

СОДЕРЖАНИЕ

К читателю 9

I

Союз креста и бочонка 17

St-Feuillien Triple

II

Секрет крутой дуги 29

Cantillon Gueuze 100% Lambic Bio

III

Очищение веры во хмелю 37

Einbecker Ur-bock Dunkel

IV

Простак и кабаки глазами художников 47

Lindemans Faro

V

Ur-Krostitzer: оружие победы 55

Ur-Krostitzer Feinherbes Pilsner

VI

Россия и «окно в Европу» 65

Балтика № 6 Портер

VII

Пиво — опора для сирот 73

A. Le Coq Porter

VIII	
Офицер и гурман	83
Olvi Sandels	
IX	
Бочки на рельсах	97
Lederer Premium Pils	
X	
Охота за микробами	107
Whitbread Best Bitter	
XI	
Скандальные копенгагенские Медичи	115
Carlsberg	
XII	
Северное ледовитое пиво	125
Ringnes Imperial Polaris	
XIII	
Не стреляйте, мы угостим вас пивом!	141
Grain d'Orge Cuvée 1898	
XIV	
Агитатор за кружкой	149
Löwenbräu Original	
XV	
Торговля пивом как основа внешней политики	161
Berliner Kindl Weisse	
XVI	
Tour de Bière	171
Kronenbourg 1664	



XVII

Самые фантастические глотки Оксфорда 179

Gravitas

XVIII

Пивной десант 187

Spitfire Premium Kentish Ale

XIX

Американская мечта по-итальянски 201

Peroni Nastro Azzurro

XX

Из пивоварни в президенты 209

Krakonoš Světly Ležák

XXI

Поход в парламент 217

Żywiec

XXII

Спасение Сараева 229

Sarajevsko Pivo

XXIII

Неудачный прыжок «Кельтского тигра» 237

Guinness Draught

XXIV

FC Heineken против AB InBev United 249

Heineken

Благодарности 259

Источники и литература 261



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 осоложивания 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 разделило 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 кабатчика, 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, кабатчика, 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 буянящих 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 пословица «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»* 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

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

проявляется до сих пор. Территории, бывшие ядром Римской империи, и сейчас остаются винодельческими странами, а те, кого Юлий Цезарь и Тацит называли «пивохлебцами», — 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 истории» посредством обонятельных и вкусовых рецепторов.

Поднимем же кружки и пригласим читателя в веселое пивное путешествие!

Авторы

Сейска, Валtimo, 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.

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 °Р 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 °Р	10,6 °Р	11,2 °Р	17 °Р
ГОРЕЧЬ	18 EBU	21 EBU	14 EBU	45 EBU
ЦВЕТ	11 EBC	65 EBC	23 EBC	300 EBC

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

◀ *Монах снимает пробу в пивном погребе.*

Иллюстрация к рукописи XIII в.

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 иудео-христианской, 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»*. 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

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

напитков на благородные и простонародные проявилось и в глубине Центральной Европы, населенной германцами. Там, где лоза не росла, аристократия выписывала вожделенное 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 вожделенными 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.

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 практический 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 крошек 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 коммерциализации.

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 Изиды, 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 *ganeae 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 поминаения
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 Мецкий (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

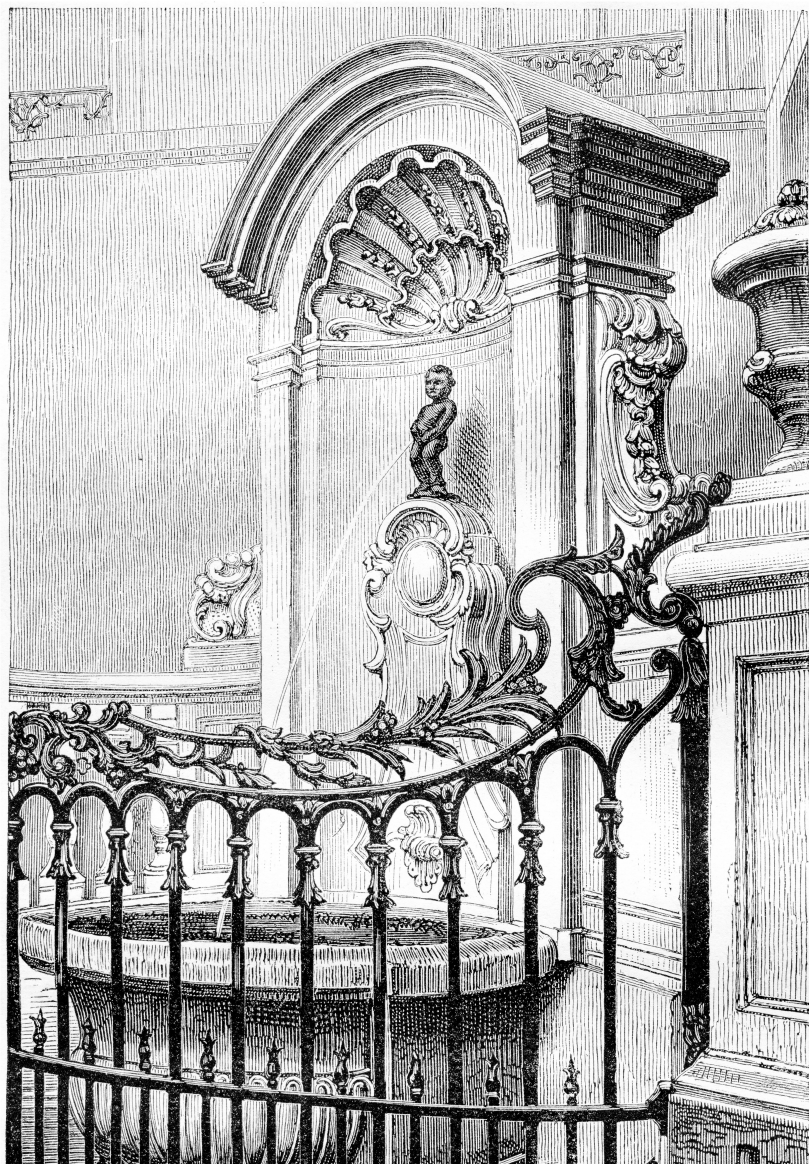
ПЛОТНОСТЬ СУСЛА: 18,5 °P

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, — Abbaye St-Feuillien. История монастыря завершилась в конце XVIII в. в водоворотах 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 Гутивиллера, 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 Брюс-

сея 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 скорострельно 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 отпра-

вил 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 жалованье 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 только 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 откушал. 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 унизить 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 почивать, 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 «писавшем мужичке» стали переда-

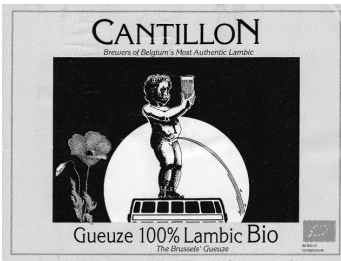
вать из уст в уста. В песнях звучало, что «победу одержали оружие Брюсселя и ламбик». Солдаты унесли в качестве символа победы дуб с поля сражения, на котором качалась колыбель Готфрида. Дуб установили в центре города, где, как говорят, он простоял пару веков в память об этом событии. Когда дуб в конце 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», непророщенная

пшеница и хмель сорта «Халлертау» двухлетней выдержки. Пиво непрозрачное, янтарного цвета. Вкус выраженный, кислый, зерновой, средней полноты, с различимыми цитрусовыми и яблочными нотами.