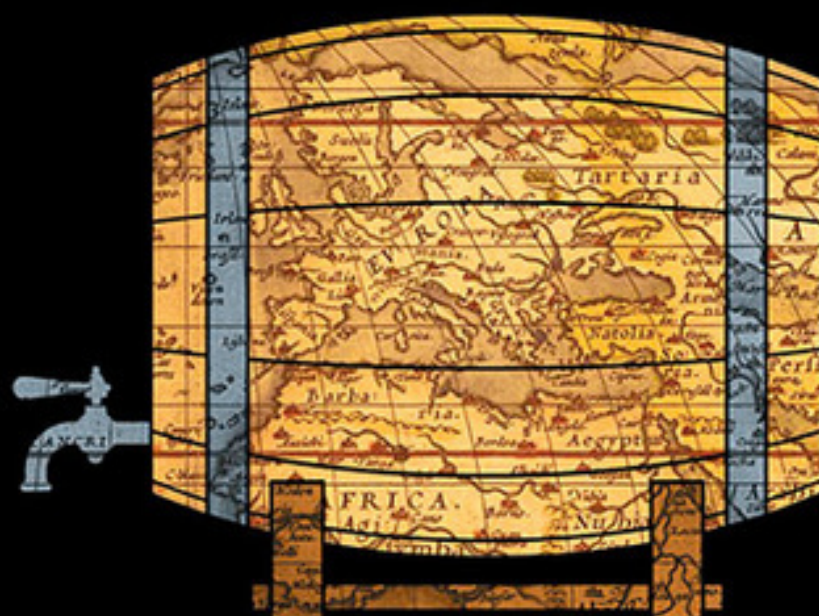


Мика Риссанен
Юха Тахванайнен

ИСТОРИЯ ПИВА



От монастырей до спортбаров

18+

альпина
ПАБЛИШЕР

Мика Риссанен

**История пива: От
монастырей до спортбаров**

«Альпина Диджитал»

Риссанен М.

История пива: От монастырей до спортбаров / М. Риссанен —
«Альпина Диджитал»,

ISBN 978-5-9614-4742-2

Люди производят пиво с незапамятных времен. Этот напиток любят во всем мире за легкий характер, приятный вкус и мягкое действие. Множество его сортов и марок указывают на богатую историю и обширную географию. Финские писатели, историки и ценители пива Мика Риссанен и Юха Тахванайнен исследуют связи пива с мировой политикой, экономикой и культурой. Им удалось проследить его путь от шумерской цивилизации (4000 лет до н. э.) до наших дней. И оказалось, что напиток, от которого поначалу воротили носы утонченные римляне, ценили не только простые монахи и солдаты, но и великие люди, такие как Петр Первый и Екатерина Вторая, Мартин Лютер и Питер Брейгель Старший, Луи Пастер и Фритьоф Хансен, и многие другие. Вы узнаете, как пиво влияло на ход истории, как способствовало укреплению дружбы, какие легенды были связаны с ним и какие свойства ему приписывали в разные времена. А также вникнете в особенности современного пивоварения и, конечно, научитесь отлично разбираться в пиве.

ISBN 978-5-9614-4742-2

© Риссанен М.
© Альпина Диджитал

Содержание

К читателю	7
I. Союз креста и бочонка	13
II. Секрет крутой дуги	19
III. Очищение веры во хмелю	23
Конец ознакомительного фрагмента.	24

Мика Риссанен, Юха Тахванайнен

История пива: От монастырей до спортбаров

Переводчик *Полина Копылова*

Редактор *Антон Никольский*

Научные редакторы: *главный технолог ООО Пивоваренная компания «Бакунин», Игорь Балюкевич, генеральный директор ООО «Латгалус»*

Руководитель проекта *О. Равданис*

Корректор *М. Смирнова*

Компьютерная верстка *А. Абрамов*

Дизайн обложки *Ю. Буга*

Перевод осуществлен
при финансовой
поддержке FILI

F I
L I

© Mika Rissanen & Juha Tahvanainen

© Издание на русском языке, перевод, оформление. ООО «Альпина Паблишер», 2017

Все права защищены. Произведение предназначено исключительно для частного использования. Никакая часть электронного экземпляра данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для публичного или коллективного использования без письменного разрешения владельца авторских прав. За нарушение авторских прав законодательством предусмотрена выплата компенсации правообладателя в размере до 5 млн. рублей (ст. 49 ЗОАП), а также уголовная ответственность в виде лишения свободы на срок до 6 лет (ст. 146 УК РФ).

* * *

Wie das Bier summer vñ winter auf dem Land sol geschickt vñ prauen werden

Item Wir ordnen/setzen/vnnd wollen/ mit Rathe vnnsrer Landtschafft / das für an allenthalben in dem Fürstenthumb Bayrñ/auff dem lande/ auch in vnsern Stettñ vñ Märckthen/da deßhalb hievor kein sonnder e ordnung ist / von Michaelis biß auff Georgij / ain mass oder Kopffpiets über ainen pfenning Müncher werung/ vñ von sanct Jorgen tag/biß auff Michaelis / die mass über zwen pfenning derselben werung / vñ der enden der kopff ist / über drey haller/bey nachgesetzter Pene/nicht gegeben noch außgeschenckte sol werden. Wo auch ainer nit Mettñ / sonder annder Bier prauen/oder sonst haben würde/sol Er d och das/keins wegs höher/dann die mass vmb ainen pfenning schencken/vñ verkauffen. Wir wollen auch sonderlichen/das für an allenthalben in vnsern Stetten/Märckthen/vñ auff dem Lande/zü keinem Bier/ inerer stückh / dan allain Gersten / Hopffen/vñ wasser/genomen vñ geprauete solle werdñ. Welcher aber dise vnser e Ordnung wissentlich überfaren vnnd nit halten wurde / dem sol von seiner gerichtsbriqkeit / dasselbig was Bier / zustraff vnnachlässlich / so offte es geschicht / genommen werden. Jedoch wo ain G üwirt von ainem Bier prauen in vnsern Stettñ/Märckten/oder aufm lande/yezüzeitñ ainen Emer piets/zwen oder drey/kauffen/vñ wider vnnter den gemaynen Pawrsuolck außschencken würde/dem selben allain/aber sonst nyemandes/sol dye mass / oder der kopffpiets/vmb ainen haller höher dann oben gesetzt ist/zegeben/vñ außzuschencken erlaube vnnd vnuerpotñ.

Wilhelmus Vriß
Bavaria Sup B

Gegeben von Wilhelm IV. Herzog in Bayern
am Georgstag zu Ingolstadt Anno 1554.



Reinheitsbegot — закон о чистоте пива

К читателю

Европейцы всегда любили и жаловали пиво – настолько, что государственные власти во все времена считали правильным не только облагать пивоварение налогом, но и регламентировать его законами.

Закон о чистоте пива, который был принят в баварском городе Ингольштадте 23 апреля 1516 г. и с тех пор неоднократно подтверждался, позволяет варить пиво только из ячменного солода, воды и хмеля. За этим правилом, однако, стоит воистину вековой обычай, а сама история пива начинается далеко за пределами Европейского континента.

То, что проросший ячмень становится сладким и приобретает склонность к брожению, человек заметил очень давно. Пиво имеет столь же долгую историю, что и земледелие. На иранских нагорьях была обнаружена глиняная посуда каменного века, исследования которой с использованием современных методов показали, что некогда в ней держали проросшее и забродившее зерно. Хотя первые опыты осолаживания и брожения были, скорее всего, случайным следствием попадания влаги в горшки с зерном, человек быстро оценил результаты процесса и научился получать от них пользу и удовольствие. Археологи полностью единодушны в том, что в большинстве этих сосудов держали с самыми серьезными намерениями именно сваренное пиво, а не случайно сбродивший солод.

Выдвигалось даже предположение, что умение осолаживать зерно и варить из него пиво подарили людям дрожжи, благодаря чему пиво поделило стол с хлебом. Если это так, то получается, что пиво как пищевой продукт старше, чем хлеб.

Шумеры описывали употребление пива еще за 4000 лет до н. э., а первые указания о том, как следует варить пиво из солода и чистой воды, датируются 3000 г. до н. э. Земледельцы, населявшие плодородные, щедро орошаемые сетью искусно построенных каналов земли Междуречья, варили и выпивали изрядное количество пива, которое уже тогда считалось ценным товаром. В этих же местах появились и самые старые из известных законов, регламентирующих розлив и стоимость пива, равно как и свидетельства о роли напитка в совершении многих великих деяний.

В соответствии со 180-й статьей Законов Хаммурапи (1700-е гг. до н. э.) стоимость пива определяется стоимостью зерна, а кабагчика, который завышает цену, то есть берет за пиво больше, чем стоимость пошедшего на него зерна, должно утопить. Если свежесть вина вдохновляла на сочинение стихов и философские размышления, то пиво – на великие дела, ибо, согласно статье 109 тех же Законов Хаммурапи, кабагчика, который позволяет заговорщикам собираться в своем заведении и не выдает их на суд властям, должно предать смерти.

В Египте времен фараонов, где в свое время не было недостатка в виноградной лозе, пиво считалось утехой пьяниц. Многочисленные сохранившиеся папирусы осуждают буянщиков на улице выпивох и ту вонь, которая тянется за ними по тесным переулкам предместий.

Когда цивилизация, начавшись в Египте, достигла Греции, эллины сразу сочли пиво напитком варваров. Также поступили и римляне – ведь под ласковым солнцем Италии виноградная лоза давала обильные урожаи. Уже то, что пиво варили из ячменя, который римляне считали кормом для скота, вызывало у них подозрение. Известная повсюду в Европе поговорка «Пришла пора ячменному хлебу» ведет свое происхождение с тех времен, когда в римских легионах строптивым и нерадивым солдатам вместо пшеницы выдавали довольствие ячменем. Поэтому не стоит удивляться тому, что галльских кельтов, а позже и германцев, которые с удовольствием пили ячменное пиво, римляне держали за полных дикарей.

В I веке н. э. римский историк Тацит повествует в своем труде «Германия»¹ о германцах, которые, принимая решения по поводу войны, мира, смертного приговора соплеменнику или другим серьезным вопросам, обильно напивались пивом, а на следующее утро снова собирались и обсуждали принятое решение. Если решение продолжало казаться им верным, его исполняли. Когда Тацит, просвещая читателя, утверждал, что пиво является *quodammodo corruptum*, то есть «особым образом испорченным» ячменным соком, он со своей стороны укрепил долгое время бытовавшее в культурных кругах Южной Европы представление о том, что пиво не является «приличным» напитком.

В беспорядочную и сопровождаемую постоянным голодом эпоху переселений народов, которая последовала за падением Римской империи, многим в качестве гастрономической культуры довольно было и того, что вообще удавалось поесть. Во времена раннего Средневековья католическая церковь, не только унаследовавшая значительную часть авторитета былой империи, но еще и распространившая свои институты по всей Европе, достойно продолжила многие римские традиции. Так и представление о пиве, как о напитке простонародном и варварском, сохранялось на протяжении веков. В какой-то степени это унаследованное с древности разделение на винную и пивную Европу проявляется до сих пор. Территории, бывшие ядром Римской империи, и сейчас остаются винодельческими странами, а те, кого Юлий Цезарь и Тацит называли «пивохлебками», – британцы, бельгийцы, германцы и скандинавы, – до сих пор любят пиво.

И в наши дни пиво подчас несет на себе ярлык «массового продукта», который употребляют, чтобы недорого напиться. Однако высказывающие подобное мнение вряд ли представляют себе все многообразие мира пива; им знакомы, наверное, лишь дешевые легкие лагеры, которые покупают в супермаркете и грузят в багажник упаковками по 6, 12 или 24 банки.

Так или иначе пиво – напиток с гораздо более богатым содержанием. Наша книга рассказывает о происходивших на протяжении веков событиях, в которых пиво значительным образом повлияло на ход истории. Также мы хотим рассмотреть роль пива как существенной составляющей европейской гастрономической и бытовой культуры, источника вдохновения и даже «раствора» для укрепления дружбы между народами.

В 24 главах нашей книги мы покажем связь пива с культурой, идеями, общественными потрясениями или экономикой разных эпох. Здесь собраны примеры со всех концов Европы. Мы будем двигаться от раннего Средневековья к XXI в. В конце каждой главы мы представим один из сортов пива, связанный с описанными событиями. В основном это пиво доступно в Финляндии, так что желающие могут совершить знакомство с «пенной европейской историей» посредством обонятельных и вкусовых рецепторов.

Поднимем же кружки и пригласим читателя в веселое пивное путешествие!

Авторы

Сейска, Валтимо, 21.04.2014 г.

Чтобы не заниматься историей всухомятку...

Представляя различные сорта пива, книга рассказывает об их истории, связи с описанными событиями, стиле и свойствах.

крепость. Содержание в пиве алкоголя в процентах.

¹ Тацит К. Сочинения в двух томах. Т. 1. Анналы. Малые произведения. О происхождении германцев и местоположении Германии. – Л.: Наука, 1969.

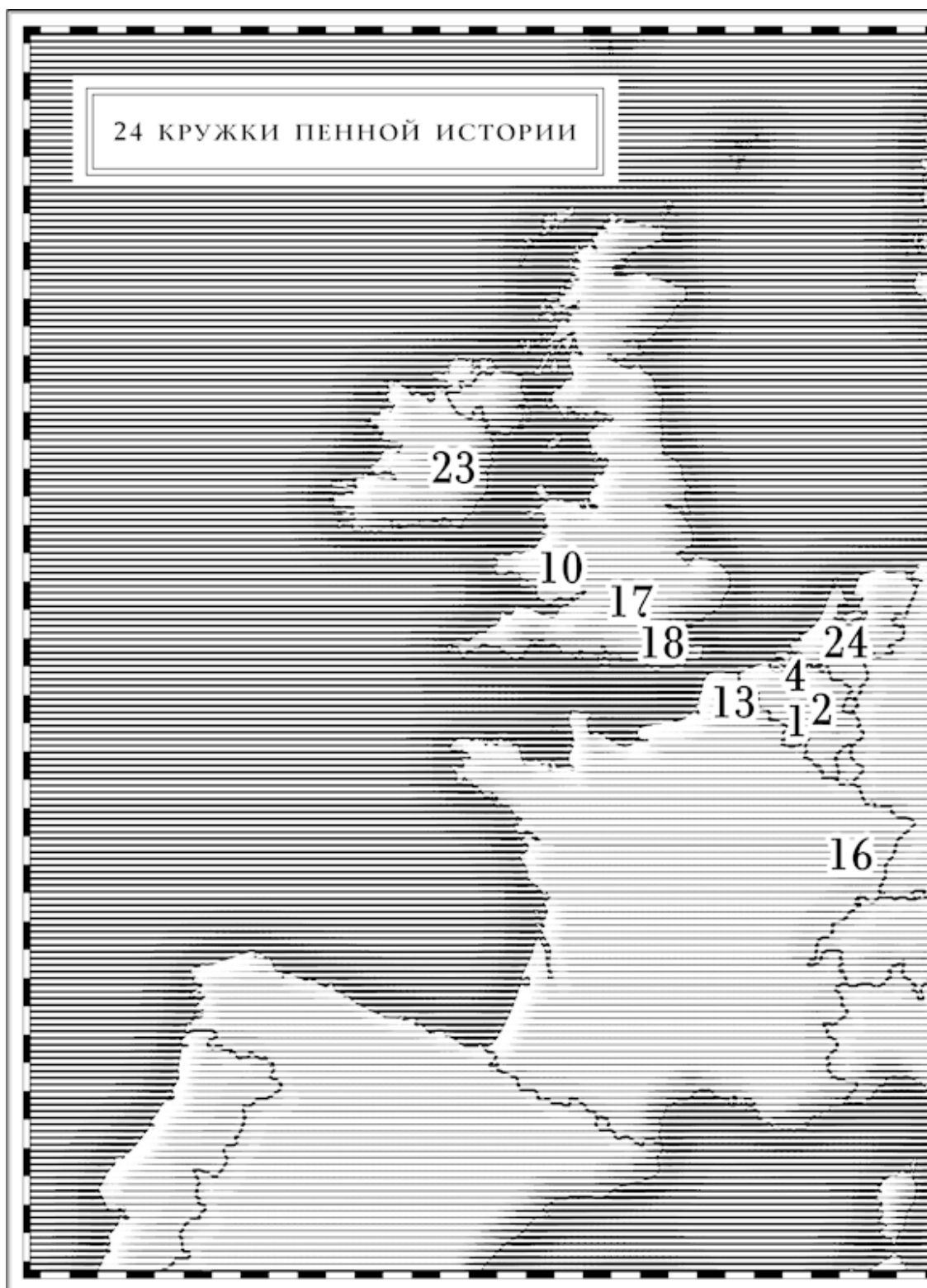
плотность (начальная экстрактивность сусла). Доля сахаров, содержащаяся в сусле после варки. С помощью дрожжей выделившийся сахар превращается в алкоголь, то есть на практике большая плотность обеспечивает пиву больше крепости. Плотность обозначают по шкале Плато (например, 10 °P означает, что в сусле содержится 10 % сахара)

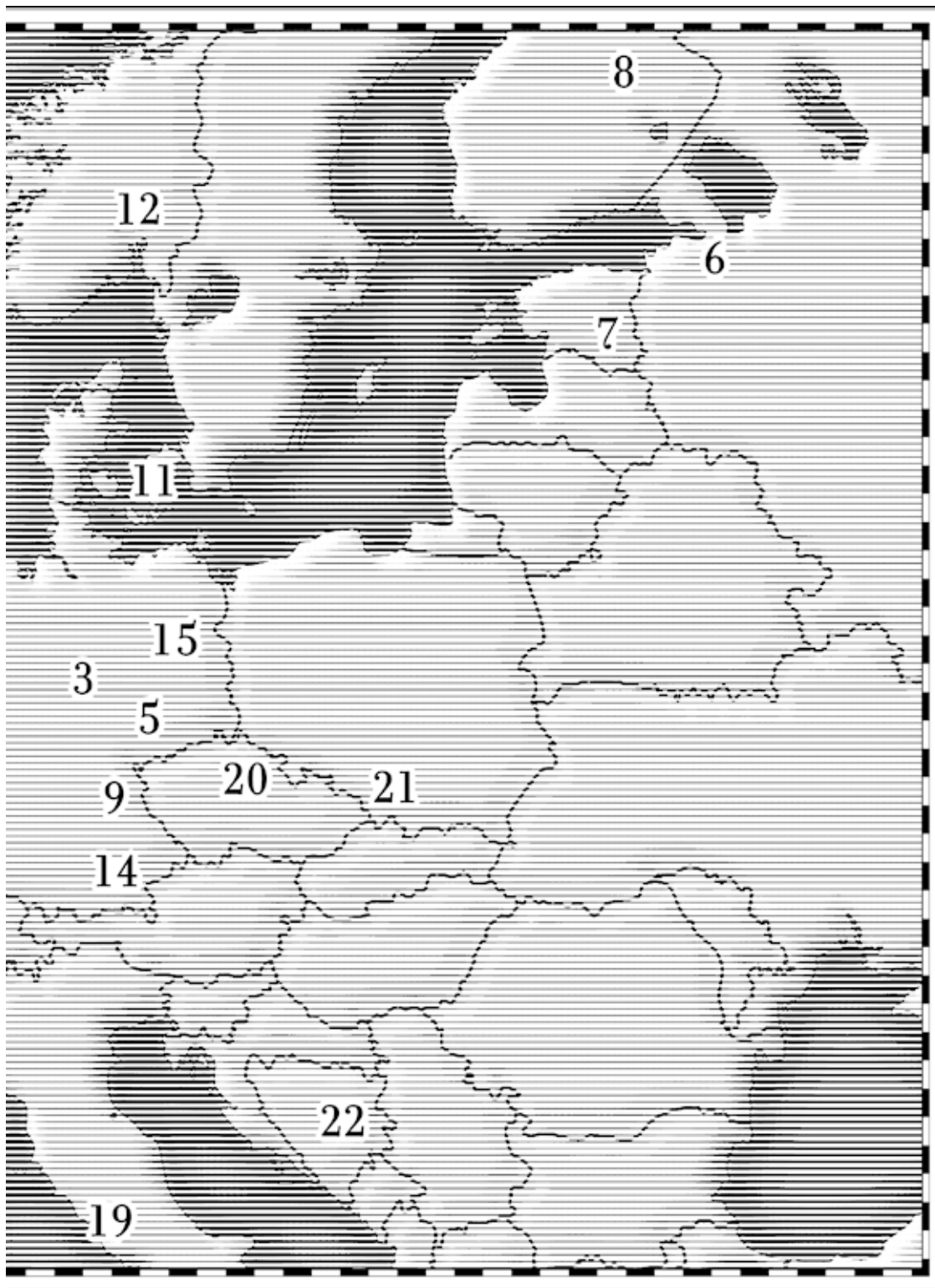
горечь. Горечь, привнесенная в пиво содержанием хмеля по Европейской шкале (EBU = *European Bitterness Units*). Чем больше значение, тем больше хмеля и сильнее горечь.

цвет. Цвет пива по Европейской шкале (EBC = *European Brewing Convention*). Чем больше значение, тем темнее пиво.

Для сравнения: ниже в таблице представлены примеры значений для четырех сортов финского пива.

	Karjala (Lahti)	Sandels Tumma (Iisalmi)	Keisari EloWehna (Nokia)	Koff Porter (Kerava)
ТИП ПИВА	лагер	темный лагер	пшеничное пиво	императорский стаут
КРЕПОСТЬ	4,5%	4,0%	4,7%	7,2%
ПЛОТНОСТЬ	10,3 °P	10,6 °P	11,2 °P	17 °P
ГОРЕЧЬ	18 EBU	21 EBU	14 EBU	45 EBU
ЦВЕТ	11 EBC	65 EBC	23 EBC	300 EBC







Монах снимает пробу в пивном погребе. Иллюстрация к рукописи XIII в.

I. Союз креста и бочонка

В том краю, где собрали воедино священные христианские писания, солодовый ячмень почти не выращивали – это ясно из Библии. На Ханаанской свадьбе пиво из крана не цедили, на Тайной вечере ковш вокруг стола не пускали. Первые христиане следовали Писанию и пили вино.

Но на европейском юге пива чурались задолго до того, как там получило распространение иудеохристианское мировоззрение. Древнейшие письменные упоминания об употреблении в Европе пива относятся к 600-м гг. до н. э. Древнегреческий поэт Архилох рассказывает о фракийцах, пьющих «ячменное вино». Эллины относились к прочим народам, мягко говоря, с высокомерием. Такое отношение распространялось и на обычаи этих народов-варваров, включая кухню и напитки. Вино считалось даром бога Диониса несчастному роду людскому. Зато про варварский напиток пиво в греческой литературе не найдется ни единого доброго слова.

От эллинов критический взгляд на вкусовые качества солодовых напитков и их влияние на здоровье унаследовали римляне, которые как до, так и после начала нашей эры насаждали этот взгляд на покоренных территориях – от Ближнего Востока до самой Британии. Однако северная граница Римской империи вовсе не обязательно была одновременно и рубежом между пивной и винной культурами. В завоеванных римлянами провинциях, например в Галлии (нынешние Франция и Бельгия), Испании (нынешние Испания и Португалия), а также в Британии, народ крепко держался кельтской пивной традиции. Тем не менее привилегированный класс предпочитал наполнять бокалы вином. Чем больше провинция «романизировалась», тем меньше там варили пива.

Утверждение христианства в качестве государственной религии Римской империи в 300-х гг. н. э. только усилило эту тенденцию. Вино имело своих покровителей как в иудеохристианской, так и в греко-романской традиции. Святитель Кирилл, архиепископ Александрийский в 400-х гг. н. э. описывал пиво так: «Есть у египтян какое-то холодное и мутное питье», которое «причиняет неизлечимые болезни»². Вино же, согласно псалмам, «веселит сердце человека». Между делом стоит отметить, что тот же самый святитель Кирилл повелел изгнать из Александрии евреев, инициировал убийство Гипатии, прославленной женщины-философа, и уничтожение части Александрийской библиотеки, так что каждый сам волен делать выводы о способностях этого отца церкви к критическому мышлению.

Переселение народов в 300–400 гг. н. э. привело из-за Рейна и Дуная многочисленных германцев, которые издавна привыкли утолять жажду пивом. Весьма скоро германцы обратились в христианство и переняли обычаи новых мест своего обитания. Пиво они полностью не отвергли, хотя правители и образованное священничество считали, что по статусу им больше приличествует пить вино. Это деление напитков на благородные и простонародные проявилось и в глубине Центральной Европы, населенной германцами. Там, где лоза не росла, аристократия выписывала вожденное вино с юга. Пиво стало бы в материковой Европе напитком второго сорта, если бы не славные ирландцы, которые спасли положение.

Римские легионы со времен Гая Юлия Цезаря периодически отправлялись в военные походы и экспедиции через Ла-Манш из Галлии в Британию. Рим окончательно присоединил южные и центральные части острова в 43 г. н. э. Завоевательный пыл Рима объяснялся прежде всего вожденными британскими рудными месторождениями, которые в итоге оказались куда скромнее, чем казались. Римляне дошли до самых шотландских нагорий, но на соседний остров Ирландию они не посягали.

² Из комментария свт. Кирилла Александрийского к Библии (ст. 5–10 гл. 19 Книги пророка Исаяи). – *Прим. пер.*

Кельты жили у себя на острове, на краю обитаемого мира до 400-х гг. н. э., когда бродячий проповедник Патрик, родом из Британии, решил утвердить среди них христианское вероучение. О предпочтениях самого Патрика свидетельств не сохранилось, но уже его ученики без колебаний объединили ирландские пивные традиции с недавно пришедшим на остров христианством. Святой Донард (умер в 507 г.) варил по весне бочку пива, которым у него было в обычае угощать местных прихожан в первый вторник после Пасхи. А вот уж кто воистину ценил пиво, так это причисленная к народным святым Ирландии Бригитта Кильдарская (451–525). Жития восхваляют ее гостеприимство. Когда страдающий от жажды странник прибыл в Кильдар и выяснилось, что все напитки закончились, Бригитта превратила в пиво воду для мытья бочек. А бочка пива, которую она послала в один из приходов, за время пути так умножилась, что бочек хватило на 18 церквей. Но самое поразительное свидетельство добродетелей этой святой заключено в ее молитве: «Я желала бы принести в дар Царю царей великое озеро пива. Я желала бы видеть, как Божественное семейство будет вечно утолять из него жажду свою».

Христианство быстро пустило в Ирландии крепкие корни. Уже через несколько поколений после Патрика Ирландия стала одной из ведущих стран Европы по числу прибывающих оттуда проповедников. В основном свет веры они несли в отдаленные уголки Британии, но добирались и до материка. Одновременно с этим распространялся и практичный ирландский подход к объединению пива и религиозной жизни.

Святой Колумбан родился на востоке Ирландии примерно в 540 г., служил в многочисленных монастырях своей родины и в возрасте 49 лет отправился проповедовать на материк. Состояние веры в находящейся под властью франков Галлии потрясло Колумбана, и он взял на себя миссию по возвращению порядка как при бургундском дворе, так и среди народа. Он основал в Аннегри монастырь, устав которого стал образцом для многих европейских обителей к северу от Альп. Хотя на родине Колумбана в Ирландии были монастыри, запрещавшие братьям любые хмельные напитки, сам проповедник к сторонникам сухого закона не принадлежал. Напротив, Колумбан, настаивая на аскезе монастырской жизни, отдавал должное пиву. Преподобный настоятель терпеть не мог, когда проливали пиво, и в уставе монастыря Аннегри были подробно определены наказания, которые назначались расплескавшим пиво монахам. Для небрежного брата пиво заменяли водой на срок достаточный, чтобы количество воды возместило количество разлитого напитка. Ведущая роль пива в монастырской жизни при Колумбане проявляется и в многочисленных легендах об этом святом.

Однажды, когда братия уселась за ужин, прислужник отправился в погреб за пивом. Он вынул из бочки затычку и уже подставил под струю кувшин, когда услышал, как его зовет Колумбан. Прислужник заторопился обратно в трапезную с полным кувшином в одной руке и затычкой – в другой. Когда кто-то из сидевших за столом братьев спросил насчет затычки, прислужник бросился в погреб. Внизу он лицезрел чудо: на полу не было ни капли пива, а бочка стояла полнехонька. С облегчением возблагодарил прислужник Господа. Радостные монахи истолковали этот случай так, что Господь захотел уберечь послушного настоятелю прислужника от предполагаемого уставом наказания. Доля славы, порожденной этим чудом, досталась и Колумбану. Вера братьев в Провидение укрепилась, и ужин продолжился в еще большей радости.

Слава Колумбана как благочестивого мужа разошлась широко, и он основал в Бургундии новые обители. В монастыре Фонтен произошло второе чудо с пивом, которое Иона из Боббио описывает в житии святого: «Колумбан отправился в монастырь Фонтен и увидел 60 братьев, которые трудились в поле. Когда они завершили свой нелегкий труд, он провозгласил: "Братья, да подарит вам Господь наш обильную трапезу". Услышав это, помощник настоятеля заметил: "Отче, верьте мне. У нас всего два хлеба и толика пива". "Так принесите их!" – отвечал Колумбан. Помощник принес Колумбану хлеб и пиво. Тот поднял глаза горе и произнес: "Иисусе, спаситель наш, который пятью хлебами накормил пять тысяч пришедших слушать

тебя, сотвори из этих хлебов и этого напитка столь же щедрую трапезу!" И произошло чудо. Все наелись досыта и пили столько, сколько хотели. Прислужник унес вдвое больше хлебных краюшек и пива, чем было вначале».

Разумеется, не всякое пиво было во благо. В 611 г., находясь на пути в Бригантию (нынешний г. Брегенц в Австрии), Колумбан услышал про гигантскую глиняную бадью с пивом, которую горожане собирались принести в дар языческому богу Вотану. Святой вышел на площадь, где стояла бадья, и в гневе со всей силы дунул на нее. Бадья развалилась на куски, и пиво вылилось на землю. Говорили, что после этого случая горожане обращались в христианство толпами. Теперь-то они знали, чьим именем надо благословлять пиво.

Если Колумбан вернул пиву добрую славу, то его духовный брат святой Галл (ок. 550–646), последовавший за Колумбаном из Ирландии в Бургундию, занимает свое место в истории напитка. Галл был спутником Колумбана в упомянутом путешествии в Брегенц, но в пути заболел и вынужден был остаться до выздоровления в местах, сейчас являющихся севером Швейцарии. Эти места так ему понравились, что он поселился там навсегда. После смерти Галла в его память возвели часовню, вокруг которой впоследствии вырос монастырь Сен-Галлен. Монастырская братия продолжала беречь ирландские традиции. В течение столетий монастырь собирал под свой кров сотни и сотни новых монахов, богател и рос. План монастырского комплекса, составленный примерно в 820 г., стал образцом для возведения обителей во времена Высокого Средневековья.

Естественно, к пивоварению относились со всей серьезностью, которой требовало это занятие. На плане в подробностях обозначено местоположение хлебных амбаров, зерносушилок, мельницы, коробов для осоложенного и неосоложенного зерна и непосредственно пивоварни. Местом для хранения пива был указан погреб. Пивоварен как таковых имелось три, и эта практика вместе с образцом плана распространилась по многочисленным монастырям. Главная пивоварня поставляла пиво непосредственно для монастыря, в другой варили пиво для важных гостей. Продукция же третьей предназначалась для утоления жажды паломников и нищих. Чем отличалось пиво трех пивоварен, в точности неизвестно. Судя по плану, главная пивоварня была единственной, где имелось отдельное помещение для процеживания. Очевидно, братия приберегала лучшее пиво для себя. Даже Аахенский церковный собор постановил в августе 816 г., что ежедневно монаху полагается пинта *доброго* пива.

Союз монастыря и пивоварни был долговечным и плодотворным. В Средние века в монастырях не было недостатка в послушниках – хотя бы по той причине, что материальное обеспечение было в религиозных сообществах надежнее, чем за его пределами. Часть братии специализировалась на пивоварении, составляя собственный уважаемый «цех». Десятилетиями знания о процессе брожения умножались, а качество монастырского пива росло. Особенно много монастырских пивоварен было в королевстве франков, которое в 800-х гг. простиралось от побережья Атлантики в глубь германских земель, но пивоварни, построенные по образцу монастыря Сен-Галлен, известны и в Британии. В ирландских же обителях варить пиво умели, поэтому в образцах с материка нужды не было.

Укрепление государственности создало в эпоху позднего Средневековья условия для коммерческого пивоварения. Число монастырских пивоварен потихоньку уменьшалось, в особенности в 1800–1900 гг.

Промышленное производство в коммерциализированных пивоварнях было более масштабным и выгодным. С другой стороны, в монастыри уходило все меньше людей, и обители сосредоточились, выражаясь языком экономики, на основной своей «бизнес-идее»: молитве и духовной жизни, которые там стали считать более важными занятиями, чем пивоварение.

Помимо закрытия у монастырских пивоварен имелось еще два пути. Некоторые избрали скромный любительский масштаб и стали варить пиво только для братии. Другие усвоили урок нового времени и начали развивать производство в направлении индустриализации и ком-

мерциализации. Монастырское пиво вызывает яркие ассоциации, которыми можно воспользоваться в рекламе. Местами в этом допускался явный перебор: бывало, пивоварни рекламировали продукцию, используя названия закрытых или вовсе не существующих монастырей. Однако изготовители наиболее наглых фальшивок исчезли с рынка как по мановению незримой длани. В наши дни монастырским пивом в первую очередь славится Бельгия, где за использованием наименований следят куда более пристально, чем во многих других странах. Наиболее близки к аутентичной традиции шесть траппистских монастырей, где монахи варят пиво непосредственно в помещениях обитателей. Более многочисленную группу составляет продукция коммерческих пивоварен, которые сотрудничают с монастырями в производстве сертифицированного монастырского пива. Право именовать свою продукцию «монастырским пивом» получили порядка двух десятков таких «совместных производств».

Благословенное пиво

Хотя Гамбринус и не входит в число официально признанных католической церковью святых, вся Европа считает этого мифического «пивного короля» святым покровителем как любителей пива, так и пивоваров. Легенды, в числе прочего, утверждают, что он получил дар пивоварения от египетской богини Изида, изобрел охмеление пива и победил во множестве сражений, выпив пива для храбрости. Доля правды в этих поверьях сомнительна. Возможно, имя мифического героя произошло от кельтско-латинского *sambarius*, то есть «пивовар», или от латинского *ganae birrinus* – «пьющий в кабаке». Однако более вероятным считается, что имя Гамбринус – искаженное голландско-латинское имя правителя Иоанна I – Jan Primus. Тогда речь идет либо о герцоге Брабантском Жане (Иоанне, Яне) I (1252–1294), либо о герцоге Бургундском Жане (Иоанне) Бесстрашном (1371–1419).

И чтобы пиво не казалось слишком мирским напитком, поднимем тост за всех святых, покровительствующих пивоварам, за сборщиков хмеля и бог знает кого еще – их множество, а ниже приведен список самых известных.

Святой	Кем являлся	Покровительствует	День поминовения
Аманд	Епископ Маастрихтский (ок. 584–675)	Пивоварам, рестораторам	6 февраля
Арнольд	Епископ Суассонский (ок. 1040–1087)	Сборщикам хмеля, бельгийским пивоварам	8 июня и 14 августа
Арнульф	Епископ Мецский (ок. 582–640)	Пивоварам	18 июля
Бонифаций	Проповедник (ум. 754)	Немецким пивоварам	5 июня
Бригитта Кильдарская	Ирландская аббатиса (451–525)	Пивоварам	1 февраля
Колумбан	Проповедник (ок. 540–615)	Бельгийским пивоварам	23 ноября

Доротея	Мученица (ум. 311)	Пивоварам	6 февраля
Гамбринус	Жан I (1252–1294) или Жан Бесстрашный (1371–1419)	Пиву, пивоварам	11 апреля
Хильдегарда Бингенская	Немецкая аббатиса (1098–1179)	Хмелеводам	17 сентября
Мартин	Епископ Турский (ок. 317–397)	Рестораторам, умеренности	11 ноября
Урбан	Епископ Лангра (ок. 372–390)	Бочарам	2 апреля
Вацлав	Князь Чешский (ок. 907–935)	Чешским пивоварам	28 ноября

St-Feuillien Triple

Ле-Рё, Бельгия



ТИП: эль

КРЕПОСТЬ: 8,5%

НАЧАЛЬНАЯ

ПЛОТНОСТЬ СУСЛА: 18,5 °P

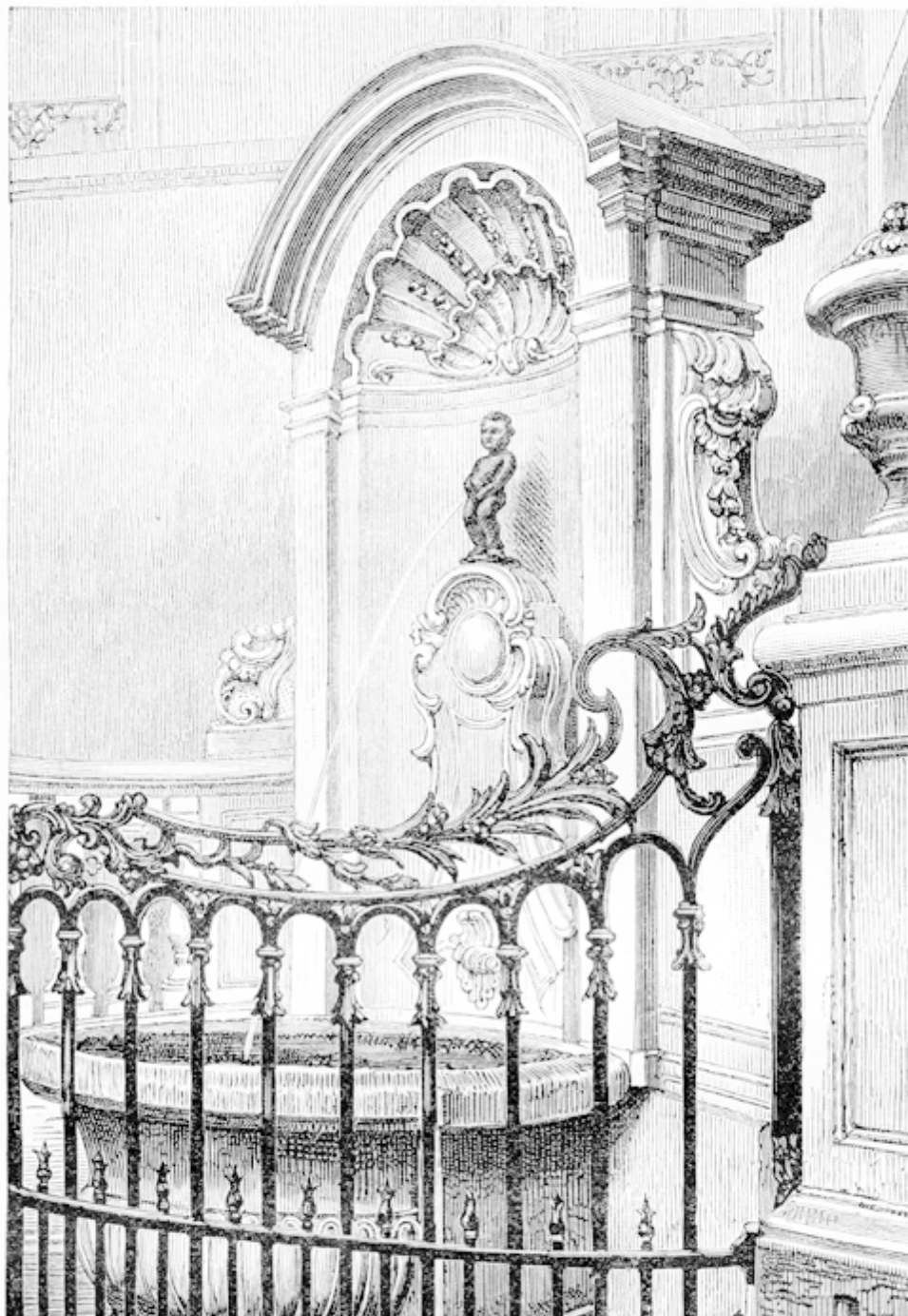
ГОРЕЧЬ: 22 EBU

ЦВЕТ: 12 EBC

Святой Фёйен (фр. St Feuillien) был одним из многочисленных ирландских монахов раннего Средневековья, прибывших на материковую Европу, чтобы проповедовать Евангелие. Он принял мученическую смерть в 655 г., когда разбойники напали на него и его спутников в лесу Суанье. Тело Фёйена было перевезено в город Ле-Рё, где по прошествии веков возник монастырь, носящий его имя, – Abbaie St-Feuillien. История монастыря завершилась в конце XVIII в. в водоворотях Великой французской революции, но пиво там варить не перестали. С 1873 г. производством пива под маркой монастыря занимается род Фриар. Семейным делом заведует уже четвертое поколение пивоваров.

St-Feuillien Triple – соломенно-желтый монастырский эль с высокой пеной. Во вкусе, который формируется во время происходящего в бутылке

повторного брожения, выделяются душистый хмель, пряные и свежие фруктовые ноты, маскирующие вкус алкоголя. Напиток получил в 2009 г. «почетное упоминание» в соревновании World Beer Awards в категории светлых монастырских элей.



*«Писающий мальчик» (нидерл. Manneken-Pis)
пускает свою струйку в Брюсселе уже не один век.
Гравюра Шарля Гутцвиллера, 1881 г.*

II. Секрет крутой дуги

Manneken-Pis, статуя писающего мальчугана на углу Рю де л'Этуве и Рю де Шен, – одна из известнейших брюссельских достопримечательностей. Самую первую его статую установили еще в XIV в., а статуя, во всем похожая на нынешнюю, пускала свою струйку в центре Брюсселя, начиная с 1619 г.

Согласно одной из легенд, секрет крутой дуги, которую описывает струя этого мальчика, заключен в местном пиве сорта ламбик.

Для памятника, стоящего в публичном месте, Manneken-Pis невелик – всего-то 61 см в высоту. Поэтому едва ли можно считать, что он сделан с натуры, – ведь улыбающийся мальчуган стоит во весь рост и ему должен был исполниться по меньшей мере годик. Он стоит, чуть отклонившись назад, без напряжения, но вполне уверенно. На бронзовых щечках и ножках еще заметна свойственная маленьким детям пухлость. На фламандском языке, который в ходу в Брюсселе и его окрестностях, название памятника можно перевести как «писающий мужичок». Бронзовая статуя работы Жерома Дюкенау заменила 300-летнюю каменную в XVII в. За время своей истории маленькая скульптура не раз оказывалась добычей похитителей, поэтому сейчас оригинал находится под охраной в Городском музее Брюсселя на площади Гран-Плас. Под объективами туристов на пересечении двух улиц пускает струйку точная копия, установленная в 1965 г.

В Средние века государственность Нидерландов была достаточно «рыхлой». Формально эти земли в большинстве своем относились к Священной Римской империи, но на деле графы и герцоги управляли своими вассальными областями вполне самостоятельно. В XII в. одним из крупнейших государственных образований являлось герцогство Брабантское, власть которого распространялась от центральных областей современной Бельгии вплоть до Южной Голландии. Герцогством управляли из Брюсселя и Лувена, и то, как это делалось, во многом не устраивало торговые города на севере. Зажиточные жители Антверпена и Бреды проклинали налогообложение, забиравшее их деньги в Брюссель, а местная аристократия открыто подстрекала к неповиновению.

Готфрид III родился в 1141 г. – во времена, для наследника Брабанта беспокойные. Город Гримберген, который позже стал знаменит прежде всего своим монастырским пивом, бунтовал вот уже два года подряд. На следующий год после рождения сына герцог-отец Готфрид II скоропостижно скончался. Ребенку достались в наследство погрязшая в раздорах держава и пышный титул: «Граф Лувенский, ландграф Брабантский, маркграф Антверпенский и герцог Нижней Лотарингии». Правящий в Гримбергене род Бертольдов поднял открытое восстание, а скоро и другие северные дворянские роды начали бряцать оружием. Настал удачный момент для того, чтобы сломить могущество Брабанта.

Юный Готфрид, надо думать, пребывал в счастливом неведении. Когда в 1142 г. мятежники с севера двинулись маршем на Брюссель, мать Готфрида, вдовствующая герцогиня Лютгарда, попросила соседей о помощи. Правитель соседнего графства Фландрия Дитрих Эльзасский отправил на защиту Брюсселя войско, командующий коим лорд Гасбек высказал вдовствующей герцогине неожиданную просьбу: «Госпожа, если вы хотите быть уверены в победе, позвольте вашему сыну выйти на поле боя. Об этом меня попросило мое войско». Ответить ему отказом Лютгарда не могла. Она осталась в Брюсселе, а официальный верховный главнокомандующий – несколько месяцев назад научившийся ходить Готфрид – отправился подавлять мятеж. В пути о мальчике заботилась его кормилица по имени Барбара. В Средние века богатые семьи обычно нанимали ребенку кормилицу, которая обеспечивала его полноценным питанием до полутора-двух лет. Тогда думали, что благородной госпоже не пристало делать грубую работу, каковой считали и кормление грудью. Наличие кормилицы было в то

время и признаком статуса. И хотя жалование за эту работу платили не ахти какое, возможность нанять кормилицу была только у самых обеспеченных. С другой стороны, повсеместно считалось, что кормление предохраняет от беременности. Поэтому, если в роду хотели как можно быстрее заполучить дополнительных наследников, кормлением грудью вместо того что родившей матери должен был заниматься кто-то другой. В действительности кормилицы помимо собственно кормления по большей части и присматривали за ребенком.

Брабантское войско выдвинулось на 10 км к северу и встретилось с мятежниками на поле в Рансбеке, совсем рядом с Гримбергеном. Войска стали занимать позиции, а Готфрид решил откусать. Барбара имела обыкновение между делом освежаться баклажкой пива ламбик, которое было местным брюссельским напитком, и молока у нее хватало.

Вера в то, что пиво увеличивает у женщин количество молока, существовала столетиями, и еще в начале XX в. его рекламировали как «эликсир здоровья» для кормящих матерей. Хотя употребление алкоголя в период грудного вскармливания рекомендовать нельзя, имеются и научные свидетельства того, что пиво действительно влияет на увеличение количества молока. Единодушия по этому поводу у ученых все-таки нет. В ряде исследований причиной этого явления называют бетаглюкан, сложный углевод, который содержится в том числе в ячмене и овсе. Содержание алкоголя в пиве не оказывает значительного влияния на долю бетаглюкана, поэтому тот же самый эффект может дать и безалкогольное пиво, домашний квас или солодовая вытяжка. В Средние века отношение к алкоголю не было столь серьезным. Если годовалый Готфрид хотел для разнообразия что-то кроме молока, то у него имелся, как говорили, рожок с некрепким ламбиком.

Когда войска завершили построение, Готфрид как раз откусал. Его уложили в подвешенную к дереву колыбель, где малыш благодарно рыгнул. Неожиданно природа взяла свое. Готфрид поднялся, чуть отклонился назад и пустил обильную струю в сторону вражеских войск.

Брабантская армия приветствовала «подвиг» своего главнокомандующего криками «Ура!». Юный герцог смог унижить противника самым обидным образом. Показал им если не где раки зимуют, то, по крайней мере, где у графа и герцога мужское достоинство, да еще и в буквальном смысле на них написал. Когда Готфрид покончил с делом и улегся почитать, брабантское войско бросилось в атаку на мятежников. Бесстрашный поступок верховного главнокомандующего укрепил в воинах волю к победе, которой grimbergenскому войску противопоставить было нечего. Битва при Рансбеке была недолгой. Власть Брабанта осталась непоколебимой, а мятежники отправились по домам собирать силы для следующих выступлений.

Победоносное войско вернулось в Брюссель под ликование толпы, а легенду о «писающем мужичке» стали передавать из уст в уста. В песнях звучало, что «победу одержали оружие Брюсселя и ламбик». Солдаты унесли в качестве символа победы дуб с поля сражения, на котором качалась колыбель Готфрида. Дуб установили в центре города, где, как говорят, он простоял пару веков в память об этом событии. Когда дуб в конце концов сгнил, подвиг увековечили в виде статуи-фонтана.

Время правления Готфрида III, Гримбергенский мятеж и сражение при Рансбеке являются неоспоримыми историческими фактами. История с мочеиспусканием известна из устных источников, поэтому полной уверенности, что так оно и было, нет.

Есть и альтернативные легенды про Manneken-Pis. Согласно одной из них, один маленький мальчик некогда спас город, пописав на запальный шнур подготовленной заговорщиками бомбы. Другие верят, что статую установил богатый купец в благодарность за то, что его пропавший маленький сын нашелся после долгих поисков. Мальчика нашли здоровеньким и застали за самым естественным для него делом.

Cantillon Gueuze 100 % Lambic Bio

Брюссель, Бельгия



ТИП: ламбик

КРЕПОСТЬ: 5,0%

НАЧАЛЬНАЯ
ПЛОТНОСТЬ СУСЛА: 12,7 °P

ГОРЕЧЬ: 25,8 EBU

ЦВЕТ: 16 EBC

Lambic Bio производится в весьма узком географическом ареале в долине реки Сены и в юго-западной части Брюсселя. Существует не более десятка традиционных производителей напитка. Для этого ламбика берется хмель двух-трехлетней выдержки, утративший резкость. Высокое содержание хмеля не придает пиву горечи, а только продлевает срок его хранения. Уникальность ламбика состоит в том, что пиво рождается благодаря самопроизвольному брожению диких дрожжей и бактерий, без добавления дрожжей в сусло. После кипячения сусло охлаждают в низких чанах на чердаках пивоварен. Окна по традиции открывают, чтобы штаммы микроорганизмов из долины проникли в помещение вместе со сквозняком. Позже сусло вместе с дрожжами перекачивают в бочки, где брожение пива длится, в зависимости от желаемого результата, от нескольких месяцев до трех лет.

Гёзе (gueuze) – это купаж (смесь) молодого и старого ламбика, который продолжает брожение в бутылках. Пиво Cantillon Gueuze, производства семейной пивоварни, работающей с 1900 г., является купажем из партий ламбика годовалой, двухлетней и трехлетней выдержки. Сырьем для экологически чистого пива служат солод сорта «Пилснер», непропорошенная пшеница и хмель сорта «Халлертау» двухлетней выдержки. Пиво непрозрачное, янтарного цвета. Вкус выраженный, кислый, зерновой, средней полноты, с различимыми цитрусовыми и яблочными нотами.



Рабочий кабинет Мартина Лютера в Кобурге в 1510 г.

У него было все необходимое — от книг до пива.

Гравюра на дереве, XIX в.

Иллюстрация предоставлена Landesbibliothek Coburg

III. Очищение веры во хмелю

Городок Айслебен лежит в окружении традиционных немецких сельских пейзажей. На западе высятся лесистые горы Харца. Во всех остальных направлениях видны покрытые полями холмы, чье однообразие нарушают рощицы и церковные шпили. По пшенице и ячменю катятся волны. То здесь, то там взгляд натывается на темную зелень посадок хмеля.

Из местных уроженцев больше всех прославился церковнослужитель Мартин Лютер. Он родился в Айслебене в 1483 г. и умер здесь же в 1546 г., в возрасте 62 лет. Хотя отсюда не так далеко до северной границы виноделия (виноградники по берегам реки Саале расположены всего на расстоянии дневного перехода), винные кубки в Айслебене в XVI в. на столе не появлялись. От завтрака до ужина еде сопутствовало пиво. Еженедельную порцию вина, отмеренную священником, смаковали воскресным утром у церковного алтаря.

Вполне естественно, что в таком окружении пиво пришлось по душе и Лютеру. В годы учения он, подобно другим студентам, с удовольствием гулял в эрфуртских пивнушках. Впоследствии Лютер вспоминал, что Эрфуртский университет был одним большим «борделем и кабаком». Магистр Лютер продолжил изучение богословия в столице курфюршества Саксонского Виттенберге, где в то время было примерно 2000 жителей и 172 пивоварни. (Внутреннее соотношение объясняется тем, что большинство пивоварен были домашними.) Учеба ладилась, и в 1512 г. доктор Лютер получил в Виттенбергском университете должность профессора богословия. Любовь Лютера к пиву была увековечена на страницах церковной истории в 1517 г., когда он опубликовал в Виттенберге 95 тезисов, осуждавших торговлю индульгенциями и другие недостатки католической церкви. Лютеровские тезисы быстро разошлись по Европе – особенно к северу от Альпийского хребта: в Германии, Нидерландах, Великобритании и скандинавском захолустье – в общем, везде, где пили пиво.

В те времена во главе католической церкви стоял папа Лев X, происходивший из знатного флорентийского рода Медичи. Он жил, как и подобает сознающему свое положение и происхождение князю эпохи Возрождения, щедро утоляя как духовные, так и телесные нужды. Свое избрание папой Джованни де Медичи отпраздновал, оплатив землякам четырехдневные празднества, во время коих на улице бродягам разливали вино из позолоченных бочек. Когда новый папа при всеобщем ликовании прибыл в апреле 1513 г. в Рим, в городских фонтанах на пути его святейшества вместо воды начинало бить вино. К этому времени папский престол и так обладал значительным богатством, но в XVI в. католическая церковь постоянно требовала все больших средств. В особенности много христианских грошей шло на строительство собора Святого Петра.

Одним из способов пополнения казны были индульгенции. Практика искупления грехов путем совершения доброго дела, например жертвуя на церковные нужды, была в ходу в продолжение веков, но в XVI в. продажа грешникам индульгенций стала куда более открытой, чем раньше. В Германии маркетинг покупных отпущений грехов особо удавался доминиканцу Иоганну Тетцелю. Правда, неясно, пользовался ли он популярным в те времена рекламным слоганом *Sobald das Geld im Kasten klingt, die Seele in den Himmel springt* – «Монета в кружке лишь зазвенит, – вон из чистилища душа летит».

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.