СОДЕРЖАНИЕ

Введение.
Это не мы создали пиво, а пиво создало нас 9

1. Цивилизация. Как благодаря пиву возникли первые города и культуры 19

2. Наука. Как пиво помогло покорить новые технологические высоты 61

3. Политика. Как пиво влияет на управление миром 105

4. Индивидуальность. Роль пива в нашем самоопределении как личности и нации 143

5. Культура. Как пиво заполонило всё — от телевидения до спорта 191

6. Кухня. Как пиво изменило всё, что мы едим 233

7. Общество. Как пиво объединяет людей 263

8. Развлечения. Разве пиво создано не для радости? 291

9. Будущее. Как пиво продолжает менять и даже спасать человечество 325

Современный процесс производства пива 351

Краткий словарь терминов 353

Рекомендуемая литература 362

Указатель 363

Слова благодарности 383

ВВЕДЕНИЕ

Это не мы создали пиво, а пиво создало нас



Каждый вечер, вернувшись с работы домой, отец целовал маму, спрашивал, что мы с братом смотрим по телевизору (ответы обычно были односложными, а иногда их не было совсем), и отправлялся к себе в комнату на второй этаж.

Там он снимал фирменные рубашку поло и брюки и переодевался в домашние (уже не фирменные) рубашку поло и брюки. После этого, гулко ступая по лестнице, он спускался вниз и включал микроволновку, чтобы разогреть то, что мы ели за пару часов до этого. Наконец он подходил к холодильнику, доставал пузатую бутылку пива и ставил её на стол. За вечер он выпивал всего одну бутылку, но, если можно доверять моим смутным воспоминаниям, не пропустил ни одного вечера. Это был ритуал. Пиво, так же как и ужин, дежурный поцелуй для мамы и скупой обмен репликами с наследниками, были сигналом, что рабочий день закончился.

Как бы ни был важен этот момент (возможно, лучший за весь день), он не требовал никаких особых затрат. Моего отца нельзя было назвать гурманом, но в винах он более или менее разбирался («О, настоящее Gavi из Пьемонта!»). Само собой, он никогда не подавал красное вино к рыбе и ни разу не преминул похвастаться этим обстоятельством. Но вот с пивом у него всё было наоборот. Выпивая по бутылке каждый божий день, он отдавал предпочтение самому дешевому лагеру с нижней полки магазина, которое в нашей семье в шутку называли «французской мочой». Не знаю, так ли уж он любил Bière D'Or или просто мама делала покупки в супермаркете Tesco чаще, чем в других, но мне в память врезались именно эти золотые этикетки на пузатых бутылках и хлипкие картонные коробки с рисунками из «Битвы роботов».

В детстве мне иногда поручали загружать бутылки в нижний ящик холодильника, а когда я стал постарше, доверяли даже откупорить бутылку для отца, и мои ноздри щекотал этот странный ячменный запах. Впервые я попробовал пиво на вкус уже после десяти лет. Однажды родители, уходя куда-то, назначили старшим по дому моего брата (что немало удивило и его самого, и меня) и он привёл в гости пару друзей. Разумеется, когда тебе в шестнадцать доверяют дом, это значит, что можно пить пиво и смотреть фильмы для тех, кто старше восемнадцати. Тот факт, что мне в ту пору было только тринадцать, не имел никакого значения, и мне вручили бутылку со словами: «Смотри не напейся». Проблем с этим не возникло, так как пиво было ужасным на вкус и я с трудом одолел 250-граммовую бутылку. При варке Bière D'Or в него добавляют не так уж много хмеля, но я был приучен к сладкому лимонаду, и пивная горечь показалась мне чересчур сильной. Согревая бутылку в потных руках, я терялся в догадках, для чего отец подвергает себя такой муке каждый будний вечер.

1

ЦИВИЛИЗАЦИЯ

Как благодаря пиву возникли первые города и культуры



О времени появления пива до сих пор ведутся споры, потому что было это очень давно. Не осталось никаких письменных свидетельств, ведь письменность появилась намного позже пива. И, хотя древние люди уже обладали речью, голос не оставляет археологических следов. Поэтому поиск первых следов пивоварения превращается в кропотливую работу: раскопки в земле, радиоуглеродное датирование мельчайших частиц и анализ микроскопических царапин на камнях.

Изучая историю пива, мы неизбежно сталкиваемся со множеством мифов. Популяризаторы науки и писатели опираются главным образом на истории и анекдоты, подтверждающие уже сложившиеся взгляды. Практически в каждой книге о пиве — уже написанной или только планируемой — мы обязательно найдём упоминание

о Месопотамии, шумерских глиняных табличках и поэме в честь богини Нинкаси. Следом обычно идёт рассказ о том, как фараоны расплачивались пивом с людьми, строившими пирамиды. Возможно, вы слышали эти истории в разных вариациях и моя книга не станет исключением. Но есть одно важное отличие: я лично бродил по пескам Египта, держал в руках найденные при раскопках керамические черепки и беседовал с археологами, которые ищут свидетельства, способные изменить наши взгляды на пивоварение в Древнем мире и на цивилизацию как таковую.

Я глубоко убеждён, что если бы не наша древняя и прочная связь с пивом, то общество было бы совершенно иным, а жизнь — значительно беднее. Пивоварение наряду с музыкой, речью, религией, спортом и кухней входит в число тех факторов, которые отличают нас от наших ближайших родственников (я имею в виду приматов, а не надоевшего всем дядю). Однако до недавнего времени это было лишь убеждением. И, как большинство человеческих убеждений, оно основывалось на психологическом феномене, который называется склонностью к подтверждению своей точки зрения. Желание быть правым так же неотделимо от нашей натуры, как и любовь к пиву. Более того, если вы посвятили свою жизнь изучению какого-то предмета, то вполне естественно, что будете преувеличивать его значимость.

Вот почему даже мои близкие друзья, уже привыкшие к моим сентенциям на пивные темы, порой закатывают глаза, когда я в очередной раз берусь за любимую тему. Как бы я ни размахивал перед ними своей «пивоваренной библией» и сколько бы ни ссылался на всякие сомнительные страницы Википедии, их реакция остаётся неизменной. Очевидно, информация из вторых рук, представленная «известным пивным пиарщиком», не кажется им

достоверной историей человеческого рода (что, признаюсь, немного обидно).

Дело в том, что все мои друзья — это уравновешенные и высокообразованные люди, имеющие практические профессии: радиоинженеры, преподаватели вузов, учителя, социальные работники, программисты. Родители с гордостью рассказывают, чем занимаются их дети, будучи абсолютно уверены, что им не станут задавать неудобных вопросов и смотреть на них с жалостью. Я имею в виду то выражение лица, с которым мои любимые друзья встретили известие о том, что я купил билеты на самолёт в Каир.

От могилы до колыбели

И всё же самое древнее свидетельство пивоварения обнаружено не в Египте. Возможно, к тому времени, когда вы будете читать эти строки, появится какая-то новая информация, но пока пальма первенства принадлежит пещере Ракефет в Израиле, неподалеку от Назарета.

Когда-то в этой пещере обитала доисторическая группа людей, которых мы называем натуфийцами*. Они были преимущественно охотниками, но также выращивали дикие злаки, такие как ячмень и пшеница, а затем варили из них пиво. Технологии, которые они использовали, кажутся настолько продвинутыми, что сложно поверить, будто натуфийцы не унаследовали их от более ранних предков. Древняя пивоварня представляет собой несколько углублений, выдолбленных в полу и камнях пещеры. В них археологи нашли следы не только зёрен, но и ферментов, что

* Предшественники первых земледельческих культур на Ближнем Востоке, проживавшие там в XIII–XI тысячелетиях до н. э. Предполагается, что именно они первыми перешли от собирательства к возделыванию злаков. — *Примеч. ред.*

4

ИНДИВИДУАЛЬНОСТЬ

Роль пива в нашем самоопределении как личности и нации



«Вот теперь можно и умереть спокойно».

Это было сказано шёпотом, но звук хорошо распространяется в морозном воздухе. Ещё несколько мгновений слова эхом отражаются от бетонных стен в тишине, прерываемой только нашим дыханием. А потом раздался хохот.

Мы находились в пивном погребе компании Budvar на юге Чехии и помаленьку дегустировали содержимое гигантских ёмкостей, выстроившихся вдоль стен. Мы стояли на самом нижнем уровне, и над нашими головами созревало около 30 млн литров лагера Pilsner. Возле нас находился резервуар под номером 372-220, на котором наспех было выведено мелом: «16 %, ŽtC, 16/9». Из этой надписи можно было понять, что в ёмкости примерно 22 тысячи литров пива сорта Budvar Reserve крепостью 7,5 %, сваренного

с добавлением свежего жатецкого хмеля и выставленного на созревание в середине сентября, то есть более полугода назад.

В погребах Budvar на протяжении всего года поддерживается температура 2 °C, а на улице в это время была мартовская метель и –10 °C. Возможно, именно холод замедлил мои мыслительные процессы, но только сейчас до меня дошёл смысл шутки нашего гида: «Отведав это пиво, можно умереть спокойно». Однако лично для меня вкус пильзнера — достаточная причина, чтобы жить. Это же настоящий эликсир жизни! Вы только задумайтесь: за свою многовековую историю пиво спасло миллионы жизней и с годами становится только лучше. Да, предложенный нам Budvar Reserve имел жизнеутверждающий вкус. Он был покрыт плотной пеной, из-под которой пробивались ароматы цветов, клубничного джема, хмелевого масла и свежего круассана, и всё это с лёгким налётом горчинки.

Возможно, вы сочтёте, что я преувеличиваю, но наш гид знал, о чём говорит. Гонза Кратки работал в компании Budvar на протяжении 55 лет. Он пришёл в конце 1960-х годов на должность начальника контроля качества, когда пивоварня ещё находилась под контролем советского правительства. Несмотря на выход на пенсию несколько лет назад, он всё ещё проводит экскурсии по заводу, намекая посетителям, что, отведав этого пива, можно и умереть спокойно. Вообще-то мне кажется, что в 80 лет у людей обычно бывает несколько иной взгляд на жизнь. Немногие из нас хотят умереть на работе, но Гонза, похоже, надеется, что встретит свой конец возле пивного крана из резервуара 372-220.

Честно говоря, он никогда и не знал другой жизни. Его трудовой стаж в Budvar, куда он пришёл прямо от университетской скамьи, составляет почти половину 130-летней

истории компании. Он перепробовал все сорта пива, которые когда-либо заливались в этот резервуар с момента его установки в 1968 году. Ему знаком здесь каждый уголок, и он знает всех работников. Он — живое олицетворение этой пивоварни, настолько тесно связанной с Чехией, что разделить их невозможно. Budvar — это чешский пивоваренный завод, а Чехия — пивная республика.

Пивная республика

Начиная с 1993 года чехи выпивают за год больше пива на душу населения, чем какая-либо другая нация в мире, — 107 литров. Вы спросите, что такого произошло в 1993 году? Это год рождения Чехии.

На протяжении веков эта красивая, холмистая и лишённая выхода к морю страна постоянно оказывалась в центре европейской политики. Она входила в состав Священной Римской империи, герцогства Богемия, объединённой Чехословакии, нацистской Германии, советского Восточного блока. Затем она стала независимой Чехословакией и, наконец, Чешской Республикой, или просто Чехией.

Такая сложная история способна затруднить национальную самоидентификацию, но чехи сумели сохранить её несмотря ни на что. В значительной степени этому способствовал язык, унаследованный от древних славянских народов, которые поселились в этих местах после коллапса первой Римской империи. Границы страны менялись и размывались, но язык сохранялся, даже если агрессоры пытались вытравить его. Именно различия в языках чехов и словаков, а также разница в их экономическом положении в рамках единой Чехословакии привели к мирному разделению страны на две части в 1993 году. Что меня поражает в этом процессе, так это факт, что Чешская

6

КУХНЯ

Как пиво изменило всё, что мы едим



В главе 1 мы установили, какое значение пиво имело в качестве продукта питания в древних цивилизациях и как оно влияло на рацион и обеспечение людей чистым питьём вплоть до 1800-х годов. На протяжении всей истории можно найти множество упоминаний о пиве как о «жидком хлебе», особенно среди монахов-пивоваров Бельгии и Германии, где пиво использовалось для утоления голода во время Великого поста.

Но пиво — это не просто замена еды в голодные времена или дополнение к ней во времена изобилия и в ходе застолий. Оно встречается во всех культурах, а это означает, что и само пиво, и его ингредиенты (которые, кстати, широко распространены в мире только благодаря пивоварению) используются во многих пищевых продуктах, о чём вы можете даже не догадываться.

В ходе написания книги мне пришлось побывать в самых экзотических и необычных уголках мира, так что вам

придётся терпеть меня в качестве гида во время экскурсии в наш местный супермаркет. Мы все знаем, что дрожжевые грибки обитают повсюду: на ручке продуктовой тележки, на всех фруктах и овощах, в холодильных прилавках и даже на руках у того парня, который предлагает вам бесплатный образец на пробу. Но, помимо этого, дрожжи входят в список ингредиентов многих продуктов, которые вы собираетесь покупать, или, по крайней мере, участвовали в их производстве. Известный социолог и писатель Майкл Поллан пишет в своей кулинарной книге, что около трети всех продаваемых продуктов питания содержит дрожжи. Все диетические продукты в мире производятся путём ферментации с участием дрожжей и/или бактерий. По словам Поллана, «это придаёт им подлинное качество». Пиво, вино и виски — это само собой, но что вы скажете о таких продуктах, как сыр и даже вяленое или выдержанное мясо?

Шоколад всех сортов, в том числе и Hershey's, изготавливается частично из какао-бобов, которые, по сути, представляют собой семена дерева какао. В момент сбора урожая бобы покрыты густой белой массой, в которой их и хранят, пока они не высохнут и из них не выветрится в процессе ферментации вяжущий вкус. Ферментация происходит с участием множества бактерий и грибков, включая пивные дрожжи, которые и заканчивают этот процесс, так как с их помощью образуется алкоголь, убивающий все конкурирующие микроорганизмы (можете успокоиться, в конечном продукте алкоголь отсутствует).

Возможно, этот процесс знаком и любителям кофе. Кофейные зёрна тоже подвергаются ферментации, в ходе которой с них удаляется слой слизи, а некоторые побочные продукты жизнедеятельности дрожжевых грибков переходят в состав зёрен. Вот почему вы платите почти 3,5 фунта

за чашку кофе, о которой реклама сообщает, что используемые при её приготовлении зёрна подверглись «ферментации в анаэробной среде», то есть без участия кислорода. Это позволяет фермерам лучше контролировать процесс и извлекать из зёрен больше вкуса в ходе обжарки, устранять горечь и улучшать текстуру напитка.

Однако, если вы ищете продукты, в которых пивные компоненты присутствуют напрямую, то, скорее всего, найдёте их за углом в отделе готовых завтраков. Согласитесь, это не самое подходящее время, чтобы думать о пиве (в данной главе мы ещё подробно обсудим, как сочетать пиво и еду). Тем не менее, хотя пиво за завтраком пить не следует (если только вы не в аэропорту, где подобное стало уже просто традицией), вы найдёте один из ключевых ингредиентов пива практически в каждом блюде из цельных зёрен, имеющемся в продаже.

Заглянув в следующий раз в отдел завтраков, обратите внимание на ингредиенты ваших любимых хлопьев. Во всех хлопьях: Shreddies, Cheerios, Rice Krispies, Frosties, Weetabix и даже в самых заурядных кукурузных — содержится солодовый экстракт — густоватый сироп, приготовленный из того же ячменя, который используется для пивоварения. Он подвергается соложению на тех же заводах, которые поставляют львиную долю своей продукции в пивоваренную отрасль. Процесс производства сиропа в точности повторяет пивную технологию, за исключением стадии ферментации. Он придаёт сладковатую солодовую нотку всем продуктам, в состав которых входит, а благодаря тому что он изготавливается из цельных зёрен, в нём много витаминов и минералов, а также белка, незаменимых аминокислот, растворимых волокон, витаминов B_2, B_3 и B_6, соединений железа, кальция, калия, магния, марганца и селена.

Мы знаем о замечательных питательных свойствах ячменя только благодаря тому, что эта культура хорошо годится для приготовления пива. Ведь, кроме кормления скота и производства алкоголя, он почти нигде не используется. Пшеница на протяжении тысячелетий оставалась жизненно важным продуктом питания благодаря тому, что из неё можно было печь хлеб. Овсяные хлопья стали одним из основных продуктов питания во всём мире, потому что из них готовят кашу. Но ячмень не подходит ни для того, ни для другого. Он плохо очищается от плотной оболочки зёрен, низкое содержание клейковины делает его непригодным для выпечки, его приходится дольше варить, чем крупы из других зерновых культур. Однако всё это делает его отличным сырьём для пивоварения и благодаря этому он стал ключевым ингредиентом одного из самых важных напитков.

Пиво для новорождённых?

Первая искусственная пищевая смесь для младенцев была создана в 1865 году немецким химиком Юстусом фон Либихом, который чудом избежал упоминания в главе 2 как один из главных критиков теории Пастера. В своей критике он был, конечно, не прав, но это не помешало ему оставаться замечательным учёным. Говорят, что к открытию его привела угроза глобального голода, возникшая в 1816 году после извержения вулкана Тамбора в Индонезии. Это было самое сильное извержение на памяти человечества. Последовавшая за ним вулканическая зима известна как «год без лета», что стало причиной неурожая во всём Северном полушарии. Неустанная работа Либиха над проблемами сельского хозяйства и использования азота в искусствен-