

АНДРЕЙ ШЛЯХОВ

ПИВО

**ТРАДИЦИИ
И СОВРЕМЕННОСТЬ**



**Издательство АСТ
Москва**

УДК 641.3
ББК 36.87
Ш70

Дизайн обложки *Алексея Родюшкина*
Дизайн внутреннего оформления *Милены Козловой*

В оформлении издания использованы
фотографии из коллекции *Shutterstock*

Шляхов, Андрей Леонович.

Ш70 Пиво. Традиции и современность / Андрей Шляхов. — Москва : Издательство АСТ, 2026. — 320 с. : илл. — (Тайные опоры мира).

ISBN 978-5-17-186137-7

Хмель, солод и вода — три простых ингредиента, породивших пиво — жидкий двигатель истории. С древнейших времен это был не просто напиток: оно служило валютой, лекарством, затем стало символом братства и ремесленного мастерства. Так почему же сегодня пиво — это не просто алкоголь, а целая культура со своими экспертами, фестивалями и философией?

Эта книга раскроет историю пены веков: от монастырских погребов Европы до современного крафтового бума.

УДК 641.3
ББК 36.87

ISBN 978-5-17-186137-7

© Шляхов А.Л., 2026
© ООО «Издательство АСТ», 2026

В жизни давно я понял,
Кроется гибель где:
В пиве никто не тонет,
Тонут всегда в воде.
Реки, моря, проливы —
Сколько от них вреда.
Губит людей не пиво,
Губит людей вода!

Леонид Дербенёв, «Пиво»

ПРЕДИСЛОВИЕ

Прочитав эпиграф, многие читатели вспомнили комедию Леонида Гайдая «Не может быть!», для которой поэт Леонид Дербенёв и Александр Зацепин написали шуточную песню о пиве и воде. Но в каждой шутке, как известно, есть доля правды, и для людей, живших в «досанитарные» времена, пиво часто оказывалось спасительным средством в прямом смысле этого слова.

Что представляет собой брожение, итогом которого становится превращение воды в пиво, с биологической точки зрения? Попад в благоприятную среду, дрожжевые грибки начинают интенсивно размножаться, подавляя все прочие микроорганизмы, в том числе и те, которые способны вызывать болезни. Люди пили пиво не только потому, что им нравился этот напиток, но и потому, что пить воду было опасно, а о том, что ее можно обеззараживать кипячением, никто в старину понятия не имел.

В конце августа 1854 года в окрестностях лондонской улицы Брод-стрит произошла локальная вспышка холеры, от которой умерло более шестисот человек. Источником распространения заболевания стала зараженная вода из одной водоразбор-

ной колонки. Удивительно, но холерой не заболели обитатели монастыря, получавшего воду из злополучной колонки. На самом деле ничего удивительного в этом не было, поскольку монахи утоляли жажду пивом, а не сырой водой.

Разумеется, все сказанное не следует считать пропагандой употребления алкогольных напитков, да и вообще книга, которую вы начали читать, ничего не пропагандирует, а рассказывает об истории продукта, играющего важную роль в экономике, политике и социальной жизни значительной части человечества. Да-да, и в политике тоже. Пивные заведения в прошлом нередко становились центрами политической жизни, пивоварни финансируют избирательные кампании, а в девяностых годах прошлого столетия в России существовала Партия любителей пива... Кроме того, автор хочет уточнить два обстоятельства. Первое — в употреблении пива, как, впрочем, и во всем, нужно соблюдать умеренность, поскольку излишества никого еще до добра не доводили. Второе — в наше время существует множество сортов безалкогольного пива, которым можно наслаждаться, не испытывая опьянения. К месту припомним девиз только что упомянутой «Партии любителей пива»: *«Каждый человек имеет право пить пиво, впрочем, как имеет право и не пить его»*. А один из отцов-основателей США Бенджамин Франклин говорил, что «пиво является еще одним доказательством того, что Господь любит нас и хочет, чтобы мы были счастливы».

Для более полного понимания материала нужно поближе познакомиться с производящими пиво микроорганизмами и производственным процессом.

4 ПИВО. ТРАДИЦИИ И СОВРЕМЕННОСТЬ

В дебри науки мы углубляться не станем, ограничимся общим представлением, поскольку этого будет вполне достаточно.

Пиво делают дрожжевые грибы, относящиеся к двум биологическим видам — *Saccharomyces cerevisiae* (Сахаромицеты черешковые) и *Saccharomyces pastorianus* (Сахаромицеты пастеровские). Сахаромицеты — это название класса и рода, которое переводится как «сахарный гриб». Почему гриб? Да потому что дрожжи — это одноклеточные грибы, дальние родственники груздей и опят. А название «сахаромицеты» указывает на способность расщеплять молекулы сахаров в процессе жизнедеятельности. При расщеплении сахаров высвобождается энергия, которая используется дрожжами для роста, размножения и поддержания своих функций. Проще говоря, сахара служат основным источником питания для дрожжей, а этиловый спирт и углекислый газ являются побочными продуктами этого процесса.

Saccharomyces cerevisiae — это более древний вид «пивных» дрожжей, также известный как «дрожжи верхового брожения». Верховым это брожение называют, потому что в процессе дрожжи поднимаются на поверхность сусла вместе с углекислым газом, образуя плотную пенную «шапку». Все древнее пиво является продуктом верхового брожения, поскольку технология низового брожения появилась только в XV веке. Как вы, наверное, уже догадались, при низовом брожении дрожжи остаются на дне. Верховое брожение происходит при температуре 14–25 °C и выше, поэтому его называют *теплым*, а низовое происходит при более низких температурах — 6–12 °C, и его называют *холодным*.

Основным компонентом зернопродуктов является углевод крахмал, гигантские молекулы которого состоят из связанных друг с другом молекул глюкозы. Глюкозу и небольшие молекулы других сахаров дрожжи способны перерабатывать без проблем, а вот молекулы крахмала им, что называется, не по зубам.

Для того чтобы расщепить крахмал, зерна сначала замачивают в теплой воде, чтобы они проросли. Этот процесс называется затиранием, а пророщенное зерно называется солодом. Проращивание зерен запускает процесс образования в них ферментов, в частности — амилазы, которая превращает крахмал в удобную для дрожжей мальтозу, молекулы которой состоят из двух молекул глюкозы. В нужный момент, когда концентрация амилазы достигает высоких значений, солод высушивают. Сушка останавливает дальнейшее прорастание зерна и развитие зародыша. Если не провести ее своевременно, большая часть содержащегося в зернах крахмала будет израсходована на прорастание. Кроме того, хрупкие высушенные ростки легко удаляются. Избавляться от ростков необходимо, поскольку они содержат вещества, могущие испортить вкус пива. А вот в процессе сушки, в результате взаимодействия сахаров и аминокислот, образуются вещества, придающие солоду характерный вкус и аромат. Дает сушка и еще одну выгоду — высушенный солод дольше хранится и транспортировать его легче, поскольку с влагой теряется около половины массы.

Высушенный солод измельчают и смешивают с водой, после чего нагревают полученную смесь до 75–76 °C — нагрев ускоряет расщепление молекул

крахмала. По завершении процесса смесь фильтруют, чтобы избавиться от дробленого зерна. Полученная сладкая на вкус и густая жидкость, представляющая собой неперебродившую смесь сахаров, называется *суслом*. *Сусло* — это готовый корм для дрожжей, но для улучшения вкуса и придания специфического аромата в него принято добавлять хмель и кипятить два-три часа. Это кипячение, собственно, и называется *варкой пива*.

Но вот варка закончилась. Сусло охлаждается до нужных температур, в зависимости от того, какие будут использоваться дрожжи, и микроскопические пиводелы приступают к работе, точнее — к пиршеству. Когда концентрация этилового спирта приближается к 7,5–8,5%, способность дрожжей к брожению значительно снижается, а при концентрации 12,5% они погибают. Обычным способом невозможно приготовить пиво крепостью выше двенадцати градусов. Более крепкие сорта пива производятся методами, отличными от обычного брожения, преимущественно замораживанием. Этот метод основан на разных температурах замерзания воды и этилового спирта: вода замерзает при 0 °С, а спирт примерно при –114 °С. Легкое замораживание позволяет удалять из пива воду, сохраняя при этом спирт.

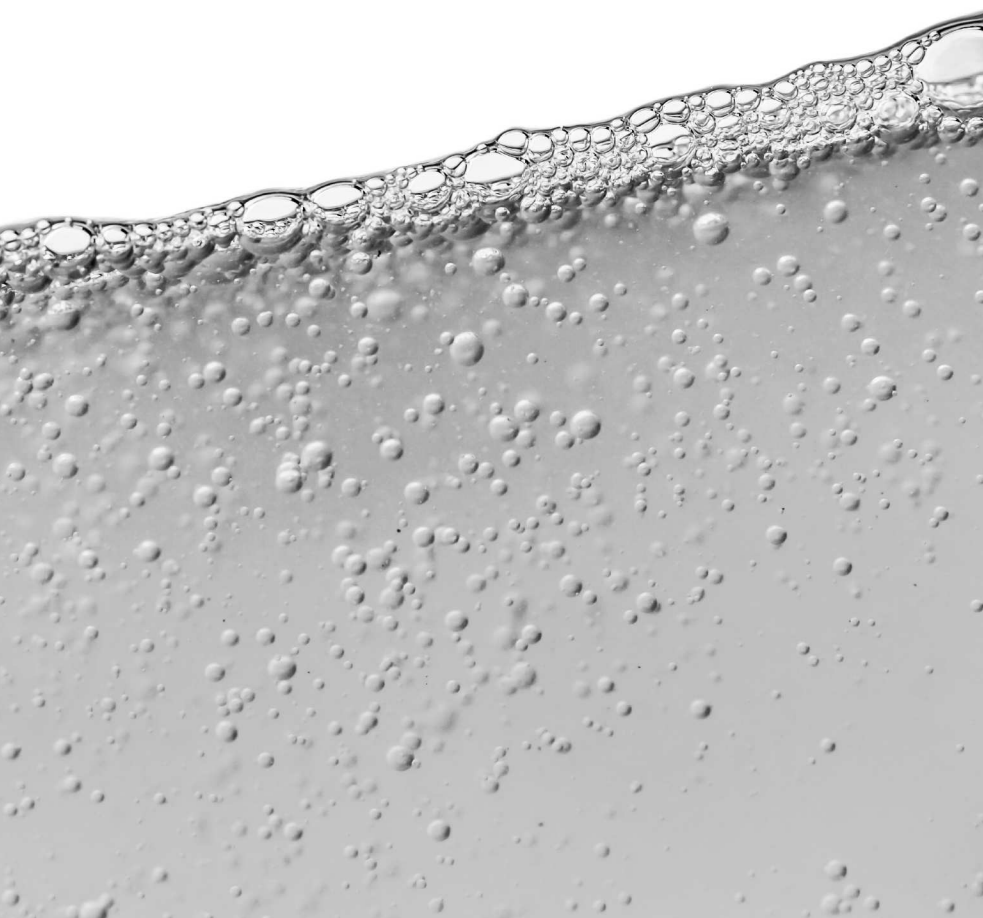
Вот, собственно, и вся основа, которую мы станем дополнять по ходу нашего повествования. Закрепить полученные знания помогут шотландский поэт Роберт Бёрнс и его коллега по творческому цеху Самуил Маршак. Первый написал стихотворение «Джон — Ячменное Зерно», а второй перевел его на русский язык.

Кстати говоря, Роберт Бёрнс писал свои произведения чернилами на основе старого эля. В состав этих премиальных чернил, которые назывались *черной слоновой костью*, также входили порошок обугленной слоновой кости, купоросное масло и свиное сало. Использование эля вместо воды в качестве растворителя повышало пропитывающую способность чернил, благодаря чему написанное выцветало медленнее.

ГЛАВА ПЕРВАЯ

ЗЕРНО В ВОДЕ







Спешит к заутрене народ
В сей день, как и намерен,
Но слаще колокол поет
К концу любой обедни.
Чем чаще вижу я балык
И каплуна в приправе,
Тем веселее мой язык
Поет к обеду «Ave».
Вот мой амвон — скамья в пивной,
Где пью я восседаю.
Девчонка сельская со мной —
Мой ангел и святая...

*Уильям Мейкпис Теккерей, «Песенка монаха»**

В глубокой древности люди не имели никакого представления о дрожжевых грибах, процессе спиртового брожения и участвующих в нем ферментах. Да и о многом другом древние люди тоже не имели понятия, но они были любопытными и приметливыми. Мы не знаем, как именно, когда и где было сделано судьбоносное открытие, но эту ситуацию несложно смоделировать. По каким-то причинам каша из растертых зерен ячменя была залита водой и оставлена в таком виде на несколько дней. Допустим, земледелец взял с собой из дома горшок с кашей, чтобы подкрепиться посреди рабочего дня, но не съел кашу, да вдобавок еще и забыл горшок на поле — может, его лев напугал, а то и съел... А ночью пошел дождь и забытый горшок с кашей наполнился водой. Спустя несколько дней кто-то нашел этот горшок и решил съесть кашу — не пропадать же добру. Оказалось, что каша приобрела не только новый вкус, но и новое свойство — вызывать легкое приятное опьянение... Распробовав кашу, де-

* Перевод А.М. Солянова.

густатор решил приготовить еще, благо технология выглядела несложной — залил водой да выдержал несколько дней.

Первое в истории человечества пиво было густым и по консистенции напоминало жидкую кашу. Такое пиво пили (или лучше сказать «ели»?) люди, жившие вдоль течения Нила, почти шесть тысяч лет назад, еще до объединения Египта первыми фараонами. Во время раскопок на территории древнего города Нехена, также известного под названиями Иераконполь и Ком-эль-Ахмар, были обнаружены керамические чаны с остатками древнего пива, приготовленного примерно в 3500 году до н.э. Исследование остатков выявило фрагменты ячменя, пшеницы, фиников, винограда, а также химические соединения, указывающие на процесс брожения.

Примерно таким же сроком датируются фрагменты глиняных сосудов, покрытые остатками пивного камня*, найденные в древнем городище Годин-Тепе, находящемся в центральной части западного Ирана.

О важности пива для древних шумеров** свидетельствует наличие в их пантеоне богини пива и пивоварения Нинкаси, имя которой переводится как «хозяйка пива». На клинописных табличках, найденных в Южной Месопотамии и датированных началом II тысячелетия до н.э., записан гимн в честь Нинкаси. Гимн начинается с прославления богини, «по-

* Пивным камнем называются отложения солей кальция на внутренних стенках емкостей, длительно соприкасающихся с напитком. Пивной камень имеет коричневый цвет и пористую структуру, которая благоприятствует размножению различных микроорганизмов. (Здесь и далее — прим. авт.)

** Шумеры — древнее население Южной Месопотамии.

рожденной текучей водой», за которым следует подробное описание технологического процесса:

Это ты большой лопатой замешиваешь тесто,
Смешиваешь в яме баппир* с пахучими травами.
Нинкаси, это ты большой лопатой замешиваешь тесто,
Смешиваешь в яме баппир с медом.
Это ты печешь баппир в большой печи,
Раскладываешь кучками очищенное зерно.
Нинкаси, это ты печешь баппир в большой печи,
Раскладываешь кучками очищенное зерно.
Это ты поливаешь разложенный на земле солод,
[Твои] божественные псы отгоняют [от него] даже правителей.
Нинкаси, это ты поливаешь разложенный на земле солод,
[Твои] божественные псы отгоняют [от него] даже правителей.

Это ты замачиваешь солод в кувшине,
Волны поднимаются и опадают.
Нинкаси, это ты замачиваешь солод в кувшине,
Волны поднимаются и опадают.
Это ты раскладываешь вареное сусло на больших тростниковых циновках,
Дабы оно охладилось.
Нинкаси, это ты раскладываешь вареное сусло на больших тростниковых циновках,
Дабы оно охладилось.

Это ты держишь обеими руками сладкое сусло,
Варя [его] с медом [и] вином,
Нинкаси, ты держишь обеими руками сладкое сусло,
Наливая его в сосуд.
Гулко звучащий фильтровальный чан
Ты ставишь на большой чан для сбора [пива].
Нинкаси, гулко звучащий фильтровальный чан
Ты ставишь на большой чан для сбора [пива].
Отфильтрованное пиво льется из сборного чана,

* *Баппир* — особый пивной хлеб, использовавшийся для приготовления пива.

Словно бурный поток Тигра и Евфрата.
Нинкаси, отфильтрованное пиво льется из сборного чана,
Словно бурный поток Тигра и Евфрата.

Регулярно восхваляя свою божественную покровительницу, шумерские пивовары повторяли рецепт приготовления пива, что имело весьма важное значение в те времена, когда грамота была доступна узкому кругу лиц, а в народе знания передавались из уст в уста. Характерные для древних гимнов повторяющиеся строки способствовали лучшему запоминанию...

В древнем «Эпосе о Гильгамеше», написанном на аккадском* языке, фигурирует пивоварша по имени Шидури, которая советует главному герою, правителю шумерского города Урук Гильгамешу смириться с неизбежностью смерти и наслаждаться земной жизнью вместо бессмысленных поисков бессмертия. Некоторые ученые склонны считать Шидури покровительницей пивопития. Также с пивом ассоциировалась еще одна богиня, имя которой звучало как Сирис или Сираш и использовалось для обозначения напитка. Наличие трех богинь-покровительниц указывает на то, что в Древней Месопотамии варкой пива занимались женщины. Это вполне логично, поскольку, по представлениям тех немеханизированных времен, пивоварение было относительно легким занятием, не сравнимым с возделыванием земли или, скажем,

* Аккадский (ассиро-вавилонский) язык — один из древнейших семитских языков, на котором говорили представители трех народов, населявших территорию Древней Месопотамии, — аккадцев и произошедших от них вавилонян и ассирийцев. Для записи аккадских текстов применялась словесно-слоговая клинопись, заимствованная у шумеров. Шумеры и аккадцы представляли собой разные этносы, у них были разные нормы и обычаи.

строительством. Ну а то, что варкой пива занимались жрицы, указывает на сакральную сущность этого напитка, использовавшегося в ходе религиозных церемоний.

Примитивная фильтрация не могла убрать из пива все лишнее. То, что оставалось в напитке, опускалось на дно сосуда, и потому древние шумеры пили пиво через длинные тростниковые трубочки. Это не допущение, а факт, поскольку до нас дошло несколько изображений процесса. Богатые люди вместо тростниковых трубочек использовали золотые, которые не набухали и не расщеплялись от влаги. Пиво пили не только из индивидуальных сосудов, но и из общих — правы те, кто называет пиво социальным клеем, способствующим объединению самых разных людей.

При раскопках древнего города Абидос, находившегося на левом берегу Нила в Верхнем Египте*, была обнаружена крупная пивоварня, способная производить за один цикл около двадцати двух с половиной тысяч литров пива. Столь значительный объем производства наводит на мысль о том, что здесь варили пиво для правителей.

В 2100 году до н.э., во время правления вавилонского царя Хаммурапи, был создан знаменитый свод законов, вошедший в историю под названием Кодекса Хаммурапи. В этом кодексе было несколько установлений, касавшихся деятельности владельцев питейных заведений. Точнее — владелиц, поскольку подобными заведениями управляли преимущественно женщины.

* Верхний Египет располагался в южной части долины Нила, а Нижний Египет — в северной части, в дельте реки.