⁸ Peacock D. P. S. Op. cit. P. 10.

²⁹ Peacock D. P. S. Op. cit. P. 9–11.

Глава 2. Пивоварение в Раннее Средневековье

Пиво до Средних веков: Месопотамия и Египет

Пивоварение стало важной частью общества задолго до того, как о нем узнала Европа. Оно играло значительную роль в жизни ранних оседлых земледельческих поселений. Вряд ли эти общества стали производить зерно лишь для того, чтобы делать пиво. Чтобы отказаться от жизни охотника-собирателя, нужны причины куда более веские. И все же человеку не понадобилось много времени, чтобы, начав вести оседлую жизнь, приступить к производству пива. Самое раннее ботаническое свидетельство о пивоварении, датированное примерно 3500 годом до н. э., принесли раскопки в горах Загрос в западном Иране³⁰. Двухрядный ячмень был культивирован на северо-востоке Месопотамии уже в 7000 году до н. э. После 6000 года до н. э. он распространился на юг, превратившись в шестирядный ячмень. Остатки шестирядного ячменя, датированные концом четвертого тысячелетия до н. э., были найдены на дне сосуда из Нижней Месопотамии. Такой ячмень, наряду с пшеницей-двухзернянкой (эммером), был основным ингредиентом пива. Первое изображение этого напитка, созданное около 2800 года до н. э. и сводившееся к 25–30-литровому сосуду, показывает, что в это время уже существовали специальные емкости для хранения пива. Сооружение, которое могло служить пивоварней, и первое упоминание производства пива датируются серединой третьего тысячелетия до н. э. Существуют также и цилиндрические печати, на которых изображено его распитие на банкетах или во время сексуальной связи³¹.

Считалось, что пиво обладает магическими и целебными свойствами. Существовали рекомендации по поводу того, что нужно в него добавлять, чтобы улучшить здоровье³².

В эпосе о Гильгамеше, написанном около 1800 года до н. э., пиво способно согреть, сделать человека более веселым и счастливым. Статус этого напитка еще лучше подтверждается тесной связью с религией. Некоторые пивовары, судя по всему, обладали официальным статусом: они облачались в определенные служебные одежды и были связаны с храмами. Они варили напиток для самих богов, который в виде подношения отправлялся на алтари.

Существовала даже богиня пива Нинкаси. Посвященный ей гимн с описанием процесса приготовления пива сохранился на глиняной табличке времен царя Хаммурапи (ок. 1750 г. до н. э.). Ее почитали за то, что она подарила человечеству искусство пивоварения. Хотя Нинкаси не входила в основной пантеон, считалось, что остальные боги ценили ее напиток.

Наряду с официальным прихрамовым пивоварением широко было распространено и частное. В то время как храмовые пивовары были, чаще всего, мужчинами, производить пиво в частном порядке и владеть пивоваренными заведениями вполне могли и женщины, о чем упоминается в законах на вавилонской стеле. Случаи, когда пивоваренное оборудование передавалось в качестве части приданого, только подтверждают, что женщины были тесно связаны с производством пива³³.

³⁰ Curtis R. I. *Ancient food technology*. Leiden, 2001. P. 184, 210–211.

³¹ Ibid. P. 105–106; Hoffman M. *5000 Jahre Bier*. Nuremberg, 1956. S. 17–19; Michel R. H., McGovern P. E., Badler V. R. *Chemical Evidence for Ancient Beer* // *Nature* 360. 1992. № 6399. P. 24; Röllig W. *Das Bier im alten Mesopotamien*. Berlin, 1970. S. 19, 33, 38; Zettler R. L., Naomi F. M. *Searching for Wine in the Archaeological Record of Ancient Mesopotamia of the Third and Second Millennia B. C.* // *The Origins and Ancient History of Wine* / ed. P. E. McGovern, S. J. Fleming, S. H. Katz. Luxembourg, 1995. P. 123.

³² Al-Kindi. *The Medical Formulary or Aqrabadhin* // trans. M. Levey. Madison, 1966. P. 230.

³³ Stol M. *Beer in Neo-Babylonian Times* // *Drinking in Ancient Societies: History and Culture of Drinks in the Ancient Near East* / ed. L. Milano. Padua, 1994. P. 179.

Частота, с которой оно появляется в пословицах и поговорках, многозначность и количество слов, связанных с ним и его производством, показывают, что к IV веку до н. э. в Месопотамии было широко развито пивоварение и культура распития пива.

О том же говорит и существование таверн, которые лицензировались властью и облагались налогом. Государство, по всей видимости, уже было обеспокоено связью между пьянством, проституцией и употреблением пива³⁴. Не меньше его волновали доходы от налогов.

Хотя свидетельств о пивоварении и употреблении пива в центральной и южной Месопотамии предостаточно, у нас почти нет ни археологических, ни письменных свидетельств о виноградарстве или виноделии на этой территории. Виноделие существовало на севере, в горах Загрос, еще в 6 тысячелетии до н. э., задолго до появления пивоварения, но география накладывала свои ограничения на его развитие. Производство вина не распространилось, а его потребление едва продвинулось на юг от гор. Изготовление и распитие пива преобладало в Шумере, Аккаде, Вавилоне – в так называемой «колыбели цивилизации»³⁵.

Из-за малого количества источников выяснить методы месопотамских пивоваров дохристианской эры довольно трудно, хотя мы и располагаем достаточно обширным лингвистическим материалом. Пивовары варили пиво из солода или несоложенного зерна. Чтобы осолодить ячмень, его вымачивали и закапывали в землю или подсушивали на солнце до трех недель. По всей видимости, жаркий климат мешал соложению, для которого необходима температура около 15 °С, так что на улице, за исключением нескольких месяцев с октября по апрель, было слишком жарко. После проращивания солод сушили в печах. Затем дробили, после чего иногда просеивали через сита разных размеров, сделанные из тростника, камыша или пальмы³⁶. Далее из осоложенного ячменя пивовары делали пивной хлеб, *баннир*, иногда добавляя в него двузернянку, чтобы получился другой сорт пива. После этого они ломали *баннир* и добавляли воду. Они медленно нагревали смесь, помешивая ее время от времени, после чего охлаждали получившийся затор и добавляли подсластители: с увеличением количества сахара брожение становилось интенсивнее. Популярными подсластителями были мед, вино или сок фиников. Затворный чан, где нагревалась эта смесь, имел отверстия на дне для фильтрации сусла, стекавшего в сосуд под чаном. Пивовары быстро догадались, что, добавив воду в чан во второй раз, можно получить из того же зерна более слабое пиво. Они переливали сусло в бочку, в которой тяжелые частицы оседали на дно, запуская процесс брожения. Дрожжи поднимались наверх. Поскольку пивовары знали лишь дикие дрожжи, в бродильный чан могли попасть разные штаммы. Изменить вкус пива во время ферментации или же во время выпечки хлеба помогали специи. Впрочем, они могли добавляться не при выпечке, а позже. Говорилось, что богиня Нинкаси смешивала *баннир* со сладкими ароматизаторами, такими как корни поручейника сахарного, который по вкусу напоминал лакрицу, и медом – для ускорения брожения. Поскольку пчеловодство развивалось в Месопотамии медленно, подсластителем мог быть финиковый сироп, а не мед³⁷. Из бродильных бочек напиток разливался в очищающие сосуды наподобие керамических кувшинов, в которых на дно выпадал осадок. Либо пиво сразу разливалось в средние или малые кувшины и запечатывалось для последующего употребления. Существовала также вариация, когда вместо зерна использовались финики, но эта практика – более поздняя, распространив-

³⁴ Bober P. P. Art, Culture and Cuisine: Ancient and Medieval Gastronomy. Chicago, 1999. P. 63–64; Curtis R. I. Op. cit. P. 213; Powell M. A. Metron Ariston: Measure as a Tool for Studying Beer in Ancient Mesopotamia // Drinking in Ancient Societies: History and Culture of Drinks in the Ancient Near East / ed. L. Milano. Padua, 1994. P. 17–19; Röllig W. Op. cit. P. 22, 33, 45–48, 52–56, 64–66, 75.

³⁵ Curtis R. I. Op. cit. P. 88, 184; Zettler R. L., Naomi F. M. Op. cit. P. 123–125, 131.

³⁶ Curtis R. I. Op. cit. P. 116, 132; Hoffman M. Op. cit. P. 21–23.

³⁷ Curtis R. I. Op. cit. P. 215–217; Powell M. A. Op. cit. P. 95, 97–99. Когда месопотамцы готовили пиво с финиками, они использовали сосуды с отверстиями, чтобы отделить растительную массу при переливании в отдельный сосуд. Stol M. Op. cit. P. 170–171, 155–157.

шаяся, видимо, с VIII века до н. э.³⁸ На дне сосуда оставался довольно толстый слой осадка, а сам напиток предполагалось пить через специальную трубочку. Сохранилась трубочка длиной 93 см с L-образным концом, затрудняющим попадание внутрь осадка. Были и другие приспособления, позволявшие сохранить осадок в сосуде, например, вставленное внутрь сито, появившееся в первом тысячелетии до н. э.³⁹

Все это делало культуру пива очень многообразной. Сохранился список из примерно семидесяти сортов пива, а документ, написанный около 400 года до н. э., дает нам представление о по меньшей мере пятнадцати названиях разных видов напитка. В шумерском языке общим наименованием пива было слово *ka*, но также были и слова, обозначающие разные виды, которые выделялись по различным критериям: выдохшееся и свежее, фильтрованное и темное, светлое и обыкновенное, коричневое и красное. Удивительно, что большинство технических пивоваренных терминов в Месопотамии было иностранного происхождения⁴⁰. Сохранилось и некоторое количество рецептов или описаний состава. Согласно одному из таких рецептов, необходимо 18 литров спельты (27 %), 30 литров солода (46 %) и 18 литров теста, сделанного из ячменного солода (27 %), смешать с водой. По другому рецепту, требуется 60,4 литра эммера (30 %), 60,6 литра пивного хлеба (30 %) и 80,8 литра солода (40 %) для производства 168 литров пива. Вне зависимости от точности следования инструкции полученное пиво, вероятно, было довольно кислым, со слабым растительным привкусом. Во всяком случае, приготовить его было довольно легко даже без сложного оборудования. В одном из положений Кодекса Хаммурапи говорилось, что если в кредит было поставлено 30 литров пива, то займодавец имел право на 25 литров зерна из нового урожая. Поскольку не существует источника о процентных ставках в займах, невозможно установить точное количество зерна в пиве, но, по крайней мере, можно с уверенностью сказать, что пивовары использовали где-то 0,83 литра зерна на литр пива, а возможно, и того меньше. Этот закон был введен из соображений эффективности, чтобы получить как можно больше пива из небольшого количества зерна. Соотношение между объемом зерна и получившимся из него пивом было сопоставимо с показателями эпохи Возрождения. Вероятно, напиток был слабее, так что вавилонские пивовары были менее эффективны, чем их продолжатели спустя 4000 лет⁴¹. Это положение также было установлено для того, чтобы регулировать качество и плотность напитка. Такая практика будет доминировать и в позднее Средневековье, и в эпоху Возрождения.

Пивоварение существовало в Египте уже около 3500 года до н. э., но вряд ли где-то оно появилось раньше, чем в долинах Тигра и Евфрата. Обычным для Египта зерном были эммер и ячмень. В Египте пивоварами были в основном женщины⁴². Люди всех сословий употребляли пиво, причем в приличных количествах. Оно, вероятно, было ценным источником калорий и витаминов. Пиво занимало важную роль в повседневной жизни, судя по остаткам в сосудах, захороненных вместе с усопшими, а также изображениям процесса пивоварения на стенах египетских гробниц. Хотя там пиво не было связано, как в Месопотамии, с храмовыми традициями, власти были заинтересованы в пивоварении. Государство требовало передавать ему определенное количество пива, что может считаться первым письменным свидетель-

³⁸ Curtis R. I. Op. cit. P. 242; Hartman L. F., Oppenheim A. L. Op. cit. P. 7–12, 16; Röllig W. Op. cit. P. 21–26; Stol M. Op. cit. P. 155–157, 161–167.

³⁹ Bober P. P. Op. cit. P. 64–65; Curtis R. I. Op. cit. P. 217–219.

⁴⁰ Curtis R. I. Op. cit. P. 106, 217, 219; Hartman L. F., Oppenheim A. L. Op. cit. P. 6, 13–15, 23; King F. A. Beer Has a History. London, 1947. P. 11; Räsänen M. Op. cit. P. 78–84; Röllig W. Op. cit. P. 23–39.

⁴¹ Curtis R. I. Op. cit. P. 249; Born W. Merckwaardighe Bierologie zijnde het verhaal van een plezierige bierreis door meer dan vijftig eeuwen elk op zijn of haar manier beleefd door een geschiedschrijfster en een reclameman, een tekenaar en een oudheidkundige, een bronnenspeurder en een genealoog. Amsterdam, 1966. P. 14–18; Hoffman M. Op. cit. P. 26; Powell M. A. Op. cit. P. 104–118; Röllig W. Op. cit. P. 33.

⁴² Curtis R. I. Op. cit. P. 106, 217, 219; Hartman L. F., Oppenheim A. L. Op. cit. P. 6, 13–15, 23; King F. A. Beer Has a History. London, 1947. P. 11; Räsänen M. Op. cit. P. 78–84; Röllig W. Op. cit. P. 23–39.

ством государственного налогообложения пивоварения. На определенном этапе пивоварение могло быть и монополией властей⁴³.

На протяжении многих лет считалось, что в Египте действовал следующий метод производства пива: зерно прорастивали, просеивали, чтобы избавиться от шелухи, а затем из получившегося солода делали хлеб, который слегка припекали. Затем пивовары заливали его водой и оставляли бродить под воздействием диких дрожжей, хотя вполне могли добавлять и дрожжи из предыдущей партии пива. После засыпали различные добавки: финики, апельсиновую корку, семена чертополоха, мака или рожкового дерева. Таким представлением о египетском пивоварении мы обязаны изображениям на стенах гробниц и ненадежным переводам некоторого количества иероглифов. Иллюстрации весьма четко отражают процесс, хоть и не всегда в правильном порядке. Однако зачастую их сложно интерпретировать. Представления о египетском пивоварении также основаны на описании этого процесса псевдо-Зосимой Паноуплитанским, который творил на греческом языке в III веке н. э., а также на описаниях солодового напитка под названием *буза*, первое из которых было сделано путешественником в XIX веке⁴⁴, и даже в наши дни буза производится в Египте. Тем не менее следует учитывать, что никаких источников, которые дали бы нам ясную и достоверную информацию о египетском пивоварении, не существует.

Изучение состава микроструктуры осадка египетского пива наводит на мысль о том, что выпечка хлеба не была промежуточным этапом в приготовлении. Пивовары использовали двухэтапную технологию. Они смешивали грубо перемолотый солод или зерно, которое предварительно прогревалось в горячей воде, и затем добавляли его вместе с солодом в холодную воду. Изучение остатков шелухи и крупных частиц зерен на дне сосудов для пивоварения показывает, что процесс экстракции растительных веществ путем вымачивания в горячей воде был неэффективен. Предположительно, смесь выливали из сосудов, отфильтровывали, чтобы избавиться от пивной дробины и шелухи, а затем оставляли бродить. Дробину могли отжать, чтобы получить богатую клетчаткой и крахмалом жидкость. Дрожжи могли использоваться как дикие, так и оставшиеся с предыдущего брожения. Их могли хранить либо в бродильных сосудах, либо отдельно, чтобы добавлять в нужный момент. Стоит отметить, что осадок в пивоваренных сосудах практически не содержит следов каких-либо добавок, так что пиво в Египте, возможно, было лишь слегка ароматизированное. Нам не удалось выявить следов хлеба в структуре молекул осадка, но эти свидетельства нельзя распространить на весь период Древнего Египта, так что вполне возможно, что изображения на фресках не врут и египтяне просто использовали несколько разных способов пивоварения, включая тот, который начинается с выпечки⁴⁵.

Египетские и месопотамские пивоварни, вероятно, были достаточно большими. Пивоварня, следы которой нашли в Иераконполе, предположительно, производила более 1200 литров в неделю, то есть в объемах более чем достаточных для домашнего потребления. В одной сирийской пивоварне, датируемой приблизительно 1500 годом до н. э., были расположены стационарные резервуары объемом более 350 литров. Это говорит о том, что при варке два-три раза в неделю она могла потягаться в объемах производимого напитка с египетской «коллегией». Пивоварни располагались даже на судах, шедших по Нилу или отправлявшихся в Сирию.

⁴³ Curtis R. I. Op. cit. P. 106; Hartman L. F., Oppenheim A. L. Op. cit. P. 12; King F. A. Op. cit. P. 11; Räsänen M. Op. cit. P. 68; Samuel D. *Brewing and Baking // Ancient Egyptian Materials and Technology* / ed. P. T. Nicholson, I. Shaw. Cambridge, 2000. P. 540; Martini Schoockii. *Liber de Cervisia. Quo Non modo omnia ad Cerealem potum pertinentia comprehenduntur, sed varia quoque Problemata, Philosophica & Philologica, discutiuntur; Simul incidentes quaedam Authorum antiquorum loca illustrantur.* Groningen, 1661. P. 18.

⁴⁴ Hoffman M. Op. cit. P. 23–25, 31–34.

⁴⁵ Curtis R. I. Op. cit. P. 137–138; Samuel D. *Brewing and Baking*. P. 540–556; Samuel D. *Investigation of Ancient Egyptian Baking and Brewing Methods by Correlative Microscopy // Science* 273. 1996. P. 488–490.

В египетском климате пиво могло быстро испортиться, поэтому производству необходимо было находиться неподалеку от мест потребления, даже при путешествии по воде. При транспортировке емкости покрывали тонким слоем глины, чтобы напиток лучше хранился. Варка пива и выпечка хлеба, кажется, осуществлялись в одних и тех же помещениях – вероятно, потому, что и первое, и второе использовали одно и то же сырье, а также схожее оборудование. В Средние века эта модель будет применяться в крупных поместьях и монастырях⁴⁶.

Египетские обозначения свидетельствуют о существовании огромного количества видов пива. Некоторые наименования были связаны с цветом или вкусом, а порой они были взаимозаменяемы. Медицинские папирусы содержат упоминания не меньше чем семнадцати различных сортов, включая «Вестник радости» и «Райское». Существование такого разнообразия в Древнем Египте можно объяснить тем, что у пивоваров было широкое поле для экспериментов с пропорциями зерна и солода. Согласно мифу, бог Солнца Ра отправил богиню Сехмет на землю, чтобы она покарала людской род за непочтительное отношение к богам. Ее ярость была велика. Ра смягчился и оросил поля красным пивом. Сехмет увидела свое отражение в пиве, отвлеклась, выпила пива, опьянела, уснула и забыла о своей миссии⁴⁷. Эта история показывает, что пиво было если не популярным, то как минимум хорошо знакомым египтянам напитком.

Пивоварение в провинциях Римской империи

Евреи познакомились с пивом и месопотамским способом его приготовления, вероятно, во время вавилонского пленения. В вавилонском талмуде пиво обозначается арамейским словом *sikra*. Вне зависимости от того, было ли это пиво на основе овса или фиников, главное, что израильтяне принесли на Святую землю мастерство его изготовления. Невозможно установить, насколько распространенной практикой было употребление пива. Библия использует в качестве синонима для *sikra* слово *sekar*, означающее любой алкогольный напиток, кроме вина, так что письменные источники не много сообщают о масштабах производства и потребления пива в Палестине⁴⁸. Когда Палестина стала римской провинцией, пиво стали производить точно так же, как и во всей восточной части империи.

Греческий историк V века до н. э. Геродот утверждал, что, поскольку виноград в Египте не рос, люди производили там вино, сделанное из овса. Напиток, говорил он, был любим египтянами. В греческих источниках пиво впервые упоминается в VII веке до н. э. Архилохом, который упоминал, что фригийцы и фракийцы пьют его на трапезах. Более поздние авторы также связывали употребление пива с фракийцами. Греки были поражены тем, как сильно пиво дает в голову. Один из персонажей пьесы Эсхила «Ликург» напивается крепким пивом. Аристотель писал, что от других алкогольных напитков пьяного человека начинает шатать в разные стороны, а опьяненный пивом падает навзничь. Почему это происходит и откуда у него такая информация, Аристотель не уточнял. В VI–IV веках до н. э. пиво упоминали как малоизвестные авторы вроде Гекатея Милетского, Гелланика Митиленского, Теофраста, так и выдающиеся фигуры наподобие Аристотеля или Ксенофонта⁴⁹. Авторы римского периода, от Колумеллы до Страбона и Афиня, также упоминали пиво, хотя и редко выделяли конкретные сорта. Некоторые из них даже лестно отзывались о вкусовых качествах напитка. Диодор зашел

⁴⁶ Изобразительные и археологические свидетельства подтверждают представление о том, что пивовары использовали хлеб при приготовлении пива. Curtis R. I. Op. cit. P. 108, 127–129, 137, 214.

⁴⁷ Bober P. P. Op. cit. P. 41–42; Curtis R. I. Op. cit. P. 139; Samuel D. Brewing and Baking. P. 556–557, 569.

⁴⁸ Curtis R. I. Op. cit. P. 58; Stol M. Op. cit. P. 158.

⁴⁹ Curtis R. I. Op. cit. P. 294; Pasteur L. Op. cit. P. 1; Stopes H. Malt and Malting: An Historical, Scientific, and Practical Treatise, showing, as clearly as existing knowledge permits, What Malt Is, and How to Make It. London, 1885. P. 4.

так далеко, что писал, будто некоторые сорта пива были не хуже вина⁵⁰. По всей видимости, греки переняли способы пивоварения от египтян, что, впрочем, не сделало его таким же популярным, как в Египте. Для греков, как и для большинства других народов Римской империи, вино оставалось любимым алкогольным напитком.

Упоминание классическими авторами пива, как правило, связывало этот напиток с западными и северными провинциями и сводилось к целебным свойствам и вторичности относительно вина⁵¹. Несомненно, вино было куда как более распространено, соответственно, пиво производилось и потреблялось в куда меньших объемах. С другой стороны, вполне вероятно, что уровень потребления на севере и юге империи не был одинаковым, хотя остается вероятность, что предположение о различии в уровнях – не что иное, как попытка вчитать дальнейшее развитие пивоварения в более древний исторический контекст. Несмотря на скудность письменных свидетельств, уже в период господства Рима пиво постепенно становилось все более популярным, а производители набирались знаний и навыков для его приготовления. Остатки соложенного зерна находили в нескольких римских поселениях северо-западной Европы. Солдаты и простолюдины, жившие вдоль вала Адриана на севере римской Британии, постоянно пили пиво. Впрочем, те из солдат, что предпочитали вино, скорее всего, были родом из Нижних Земель. На местах нескольких римско-британских поселений, где проводились раскопки, были найдены печи, которые могли быть использованы для сушки солода. Прежде всего римляне обжаривали солод, чтобы остановить процесс соложения, облегчить его измельчение, увеличить содержание сахаров, ускорить брожение и усилить вкус. Римская методика была шагом вперед по сравнению с египетской, которая сводилась к добавлению небольшого количества воды в зерно для облегчения перемолки⁵². Римские пивовары имели еще одно большое преимущество перед египетскими предшественниками: в их распоряжении были деревянные бочки. Страбон упоминал их в своем сочинении примерно около 21 года н. э.⁵³, а значит это кельтское изобретение получило распространение уже в I веке н. э. Использование бочек сильно упростило варку, упаковку и транспортировку пива.

В Римской империи имелось два способа варки. Первый – похожий на египетский, а второй – кельтский. Лингвистические, письменные и археологические свидетельства показывают четкое разграничение этих двух вариантов. В эдикте 301 года император Диоклетиан, устанавливая цены, сделал их разными для пива из Европы, которое называлось *camum* и *cervesa*, и пива из Египта, которое он обозначил устаревшим к тому времени названием *zythos*. К тому моменту подобное разграничение тоже вполне могло быть устаревшим – это могли быть два разных напитка, а *zythos* скорее напоминал современную бузу. В латинском языке слова *celea* или *ceruisa* чаще использовались для обозначения напитков, изготовленных из зерна. Это позволяет предположить, что римское пиво разительно отличалось от египетского. *Celea* и *ceruisa* были, по всей видимости, заимствованы из кельтского и галльского языка⁵⁴. Хотя римляне

⁵⁰ Compton-Davey J. Some Evidence of Brewing in Roman Times // The Journal of the Brewery History Society. 1995. Vol. 80. P. 7; King F. A. Op. cit. P. 12; Samuel D. Brewing and Baking. P. 539; Stopes H. Op. cit. P. 4–5; Wilson C. A. Food and Drink in Britain from the Stone Age to recent times. London, 1973. P. 231; Wilson D. G. Plant Remains from the Graveney Boat and the Early History of *Humulus lupulus* L. in W. Europe // New Phytologist. 1975. Vol. 75. P. 627–648.

⁵¹ Например, император Юлиан (361–363) назвал пиво варварским напитком, с которым он, вероятно, познакомился в годы своего пребывания в Галлии. Он вопрошал, почему вино благоухает нектаром, а от пива пахнет козлом. Compton-Davey J. Op. cit. P. 4–5, 12–13; Uytven, R. van, Bier und Brauer in Brabant und Flandern: Ein Blick auf sechs Jahrhunderte Konsumgeschichte // Bierkultur an Rhein und Maas / ed. F. Langensiepen. P. 2.

⁵² Возможно, египетские пивовары сушили зерно в печах, но достоверных свидетельств тому нет. Behre K.-E. The History of Beer Additives in Europe: A Review // Vegetation History and Archeobotany. 1999. Vol. 8. P. 35; Compton-Davey J. Op. cit. P. 10–12; Curtis R. I. Op. cit. P. 115, 132, 370–371.

⁵³ Forbes R. J. Food and Drink // A History of Technology / ed. C. Singer. Oxford, 1956. P. 136.

⁵⁴ Fell C. E. Old English Beor // Leeds Studies in English. 1975. Vol. 8. P. 89; Wilson D. G. Plant Remains from the Graveney Boat. P. 640.

могли использовать кельтское слово для обозначения пива, кажется маловероятным, что римляне переняли пивоварение у кельтов, хотя полностью отрицать такую вероятность нельзя.

Кельтские племена в Галлии называли пиво *ogre*. Пифий в IV веке до н. э. писал, что пиво было распространенным напитком в Галлии, что позже, в I веке н. э., подтвердил Плиний Старший. Он писал, что пивовары в Испании использовали в качестве закваски для хлеба пену, которая поднималась вверх во время брожения. Применение таких дрожжей, как это было в Британии и Галлии, позволяло печь более светлый хлеб, чем тот, что был распространен в Греции и Риме. Полибий во II веке до н. э. упоминал испанского правителя, который прославился тем, что хранил в своем дворце большое количество пива.

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.