

Солод, хмель и здравый смысл

как человечество
придумало
пиво



МР Уткин

18+

М.Р. Уткин

**Солод, хмель и здравый смысл.
Как человечество придумало пиво**

«Автор»

2026

Уткин М.

Солод, хмель и здравый смысл. Как человечество придумало пиво
/ М. Уткин — «Автор», 2026

Если смотреть на историю человечества с достаточной высоты, она покажется не столько парадом побед, сколько длинным, местами комическим, а местами откровенно бухгалтерским перечнем попыток договориться с материей. Материя, надо сказать, редко идет навстречу из чистой вежливости; у нее и без того достаточно дел, чтобы не следить за человеческими планами. Люди приручали огонь, выпрямляли русла рек, считали мешки зерна, изобретали складские ведомости и, разумеется, время от времени обнаруживали, что оставленная без присмотра каша внезапно проявляет характер, на который никакой хозяйственный распорядок заранее не подписывался. Так начинается удивительно много важных историй, и у пива в этом смысле происхождение почти образцовое: оно выросло из наблюдательности, упрямства и врожденной человеческой неготовности выбрасывать результат, в который уже вложены труд, надежда и половина дневного настроения.

© Уткин М., 2026

© Автор, 2026

Содержание

Солод, хмель и здравый смысл. Как человечество придумало пиво	5
Введение	
Часть первая: До того, как пиво стало пивом	9
Зерно, вода и удачное недоразумение, которое никто не стал отменять	10
Ошибка, у которой оказалось хорошее будущее	13
Зерно: запас, который умеет ждать	14
Вода всё усложняет, а потом всё спасает	16
Почему первое пиво было скорее кашей с амбициями	18
Маленькое чудо прорастающего зерна	20
Археология любит не легенды, а осадок	22
Почему удачную случайность захотели повторять	26
Дом как первая лаборатория и первая школа терпения	28
Что это варево делало с телом, а не только с настроением	29
Первая наука ошибок: как древние люди учились не портить всё подряд	31
У каждого сосуда своя память	33
Вкус приходит раньше названий	34
Питьё, которое собирало людей лучше любого объявления	35
Когда случайность становится ремеслом	36
Ремесло любит календарь не меньше, чем удачу	38
До первой таблички, до первого налога, до первой уверенности	39
Пиво древних городов: Месопотамия, Египет и организованная магия учета	40
Городу нужен напиток, который можно посчитать	43
Табличка не пьет, но многое меняет	44
Конец ознакомительного фрагмента.	45

М.Р. Уткин

Солод, хмель и здравый смысл. Как человечество придумало пиво

Солод, хмель и здравый смысл. Как человечество придумало пиво Введение

Если смотреть на историю человечества с достаточной высоты, она покажется не столько парадом побед, сколько длинным, местами комическим, а местами откровенно бухгалтерским перечнем попыток договориться с материей. Материя, надо сказать, редко идет навстречу из чистой вежливости; у нее и без того достаточно дел, чтобы не следить за человеческими планами. Люди приручали огонь, выпрямляли русла рек, считали мешки зерна, изобретали складские ведомости и, разумеется, время от времени обнаруживали, что оставленная без присмотра каша внезапно проявляет характер, на который никакой хозяйственный распорядок заранее не подписывался. Так начинается удивительно много важных историй, и у пива в этом смысле происхождение почти образцовое: оно выросло из наблюдательности, упрямства и врожденной человеческой неготовности выбрасывать результат, в который уже вложены труд, надежда и половина дневного настроения.

Пиво — напиток удивительно земной. В нем нет ничего особенно героического: зерно, вода, дрожжи, терпение и некоторое количество человеческой уверенности, будто на этот раз все непременно пойдет по плану. Иногда действительно идет. Иногда выходит лучше плана, что особенно приятно, потому что план редко ожидает от действительности такой любезности. Именно поэтому разговор о пиве почти сразу перестает быть разговором только о вкусе, пене и степени охлаждения кружки. Очень скоро рядом появляются поле, склад, печь, лодка, монастырский двор, городской рынок и человек с табличкой для учета, которому мысль о неучтенной жидкости кажется личным вызовом миропорядку. Пиво втягивает в беседу земледелие, ремесло, торговлю, микробиологию, религиозные привычки и налоги, потому что люди обладают редким талантом превращать удачную случайность в устойчивый общественный институт, а затем по возможности снабжать его правилами, пошлиной и спором о качестве.

Эта книга будет двигаться по траектории простой и, будем честны, вполне надежной. Сначала мы вернемся туда, где зерно еще только училось быть чем-то большим, чем скромный запас на черный день, а люди — замечать полезную случайность до того, как она успеет притвориться неприятностью. У самых ранних свидетельств этой истории есть, впрочем, одна характерная черта: они любят сохраняться не в торжественных хрониках, а в следах на стенках сосудов, остатках зерна и хозяйственных записях, которые пишут так сухо, будто речь идет о чем-то совсем обыкновенном.¹ Потом станет видно, как из этой случайности выросла технология, а из технологии — целая система вкусов, правил, споров и ритуалов. А дальше мы доберемся до нашего времени, где сортов пива столько, что иногда кажется, будто человечество, однажды открыв брожение, решило уже никогда не останавливаться и проверить все, что можно настоять, охмелить, выдержать или хотя бы убедительно назвать стилем.

Полезно помнить и еще одну вещь: память у такой истории устроена очень по-пивному, то есть слегка косвенно. Она живет не только в героических рассказах, но и в куда менее парад-

¹ О ранней истории пива, ее материальных следах и хозяйственных источниках от древности до раннего Нового времени см.: Ian S. Hornsey, *A History of Beer and Brewing* (Cambridge: Royal Society of Chemistry, 2003); Richard W. Unger, *Beer in the Middle Ages and the Renaissance* (Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2004).

ных местах — в расходных табличках, монастырских правилах, городских пошлинах, счетах за солод, предписаниях о мере, заметках о цене и в тех бесконечно скромных документах, которые писались не ради будущего историка, а ради того, чтобы очередная партия зерна, бочка или дневной паек не исчезли из учета по прихоти чьей-нибудь памяти. В этом смысле история пива замечательна именно тем, что заставляет читать цивилизацию снизу: не только по царям, битвам и печатям, но и по складу, кухне, пивоварне, рынку и тому месту, где человек впервые решает, что вкусная жидкость — это уже достаточный повод для административной серьезности.²

Поэтому книга будет время от времени делать то, что особенно любят хорошие ремесленные истории: немного отходить в сторону. Мы будем задерживаться у склада, если без него не понять город; у монастырского распорядка, если без него не понять дисциплину варки; у пивной кружки в трактире, если без нее не понять, каким образом технология вдруг становится социальной привычкой. Такие отступления полезны не как украшение, а как способ увидеть главное. Пиво слишком долго считали либо шуткой, либо мелким бытовым фоном. Между тем именно в таких вещах особенно хорошо видно, как люди вообще учатся жить с материей: наблюдать, повторять, ошибаться, передавать приемы дальше и понемногу превращать случай в культуру.

Читателю не потребуется быть химиком, историком или человеком, который по одному взгляду на пену способен определить настроение пивовара и вероятную дисциплину его склада. Достаточно любопытства, некоторого доверия к ремеслу и готовности признать, что большие культурные явления порой начинаются с очень скромных ингредиентов. По дороге нам встретятся не только котлы, дрожжи и солод, но и люди, которые ведут учет, спорят о качестве, пытаются навести порядок в брожении и всякий раз обнаруживают, что материя охотно сотрудничает лишь с теми, кто не разговаривает с ней свысока. Цивилизация любит говорить о себе языком мрамора, бронзы и государственных печатей, но держится она, как правило, на вещах более прозаических: зерне, воде, привычке вести учет и людях, которые однажды не поленились поставить бочку в правильное место, потом повторить опыт, а затем, на всякий случай, записать, почему это сработало.

² О ранней истории пива, ее материальных следах и хозяйственных источниках от древности до раннего Нового времени см.: Ian S. Hornsey, *A History of Beer and Brewing* (Cambridge: Royal Society of Chemistry, 2003); Richard W. Unger, *Beer in the Middle Ages and the Renaissance* (Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2004).



Часть первая: До того, как пиво стало пивом

О том, как зерно, вода и время однажды решили сотрудничать

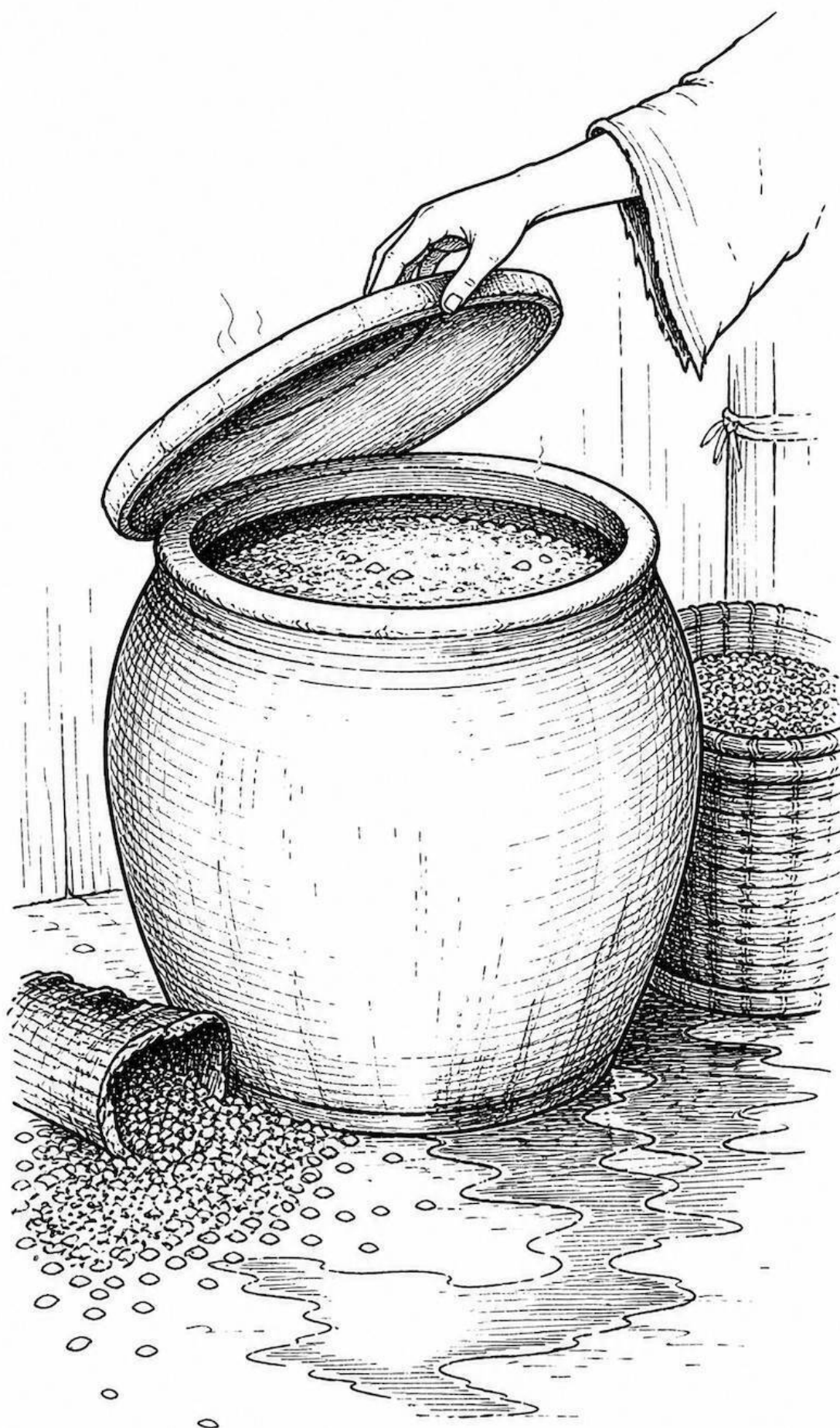
Зерно, вода и удачное недоразумение, которое никто не стал отменять

Начинать историю пива лучше не с торжественной кружки, а с гораздо менее парадного зрелища: мокрого зерна, теплого воздуха, запаха, который еще не решил, обещает он удачу или неприятности, и человека, который сначала, вероятно, насторожился, а потом поступил так, как на его месте поступило бы множество разумных предков, — не стал сразу выбрасывать результат эксперимента. Что, если подумать, уже само по себе отличает зарождающуюся цивилизацию от обычной хозяйственной паники.

Если бы человечество изобретало важные вещи исключительно в праздничной обстановке, с фанфарами, бронзовой табличкой и одобрением будущего археолога, которому всегда хотелось бы, чтобы предки были хоть немного аккуратнее, жить было бы гораздо удобнее для историков и невыносимо скучно для всех остальных. Но главные повороты чаще происходят без церемоний. Никто не выходит к рассвету с объявлением: сегодня, мол, мы создадим новую отрасль пищевой культуры, а заодно слегка подправим устройство городов, календарей, налогов и разговоров после заката. Обычно все начинается скромнее — с сырости в кладовой, слишком теплого дня, усталости, нехватки времени и неохоты выбрасывать то, во что уже вложен труд.

Пиво именно из этой категории человеческих побед: сначала почти бытовая неприятность, потом осторожная проверка, затем повторение, а дальше — долгая, упрямая и удивительно плодотворная дружба с процессом, который никто толком не понимал, но многие научились уважать. Ранние земледельцы не знали слов «ферменты», «крахмал», «дрожжи» и «микробиологическая среда». Они знали кое-что куда более полезное: если зерно намокло, проросло, было размято, смешано с водой и почему-то стало одновременно кислее, мягче, сытнее и веселее, значит, мир только что попытался выдать инструкцию по эксплуатации самого себя, и глупо было бы сделать вид, будто этого не произошло.

Главное здесь даже не то, что однажды появился новый напиток. Главное то, что люди в какой-то момент научились узнавать удачную случайность в лицо. Это редкий и весьма драгоценный талант. Мир полон случайностей; полезных среди них не так много. Еще меньше тех, которые можно повторить. Но если удастся поймать именно такую, человек обычно вцепляется в нее обеими руками, привлекает к делу соседей, родственников, сосуды, веревки, огонь, календарь и через пару поколений уже ведет себя так, будто с самого начала было очевидно, что из этого недоразумения получится ремесло, а потом и повод спорить о правильном вкусе с выражением почти гражданской ответственности.



Ошибка, у которой оказалось хорошее будущее

У изобретения колеса, по крайней мере в воображении, есть достоинство формы. Его легко представить: круг, ось, движение, гениальное упрощение мира. У изобретения письма есть пафос. У изобретения пива — подозрительно мало внешнего достоинства. Там нет ни сияющего металла, ни строгой геометрии, ни даже особенной чистоты процесса. Там есть сосуд, в который попала вода. Есть зерно, которое повело себя не по плану. Есть время, всегда готовое вмешаться в любое хозяйство, если оставить его без присмотра. И есть человек, который понюхал происходящее, попробовал на вкус и по совершенно разумным причинам не принял решение немедленно все закопать.

Это, надо сказать, уже маленький подвиг цивилизации. Очень многие открытия требуют не только любопытства, но и завидной выдержки перед лицом вещи, которая на первом этапе выглядит как испорченная еда. Плесень когда-то тоже производила сомнительное впечатление, пока люди не разобрались, где она бедствие, а где будущий антибиотик. С брожением история похожа, только древнее, домашнее и куда ароматнее. Где-то в раннем поселении, среди мешков, корзин, жерновов, глины и разговоров о погоде, человек заметил, что испорченное не всегда означает потерянное. Иногда это означает изменившееся. А если изменившееся еще и не убивает сразу, а напротив, питает, бодрит и вызывает желание повторить опыт, оно быстро переходит из разряда «неприятность» в разряд «полезная хитрость».

Важно сразу избавиться от соблазна представить себе одного-единственного гения первобытного брожения. История пива почти наверняка не знает автора, которому можно было бы поставить памятник с соответствующей кружкой. Скорее всего, таких открытий было много. Они происходили в разное время, в разных местах и при немного разных обстоятельствах. Там, где люди выращивали и хранили злаки, рано или поздно возникали условия, при которых влажное зерно прорастало, размягчалось, сладило,кисло и вступало в сомнительно, но увлекательно плодотворный союз с окружающими микроорганизмами. Человечество не столько однажды изобрело пиво, сколько много раз натыкалось на возможность его сделать — и постепенно научилось не проходить мимо.

В этом есть что-то особенно человеческое. Мы любим думать о себе как о существах разума, стратегии и прямой цели, но значительная часть культуры выросла из умения сотрудничать с побочными эффектами. Хлеб, сыр, квас, вино, уксус, йогурт, мисо, соевый соус — список длинный и убедительный. Человек вообще чрезвычайно преуспел в переговорах с микробами, хотя долгое время даже не подозревал, с кем именно ведет переговоры. Он не видел дрожжей. Он просто замечал, что при одних обстоятельствах еда становится вкуснее, сытнее или сохраняется дольше, а при других — превращается в беду. И постепенно строил хозяйственную философию на этом различии.

Пиво в таком ряду особенно интересно, потому что оно стоит на пересечении двух больших человеческих побед: земледелия и терпения. С зерном люди научились хранить солнечный свет в удобной для учета форме. С брожением — позволять времени работать на себя, а не исключительно против себя. Пока эти две линии шли отдельно, человечество просто выращивало еду и пыталось ее не потерять. Когда они встретились, появилась новая форма пищи, новый вкус, новый ритуал и новое доказательство того, что иногда лучший способ справиться с природой — не ломать ее через колено, а дать ей шанс проявить характер в полезных пределах.

Зерно: запас, который умеет ждать

Чтобы понять, почему именно из зерна выросло такое огромное количество человеческих привычек, нужно на минуту забыть современные супермаркеты, где еда лежит под ровным светом и делает вид, будто существовала там всегда. Для ранних земледельцев пища была не фоном жизни, а ее непрерывным, требовательным, местами нервным центром. Урожай случался не ежедневно. Дождь мог подвести. Засуха — тем более. Вредители, сырость, плесень, животные и соседские амбиции тоже редко помогали делу. Поэтому каждый продукт оценивался не только по вкусу, но и по тому, насколько хорошо он переносит время. А время, как известно, относится к пище без всякой сентиментальности.

Зерно в этой системе выглядело почти чудом. Оно плотное, сравнительно устойчивое, его можно сушить, хранить, переносить, делить, измерять, обменивать и, что особенно важно для будущей истории, складывать в заметные кучи. С кочевым мясом трудно построить бухгалтерию. С яблоками — ненадежно. С зерном уже можно начинать серьезный разговор о запасе, долге, выдаче, пайке, резерве на зиму и, разумеется, о том, кто именно отвечает за амбар и почему у него вдруг появилось такое многозначительное выражение лица. Злаки не просто кормили. Они позволяли думать наперед. А как только человек начинает думать наперед, у него стремительно появляется цивилизация со всем ее удобством и всем ее административным своеобразием.

Но зерно не идеально. Если бы оно было идеальным, у пива, вероятно, не было бы шанса. Хорошее хранение требует сухости, проветривания, защиты от влаги, насекомых и случайных протечек. А человеческое хозяйство, особенно раннее, не может похвастаться полной победой над сыростью. Дождь идет не по расписанию владельца амбара. Крыши умеют разочаровывать. Сосуды трескаются. Полы тянут влагу. Мешки рвутся. Иногда зерно оказывается в таких условиях, в каких оно начинает не просто портиться, а вести себя удивительно творчески: набухать, прорастать, менять вкус и запах, становиться мягче и, если его потом растереть и смешать с водой, открывать дорогу процессам, на которые у природы, как выяснилось, были давние планы.

В этом и состоит один из тихих гениев пивной истории: ее исходный материал всегда был у человека под рукой, но никогда не был до конца послушным. Пиво выросло не из какого-нибудь экзотического растения, которое нужно было добывать на краю света, а из вещи обыденной, повседневной, почти скучной на первый взгляд. В этом есть большая культурная сила. Человечество особенно любит превращать в чудо именно то, что лежит рядом. Не потому, что лень идти далеко, хотя и это случается. А потому, что подлинная изобретательность часто начинается не с редкости, а с внимательности. Великие технологии нередко обнаруживаются в знакомом материале, если смотреть на него не как на готовую данность, а как на предложение.

Еще одно важное обстоятельство: зерно не очень охотно отдает свои калории без посредничества. Сырые злаки неудобны для еды, жестки, требуют обработки и вообще ведут себя как продукт, который заранее рассчитывает на участие человека в своей дальнейшей судьбе. Это не ягода, которую можно сорвать и немедленно съесть, запачкав руки соком и нисколько об этом не жалея. Зерно надо молоть, толочь, варить, запаривать, печь. Оно словно говорит: «Я готово вас кормить, но извольте подойти к делу с уважением». И вот именно в этой зоне принудительного сотрудничества и рождается пространство для эксперимента. Если люди и так должны перерабатывать злаки, то любая полезная вариация обработки быстро получает шанс закрепиться.

Пожалуй, самое поразительное в зерне то, что оно является одновременно и пищей, и временем. В каждом мешке спрятаны не только будущие каши и лепешки, но и отложенное лето, аккуратный сложенный труд, задержанная энергия поля. Хранить зерно — значит держать

в руках переговоры с будущим. А если так, то всякая случайность, происходящая с этим запасом, воспринимается особенно остро. Испортившаяся редька неприятна. Неудача с горшком зерна — уже почти философская проблема. Именно поэтому люди так пристально следили за тем, как ведет себя злак во влажности, тепле и покое. Там, где на кону стоит запас на месяцы вперед, внимательность становится не добродетелью, а средством выживания.

Из всех злаков особенно удачную карьеру в будущей пивной истории сделает ячмень, и не случайно: он хорошо подходит для соложения, то есть контролируемого проращивания с последующей сушкой, сравнительно устойчив в хранении и вообще производит впечатление растения, которое давно подозревало, что его ждет большое культурное будущее.³ Но на ранних этапах важен не один только ячмень. Люди экспериментировали с тем, что выращивали и что умели обрабатывать: с пшеницей, просом, сорго, рисом, иногда с добавками меда, плодов и прочих соблазнительных веществ, если среда подсказывала такой путь. Самое раннее «пиво» в широком смысле слова вовсе не обязано было соответствовать позднейшим европейским представлениям о напитке. Это был мир, где зерновое брожение еще только искало свои формы и не отчитывалось ни перед какими строгими комитетами по стилям.

³ О том, почему именно ячмень занял столь важное место в истории пивоварения, а также о роли других зерновых культур — пшеницы, проса, сорго и риса — см.: Ian S. Hornsey, *A History of Beer and Brewing* (Cambridge: Royal Society of Chemistry, 2003); D. E. Briggs, C. A. Boulton, P. A. Brookes, and R. Stevens, *Brewing: Science and Practice* (Cambridge: Woodhead Publishing, 2004).

Вода всё усложняет, а потом всё спасает

Вода в человеческой истории вообще ведет себя как персонаж с сильным характером. Она дает жизнь, переносит грузы, разрушает стены, удобряет поля, смывает следы, затапливает подвалы и при первой возможности вмешивается в то, что люди считали аккуратно организованным. В пивной истории ее роль особенно драматична. Пока зерно сухое, оно сравнительно смиренно. Стоит добавить воду — и мир сразу становится интереснее. Крахмал набухает, оболочки размягчаются, росток получает шанс проснуться, микробы оживают, запахи меняются, а у человека возникает то самое чувство, с которого начинается либо технология, либо неприятность.

С точки зрения природы ничего мистического не происходит. Зерно просто возвращается к своей изначальной программе: если условия подходящие, надо прорасти. А прорастание — это не поэтическая абстракция, а вполне конкретный биохимический бунт. Внутри зерна начинают работать ферменты, которые переводят часть запасенного крахмала в более простые сахара, пригодные для питания будущего ростка. Человек, не имея ни малейшего представления о ферментах, мог заметить вещь гораздо более убедительную: проросшее зерно становится слаще. Язык — старинный инструмент анализа, и, хотя он редко пишет научные статьи, в деле первичного отбора полезных процессов ему трудно отказать в компетентности.

А дальше вступают в игру существа, которых древний мир не видел, но на которых работал едва ли не ежедневно. Дрожжи и бактерии окружают человека всегда: на поверхности растений, в воздухе, на руках, на стенках сосудов, в древесине, на камне, в самой ткани хозяйства. Когда размятое зерно, вода и тепло оказываются вместе, эти микроорганизмы получают среду, в которой могут начать свою невидимую, но весьма деятельную работу. Если условия складываются удачно, сахара перерабатываются в алкоголь и углекислый газ, вкус меняется, жидкость становится живой, запах — более сложным, а человек сталкивается с продуктом, который уже нельзя назвать просто намоченной кашей.

Разумеется, природа не обязана каждый раз быть любезной. Между полезным брожением и отвратительной порчей проходит не такая уж широкая граница. Ранние производители зерновых напитков не могли измерять кислотность и не ставили чашки Петри на полку рядом с каменным пестом. Они делали то, что человечество делало задолго до появления лаборатории: нюхали, пробовали, сравнивали, запоминали и передавали наблюдения. Какой сосуд работал лучше. В каком месте теплее, но не слишком. Сколько ждать. Когда жидкость пахнет обещающе, а когда — как конфликт между болотом и кладбищем. Задолго до науки существовала практическая грамотность чувств, и недооценивать ее было бы просто снобизмом с очень плохой исторической памятью.

Здесь полезно помнить: древнее хозяйство было не стерильным, но и не хаотическим в том смысле, в каком его иногда любят изображать. Люди быстро замечают повторяемость. Если один и тот же сосуд раз за разом дает удачный результат, его берегут. Если определенная последовательность действий приводит к хорошему вкусу, ее начинают считать правильной. Если тепло очага помогает, но слишком близкий огонь всё портит, это запоминают без всяких формул. Технология вообще часто рождается как привычка, задним числом признанная мудрой. И пиво здесь ничуть не исключение.

Есть в этой истории и еще одна важная тонкость. Вода не просто запускает процессы внутри зерна. Она меняет сам тип пищи. Сухой запас становится текучим. То, что можно было хранить как вещь, превращается в нечто, что нужно употребить или снова как-то удержать во времени. И именно здесь брожение начинает работать не против человека, а вместе с ним. Оно не останавливает время совсем — это было бы слишком щедро даже для природы, — но переводит продукт в иную форму. Вкусную, питательную, иногда более безопасную с точки

зрения микробной конкуренции, а главное — социально очень удобную. Жидкую пищу легче делить, переносить внутри ритуала, подавать группе и превращать в событие.

Ни один из этих шагов по отдельности не кажется грандиозным. Вода смочила зерно. Зерно проснулось. Микроорганизмы вступили в дело. Человек не выбросил результат. Но именно из таких негромких последовательностей и складываются большие культурные сдвиги. История любит позже украшать их бронзой, мифом и патриотическими версиями, однако в действительности всё обычно начинается с того, что кто-то достаточно внимателен к переменам запаха в глиняном сосуде.

Почему первое пиво было скорее кашей с амбициями

Одна из самых настойчивых ловушек, в которую современный читатель падает с поразительной регулярностью, заключается в попытке представить древнее пиво как нынешнее, только без красивой этикетки. Кажется, будто если убрать холодильник, барную стойку и разговоры про послевкусие тропических фруктов, останется что-то очень похожее на знакомый напиток: янтарное, пенное, сравнительно прозрачное и психологически расположенное к неспешной беседе. На деле раннее пиво было существом совсем иного рода. Оно стояло куда ближе к похлебке, каше, кислому зерновому супу и жидкому хлебу, чем к аккуратно отфильтрованному лагеру в стеклянном бокале.

Во-первых, никто на ранних стадиях не стремился к прозрачности как к эстетическому идеалу. Прозрачность вообще довольно поздняя роскошь цивилизации. Она появляется там, где у людей достаточно ресурсов, времени, технологий и уверенности, чтобы начать требовать от еды не только пользы, но и определенного поведения в свете окна. Ранний зерновой напиток был мутным, насыщенным взвесями, густым, иногда почти жевательным. В нем могли плавать частицы размолотого зерна, шелухи, белков, осадка и всего того, что современная индустрия героически старается убрать прежде, чем продукт увидит покупатель. Но древний потребитель не был испорчен витриной. Его интересовал вопрос более серьезный: питает ли это, вкусно ли это, и не пытается ли это прямо сейчас решить мою дальнейшую судьбу радикальным способом.

Во-вторых, первое пиво почти наверняка было гораздо теснее связано с едой, чем с отдельной категорией «алкогольного напитка». Мы вообще слишком любим разносить по полкам то, что в древнем хозяйстве существовало в одной большой комнате. Каша, затор, подбродившая масса, напиток, который можно пить и одновременно получать из него калории, — все это долгое время оставалось частью общего спектра зерновой обработки.

Именно поэтому историки так осторожны с определениями. Где заканчивается густая ферментированная каша и начинается пиво? Вопрос серьезный и немного коварный.⁴ Современный человек привык к четким товарным категориям, потому что так удобнее жить, покупать и спорить в интернете. Древний человек был занят более срочными вопросами и вряд ли видел острую необходимость разводить по разным философским лагерям «очень жидкую питательную кашу» и «не совсем прозрачный, но уже ферментированный напиток».

В-третьих, вкус раннего пива был почти наверняка резче и шире современного усредненного представления о «приятном». Без хмеля, который позднее возьмет на себя важную роль стабилизатора и источника характерной горечи, древние зерновые напитки могли быть сладковатыми, кислыми, хлебными, дымными, травянистыми, землистыми и непредсказуемыми по оттенкам. Часть вкуса зависела от сорта зерна, часть — от воды, часть — от температуры, часть — от сосуда, и изрядная доля — от того, какие микроорганизмы именно в этот раз решили принять деятельное участие в предприятии. И если современный дегустатор иногда любит громко рассуждать о сложности вкусового профиля, ему стоит с уважением помнить: доисторическое брожение было способно выдавать профили настолько сложные, что никакая дегустационная карточка не пережила бы встречи с ними без нервного тика.

Но главное отличие, пожалуй, не во внешнем виде и даже не во вкусе. Главное отличие — в функции. Первое пиво не было создано ради досуга в привычном нам смысле. Оно рождалось как способ использовать зерно, преобразовать его, сделать более доступным для потреб-

⁴ На сложность строгого определения раннего пива указывает, например, Ian S. Hornsey в книге *A History of Beer and Brewing* (Cambridge: Royal Society of Chemistry, 2003). Чем глубже мы уходим в доисторию, тем чаще сталкиваемся не с готовыми стилями, а с переходными формами между кашей, затором и напитком.

ления, превратить запас в питательную, иногда праздничную, иногда повседневную форму. Да, алкогольный эффект, пусть и переменный, несомненно, делал продукт социально заметным. Люди редко проходят мимо вещей, которые одновременно кормят и чуть изменяют восприятие вечера. Но исходный успех напитка объясняется прежде всего не романтикой опьянения, а практичностью. Жидкая пища легче делится. Подброженное зерно может восприниматься как более интересное и мягкое. Совместное потребление усиливает социальные связи. А если в результате еще и становится немного веселее, многие культуры склонны считать это не недостатком, а полезным аргументом.

Есть старая метафора о пиве как о «жидком хлебе». Она красива и местами полезна, если помнить, что это именно метафора, а не точная технологическая формула. Раннее пиво действительно было ближе к хлебному миру, чем современный потребитель обычно предполагает: там те же злаки, та же зависимость от обработки, то же превращение грубого сырья во что-то более дружелюбное к человеческому телу. Но в отличие от хлеба, который стремится к форме, корке и удержанию структуры, пиво с самого начала работает с текучестью, изменчивостью и временем. Хлеб говорит: «Я готов, ешь меня сейчас». Пиво же говорит: «Подожди немного, тут происходят вещи». И люди, как выяснилось, были совершенно не против подождать, если происходящие вещи обещали хороший результат.

В результате перед нами возникает продукт, который современным категориям не особенно удобен, зато исторически убедителен: густой, питательный, живой, иногда грубоватый, иногда удивительно мягкий, почти всегда коллективный по своей природе и очень далекий от идеи, будто алкоголь обязан быть прозрачным, холодным и отделенным от еды как самостоятельная область удовольствия. Первое пиво было не напитком в узком смысле. Оно было способом сделать зерно более разговорчивым.

Маленькое чудо прорастающего зерна

Если бы кто-нибудь из ранних земледельцев однажды проснулся с внезапным и абсолютно современным желанием объяснить происходящее в терминах биохимии, окружающие, вероятно, посмотрели бы на него с почтительной настороженностью и предложили немного поспать еще. Но отсутствие терминологии не означает отсутствие знания. Одно из самых глубоких древних наблюдений, лежащих у истоков пивоварения, состоит в том, что проросшее зерно ведет себя иначе, чем сухое. Оно мягче, слаще, податливее. С ним можно сделать вещи, которых сухой запас себе не позволяет. Это наблюдение кажется скромным ровно до тех пор, пока не понимаешь, что за ним скрывается вся дальнейшая логика соложения.

С биохимической точки зрения здесь важна одна тонкость, на которой позже будет держаться вся варка: при прорастании зерно не превращает весь крахмал в готовый сахар прямо на месте. Оно прежде всего активирует ферменты и делает внутренние запасы зерна доступнее для дальнейшей обработки.⁵ Для растения это подготовка к росту. Для человека — великолепная лазейка в устройстве зерна. Стоит дать ему чуть проснуться, затем вовремя остановить сушкой, а потом размять и смешать с теплой водой, как начинается уже следующий акт — высвобождение тех сахаров, с которыми брожению гораздо приятнее иметь дело. Людям пришлось понять это не формулами, а пальцами, языком и памятью рук. Но именно так цивилизация и делает свои первые надежные выводы: сначала замечает, потом повторяет, а потом ведет себя так, будто всегда знала, что делает.

Поразительно, насколько многие ранние технологии основаны не на полном подчинении природы, а на умении вовремя ее остановить. Позволить зерну начать прорасти, но не дать ему потратить весь запас на собственную ботаническую карьеру. Разрешить внутренним процессам раскрыться, а затем аккуратно их притормозить сушкой. Потом снова вмешаться: измельчить, замочить, нагреть, оставить в покое. Пивоварение с самого начала несет в себе эту красивую двойственность. С одной стороны, человек предоставляет материалу возможность делать то, к чему он сам стремится. С другой — не дает процессу уйти слишком далеко и перенаправляет его в собственных интересах. Это не война с природой и не рабское подчинение ей. Это ремесленный торг, который длится уже тысячи лет.

Вполне возможно, что первые шаги к соложению были замечены не в момент осознанного эксперимента, а в процессе борьбы с хозяйственной неприятностью. Намокшее зерно надо было спасать. Проросшее — использовать, пока не стало поздно. Человек вообще склонен изобретать особенно энергично тогда, когда терять продукт слишком обидно. И если обнаруживалось, что из слегка проросшего зерна выходит не жалкая вынужденная похлебка, а нечто сладковатое, податливое, способное еще и бродить, урок быстро запоминался. Ужасно много древних технологий возникло как форма уважения к уже вложенному труду.

Заметим, что весь этот путь совершенно не требует письменности. Он даже не требует специального класса ученых, хотя позже человечество, разумеется, создаст и их, и кафедры, и журналы, и довольно суровые споры о правильной температуре затириания. На ранних этапах достаточно памяти рук. Достаточно того, что кто-то однажды сказал ребенку, ученику, соседке или младшему брату: «Нет, не так. Сначала дай зерну чуть проснуться, а потом подсуши. И не спеши. Спешка тут любит портить дело». Культура часто передается именно в таких корот-

⁵ О том, что при соложении главным образом активируются ферменты и модифицируется эндосперм, тогда как основное превращение крахмала в растворимые сахара происходит позже, на стадии затириания, см.: Briggs et al., *Brewing: Science and Practice*; Charles Bamforth, *Beer: Tap into the Art and Science of Brewing*, 3rd ed. (Oxford: Oxford University Press, 2009); John J. Palmer, *How to Brew: Everything You Need to Know to Brew Great Beer Every Time*, 4th ed. (Boulder, CO: Brewers Publications, 2017).

ких, практических фразах, которые выглядят скромно, пока не поймешь, что за ними стоят столетия тончайшего опыта.

Любопытно и то, что соложение уже само по себе вводит в человеческую жизнь особую форму времени. Это не мгновенный процесс и не сезонное ожидание урожая, а промежуточное, управляемое ожидание. Надо подождать достаточно, но не слишком долго. Достаточно увлажнить, но не утопить. Достаточно подсушить, но не испортить. Пиво с самого начала обучает людей специфической дисциплине терпения: не пассивной, а внимательной. Той самой, которая позднее станет отличительной чертой хорошего ремесла почти в любой области. Материал еще не готов. Но если ему сейчас не мешать и в нужный момент вмешаться, он сам придет в состояние, где с ним можно будет сделать нечто замечательное.

В этом смысле ранний пивовар был не столько «изобретателем напитка», сколько специалистом по своевременному невмешательству. И это, надо признать, одна из самых благородных профессий на свете.

Археология любит не легенды, а осадок

Как только разговор о происхождении пива доходит до археологии, у читателя возникает естественное желание получить что-нибудь простое и торжественное: вот, мол, самая древняя кружка, вот первый рецепт, вот место, где человечество официально договорилось считать забродившее зерно хорошей идеей. Археология, однако, относится к таким желаниям с тем сухим профессиональным скепсисом, который особенно полезен там, где романтика грозит вытеснить доказательства. Древнее пиво почти никогда не приходит к исследователю в виде подписанной таблички «я, между прочим, пиво». Оно приходит в виде следов. Осадка. Крошечных остатков крахмала. Минеральных налетов. Изношенных поверхностей ступ и сосудов. И дальше начинается долгая, терпеливая работа по превращению намеков в аргумент.

Проблема усугубляется тем, что раннее пиво, как мы уже видели, плохо вписывается в современные категории. Если древний продукт был густым, пищевым, подбродившим, местами похожим на затор, а местами — на напиток, то и археологические следы у него будут пересекаться со следами приготовления каш, хлебных смесей и прочей зерновой кулинарии. Границу приходится восстанавливать по совокупности признаков: по тому, как изменились крахмальные зерна при нагреве, прорастании и ферментации; по расположению находок; по устройству площадки; по тому, какие сосуды и инструменты использовались рядом. Это работа не для любителей красивых легенд, а для людей, которые готовы часами смотреть в микроскоп на следы давней хозяйственной осторожности.

В этом есть особая прелесть доисторической науки: она умеет быть скромной и дотошной одновременно. Археолог не говорит «вот первая пивоварня» только потому, что ему понравилась драматургия. Он спрашивает, как именно изменились крахмальные зерна, есть ли признаки прорастания, нагрева и размалывания, какова форма ступ, где стояли сосуды, что находилось рядом с очагом и какую последовательность действий всё это позволяет предположить.⁶ Доисторическое пиво приходится распознавать не по одной сенсационной находке, а по хору негромких признаков. И, как это часто бывает, именно хор говорит убедительнее солиста.

Один из самых обсуждаемых примеров связан с натифийской Ракефетской пещерой на территории современного Израиля, где исследователи обнаружили в каменных ступах остатки, интерпретированные как следы обработки и ферментации зернового сырья.⁵ Если эта интерпретация верна хотя бы в основных чертах, перед нами очень раннее свидетельство того, что люди экспериментировали с зерновым брожением задолго до возникновения городов и письменного учета. Что особенно красиво: не в пышной дворцовой кухне и не в сияющем храмовом комплексе, а в пространстве, где ритуал, пища и коллективная память могли встречаться в куда более древней, еще почти доадминистративной форме.

Другой важный пример — неолитическое Цзяху в Китае, где химический анализ остатков в сосудах показал наличие древнего ферментированного напитка из риса, меда и плодов.⁷ Это не «пиво» в современном европейском смысле и не повод натягивать одно слово на все возможные древние напитки. Но этот пример замечателен по другой причине: он показывает, насколько рано люди научились воспринимать брожение не как случайную катастрофу продуктов, а как управляемое преобразование сырья. Иными словами, речь идет не просто о том,

⁶ Li Liu et al., Fermented beverage and food storage in 13,000 y-old stone mortars at Raqefet Cave, Israel, *Journal of Archaeological Science: Reports* 21 (2018): 783–793. Авторы предлагают интерпретацию, согласно которой в ступах могли готовить зерновой ферментированный напиток; детали остаются предметом обсуждения, как и положено хорошей доисторической теме.

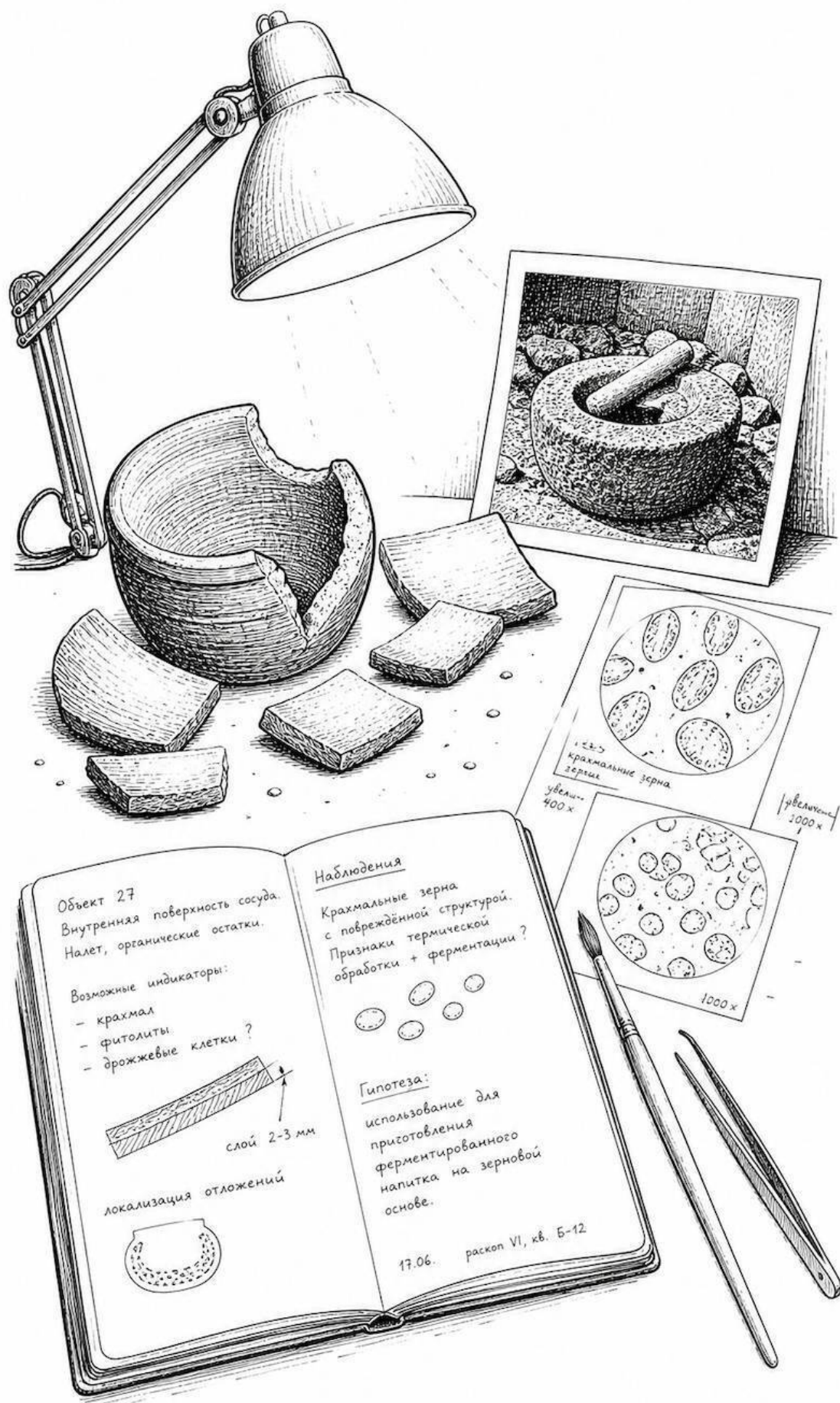
⁷ Patrick E. McGovern et al., Fermented beverages of pre- and proto-historic China, *Proceedings of the National Academy of Sciences* 101, no. 51 (2004): 17593–17598. Напиток из Цзяху не является пивом в узком зерновом смысле, но важен как раннее свидетельство управляемого брожения и комбинирования источников сахара.

что что-то когда-то забродило. Речь идет о том, что человек довольно рано понял: у процесса есть потенциал, с которым стоит работать сознательно.

Археология вообще очень хороша в том, чтобы лишать нас детской тяги к единственной точке начала — и взамен давать нечто более взрослое и куда интереснее. Вместо одной сцены первого открытия мы получаем сеть возможностей, разворачивавшихся в разных регионах. Там, где есть злаки, вода, емкости и ритм хозяйственной жизни, вероятность зернового брожения постепенно растет. Где-то это остается случайностью. Где-то становится ритуальной практикой. Где-то превращается в повседневную пищу. А позже — и в предмет учета. Историк, конечно, любит аккуратные даты, но доистория не обязана ему их поставлять в удобной упаковке.

Иногда археологам помогает и более поздний материал. Когда в уже исторических культурах обнаруживаются сосуды с характерными остатками, изображения совместного питья, специальные трубочки для употребления густого напитка или тексты с упоминанием зерновых рационов и брожения, это позволяет осторожно смотреть в прошлое и лучше понимать, какие формы могли предшествовать письменной эпохе. Но здесь особенно важна дисциплина. Прошлое не любит, когда на него слишком быстро натягивают позднейшие привычки. Если у месопотамца был сосуд для пива, это не значит, что неолитический предок пил буквально то же самое. Между ними — века накопленного умения. А культурная эволюция, как и всякая другая, редко бывает настолько любезна, чтобы стоять на месте.

И все же именно археология дает нам, пожалуй, самый честный образ происхождения пива. Не легенду о великом изобретателе, а картину медленного приручения возможностей. Не первую кружку под фанфары, а следы повторяющихся действий. Не мифическую точку начала, а длинный коридор проб, ошибок, локальных успехов и постепенно растущей уверенности. Это гораздо менее удобно для плаката. Зато гораздо интереснее для книги и намного уважительнее к реальным людям прошлого, которым приходилось работать не с красивыми абстракциями, а с сыростью, зерном, огнем и очень упрямым временем.



Почему удачную случайность захотели повторять

Допустим, где-то в глубокой древности люди действительно столкнулись с удачным зерновым брожением. Возникает следующий вопрос, уже по-настоящему исторический: почему это не осталось случайным эпизодом? Почему человечество, известное своей способностью игнорировать полезные идеи ровно до тех пор, пока ими не заинтересуется сосед, в данном случае все-таки оказалось достаточно собранным, чтобы закрепить находку? Ответ, как обычно, лежит на пересечении вкуса, хозяйства и общества. Пиво оказалось не просто занятным. Оно оказалось полезным сразу в нескольких отношениях.

Во-первых, оно позволяло перерабатывать зерно в новую форму, которая была одновременно питательной и коллективной. У зерна есть одно важное социальное свойство: его часто готовят не на одного человека, а на группу. Подброженный зерновой напиток особенно хорошо вписывается в эту логику. Его удобно разливать, делить, потреблять совместно. Он сам по себе создает ситуацию собрания. А человеческие сообщества очень быстро начинают ценить продукты, которые не только насыщают желудок, но и организуют людей вокруг себя. Общее питье — это не побочный эффект культуры. Это один из ее двигателей. За общим сосудом принимаются решения, заключаются союзы, вспоминаются покойные, празднуется урожай и просто проверяется прочность соседских отношений.

Во-вторых, удачный результат хочется повторить по той же причине, по какой люди вообще повторяют все хорошее: он уменьшает неопределенность. Если некоторое количество зерна, прошедшее через определенную последовательность действий, превращается в вкусный и желанный продукт, значит, перед нами не просто случай, а потенциальная технология. Она еще может быть хрупкой, местной, очень зависимой от опыта конкретного дома или деревни, но в ней уже есть главное: предсказуемость. Не абсолютная — такую человечество в пищевых делах получит очень нескоро, — а достаточная, чтобы возникло ремесленное доверие. Примерно то чувство, когда человек еще не умеет объяснить, почему выходит хорошо, но уже знает, что если делать вот так, шансы заметно выше.

В-третьих, брожение меняет не только сам продукт, но и отношение к времени. Обычная еда требует немедленного решения: съесть, высушить, сварить, отдать, потерять. Брожение предлагает промежуточный сценарий. Оно как будто говорит: не торопись выбрасывать и не спеши паниковать; возможно, здесь созревает не беда, а возможность. Для обществ, живущих на грани постоянного риска, такая мысль бесценна. Чем больше человек умеет извлекать пользу из переходных состояний материи, тем устойчивее становится его хозяйство. И хотя раннее пиво, конечно, не было магической страховкой от голода, оно прекрасно вписалось в общую человеческую стратегию: ничего ценного не отпускать без боя, если есть шанс превратить это в другую, пригодную форму.

Есть и четвертая причина, менее утилитарная, но не менее важная: вкус и настроение. Люди охотно повторяют то, что делает мир не только сытнее, но и ярче. Даже если раннее пиво было слабым, густым и далеко не всегда стабильным, оно, по-видимому, приносило с собой вполне отчетливое ощущение праздника, выделенности момента, небольшой сдвиг обычного порядка вещей. А культура очень любит такие сдвиги. Они позволяют отметить сезон, завершение труда, переход, договор, возвращение, поминовение, примирение. Там, где есть ритуал, есть и повторение. А где есть повторение, там неожиданно быстро появляется традиция, которая уже выглядит так, будто существовала всегда.

Вообще, стоит отдать древним людям должное: они удивительно редко путали повторение с однообразием. Если нечто повторяется год за годом, это не обязательно значит, что оно скучно. Часто это означает, что сообщество считает процесс настолько ценным, что включило его в собственный образ порядка. Пиво, точнее ранние зерновые ферментированные напитки,

похоже, довольно рано вошли именно в такую зону. Не как редкий фокус, а как узнаваемая, желанная практика. А как только практика становится ожидаемой, вокруг нее выстраиваются роли, навыки, сосуды, места, слова и маленькие правила, которые делают общество обществом.

Дом как первая лаборатория и первая школа терпения

Есть искушение представить древние технологические открытия как нечто непременно публичное: будто прогресс совершается исключительно на площадях, у храмов и под присмотром людей с важным видом. На самом деле невероятно многое возникло в более скромной и потому куда более плодотворной обстановке — дома, двора, хозяйственной зоны, кухни, очага, места, где продуктом занимаются руками каждый день. Именно там, скорее всего, и вырабатывалось раннее пивоваренное знание. Не в форме трактата, а в форме повторяемой последовательности: намочи, подожди, подсуши, разомни, залей, согрей, оставь, попробуй, сравни, запомни.

Дом хорош как лаборатория по многим причинам. Во-первых, он стабилен. В одном и том же месте повторяются одни и те же действия. Используются одни и те же сосуды. Живут одни и те же микробные сообщества, даже если люди об их существовании не догадываются. Современный микробиолог сказал бы, что хозяйственная среда создает собственную экосистему. Древний человек сказал бы что-нибудь вроде: «В этом горшке выходит лучше, не трогай его зря». И в практическом смысле оба были бы правы.

Во-вторых, домашнее пространство благоприятствует сенсорной памяти. Здесь замечают запах быстрее, чем в абстрактной теории. Здесь слышат, как меняется звук жидкости при помешивании. Здесь видят пену, осадок, пузырьки, поведение зерновой массы. Здесь сопоставляют результат с предыдущим разом и учатся тонким различиям. Современная наука любит прибор, и это справедливо; но до прибора у человечества были нос, язык, глаза, пальцы и очень суровая система проверки под названием «съешь и узнаешь». Вопреки снобизму поздних эпох, этого набора оказалось достаточно, чтобы породить поразительно сложные ремесленные культуры.

В-третьих, дом — это место передачи навыка. Ни одна технология не становится устойчивой, пока не появляется человек, который умеет не только сделать сам, но и научить другого. Пиво тут ничуть не исключение. Кто-то должен был показать, сколько держать зерно влажным, где сушить, как понять, что масса «жива», в какой момент стоит подождать, а в какой — вмешаться. Эти знания не обязательно оформлялись в высокий статус, хотя позднее некоторые общества именно так и поступят. На раннем этапе они, вероятно, были вплетены в обычный ритм труда, в домашнюю компетентность, в ту форму опыта, которая редко оставляет монументы, но зато кормит цивилизацию изо дня в день.

Есть и четвертый, очень красивый аспект: домашнее пивоварение учит уважать ограниченность контроля. Владелец горшка не может приказать дрожжам работать быстрее. Не может велеть зерну прорасти ровно по плану. Не может отменить погоду. Он может только создать условия, выбрать момент, наблюдать и в нужный час вмешаться. Это удивительно зрелая форма технологического мышления. Она не обожествляет человеческую власть над материалом, но и не капитулирует перед случайностью. Она исходит из того, что мир можно склонить к сотрудничеству, если вести себя достаточно внимательно и без лишней самоуверенности. Удивительно полезный урок, который человечеству вообще не мешало бы почаще вспоминать.

Возможно, именно поэтому история пива так цепляет даже сегодня. В ней с самого начала присутствует не только удовольствие, но и характерная человеческая эмоция: тихое торжество над хаосом без полного уничтожения тайны. Процесс более или менее понятен. Результат можно направлять. Но в нем все равно остается место для живого непокорства. Хорошее пиво всегда немного живет собственной жизнью, и первые его создатели ощущали это куда сильнее нас. Они не просто делали продукт. Они договаривались с изменением.

Что это варево делало с телом, а не только с настроением

Когда мы говорим, что раннее пиво было ближе к пище, чем к современному напитку для досуга, это не метафора ради красного словца. Для древнего человека разница между «вкусно» и «питательно» вообще проходила не там, где ее позже проведут рекламные отделы и меню баров. Если из зерна получалась густая, теплая, мягкая для желудка масса, которую можно пить, делить и после которой человек чувствует себя скорее поддержанным, чем обманутым, это уже серьезный аргумент в пользу повторения опыта. В мире, где калории нужно было не купить, а вырастить, выбить из почвы, защитить от дождя, мышей и случайной глупости родственников, любая форма удобного питания приобретала вес почти политический.

Брожение, само по себе не создавая пищу из ничего, меняло характер зерновой массы. То, что было грубым и упрямым, становилось мягче. Вкусы раскрывались, кислотность и легкий алкоголь добавляли продукту новую физиономию, а предварительная обработка зерна делала такую пищу удобнее для употребления.⁸ Разумеется, не стоит превращать раннее пиво в чудодейственный эликсир здоровья: человечество и без того слишком любит приписывать любимым напиткам моральные достоинства, которые к химии имеют мало отношения. Но есть большая разница между красивой легендой и спокойным фактом: ферментированная зерновая пища действительно может быть удобнее для потребления, чем просто намоченное сырое зерно или грубая скороспелая каша.

Особенно важен здесь вопрос усвояемости. Древний человек не говорил словом «усвояемость», но очень хорошо понимал разницу между едой, после которой силы появляются, и едой, после которой появляется только чувство, что жизнь разговаривает с тобой слишком суровым голосом. Ранние зерновые напитки, вероятно, были привлекательны именно тем, что соединяли в себе насыщение и относительную мягкость. Их не надо было долго жевать. Их можно было пить постепенно. Их было удобно давать тем, кто устал, занят или не расположен к борьбе с твердой пищей. Если в доме есть продукт, который можно поставить в центр стола, раздать группе и при этом никому не приходится изображать героический поединок с неподатливой коркой, дом быстро начинает уважать такой продукт.

Есть и еще одна тонкость, о которой легко забыть. Еда, которую можно пить, меняет сам ритм потребления. Она не требует отдельного, торжественного акта разламывания, отщипывания, отрезания. Ее можно передавать, отхлебывать, возвращать, сопровождать разговором и работой. Это значит, что она лучше вписывается в коллективное время. Густое раннее пиво не просто кормило; оно позволяло делать это в более текучей и социальной форме. Для общины это огромный плюс. Очень многие долговечные продукты побеждают не только на языке, но и в организации совместного поведения.

При этом чрезвычайно важно не повторять слишком бодрую популярную легенду, будто древние люди массово пили пиво потому, что вода якобы всегда была непригодна. Реальная история сложнее и, как обычно, интереснее. Люди прекрасно умели различать хорошую и плохую воду, ценили источники, реки, колодцы и не нуждались в сплошной алкогольной замене каждой кружки. Но в ферментированном зерновом напитке они получали не просто жидкость. Они получали жидкость с калориями, вкусом, кислотностью, новым запахом, иной

⁸ О раннем пиве как о густой и питательной зерновой пище, а также о том, как соложение, затирание и брожение меняют физические и сенсорные свойства продукта, см.: Hornsey, A History of Beer and Brewing; Bamforth, Beer: Tap into the Art and Science of Brewing; Briggs et al., Brewing: Science and Practice.

текстурой и социальной функцией. Это совсем другой разговор. Не суррогат воды, а самостоятельная категория пищи и события.⁹

Любопытно, что именно в таких вещах особенно ясно видно отличие между современным и древним телом не в биологическом, а в культурном смысле. Мы привыкли делить потребление на «поесть», «попить», «выпить» и еще, при желании, на множество отделов с подкатегориями. Древнее хозяйство действовало шире и спокойнее. Если продукт находился где-то между пищей и питьем, это не считалось нарушением порядка, потому что порядок был устроен иначе. Раннее пиво естественно жило в этой промежуточной зоне. И, возможно, именно благодаря этому сумело так прочно закрепиться. Всё, что занимает сразу несколько полезных ниш, в истории обычно чувствует себя уверенно.

Наконец, нельзя сбрасывать со счетов и простейший человеческий критерий: после некоторых вещей становится легче жить текущий вечер. Не в метафизическом смысле и не обязательно в героическом. Просто легче. Теплее, сытнее, мягче, разговорчивее. Продукты, которые умеют это делать, редко исчезают бесследно. Они становятся привычкой, а затем и культурой. Человечество необычайно предано всему, что одновременно поддерживает тело и делает мир хоть немного менее угловатым.

⁹ Популярная формула о том, что пиво служило лишь заменой «плохой воды», слишком груба; исторически зерновые ферментированные напитки ценились также как калорийная, вкусовая и социальная форма пищи. См.: Hornsey, A History of Beer and Brewing.

Первая наука ошибок: как древние люди учились не портить всё подряд

О происхождении пива иногда говорят так, будто достаточно было однажды удачно намочить зерно, и дальше история потекла сама собой, вежливо пенясь по направлению к цивилизации. Это, конечно, чрезмерно оптимистический взгляд на отношения человека с материей. На деле между первым удачным брожением и устойчивой практикой лежит длинная территория ошибок. Плесень. Скисание не в ту сторону. Запах, который не обещает ничего хорошего. Сосуды, в которых результат выходит мутно-подозрительным даже по меркам эпохи, не изоблаванной санитарными нормами. Короче говоря, целый архив провалов, без которого не возникает ни одно ремесло.

Нам полезно помнить об этих провалах, потому что именно они создают драму раннего пивоварения. Удачный результат радует. Неудачный обучает. Люди довольно быстро понимают, что не всякая перемена запаха заслуживает доверия, не всякая пена означает успех, не всякая кислота дружелюбна и не всякий теплый угол дома подходит для того, чтобы поручить ему зерновую судьбу. Древнее знание строилось не только на том, что работало, но и на том, что однажды очень убедительно не сработало. И если современная наука оформляет отрицательный результат в статью или хотя бы в хмурое замечание на полях, то раннее хозяйство оформляло его в память семьи: «Так больше не делай. Мы уже пробовали. Получилось мерзко и, возможно, опасно».

В этом есть отдельная, почти трогательная серьезность. Представьте себе человека, который еще не знает микробиологии, но уже прекрасно знает, что у удачной массы один запах, у сомнительной другой, а у погибельной — третий, после которого даже самые отчаянные родственники начинают смотреть на горшок с уважительным ужасом. Это не «примитивность». Это высокоразвитая сенсорная культура. Человеческий нос, язык и зрение долго служили теми приборами, без которых вообще не было бы возможности приблизиться к надежному брожению. И, если уж на то пошло, они до сих пор нередко оказываются последней инстанцией, когда цифры еще ничего не сказали, а хороший технолог уже понимает, что в партии что-то пошло не туда.

Вероятно, именно через ошибки закреплялись и первые правила обращения с посудой. Сосуд надо просушить. Не ставить где попало. Не мешать грязной палкой, которая только что участвовала в каком-то совсем другом кухонном приключении. Не использовать всё зерно без разбора, если часть уже явно пахнет бедой. Возможно, какие-то партии шли в пищу скоту, какие-то безжалостно выбрасывались, а какие-то, напротив, запоминались как образцовые. Нам не нужно знать точную формулировку древнего «контроля качества», чтобы понять его принцип: хорошее брожение требует дисциплины, даже если эта дисциплина еще не носит белый халат и не разговаривает графиками.

Особенно любопытно, что провалы, скорее всего, делали людей консервативнее в хорошем смысле. Удачные действия повторяли не из слепой любви к традиции, а потому, что цена эксперимента была реальной. Портить зерно — значит рисковать запасом. А запас, как мы уже говорили, есть отложенное время, то есть буквально будущее в съедобной форме. Поэтому древнее ремесло уважает проверенные ходы. Не потому, что боится нового как такового, а потому, что слишком хорошо знает цену неоправданной самоуверенности. В этом отношении пивоварение оказалось прекрасной школой практического разума: экспериментировать можно, но лучше не путать смелость с легкомыслием.

Именно здесь, кстати, рождается одна из самых симпатичных черт всех последующих пивных культур: сочетание открытости новому с глубокой привязанностью к повторяемости.

Пивовар любит удачную неожиданность, но по-настоящему уважает только тот результат, который можно получить еще раз. Один прекрасный случай — это история для соседей. Десять подряд — уже ремесло. И чтобы перейти от первого ко второму, человечеству пришлось пройти через весьма внушительное количество подозрительных запахов.

У каждого сосуда своя память

Современный человек, особенно избалованный упаковкой, легко недооценивает посуду. Ему кажется, что главное — рецепт, а емкость вторична, почти безлична. Доисторическое и раннеисторическое пивоварение смотрело на дело иначе, даже если не формулировало этого словами. Сосуд не просто содержит продукт. Он участвует в его судьбе. Материал, форма, толщина стенок, пористость, размер горла, место хранения, повторяемость использования — всё это имеет значение. Иногда настолько большое, что можно почти сказать: раннее пиво начинается не с рецепта, а с посуды.

Каменная ступа, глиняный горшок, большой керамический сосуд, возможно, корзина с обмазкой или иная емкость местной традиции — каждая из них задает процессу собственные рамки. Где-то удобнее дробить и смешивать. Где-то проще удерживать температуру. Где-то масса дышит иначе. Где-то остатки предыдущих удачных партий остаются на стенках и помогают новым. Человек не обязан знать слово «инокуляция», чтобы заметить: в одних сосудах получается лучше. И если получается лучше раз за разом, сосуд перестает быть просто вещью и становится частью технологии, почти соавтором результата.

Это особенно интересно в контексте домашнего ремесла. В доме редко бывает избыток специализированных предметов; зато очень быстро появляется интимное знание о характере каждого. Этот горшок хорош для густого. Тот — для нагрева. Этот нельзя ставить слишком близко к огню. А этот почему-то всякий раз ведет себя так, будто сам знает, что делает. И как бы ни усмеялся над этим поздний рационалист, в практическом смысле перед нами вполне точное описание накопленного опыта. Люди замечали не только свойства ингредиентов, но и свойства материальной среды. А это уже полноценное технологическое мышление.

Есть и более глубокий уровень. Сосуд хранит память не только в метафорическом смысле. На его стенках действительно могут оставаться следы предыдущих процессов: микроскопические остатки, минеральные налеты, органические вещества, а в отдельных случаях и такая микробная преемственность, которую древний человек, разумеется, не описал бы этим выражением.¹⁰ То, что позднее археолог будет считывать через столетия и тысячелетия, для древнего практика было частью повседневной эффективности. Один и тот же сосуд, используемый снова и снова, становился всё более включенным в цикл. В каком-то смысле дом выращивал не только зерно, но и собственную благоприятную среду для его превращения.

Форма посуды влияет и на социальную сторону дела. Большой общий сосуд уже сам по себе предполагает коллективность. Узкое горло — один режим обращения, широкое — другой. Возможность хранить, переносить, накрывать, открывать, зачерпывать — всё это входит в будущую культуру питья еще до появления формализованных ритуалов. Вещи учат людей не меньше, чем люди вещи. Если у сообщества есть емкость, располагающая к общему потреблению, очень скоро вокруг нее складываются жесты, очередность, правила приличия и, конечно, случаи, когда кто-нибудь непременно нарушает все это и потом долго выслушивает заслуженные замечания.

Пожалуй, именно поэтому археология посуды так важна для истории пива. Сосуды — молчаливые свидетели технологий. Они редко рассказывают всё, но почти всегда выдают достаточно, чтобы стало понятно: здесь не просто ели, а делали нечто повторяемое, требующее формы, температуры, времени и внимания. А пиво, как мы уже убедились, всегда любит именно такие условия.

¹⁰ О том, как материал оборудования, повторное использование емкостей и среда брожения влияют на состав микрофлоры и на повторяемость результата, см.: Bamforth, Beer: Tap into the Art and Science of Brewing; Briggs et al., Brewing: Science and Practice.

Вкус приходит раньше названий

Задолго до того, как у пива появились четкие стили, каноны, спорщики с уверенными лицами и люди, способные испортить любой вечер фразой «это, строго говоря, не совсем корректная интерпретация традиции», у него уже был вкус. Точнее, были вкусы. Множественные, местные, изменчивые, не всегда описанные словами, но несомненно различаемые теми, кто пил продукт не впервые. Это важный момент, потому что вкус — одна из форм памяти. Если сообщество начинает предпочитать одни оттенки другим, технология очень быстро подтягивается за этим предпочтением.

Представим две соседние общины. У одной зерно чаще сушат сильнее, у другой любят более сладковатый результат. Где-то вода мягче, где-то жестче. Где-то сосуды дают чуть более кислую среду. Где-то в ход идут местные добавки: травы, мед, плоды, корни — не обязательно постоянно, но достаточно часто, чтобы ожидание вкуса стало отличаться. Люди могут не иметь общего слова для «профиля», но они уже знают, что в одном доме напиток выходит бодрее, в другом гуще, в третьем мягче, в четвертом «такой, что от него разговоры становятся длиннее». А это, если присмотреться, и есть начало стилового мира, только без каталога и медалей.

Вкусовое предпочтение чрезвычайно быстро становится культурным маркером. Не обязательно громким. Иногда это всего лишь спокойная уверенность, что «у нас принято так». Но именно из таких уверенных привычек позднее вырастают целые традиции. Люди защищают вкус не потому, что им нечем заняться, а потому что через него защищают знакомый порядок вещей. Напиток, который получался у предков, в знакомых сосудах, из собственного зерна, в собственном климате, кажется не просто приятным. Он кажется правильным. А слово «правильно» в истории еды почти всегда означает соединение технологии, памяти и идентичности.

Здесь кроется и одна из причин, почему пивная история так быстро становится историей множественности. Вино требует винограда, а значит — довольно конкретных условий. Пиво в широком древнем смысле готово сотрудничать с разными злаками и разными бытовыми мирами. Оно гибкое. Оно приспособливается. Оно позволяет каждой местности, по сути, сказать: хорошо, а теперь мы сделаем это по-своему. И как только такая возможность появляется, человечество с радостью принимается ею пользоваться. Мы чрезвычайно любим локальные различия, особенно если они подкреплены едой и напитками.

В результате еще задолго до городской классификации и письменных рецептов возникает не одна линия развития, а множество параллельных ручьев. Какие-то из них высохнут. Какие-то сольются. Какие-то позднее будут забыты, чтобы вернуться в виде археологической сенсации или реконструкции энтузиастов. Но в самом начале уже заложено главное: пиво не обязано было быть единым, чтобы стать великим. Ему достаточно было быть убедительным в каждом конкретном месте, где люди однажды решили, что это варево стоит повторения.

Питьё, которое собирало людей лучше любого объявления

Даже если смотреть на раннее пиво исключительно как на удачную форму переработки зерна, довольно быстро становится ясно, что этим его значение не исчерпывается. Некоторые продукты по своей природе тяготеют к индивидуальному потреблению: человек взял порцию, съел и пошел по своим делам. Другие почти неизбежно создают общество вокруг себя. Большой сосуд с подбродившим зерновым напитком относится как раз ко второй категории. Его логика — совместная. Он просит не только рта, но и компании.

Это свойство чрезвычайно важно для понимания того, почему практика так прочно удержалась. Еда, которая собирает людей, почти всегда имеет эволюционное преимущество в культуре. Совместное потребление превращает калории в отношения. За общим питьем легче отметить завершение тяжелой работы, распределить удачу урожая, смягчить напряжение, подтвердить принадлежность к группе. Мы иногда слишком легко списываем такие вещи в раздел «просто ритуал», как будто ритуал — это декоративная бахрома поверх настоящей жизни. На самом деле ритуал и есть один из способов делать жизнь устойчивой. Он повторяет смысл до тех пор, пока тот не становится привычным порядком.

Можно осторожно предположить, что ранние зерновые напитки были особенно уместны в ситуациях коллективного перехода: после жатвы, во время совместного труда, на поминальных или праздничных собраниях, в моменты, когда группа должна была почувствовать себя группой, а не просто набором людей, случайно стоящих у одних и тех же полей. Археологические и этнографические параллели здесь требуют аккуратности, но сама логика чрезвычайно убедительна. Если у вас есть продукт, который одновременно насыщает, мягко меняет настроение и требует совместного распределения, он почти неизбежно будет втянут в ткань общественных событий.

Здесь, пожалуй, и скрывается одна из причин долговечности пивной культуры. Хлеб можно испечь и съесть в молчании. Пиво гораздо хуже терпит одиночество. Даже когда его пьют наедине, в нем сохраняется отзвук компании, длинного стола, общего сосуда, жеста передачи. Возможно, именно поэтому разговор о пиве так быстро выходит за пределы химии и рецептуры. Он почти сразу становится разговором о людях, о доверии, об общности, о тех редких моментах, когда коллектив чувствует себя не обузой, а утешительным фактом мироздания.

Это не значит, конечно, что раннее пиво существовало только ради праздника. Повседневность всегда куда прозаичнее и настойчивее торжественных дней. Но именно способность соединять будничное и особенное делает продукт по-настоящему культурно живучим. Зерновой напиток мог быть обычной пищей и при этом оставаться пригодным для случая, когда хочется подчеркнуть значимость момента. Очень немногие вещи умеют одновременно жить на кухне и в ритуале. Пиво, судя по его дальнейшей карьере, освоило этот двойной гражданский статус удивительно рано.

Когда случайность становится ремеслом

Самый важный перелом в истории любой древней технологии наступает не тогда, когда процесс впервые произошел, а тогда, когда его научились вызывать намеренно. Пока зерно бродит случайно, мы имеем дело с удачей. Как только человек начинает создавать условия, повышающие вероятность нужного результата, удача превращается в ремесло. Она все еще может капризничать, но уже не управляет всем сюжетом. Именно на этом рубеже и рождается настоящее пивоварение.

Как мог выглядеть этот переход? Скорее всего, без всякого торжественного объявления. Просто в какой-то момент опыт складывается в последовательность. Не всё зерно одинаково подходит. Не вся вода ведет себя одинаково. Не каждый сосуд хорош. Слишком жарко — плохо. Слишком холодно — тоже. Если дать зерну немного прорасти, результат лучше. Если массу размять определенным образом, брожение идет охотнее. Если оставить в теплом месте, но не забыть про него слишком надолго, выходит заметно приятнее. Вот так, шаг за шагом, через сравнение партий и память о предыдущих неудачах возникает технологическая цепочка. Она еще не записана, но уже живет в практике.

Есть простой признак того, что перед нами уже не счастливый случай, а ремесло: результат переживает смену исполнителя. Пока хороший напиток выходит только у одной особенно внимательной хозяйки, одного упрямого старика или одного дома, которому подозрительно часто улыбается судьба, культура еще слишком хрупка. Но как только сходный результат начинают получать разные люди, соблюдающие похожую последовательность действий, знание становится переносимым. А переносимое знание цивилизация любит особенно сильно. Его можно учить, наследовать, охранять и, в подходящий исторический момент, даже обложить налогом.

Особенно важен здесь выбор повторяемых действий. Ремесло начинается там, где человек перестает просто надеяться и начинает готовить почву. Это почти аграрная метафора, но в данном случае она удивительно точна. Хороший древний пивовар, кем бы он ни был и как бы ни назывался, организует вероятность. Он не контролирует мир полностью, однако умеет повышать шансы на успех. А повышение шансов — одна из самых фундаментальных форм человеческой власти над средой. Не абсолютная победа, не мечта о совершенстве, а аккуратное, практическое смещение вероятности в свою пользу. Цивилизация, если присмотреться, вообще в значительной степени состоит именно из этого.

Когда практика укореняется, вокруг нее немедленно начинают расти вторичные структуры. Появляются более подходящие сосуды. Закрепляются места, где удобнее работать с зерном и теплом. Возникает язык описания: термины, сравнения, бытовые критерии качества. У процесса появляются хранители опыта, а у сообщества — ожидания. Хорошая партия запоминается. Плохая обсуждается. Соседские успехи вызывают зависть, потом обмен знаниями, потом, возможно, уверенные заявления, что «в нашем доме всегда делают правильное». И вот перед нами уже не просто способ переработки еды, а ремесленная культура в миниатюре.

На этом этапе пиво начинает готовить почву для собственной великой исторической карьеры. Потому что всякая устойчивая технология рано или поздно притягивает к себе институты. Если продукт можно воспроизводить, его можно распределять. Если его можно распределять, его можно учитывать. Если его можно учитывать, вскоре кто-нибудь непременно попытается использовать его для оплаты труда, организации хозяйства, ритуала или власти. Но до табличек, норм выдачи и первых больших городских пивоварен еще нужно дойти. Пока мы остаемся в том драгоценном моменте, когда ремесло еще очень близко к дому, к полю и к внимательной руке.

И именно этот момент особенно важен для понимания всей последующей истории. Городское пивоварение не упало с неба вместе с храмовой архитектурой и чиновничьим жела-

нием все посчитать. Оно выросло из тысяч домашних наблюдений. Из мягкого сладковатого вкуса проросшего зерна. Из осторожной радости удачного брожения. Из нежелания терять запас. Из терпения. И, что особенно приятно, из той формы практического ума, которая редко пишет трактаты о себе, но без которой не существовало бы ни одной развитой цивилизации.

Ремесло любит календарь не меньше, чем удачу

Есть и еще одна деталь, без которой раннее пивоварение слишком легко превращается в красивую, но немного бесплотную легенду. Любая древняя зерновая технология живет не только в пространстве, но и во времени. Зерно собирают по сезону. Сушат и хранят в тех условиях, какие доступны именно этому климату. Вода меняет характер вместе с погодой. Температура воздуха помогает одним стадиям и мешает другим. Даже простая возможность оставить сосуд в относительно теплом или относительно прохладном месте уже зависит от устройства дома, двора и времени года. Иными словами, раннее пиво почти наверняка было вписано в календарь куда теснее, чем современный человек, привыкший к круглогодичной стабильности, склонен себе представлять.¹¹

Это наблюдение полезно сразу по нескольким причинам. Во-первых, оно делает древнего пивовара еще более убедительным как практика, а не как сказочного счастливчика. Нужно было не просто однажды заметить, что зерно умеет бродить. Нужно было понять, когда условия особенно благоприятны, как сохранить сырье от порчи до нужного момента и как согласовать новый процесс с остальной жизнью общины, где у людей и без того хватает забот: посев, жатва, хранение, починка, обмен, приготовление другой пищи. Во-вторых, календарная сторона ремесла объясняет, почему практика так быстро обрастает привычками, почти неотличимыми от ритуала. Если нечто повторяется в определенное время года, в сходной обстановке и вокруг него собираются одни и те же действия, очень скоро оно начинает восприниматься как «правильный порядок вещей». А это именно та почва, на которой технологии дольше всего и держатся.

Можно сказать иначе. Случайность открывает дверь, но ремесло остается в доме только тогда, когда находит для себя место в расписании. Для пива это особенно верно. Ему нужны ожидание, наблюдение и повтор. А повтор легче всего укореняется там, где жизнь уже сама состоит из циклов. Отсюда и одна из самых тихих, но важных побед древнего пивоварения: оно не потребовало у раннего хозяйства невозможного. Оно встроилось в ту же сезонную вселенную, где люди и без того учились хранить зерно, работать с влагой и терпеть время. Просто добавило к этому еще одну форму внимательной надежды.

¹¹ О зависимости раннего пивоварения от сезонного хозяйственного ритма, хранения зерна, температуры и домашней организации пространства см.: Hornsey, A History of Beer and Brewing; Unger, Beer in the Middle Ages and the Renaissance.

До первой таблички, до первого налога, до первой уверенности

Итак, у истоков пива мы видим не героическую легенду, а куда более убедительную картину: зерно, которое научились хранить; воду, которая усложнила ему жизнь; прорастание, подготовившее зерно к дальнейшему превращению; невидимых союзников в лице дрожжей; домашние пространства, где из повторения выросла технология; и человеческое общество, которое быстро поняло, что некоторые формы пищи особенно хорошо работают, когда их разделяют. Все великое здесь начинается с малого, и именно поэтому выглядит правдоподобно.

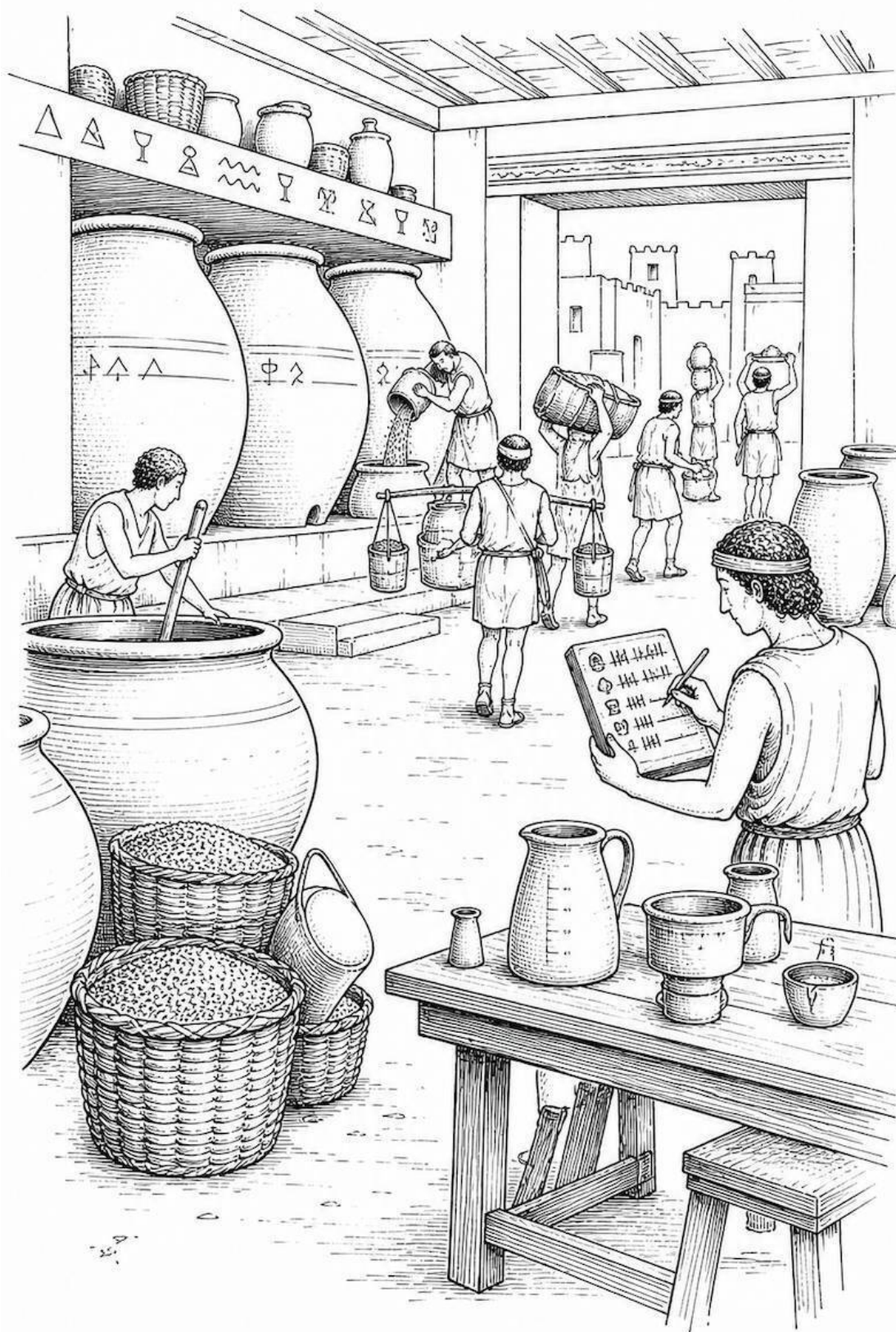
Есть особая справедливость в том, что один из самых древних и влиятельных напитков человечества возник не как демонстрация силы, а как школа внимательности и осторожного оптимизма перед лицом еды, которая ведет себя чересчур самостоятельно. Пиво в своем начале не учит нас покорять мир. Оно учит замечать, что мир уже предлагает, если смотреть достаточно пристально. Оно родилось из бытовой бдительности, из уважения к запасу, из готовности попробовать то, что слишком легко было бы назвать испорченным. И, возможно, именно поэтому его история так крепко переплелась с историей самих людей. Мы тоже существа, которые не всегда появляются в идеальных условиях, но порой удивительно хорошо умеют превращать случайность в традицию.

В следующей главе на сцену выйдут города, таблички, склады, храмы и та форма организованной серьезности, без которой человечество, кажется, не способно дотянуть ни одно удачное изобретение до его полного общественного блеска. Пиво покинет полутемный дом раннего земледельца и войдет в большой мир учета, власти и письменной памяти. Но прежде чем это случится, полезно задержаться еще на минуту у самого начала и признать простую вещь: цивилизация иногда начинается не с меча, не с трона и не с закона, а с того, что кто-то вовремя не выкинул намокшее зерно, а потом, вопреки благоразумной тревоге окружающих, попробовал повторить опыт.

Пиво древних городов: Месопотамия, Египет и организованная магия учета

У города есть примечательная привычка: едва возникнув, он начинает требовать больше порядка, чем отдельные люди готовы держать в голове без письменной поддержки, служебной памяти и небольшой внутренней паники. Город вообще плохо переносит слово «примерно», особенно когда речь идет о запасах и особенно если это слово произнесено рядом с амбаром. С полем и двором еще можно договориться на языке памяти, жеста и привычки. С городом этот номер проходит заметно хуже. Город хочет знать, сколько зерна пришло, сколько ушло, кто работал, кто получил паек, что осталось на завтра и почему сосуд, который вчера казался полным, сегодня выглядит как философский трактат о нехватке и плохо организованном складе.

Именно в такой обстановке пиво перестает быть просто удачным ферментированным совпадением и начинает вести себя как важная общественная технология. Оно по-прежнему состоит из зерна, воды, дрожжей и терпения, но теперь к этой компании присоединяются кладовщик, писец, мастерская, храмовое хозяйство, рабочий распорядок и та разновидность организованной серьезности, которая знает: если жидкость можно раздать, ее можно и посчитать, а если посчитать, кто-нибудь почти наверняка спросит, не следует ли с этого что-нибудь взыскать, записать и на всякий случай сверить с предыдущей выдачей. Это, надо признать, очень городской талант.



Городу нужен напиток, который можно посчитать

В ранних хозяйствах Месопотамии конца IV и III тысячелетия до н. э. пиво видно уже не как редкое праздничное чудо, а как часть повседневного распределения продуктов.¹² Это не значит, что каждый житель города только и думал о кружке. Это значит нечто более интересное: напиток оказался достаточно полезным, питательным, привычным и воспроизводимым, чтобы попасть в систему снабжения. А это честь, которой в древнем мире удостаиваются только действительно полезные вещи и очень немногие капризы.

Как только продукт входит в такую систему, он меняется сам и меняет все вокруг. Его начинают мерить. Для него выделяют сырье. Его варят не тогда, когда настроение совпало с погодой, а тогда, когда того требует хозяйственный ритм. Вокруг него формируются помехи, инструменты, обязанности и ожидания. Если раннее домашнее пиво было, условно говоря, искусством внимательной хозяйки или терпеливого домохозяина, то городское пиво становится еще и искусством не сорвать снабжение целой группы людей.

В этом есть важный цивилизационный поворот. Раньше зерновое брожение могло оставаться локальным знанием: так делают у нас дома, так лучше хранится, так вкуснее, так сытнее, так принято в этом сезоне. Город переводит подобное знание в другой регистр. Теперь важно не только то, что напиток удастся, но и то, что он удастся достаточно регулярно. Повторяемость начинает цениться почти так же высоко, как сама находка. А всякая технология, которая научилась повторяться, очень быстро становится социально значимой.

¹² О хозяйственной и культурной роли пива в ранней Месопотамии, включая тексты вроде гимна Нинкаси, см.: Ian S. Hornsey, *A History of Beer and Brewing* (Cambridge: Royal Society of Chemistry, 2003).

Табличка не пьет, но многое меняет

Особенно трогательно в истории месопотамского пива то, что рядом с ним почти сразу появляется табличка. Не обязательно в буквальном смысле рядом с каждой кружкой, конечно, хотя человечество, если дать ему время, и до этого непременно дошло бы с присущим ему уважением к бумажной работе. Но в хозяйстве в целом — да: учет, списки, нормы, выдачи, распределение, имена и количества становятся частью той же истории, что и солод, затор и брожение.

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.