

A woman with dark hair and large, expressive eyes is wearing an elaborate Egyptian headdress with a gold mesh and colorful feathers. She is also wearing a blue and gold striped sash and a large turquoise ring. Her hand is raised, pointing towards the right. The background features a wall with hieroglyphs and a large, ornate column.

Маргарита Акулич

История пива

Маргарита Акулич

История пива

«Издательские решения»

Акулич М.

История пива / М. Акулич — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-964234-9

В данной книге пересказано об истории пива, пивоварения и пивопития в целом (в мире) и в отдельных регионах (Европе, Америке, Азии, Африке). Освещен вопрос, касающийся участия монастырей в развитии пивоварения. Также описана история крафтового пива, пивной культуры и международного дня пива. Чрезмерное потребление пива опасно для вашего здоровья, но это не мешает вам интересоваться его историей. Ведь пиво — это часть культуры народов.

ISBN 978-5-44-964234-9

© Акулич М.

© Издательские решения

Содержание

Предисловие	6
I Ранняя история пива и пивоварения	7
1.1 Лаконично об истории пива. Раннее пиво	8
1.2 Древнее пиво фракийцев, греков и римлян. Производство пива в древней Армении	15
1.3 Эпос о Гильгамеше и божественная защита пивоварения. Социальное одобрение пива в древности	18
1.4 Мифология. Этимология слова, обозначающего пиво	26
1.5 Направления использования пива в древности. Интересные исторические факты о пиве. Использование для создания пива разных растений	28
II История пива и пивоварения в Европе и в Соединенных Штатах	34
2.1 Лаконичная история пива и пивоварения в Европе. Пиво как один из самых распространенных напитков в средние века	34
2.2 Производство английского эля и пивоварение в средневековой Англии. Поздняя средневековая Европа	39
Конец ознакомительного фрагмента.	42

История пива

Маргарита Акулич

© Маргарита Акулич, 2019

ISBN 978-5-4496-4234-9

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Предисловие

В данной книге с опорой на англоязычные и русскоязычные источники пересказано об истории пива, пивоварения и пивопития в целом (в мире) и в отдельных регионах (Европе, Америке, Азии, Африке). Освещен вопрос, касающийся участия монастырей в развитии пивоварения. Также описана история крафтового пива, пивной культуры и международного дня пива.

Чрезмерное потребление пива опасно для вашего здоровья, но это не мешает вам интересоваться его довольно любопытной историей, познавая ее. Ведь пиво, пивоварение и пивопитие – это часть культуры народов. Если человек интересуется культурой и историей, скорее всего, он не станет чрезмерно увлекаться алкогольными напитками.

Книга имеет образовательный, культурный, информационный характер.

I Ранняя история пива и пивоварения

Данная глава подготовлена с опорой, главным образом, на материал, представленный в англоязычной Википедии [1].

1.1 Лаконично об истории пива. Раннее пиво

Лаконично об истории пива

О хорошем пиве можно судить по одному глотку, но лучше быть уверенным полностью.
(Чешская пословица)



Получение пива Alulu – это запись о покупке «лучшего» пива от пивовара, 2050 г. до н.э. из шумерского города Умма в древнем Ираке. Изображение во всеобщем достоянии. Источник: https://en.wikipedia.org/wiki/History_of_beer?

Предположительно, пиво было на ковчеге Ноя, что говорит о его большой значимости для людей в очень отдаленные от нас времена. Историки полагают, что доисторические кочевники, возможно, создавали пиво из зерна и воды прежде, чем научились готовить хлеб.

Пиво – один из самых старых напитков, производимый людьми. Его рецепты были записаны (согласно письменным историческим источникам) в Древнем Египте и Месопотамии, а после распространены по всему миру.

У древних египтян было в запасе довольно много пивных рецептов, они готовили и обычное пиво (ячменное), и светлое мягкое, и темное, и светлое ароматное, и пшеничное, и состоящее из смеси разных солодов. В их базовом рационе имело место присутствие, наряду с луком, хлебом и чесноком, пива.

Историками было выявлено, что со времен правления фараона Рамсеса II (его называли Великим) пиво, как самый любимый в Средиземноморье и Египте напиток, употребляли с удовольствием все слои населения.

Пиво зарождалось в древних цивилизациях благодаря развитию земледельческой культуры и возделыванию хлебных злаков. И пивоварение не могло не развиваться, оно станови-

лось самостоятельным ремеслом, базирующемся, похоже, на высокой агрономической культуре выращивания таких компонентов пива, как пшеница, рожь и, разумеется, ячмень.



Источник: <http://www.beerale.ru/istoriia-pivovarenii/43-istoriia-pivovarenii.html>

Благодаря египтянам о пиве узнали жители Эфиопии и Греции. А немного позднее произошло его распространение на Персию и Кавказ.

Самое раннее на сегодняшний день химическое подтверждение существования пива из ячменя было обнаружено в Годин Тепе в центральных горах Загроса в Иране, где были найдены фрагменты кувшина, использовавшегося во время, которое можно описать «от 5400 до 5000 лет назад», покрытые пивным камнем, являющимся побочным продуктом процесса пивоварения.

Поскольку почти любой из злаков, содержащий определенного вида сахара, может подвергаться самопроизвольному брожению из-за присутствия в воздухе диких дрожжей, вполне возможно, что подобные пиву напитки были независимо разработаны во всем мире вскоре после того, как племя (или культура) получило одомашненные злаки.



Источник: <http://www.beerale.ru/istoriia-pivovarenii/131-istoriia-pivovarenii.html>

В Месопотамии самым старинным свидетельством существования пива считается 6000-летняя шумерская табличка, изображающая людей, пьющих напиток через тростниковые соломинки из общей чаши. 3900-летняя шумерская поэма в честь Нинкаси, богини-покровителя пивоварения, содержит самый старый сохранившийся рецепт пива, описывающий производство пива из ячменя через хлеб.

В Китае пивные остатки на керамике, датируемые временем, которое можно описать «примерно 5000 лет назад», показывают, что пиво варили с использованием ячменя и других растений.



«Китай располагал целым сонмом покровителей алкоголя. Главным божеством в этой сфере считалась Йи-Ди, которая изначально была простой женщиной, жившей задолго до нашей эры. Она создала настолько прекрасное и совершенное вино из риса, что в конце концов получила статус настоящей богини». Владимир Бровин. Источник: <https://disgustingmen.com/history/booze-gods-world>

Пиво, скорее всего, было известно в неолитической Европе 5000 лет назад, и его в основном варили в домашних условиях.

Пиво, производимое до промышленной революции, продолжало изготавливаться и продаваться в домашних масштабах, хотя к 7-му веку нашей эры оно также создавалось и продавалось европейскими монастырями.

Во время промышленной революции производство пива перешло от кустарного производства к промышленному, и к концу 19 века данное производство перестало быть незначительным. Разработка ареометров и термометров изменила пивоварение, позволив пивоварам получить больше контроля над процессом пивоварения и обеспечив более глубокие знания его результатов.

Сегодня пивоваренная отрасль является глобальным бизнесом, состоящим из ряда доминирующих международных компаний и многих тысяч разного размера производителей, начиная от скромных пивоварен до крупных региональных пивоваренных заводов.

Раннее пиво



Точная копия древнего египетского пива, сваренная из полбы в пивоварне Courage в 1996 году. Эта работа была выпущена в общественное достояние ее автором Маркнесбиттом в английской Википедии. Источник:

https://en.wikipedia.org/wiki/History_of_beer

Глиняные таблички из древней Месопотамии, показывают, что большинство пивоваров, скорее всего, были женщинами, и что пивоварение было довольно уважаемым занятием в то время, будучи единственной профессией в Месопотамии.

В месопотамском пивоварении, по-видимому, практиковалось использование (исключительно в целях пивоварения) дважды запеченного ячменного хлеба, называемого *bannip*. Было обнаружено, что повторное использование одного и того же контейнера для ферментации сусле дает более надежные результаты.

Таблички из города Эбла (Ebla), найденные в 1974 году на территории, где в древности находился данный город в Сирии, показывают, что пиво было произведено в нем в 2500 году до нашей эры.



Руины древней Эблы в Сирии. Источник: <http://www.ancientcity.ru/goroda-sirii/blog.html>

Ранние следы пива и процесса пивоварения обнаружены и в древней Вавилонии. В то время пивоварами были и обычные женщины, и жрицы. Некоторые виды пива использовались в религиозных церемониях. В 2100 году до н.э. вавилонский царь Хаммурапи включил в свой кодекс королевства правила, регулировавшие содержание таверн.

О правилах изготовления и продаже пива на территории шумерской цивилизации Вавилонии написано в материале С. А. Рогатко «Пивоварение и медоварение в Древней Руси в IX – XVII вв.» [2]:

«В возникшем на территории шумерской цивилизации Вавилоне правила изготовления и продажи пива были отражены в знаменитом своде законов царя Хаммурапи (1792—1750 гг. до н.э.), являющимся наиболее значительным юридическим памятником Древнего Востока. Согласно этому „документу“, изображавшему из себя большой каменный столб с высеченными надписями, пивоварам, разбавлявшим пиво водой, грозила суровая кара. Виновным предоставлялось право выбора: либо быть утопленным в бочке с испорченным пивом, либо пить его, пока не упадут замертво. Кто умудрялся завышать цену на пиво, без особых церемоний топили в реке. Думается, что такие серьезные меры не могли не влиять на качество пива. Особой славой пользовалась в Вавилоне женщина-пивовар Кубаба, которая основала город Киш, где в больших размерах варили пиво. В 722—705 гг. до н.э. ассирийцы переняли способы варения пива от вавилонцев».



Более 5000 лет назад пиво было частью ежедневного рациона египетских фараонов. Оно делалось из испеченного ячменного хлеба, потреблялось людьми как напиток, и также использовалось в религиозных обрядах.

Во время строительства Великих пирамид в Гизе (Египет) каждый рабочий получал ежедневный рацион, включавший от четырех до пяти литров пива. Пиво служило как продуктом питания, так и освежающим напитком, имевшим решающее значение при строительстве пирамид.

Археологические находки показывают, что китайские жители варили ферментированные алкогольные напитки еще в 7000 г. до н. э. в небольшом и индивидуальном масштабе, используя производственный процесс и методы, подобные процессам и методам, происходящим из древнего Египта и древней Месопотамии.



Древнее
science/2016/05/24_a_8255555.shtml

пивопитие.

Источник:

https://www.gazeta.ru/science/2016/05/24_a_8255555.shtml

Самое раннее археологическое свидетельство ферментации – 13000-летние кашеобразные остатки пива, использовавшегося полукочевыми натуфианцами для проведения ритуального пира в Ракефетской пещере в горах Кармель близ Хайфы в Израиле.

Приблизительно 5000 лет назад работники в городе Урук получали от своих работодателей за пиво деньги.

Пиво стало жизненно важным для всех растущих древних цивилизаций Евразии и Северной Африки, включая Египет, причем настолько, что в 1868 году Джеймс по прозвищу «Смерть» выдвинул в «Библии Пива» теорию о том, что манна небесная, данная Богом израильтянам, была хлебным, похожим на кашу пивом, называемым *wusa*.

Древнее пиво часто было густым, гуще каши, гуще, чем любой другой привычный напиток. Поэтому шумеры использовали питьевую соломинку, чтобы избежать попадания в рот горьких твердых частиц, остававшихся от брожения.

1.2 Древнее пиво фракийцев, греков и римлян. Производство пива в древней Армении

Древнее пиво фракийцев, греков и римлян



Рим Древние Времена Римляне

«Древнегреческий драматург Тит Макций Плавт (254—184 гг. до н.э.), говорил, что пиво в Риме употреблялось во время праздников в честь богини земледелия и плодородия Цереры. Отсюда название пива Ceres и соответствует итальянскому Cervisia и испанскому Cerveza» [3].

Фракийцы знали об употреблении сделанного из ржи пива, причем еще с 5-го века до нашей эры, как говорил древнегреческий логариф Хелланикас (Hellanicus) из Лесбоса. Их название для пива было «*брутос*» или «*брото*».

Древние греки делали пиво из ячменя (греческий *критинос оинос* – «ячменное вино»), оно упоминается греческим историком Полибием в его работе «История», где он утверждает, что Пасианс (Phaeacians) держал ячмень в серебряных и золотых чашах.

Хотя пиво пили и в Древнем Риме (в ряде случаев), оно по популярности уступало вину.



Богиня Церера

Римляне называли свое варево *цервизией*. Пивом, видимо, наслаждались некоторые римские legionеры. Например, среди табличек Виндоланды (от Vindolanda в Римской Британии, датируемых ок. 97—103 г.г. н. э.) есть одна, в которой написано, что Кавалерийский декурион Маскулус написал письмо префекту Флавию Цериалису, спрашивая о точных инструкциях для его людей по поводу следующего дня. Это включало вежливый запрос на пиво для отправки его в гарнизон, полностью поглотивший свой предыдущий запас пива.

Тацит пренебрежительно писал о пиве, сваренном германскими народами его времени.

Производство пива в древней Армении



«Винный пресс (перед закупоркой) и бродильный чан (справа) обнаруженный во время раскопок в Армении. 5.500 лет». Источник: <https://vstrokax.net/istoriya/drevnee-proizvodstvo-piva-v-armenii/>

Археологи в девятнадцатом столетии провели раскопки и узнали о приготовлении пива из ячменя в Урартском царстве (территория его – сегодняшняя Армения), существование которого приходилось на период девятого-двенадцатого веков до нашей эры.

Подтвержденные письменные свидетельства древнего изготовления пива в Армении можно получить у древнегреческого историка Ксенофонта в его работе «Анабасис» (5 век до н.э.). Во время его нахождения в одной из древних армянских деревень он написал следующее [1]:

«Там были магазины пшеницы, ячменя и овощей, а также вина, сделанного из ячменя, в огромных больших чашах; зерна ячменного солода плавают в напитке до самого края сосуда, и в них лежат язычки, некоторые более длинные, некоторые более короткие, без швов; когда вы хотели пить, вы должны были взять один из них в рот и сосать. Напиток без примеси воды был очень крепким и вкусным».

И еще [2]:

«хранилось ячменное вино в огромных карасах-кувшинах. В уровень с краями сосудов в вине плавал ячмень, и в него был воткнут тростник больших и малых размеров... Кто хотел пить, должен был взять этот тростник в рот и тянуть через него вино. Напиток был терпкий и приятный на вкус».

1.3 Эпос о Гильгамеше и божественная защита пивоварения. Социальное одобрение пива в древности

Эпос о Гильгамеше и божественная защита пивоварения



Гильгамеш. «Гильгамеш (шумер. dgilgameš3) – правитель шумерского города Урука, правил в конце XXVII – начале XXVI веков до н. э. Стал персонажем шумерских сказаний и аккадского эпоса – одного из величайших произведений литературы Древнего Востока. В некоторых мифах известен как «Царь героев Гильгамеш». Источник: <https://ppt-online.org/160573>

Пиво упоминается в «Эпосе о Гильгамеше», в котором дикому человеку Энкиду дают пить пиво:

«...он ел, пока не насытился, выпил семь кувшинов пива, его сердце стало легким, лицо сияло, и он пел от радости».

Пивоварение получило божественную защиту от божеств/богинь, а именно: от Нинкаси, занимавшейся проблемами производства пива, от Сирис, использовавшейся метонимическим образом для обозначения пива, и от Сидури, покровительствовавшей наслаждению пивом.

Сидури является персонажем эпоса о Гильгамеше. Она – «alewife», мудрая женская божественность, связанная с брожением (особенно пива и вина).

Владимир Бровин в статье «428 духов алкоголя, которые вселяются в тебя каждую пятницу», пишет [4]:

«Кроме Нинкаси в древнем Междуречье почитались Сирис, которая была олицетворением пива как такового и Сидири, которая отвечала за удовольствие и радость от употребления хмельного. Все эти боги алкоголя – исключительно женские персонажи: шумеры считали, что только у женщины хватит терпения и ответственности, чтобы сварить правильное пиво».



Богиня Сидури: «Гильгамеш! Куда ты стремишься?

**Жизни, что ищешь, не найдешь ты!*

Боги, когда создавали человека, – Смерть они определили человеку, Жизнь в своих руках удержали. Ты же, Гильгамеш, насыщай желудок, Днем и ночью да будешь ты весел, Праздник справляй ежедневно, Днем и ночью играй и пляши ты!» Источник: <https://hojjanusreddin.livejournal.com/3751073.html>

В Месопотамии (древний Ирак) ранним свидетельством пива является шумерская поэма, написанная в 3900 лет назад в честь Нинкаси, покровительницы пивоварения, в которой содержится самый старый рецепт живого пива, описывающий процесс создания пива из ячменя через хлеб.

Нинкаси – богиня пива

Когда-то была такая богиня. Она вышла из чистой, пресной воды. Нинкаси (Ninkasi), чье имя означает «леди, которая наполняет рот». В Древней Сумарии поклонялись богине пива и алкоголя около 6000 тысяч лет назад. Она выполняла молитвы, выпивая чудовищную порцию пива каждый день. Это богиня, которая знает, как сделать так, чтобы ее верующие были счастливы и возвращались ради большего. Умная леди!



Богиня Нинкаси. Источник: <http://www.brauista.com/2013/01/ninkasi-goddess-of-beer.html?>

Тексты на глиняных табличках с древними шумерскими надписями, восхвалявшими сорт эля от Нинкаси, были переведены в 1800-х годах. «Гимн Нинкаси» является, по сути, не более чем рецептом приготовления пива, считавшегося «нектаром богов».

Нинкаси поэтическим образом поведала о соединении *баптира*, дважды испеченного ячменного хлеба, который использовался в пивоварении как источник дрожжей, с солодовыми зернами, пропитываемыми до тех пор, пока жидкость не ферментируется, а затем фильтруется в сосуд.



Богиня Нинкаси. Источник: <http://www.brauista.com/2013/01/ninkasi-goddess-of-beer.html>

В статье Екатерины Русаковой «В Китае нашли ингредиенты 5000-летнего пива» о пиве по рецепту древних шумеров написано [5]:

«В начале 90-х годов владелец одной из американских пивоваренных компаний сварил пиво по рецепту древних шумеров, которые записали рецепт приготовления пива в виде поэмы, посвященной шумерской богине пива Нинкаси. Содержание алкоголя в древнем пиве было около 3,5 процентов, а на вкус оно напоминало яблочный сидр».

Гимн Нинкаси в грубом переводе [6]:



Гимн Нинкаси. Источник: <http://www.brauista.com/2013/01/ninkasi-goddess-of-beer.html?>

*Рожденный течением воды..., нежно заботящийся Нинхурсаджа!
Нинкаси, основав свой город на воске, построила для тебя его великие стены.
Нинкаси, твой отец Энки, владыка Нудиммуд, а твоя мать Нинти, королева.
Нинкаси, это ты, кто обрабатывает... и тесто с большой лопаткой,
смешивая в яме, пивной хлеб со сладкими ароматическими веществами.
Нинкаси, это ты выпекаешь пивной хлеб в большой духовке и приводишь
в порядок груды зерна. Нинкаси, это ты поливаешь покрытый землей солод;
благородные собаки охраняют его даже от могущественных. Нинкаси, это
ты смачиваешь солод в банке; волны поднимаются, волны падают.*

*Нинкаси, это ты, кто разложил приготовленное пюре на большие
тростниковые маты. Прохлада побеждает... Нинкаси, это ты
держишь обеими руками чан великого сладкого сусла, заваривая его с медом
и вином. Нинкаси, ты помещаешь бродильный чан, который издает приятный
звук, на верхнюю часть большого сборного чана. Нинкаси, это ты выливаешь
фильтрованное пиво из сборного чана; это как наплыв Тигра и Евфрата.*

Нинкаси... Люди поклонялись тебе часто и усердно. Они чувствовали, как твои благословения текут в их тела и очаровывают. Нинкаси... Она наполняла людей чувством глубокого удовлетворения и приносила спокойный сон. И они говорили: «Хвала Нинкаси!!!»

Социальное одобрение пива в древности



Софокл. Sophocles. Cast of a bust in the Pushkin Museum. user: shakko – собственная работа. Источник: https://ru.wikipedia.org/wiki/Софокл#/media/File:Sophocles_pushkin.jpg

Греческий писатель Софокл (450 г. до н.э.) обсуждал концепцию умеренности, когда речь шла о потреблении пива в греческой культуре, и считал, что лучшая диета для греков состоит

из хлеба, мяса, различных видов овощей и пива (или *zythos*, как они его называли). Древние греки потребляли также *барливайне* (по-гречески — *krithinos oinos* — «ячменное вино»). Об этом упоминает греческий историк Полибий в своей работе по истории, где он утверждает, что Phaeacians (Писианс) хранил ячмень в серебряных и золотых чашах.

В Европе в средние века гильдия пивоваров могла бы принять покровителя пивоварения. Арнульф Мец (ок. 582—640) и Арнульф Ауденбург (ок. 1040—1087) были признаны французскими и фламандскими пивоварами. Бельгийские пивовары также почитали Арнульфа Ауденбургского (он же Арнольд из Суассона), известного как покровителя любителей хмеля.

Христианские монахи строили пивоваренные заводы, чтобы обеспечивать еду, питье и жилье для путешественников и паломников.

Карл Великий, франкский король и правитель Священной Римской империи 8-го века считал пиво важной частью жизни, и некоторые полагают, что он даже лично занимался обучением пивоваров.

1.4 Мифология. Этимология слова, обозначающего пиво

Мифология



Гамбринус. Источник: <http://old.beersfan.ru/o-pive/pivomanija/novosti/pivovarenie-v-drevnei-mifologi.html>

Финский эпос «Калевала», собранный в письменном виде лишь в 19 веке, основанный на устных традициях, которым много веков, уделяет больше внимания происхождению пива и пивоварения, чем происхождению человечества.

Мифическому фламандскому королю Гамбринусу (Яну Примусу, Иоанну I) иногда приписывают заслугу изобретения пива.

Согласно чешской легенде пиво изобрел бог гостеприимства, Радегаст.

В древнем Шумере покровительницей пивоварения считалась Нинкаси.

В египетской мифологии огромная жажда крови свирепой богини-львицы Сехмет была утолена только после того, как ее обманули. Потребив чрезвычайно большое количество пива красного цвета (считая, что это кровь), она стала настолько пьяной, что вообще бросила резню, и стала послушной.

В скандинавской мифологии морской бог Эгир, его жена Ран и их 9 дочерей варили эль (или медовый напиток) для других богов. В «Локасенне» (песнь «Перебранка Локи») сказано, что Эгир устроит вечеринку, где все боги будут пить сваренное им пиво. Он сделал это в гигантском чайнике, принесенном Тором. Чашки в зале Эгира всегда были полны, волшебным образом наполняя себя самостоятельно после опустошения. У Эгира было двое слуг в его зале, чтобы они ему помогали: Эльдир (Огненный Разжигатель) и Фимафэн (Умелый).

В нартских сагах изобретательницей пива провозглашается мать Нартов и богиня плодородия Шатана.

Ирландская мифология приписывает изобретение пива легендарному ирландцу Чарли Мопсу.

Этимология слова, обозначающего пиво



Слово «beer», скорее всего, происходит от слов, имевшихся в древнегерманских языках и с вариациями, используемыми в континентальных германских языках, причем более широко в немецком и голландском языках, но не в скандинавских. Вероятно, слово «beer» было введено на Британские острова таким племенем, как саксы. Однако, откуда изначально взято данное слово, все еще оспаривается.

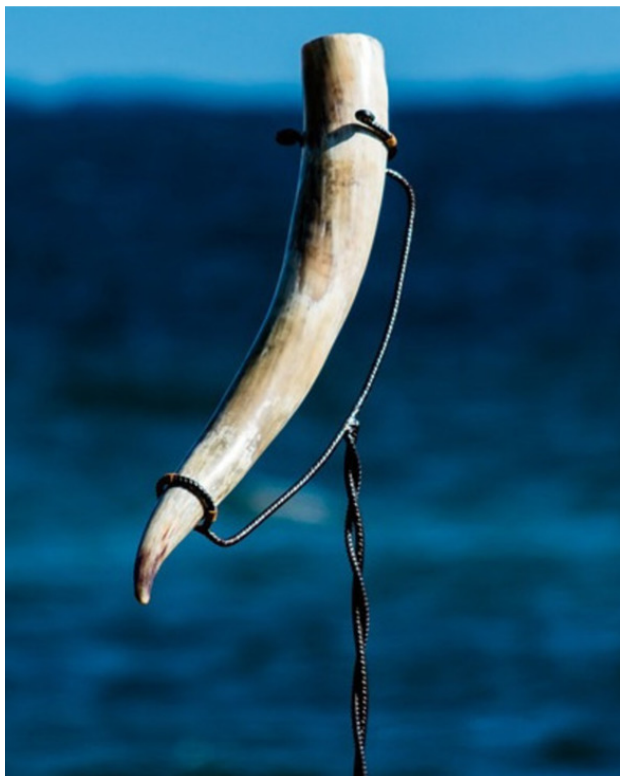
Многие другие языки заимствовали голландское/немецкое слово, такие как французский язык (bière), итальянский (birra), румынский (bere) и турецкий (bira).

Скандинавские языки имеют слова, относящиеся к английскому слову ale. В испанском, португальском и каталонском языках есть слова, произошедшие от латинского слова *Cervisia* (являющегося первоначально словом кельтского происхождения).

В славянских языках используется слово «пиво» (pivo) с небольшими вариациями, основанное на дославянском слове, означающем «напиток» и образованном от глагола, означающего «пить».

1.5 Направления использования пива в древности. Интересные исторические факты о пиве. Использование для создания пива разных растений

Направления использования пива в древности



Рог, из которого пили викинги

В древние времена пиво ценилось настолько высоко, что иногда его даже использовали для оплаты труда работников в рамках их ежедневной заработной платы. Примерно 5000 лет назад труд работников города Урука в Месопотамии был оплачен работодателями пивом.

Древние египтяне использовали пивоварение в коммерческих целях, подавая пиво в золотых бокалах, в медицинских целях, а также в целях снабжения пивом умерших (помещая емкости с напитком в захоронения). Если египетский джентльмен предложил даме глоток своего пива, он считался с ней помолвленным.

Древние нубийцы использовали пиво в качестве лекарства наподобие антибиотиков.

Египтяне использовали пиво для религиозных церемоний, а фараон направлял график пивоварения и распределения пива в массы. Так что, наверное, фараона можно назвать одним из первых пивоваров.

В Древнем Китае пиво играло важнейшую роль в религиозных мероприятиях, его использовали в родовом богослужении и похоронах династий.

В Скандинавии практиковалось использование пива викингами, которым приходилось находиться в морских суровых походах, где они подвергались влиянию морозов, в лечебных целях. Для согревания и избавления от простуды они изготавливали и пили пивной целебный и согревающий напиток. Он состоял из половины литра нефильтрованного, нагретого до пятидесяти градусов пива, содержащего в небольшом количестве семена тмина, горошины гор-

чицы и наструганный корень хрена (свежего либо высушенного). Перед употреблением напиток слегка настаивали в закрытой крышкой емкости.

Интересные исторические факты о пиве



Египетские пивные горшки. Фото из источника: <http://www.heartlandbrewery.com/history-of-beer/?fb>

Историки полагают, что доисторические кочевники готовили пиво из зерна и воды, начав делать это прежде, чем научились готовить хлеб. Именно благодаря изобретению хлеба и пива люди начали заниматься развитием технологий и двигаться навстречу более высокой цивилизации.

Пиво укрепилось в культуре цивилизаций, где не было виноградарства или оно было развито незначительно.

В 4300 г. до н. э. создавались вавилонские глиняные таблички с подробными рецептами пива.

Пиво было жизненно важной частью цивилизации и таких культур, как вавилонская, ассирийская, египетская, ивритская, китайская, инковская.

Вавилоняне производили пиво в больших количествах, причем около 20 сортов.

Представители ранних культур (например, шумерской) часто пили пиво через соломку, чтобы избежать попадания в организм содержащихся в напитке остатков зерна. Пиво часто было гуще каши, и в нем находились оставшиеся от ферментации твердые вещества.

1600 г. до н. э. Египетские тексты содержали 100 медицинских рецептов, призывающих к использованию пива ради выздоровления.

В древнем Риме больше любили вино, а не пиво. Но в честь богини земледелия Цереры они все -таки пили именно пиво.



Богиня земледелия Церера. В ее честь в Риме пили пиво

55 г. до н. э. Римские легионы доставляли пиво в Северную Европу.

49 г. до н. э. Цезарь поил свои войска пивом после пересечения Рубикона, когда начал римскую гражданскую войну.

До Средневековья пивоварение доверяли женщинам, поскольку оно считалось пищей, а также праздничным напитком.

23 г. до н. э. В Китае производилось пиво под названием «киу». Пиво было частью ежедневного рациона египетских фараонов более 5000 лет назад. Его делали из запеченного ячменного хлеба. Напиток также использовался в религиозных практиках.

Во время строительства Великих пирамид в Гизе (Египет), каждый рабочий получал ежедневно от четырех до пяти литров пива, которое служило ему как питанием, так и освежающим напитком, что имело решающее значение для строительства пирамид.

Использование в разных культурах для изготовления пива различных растений



Практически во всех зерновых содержатся сахара, поэтому возможна их спонтанная ферментация, из-за чего не исключено, что появление пивоварения происходило независимо в разных местах в мире после одомашнивания зерновых в различных культурах и разными племенами.

Самые ранние археологические свидетельства ферментации – это 13000-летние остатки пива консистенции каши, использовавшегося полукочевыми натуфами для ритуального пира, найденные в пещере Ракефете в горах Кармель под Хайфой в Израиле.

Для создания пива в разных культурах (регионах) использовались различные зерна и растения:

- а) в Африке для производства местного пива использовались *просо*, *кукуруза* и *маниока*;
- б) в Северной Америке ранние народы использовали *хурму*, а в Мексике использовалась *агава*;
- в) В Южной Америке использовалась *кукуруза*, а в Бразилии – *сладкий картофель*;
- г) в Японии использовали *рис*, чтобы делать *сакэ*;
- д) в Китае использовалась *пиеница* для производства *samshu*. Китайцы варили пиво, используя *рис*, *просо обыкновенное*, *ячмень обыкновенный*, *ямс*, *тропическое травяное растение Иовлевы слезы*;



История пива в Китае. Источник: <https://frullato.ru/pivo-v-kitae-istoriya-poyavleniya-populyarnye-marki-sorta-i-brendy.html>

е) в некоторых азиатских культурах использовалось *сорго*;

ж) русские использовали *рожь* для приготовления *кваса* или *закваски*. Жителями Руси также варилось пиво из *ячменя*, первое упоминание о котором найдено в городе Новгороде, в берестяной грамоте, относящейся по времени ее создания – ко второй половине четырнадцатого столетия;

з) фракийцы, как известно, потребляли пиво из *ржи* с 5-го века до нашей эры (об этом говорил древнегреческий логограф Hellanicus из Лесбоса). Они называли пиво *брутосом* или *брутом*;

и) египтяне использовали *ячмень* и, возможно, культивировали его строго именно для пивоварения.

Свидетельство изготовления самого раннего ячменного пива было найдено в Годин Тепе в центральных горах Загрос в Иране – во фрагменте кувшина, приблизительный возраст которого более пяти тысяч лет (возможно, и еще более). Данное свидетельство – покрытие фрагмента кувшина пивным камнем (являющимся побочным продуктом процесса изготовления пива).

В некоторых первых сортах пива были обнаружены примеси *граната* и *местных трав*, и, вероятно, древнее пиво по сегодняшним стандартам было довольно суровым напитком.

На территории нынешней Беларуси для изготовления пива использовался *ячмень*.

В статье «Воронка для изготовления пива возрастом 5000 лет» написано, какие растения использовались в целях пивоварения в древнем Китае [7]:



Воронка для изготовления пива возрастом 5000 лет., Китай. Фото из источника: <http://eda18.ru/blog/1456/>

«В китайской провинции Шаньси ученые нашли остатки керамических горшков с широким горлом, амфор и воронок, которые использовались для приготовления и хранения пива 5000 лет назад. Ученые проанализировали фрагменты крахмала и фитоциты (микроскопические частицы кремния, сохраняющиеся в остатках растений), которые были в посуде. Выяснилось, что в состав пива входили просо, сорго, Иовлевы слезы, ячмень и змеевидный огурец, пишет New Scientist. Зерна претерпели изменения, характерные для процесса приготовления пива. Судя по всему, древние общества, как и современные люди, экспериментировали с производством напитков, стремясь к наилучшему результату. Не исключено, что употребление пива повлияло на социальную структуру неолитических китайцев. Производство и потребление пива могло играть роль в формировании новых иерархических обществ в регионе, который считается «колыбелью китайской цивилизации». Следы пивоварения в тот же период, что и в Шаньси, обнаружены в Египте и Иране, а свидетельства приготовления самого древнего алкогольного напитка – в долине реки Хуанхэ (7000—6600 года до н. э).

II История пива и пивоварения в Европе и в Соединенных Штатах

2.1 Лаконичная история пива и пивоварения в Европе. Пиво как один из самых распространенных напитков в средние века

Лаконичная история пива и пивоварения в Европе



Пивоварение в Средние века. Источник: <http://www.beerale.ru/istoriia-pivovarenii/133-istoriia-pivovarenii.html>

Пиво в конце концов пробилось с Ближнего Востока через Средиземное море в Европу, где оно стало неотъемлемой частью жизни. Особенно это касается Северной Европы, где обильные ячменные культуры обеспечивали для пивоваров достаточное количество сырых ингредиентов. Пиво ценили как за его питательную ценность, так и за то, что это была безопасная альтернатива питьевой воде, многие источники которой были заражены человеческими отходами.

Именно в раннем средневековье появилось то, что мы думаем о современном пиве. Пивовары использовали солодовый ячмень в качестве основного источника ферментируемого сахара в течение сотен лет, но использование хмеля, как горького ингредиента и ароматизатора, не стало распространенным до XII века. До этого времени использовалось много разных трав и специй, чтобы сбалансировать ароматы сладкого солода в пиве; все, от еловых сучьев до высушенных цветов и горьких корней, попадало в пивные чайники.



Фальстаф с бокалом и оловянным кувшином (Falstaff with Pewter Jug and Wineglass)
_37 х 46_х.,м._Частное собрание[http://vechnost7.blogspot.com/2016_02_06_archive.html?](http://vechnost7.blogspot.com/2016_02_06_archive.html?view=classic#!%00)
view=classic#!%00. Источник: http://vechnost7.blogspot.com/2016_02_06_archive.html

Около 1150 года немецкие монахи начали использовать в пиве дикие хмели, и ингредиент быстро прижился. Пивовары обнаружили, что хмель добавляет очень приятную, утоляющую жажду горечь, он действует как естественный консервант, продлевающий жизнь их пива, а это экономически выгодно.

Монахи были выдающимися пивоварами средневековья, причем практически каждый монастырь имел свой пивзавод. Историки ассоциируют монахов со многими пивоваренными нововведениями за пределами внедрения хмеля, в том числе с идеей хранения пива в холодном месте для предотвращения его порчи и улучшения вкуса. Даже в наши дни сохраняется монашеская пивоваренная традиция, а ряд бельгийских монастырских пивных заводов сегодня занимает видное место среди крупнейших пивоваренных заводов мира.



Средневековые пивовары. Источник: History of Beer. <http://www.heartlandbrewery.com/history-of-beer/>

Наряду с такими странами Северной Европы, как Германия и Бельгия, Британские острова тоже стали пивоваренным центром. Многие стили пива, знакомые пьющим его сегодня, имеют свои корни в Великобритании; эли и стауты варили в Англии и Ирландии в течение сотен лет. Пиво было такой неотъемлемой частью британской жизни, что в британской армии ежедневно выдавали пивные порции каждому солдату. А когда Британская империя занимала половину цивилизованного мира, Королевский флот доставлял пиво в войска даже в самые отдаленные уголки империи.

На самом деле, очень популярный сегодня стиль пива India Pale Ale (сильно охмеленный эль) являлся бледным элем для колонизаторов. Его возникновение связано с необходимостью вывозить пиво из Англии в отдаленные форпосты Империи, в такие места, как Индия и Бирма, и добиваться, чтобы оно достигало этих мест не испорченным, не прокисшим.

Британские пивовары обнаружили, что пиво с более высоким содержанием спирта и дополнительным хмелем (оба они действуют как естественные консерванты) способно пережить долгое путешествие на другую сторону земного шара.

Пиво как один из самых распространенных напитков в средние века



Средневековое пиво. Источник: <http://fakeoff.org/history/pro-obyomy-potrebleniya-lyogkogo-spirtnogo-v-srednevekove>

Пиво было одним из самых распространенных напитков в средние века. Оно употреблялось ежедневно представителями всех социальных классов в северной и восточной частях Европы, где выращивание винограда было проблематичным или вовсе невозможным. Хотя вино различных качеств было самым распространенным напитком на юге, пиво пользовалось популярностью среди представителей низших классов.

Идея о том, что пиво употреблялось чаще, чем вода во времена средневековья, возможно, является преувеличенной. Вода была дешевле пива, и города/деревни строились (находились) рядом с источниками пресной воды, такими как реки, живые источники и колодцы, что облегчало доступ к ресурсу. Однако нельзя сбрасывать со счетов, что в городских колодцах вода все же зачастую была грязной, а пиво варилось, в нем микробы при его изготовлении убивались.



Европа Пиво

Хотя пиво, пожалуй, является одним из самых популярных напитков в Европе, но не вполне безопасным, наука в прошлом не признавала его вредным для здоровья, главным образом потому, что древнегреческие и более современные арабские врачи не имели или почти не имели опыта работы с этим напитком.

В 1256 году Альдобрандино из Сиены описал природу пива следующим образом [9]:

«Не важно, из чего оно сделано, будь то овес, ячмень или пшеница, пиво наносит вред голове и желудку, вызывает неприятный запах изо рта и портит зубы, наполняет желудок неприятными испарениями, и в результате любой, кто пьет его вместе с вином быстро напивается; но оно обладает способностью облегчать мочеиспускание и делает кожу белой и гладкой».



Растущий хмель

Об употреблении хмеля при изготовлении пива было написано в 822 году аббатом Каролингов. Ароматизатор пива с хмелем был известен, по крайней мере, с 9-го века, но только постепенно принимался из-за трудностей в установлении правильных пропорций компонентов. До этого использовался *грюч*, являвшийся смесью различных трав, но он не обладал такими же сохраняющими свойствами, как хмель. Пиво, ароматизированное без него, часто портилось вскоре после приготовления, и не могло быть экспортировано. Единственной альтернативой являлось довольно дорогостоящее увеличение содержания алкоголя.

Усовершенствование пива произошло в средневековых городах Чехии к 13 веку. В немецких городах были введены новые масштабы работы с применением стандартизации, что позволило осуществлять крупномасштабный экспорт. Ранее пиво варилось в домашних условиях, но постепенно домашнее производство было успешно заменено средними предприятиями с числом работников от восьми до десяти человек. Этот тип производства распространился на Голландию в 14 веке, а затем он попал во Фландрию и Брабант, и достиг в конце 15 века Англии.

2.2 Производство английского эля и пивоварение в средневековой Англии. Поздняя средневековая Европа

Производство английского эля и пивоварение в средневековой Англии



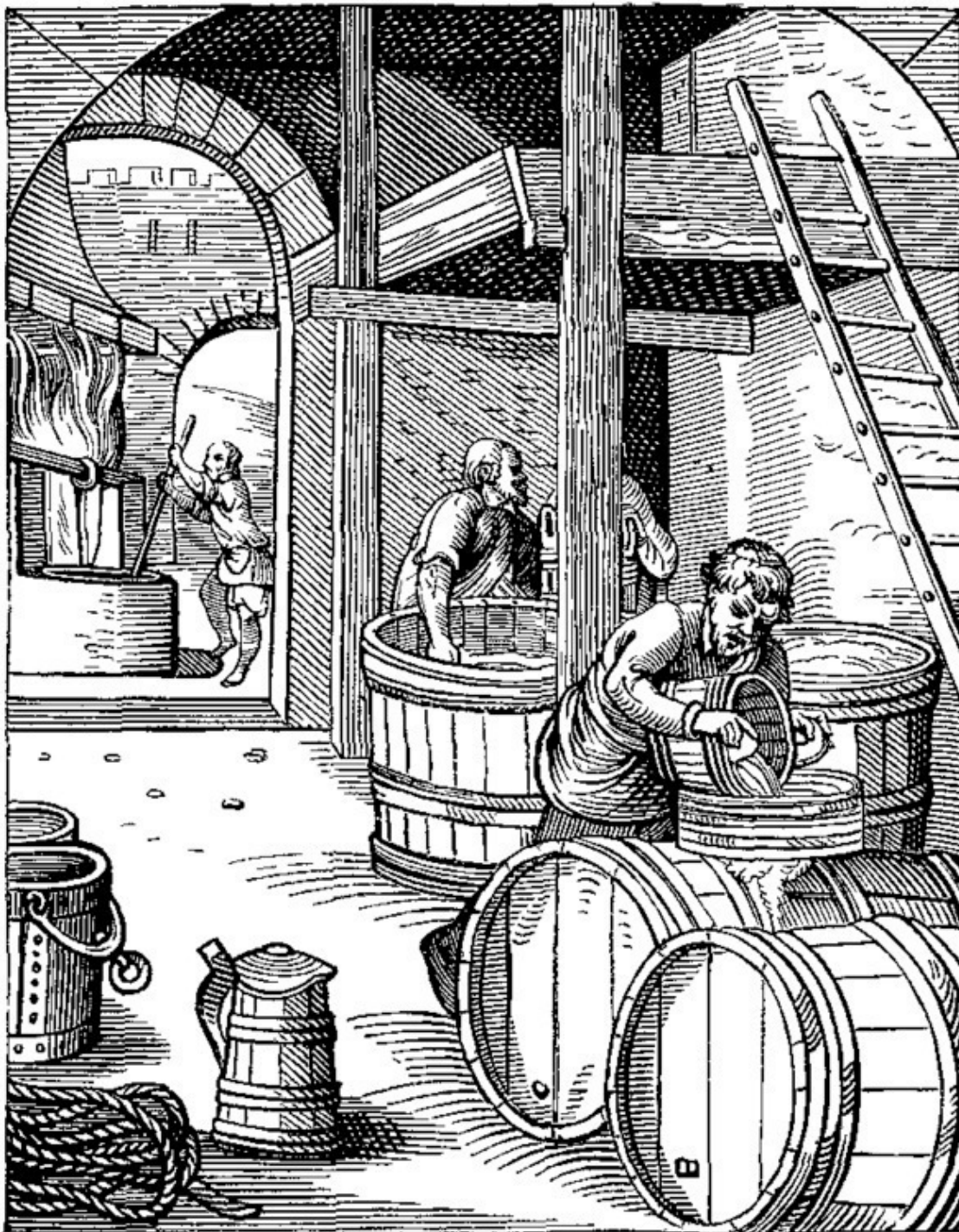
Изображение пивоварения из 1506 / The Economics of Medieval English Brewing. Источник: <http://www.medievalists.net/2010/11/the-economics-of-medieval-english-brewing/>

«В Британии говорят, что их страну можно узнать, только перешагнув порог паба, где продолжают варить пиво эль и считают его горько-сладкий вкус и фруктовый аромат божьим подарком» [11].

Производство английского эля и пивоварение строго разделялись. Пивовару не разрешалось реализовывать оба варианта.

Лондонская пивоваренная компания заявила, что «ни в эль, ни в другие подобные напитки нельзя добавлять хмель, травы или другие подобные вещества, а только ликер (воду), солод и дрожжи». Этот комментарий иногда неверно цитируют, понимая его, как запрет на хмельное пиво. Однако это не так, хмельное пиво в Англии не запрещалось. Но эль – это эль, он другой. Эль для англичанина – натуральный напиток. Эль должен быть мягким и чистым, он не должен быть мутным или дымным.

Поздняя средневековая Европа



Пивоварня 16-го века. Файл: пивовар разработан и выгравирован в шестнадцатом. Век от J Amman.png Источник: https://en.wikipedia.org/wiki/History_of_beer?

В Европе пивоварение во времена средневековья в основном оставалось домашним занятием. К 14-м и 15-м векам производство пива постепенно переходило от семейной деятельности к ремесленной, с пабами и монастырями, занимавшимися варением пива для массового потребления.

В позднем средневековье пивоваренная промышленность в Северной Европе превратилась из мелкой отечественной промышленности в крупную экспортную отрасль.

Ключевым нововведением стало внедрение хмеля, начавшееся в северной Германии в 13 веке. Хмель резко улучшил как процесс пивоварения, так и качество пива. Другие новше-

ства, исходившие из немецких земель, включали в себя большие размеры заварников и более частое заваривание. Потребление возросло, а пивоварение стало более концентрированным, потому что это была капиталоемкая отрасль.

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.