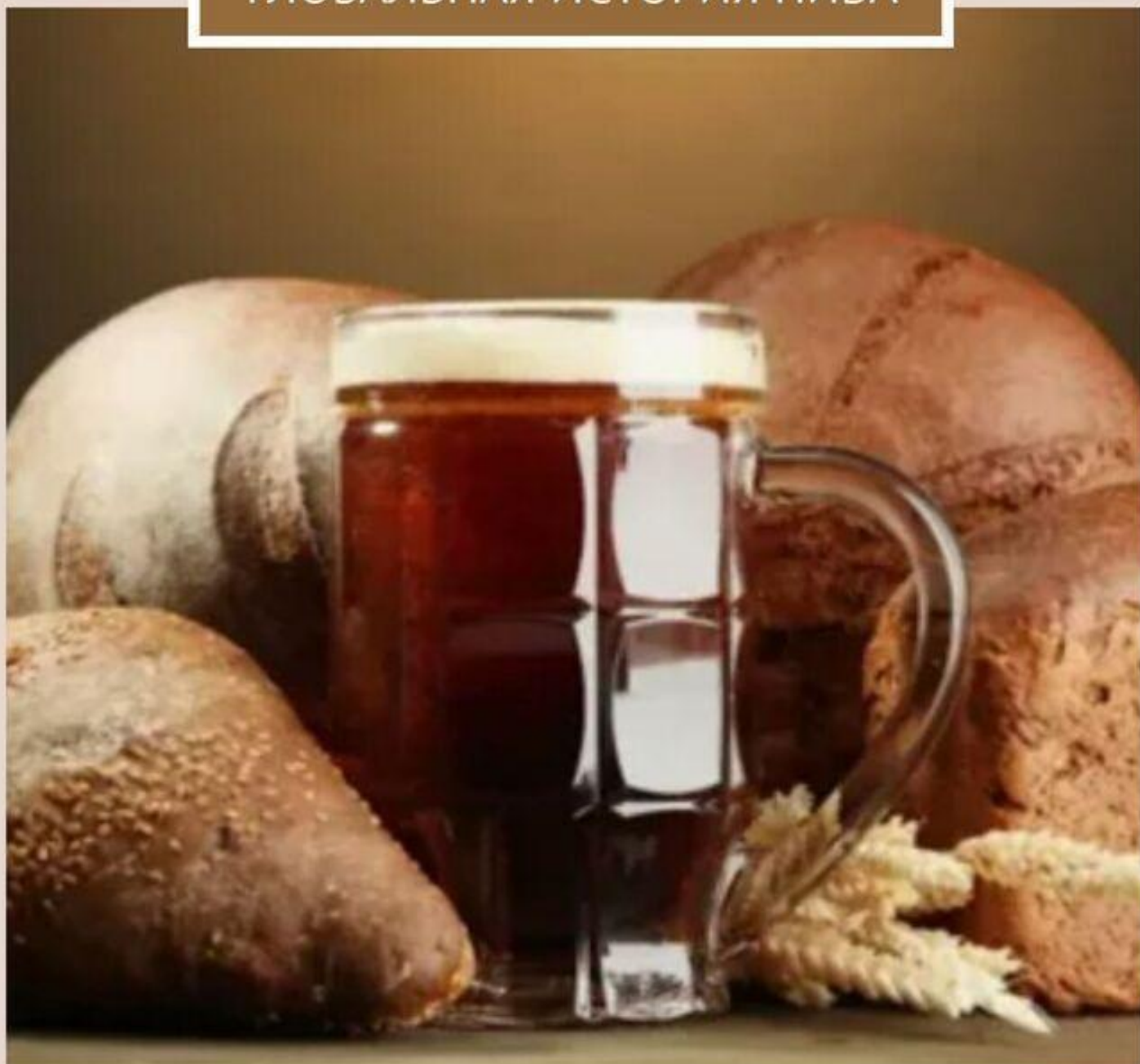


18+

АЛЕКСАНДР КАПИТОНОВ

Жидкий хлеб

ГЛОБАЛЬНАЯ ИСТОРИЯ ПИВА



Александр Капитонов

**Жидкий хлеб.
Глобальная история пива**

«Издательские решения»

Капитонов А.

Жидкий хлеб. Глобальная история пива / А. Капитонов —
«Издательские решения»,

Пиво — древнейший напиток человечества, сопровождающий нас более тринадцати тысяч лет. Книга прослеживает его историю от первого брожения в пещере Ракефет (Израиль) до крафтовых революций и космических экспериментов. Читатель узнает, как пиво было валютой в Шумере и Египте, символом свободы в Европе и объектом научных открытий. Главы посвящены традициям Азии, Африки и Америки, а также вызовам: изменению климата, генной модификации и ИИ. Это история человечества через призму жидкого хлеба.

© Капитонов А.

© Издательские решения

Содержание

Предисловие	6
Предыстория и зарождение (от 13 000 до 5000 лет назад)	10
Первый глоток: Натуфийцы и эппипалеолит	10
Неолитическая революция: пиво vs хлеб	16
Шумеры и аккадцы: рождение промышленного пивоварения	22
Египет: «Хлеб и пиво» как основа цивилизации	28
Древний Китай: рисовое пиво и археологические сенсации	33
Древняя Япония: саке как параллельная ветвь ферментации	39
Майя и Мезоамерика: кукурузное пиво и какао-эли	45
Была ли единая традиция или независимые изобретения на трёх континентах?	50
Древний мир: диффузия и адаптация (3000 лет до н.э. — V век н.э.)	55
Анатолия, Кавказ и Закавказье: пиво между Востоком и Западом	55
Конец ознакомительного фрагмента.	60

Жидкий хлеб

Глобальная история пива

Александр Капитонов

© Александр Капитонов, 2026

ISBN 978-5-0071-3766-9

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Предисловие

Я завариваю пиво на собственной кухне уже двенадцать лет, и каждый раз, когда я засыпаю солод в заторный бак, у меня в голове включается один и тот же механизм. Я смотрю на мутную сладкую жижу и думаю о том, как тысячи лет назад какой-то человек делал ровно то же самое — только без термометров, ареометров и немецких дрожжей в вакуумной упаковке. Первый мой опыт был провальным: я перегрел затор, убил ферменты, и вместо пива получил мутную воду с привкусом бумаги. Но я не бросил, а начал копаться в форумах, перечитывать старые пивоваренные книги и всё глубже уходить в теорию. Чем больше я узнавал о химии брожения, тем яснее становилось, что моя маленькая кухня — это лишь крошечная точка на карте огромной истории, которая тянется на тринадцать тысяч лет назад. Именно так я пришёл к идее этой книги.

Мои знакомые часто удивляются, когда узнают, что я варю пиво дома, и тут же просят поделиться рецептом. Но меня всегда интересовала не столько сама технология, сколько вопросы, которые лежат за ней: почему у разных народов получились настолько непохожие напитки из одних и тех же злаков? В чём разница между шумерским биппаром, египетским пивом для строителей пирамид и германским элем, который варили женщины в деревянных котлах? Я начал собирать ответы по крупицам — из археологических отчётов, этнографических записей, древних текстов и даже художественных фильмов. Постепенно из этих обрывков сложилась картина, которая впечатлила меня гораздо сильнее любого рецепта императорского стаута.

Главный толчок к написанию книги я получил, когда прочитал о раскопках в пещере Ракефет в Израиле. Учёные нашли там следы ферментации возрастом тринадцать тысяч лет — это значит, что люди пили пиво ещё до того, как научились выращивать пшеницу и ячмень. Эта новость перевернула все мои представления: я всегда думал, что пиво появилось как побочный продукт земледелия, а оказалось, что охотники-собиратели уже гнали солод в каменных ступках. Сидя на своей кухне с гидрозатвором на баке, я попытался представить, как они это делали без весов, дрожжевых культур и даже без керамической посуды. И понял, что эта история требует не просто пересказа, а живого, человеческого осмысления.

Моя профессия никак не связана с историей или археологией — я обычный человек, который в свободное время засыпает хмель в кипящее сусло. Но именно эта дилетантская свобода позволила мне посмотреть на историю пива без академических шор и устаревших догм. Я не обязан следовать научной конвенции или бояться, что мой вывод будет раскритикован профессорами на конференции. Зато я обязан сделать текст живым, понятным и увлекательным для тысяч таких же любителей, как я, которые никогда не слышали про богиню Нинкаси или про Рейнхайдсгебот шестнадцатого века. Мне хочется передать тот азарт, который я испытываю каждый раз, когда в моём подвале начинает пузыриться свежее пиво.

Мы привыкли думать, что пиво — это простой и почти примитивный напиток, которым запивают футбол и чипсы. Однако в процессе работы над этой книгой я обнаружил, что каждый период человеческой истории оставил в пиве свой неизгладимый след. Месопотамцы платили им рабочим, египтяне клали его в гробницы, кельты использовали в ритуалах войны, а средневековые монахи превратили варку в настоящее искусство. Когда я варю свой очередной эль, я не просто смешиваю ингредиенты — я повторяю движения, которые люди делали на

протяжении сотен поколений. И в этом есть что-то глубоко человеческое, объединяющее нас с теми, кто жил задолго до появления письменности.

Долгие вечера я просиживал над научными статьями, перечитывая одни и те же сухие фразы о процентном содержании амилазы в солоде или о температуре осахаривания крахмала. Эти данные важны, но они не передают главного — духа самого процесса, того волшебства, когда мутная вода превращается в ароматную жидкость с тысячей оттенков вкуса. Моя книга не будет сборником рецептов или академическим справочником по пивоварению. Это скорее путешествие по времени и пространству, где главным героем выступает не я и не какой-либо исторический персонаж, а само пиво.

Я чётко понимаю, что эта книга не претендует на исчерпывающую научную полноту и не заменит фундаментальные труды специалистов. Но я также твёрдо знаю, что множество интереснейших фактов остаются за рамками университетских кабинетов, потому что изложены слишком сложным и сухим языком. Моя цель — взять эти факты, переварить их в своей голове, а затем выдать в виде связного и увлекательного повествования, которое вдохновит читателя хотя бы попробовать сварить своё первое пиво. В конце концов, любое великое открытие начинается с простого любопытства.

Работая над планом книги, я понял, что история пива никогда не была линейной и поступательной. Были периоды расцвета, когда пиво кормило целые города, и были времена упадка, когда его заменяли вино или крепкие дистилляты. Были регионы, где пиво изобрели независимо друг от друга, и зоны, где технология распространялась вместе с торговцами и армиями. Меня всегда восхищала эта диффузия — сложная паутина связей, которая связывала шумеров с хеттами, кельтов с римлянами, а потом и весь Старый Свет с Новым. Именно этому переплетению судеб, культур и вкусов я и хочу посвятить свою работу.

Когда я начинал варить пиво, я и не подозревал, что за этим домашним хобби стоит глобальная экономическая и политическая драма. Оказывается, в Древнем Междуречье пиво было не просто напитком, а реальной валютой, которой платили жалованье работникам храмов. Строители пирамид в Египте получали ежедневную норму хлеба и пива, и эта диета давала им достаточно калорий для каторжного труда под палящим солнцем. Я представил себя на их месте: та же варка, то же брожение, но в масштабах, которым моя домашняя пивоварня может только позавидовать.

Мои друзья-пивовары часто спорят о том, какое пиво лучше — крафтовое или массовое, импортное или локальное, светлое или тёмное. Мне кажется, что эти споры уходят корнями в гораздо более древнее противостояние разных культур и технологических традиций. Когда чехи изобрели пилснер в сорок втором году девятнадцатого века, они даже не представляли, что создают не просто новый сорт, а мировой стандарт, который через сто лет будет доминировать на всех континентах. Моя задача — показать, как этот вкусовой ландшафт формировался тысячелетиями и почему он продолжает меняться прямо сейчас.

Я не историк и не антрополог, и многие мои коллеги-любители часто удивлялись, зачем я копаюсь в археологических отчётах вместо того, чтобы просто отрабатывать рецептуры. Но без этого прошлого я не могу понять, почему моё пиво получается именно таким, а не каким-то иным. Каждый сорт, каждый регион, каждая эпоха наложили свой отпечаток на то, что я сегодня заливаю в ферментер. Это похоже на огромную семейную историю, где у каждого пива есть свои родители, бабушки и дедушки.

Я работал над текстом по ночам, когда семья засыпала, а мои бродильные баки успокаивались до утра. В тишине я перечитывал папирусы в переводе, разглядывал фотографии глиняных табличек и записывал идеи на полях пивных рецептов. Сначала это была просто коллекция любопытных фактов, но со временем они начали складываться в единую историю, которая захватила меня целиком. Я понял, что хочу рассказать её не как сухую хронику событий, а как живое свидетельство того, что пиво — это не просто напиток, а одна из главных движущих сил человеческой цивилизации.

В процессе сбора материалов я наткнулся на множество мифов и стереотипов, которые повторяются из книги в книгу без всякой критической проверки. Например, все знают, что монахи варили лучшее пиво в Европе, но мало кто задаётся вопросом, почему именно монастыри стали центрами пивоваренной науки. Или что Рейнхайтсгебот тысяча пятьсот шестнадцатого года якобы гарантировал чистоту пива, но на самом деле это был чисто экономический закон о налогах и продовольственной безопасности. Такие находки подстёгивали меня всё глубже копаться в источниках.

Отдельной интригующей темой для меня стала диффузия пивоваренных технологий в Азии и Африке, куда пиво проникало совсем не теми путями, которыми шло по Европе. Китайские находки пятитысячелетней давности показывают, что на востоке ферментированные напитки из риса и проса развивались независимо от месопотамской традиции. Я с увлечением искал связующие звенья между этими двумя мирами и каждый раз поражался тому, как похожи оказались базовые инстинкты человека в разных точках планеты. Мы все хотели сохранить урожай, сделать воду безопасной и добавить в свою жизнь немного праздника.

Когда я пробую пиво, сваренное по древнему рецепту, я всегда мысленно переносюсь в ту эпоху, которой принадлежит этот вкус. Египетское пиво с финиками, германский эль с диким хмелем, шумерский биппар с пряными травами — все эти напитки хранят в себе не только химию брожения, но и психологию людей, которые их создавали. Я люблю представлять лица тех женщин, которые в первобытных общинах отвечали за варку и передавали свой опыт дочерям через поколения. Их труд и интуиция легли в основу того, что мы сегодня называем мировой пивной культурой.

Моя книга будет разделена на несколько частей, каждая из которых охватывает крупный исторический период — от эппипалеолита до современного крафтового ренессанса. В каждой главе я старался дать не просто перечисление дат и имён, а ответить на вопрос, как именно это пиво влияло на людей и как сами люди меняли пиво под свои нужды. Это постоянный взаимный процесс адаптации, в котором участвовали и климат, и религия, и экономика, и даже войны. Я хочу, чтобы читатель почувствовал эту динамику и перестал смотреть на пиво как на банальный продукт массового потребления.

Особенно интересным для меня оказался современный этап, который я назвал «неолокальностью». Мы видим, как после долгих десятилетий глобальной унификации, когда весь мир пил пилснеры и американские лагеры, начинается возврат к корням и локальным рецептурам. Я сам участвую в этом движении, варя эксперименты с местным сырьём и восстанавливая забытые технологии. Это ощущение, что мы не просто пьём пиво, а участвуем в живом историческом процессе, придаёт моему хобби совершенно новый смысл.

Работая над этой книгой, я понял, что пиво — это идеальный объект для глобальной истории, потому что оно есть везде, где есть человек. От пещер Израиля до пивоварен Австралии, от древних японских саке до африканского бананового пива — везде люди нашли способ превратить крахмал в алкоголь и сделать его частью своей культуры. Мне хочется, чтобы эта книга стала не просто справочником, а вдохновляющим маршрутом по миру, в котором каждая остановка открывает новый вкус и новую историю.

Я отлично осознаю все ограничения своего любительского подхода и с радостью готов принять критику и дополнения от более компетентных коллег. Однако я также убеждён, что именно дилетантский взгляд способен порой заметить те детали и связи, которые профессионалы пропускают из-за привычки. Я писал эту книгу с тем же азартом, с каким открываю первую бутылку свежего пива после двух недель томления в холодильнике. Надеюсь, что этот азарт передастся и вам.

В итоге я хочу, чтобы после прочтения этой книги вы больше никогда не сказали: «Ну, пиво — оно и в Африке пиво». Потому что африканское пиво из сорго — это совсем не то же самое, что баварский лагер или бельгийский траппист. И каждая из этих традиций стоит того, чтобы о ней узнать, попробовать и понять. Я приглашаю вас в это путешествие по тринадцати тысячам лет истории — от первого глотка в доисторической пещере до последних экспериментов с генетикой дрожжей. Приятного чтения и хорошего пива.

Предыстория и зарождение (от 13 000 до 5000 лет назад)

Первый глоток: Натуфийцы и эппалеолит

Представьте себе землю, которая сейчас называется Израилем, но тринадцать тысяч лет назад она выглядела совсем иначе. Там не было городов, полей и даже глиняной посуды — только холмы, поросшие дикими злаками, стада газелей и маленькие группы людей, которые кочевали за едой. Эти люди принадлежали к культуре натуфийцев, и они жили на переломе эпох: последний ледниковый период только закончился, а земледелие ещё не началось. Именно в этой среде, в пещере под названием Ракефет, произошло событие, которое навсегда изменило историю человечества. Кто-то из натуфийцев случайно или намеренно получил жидкость, которая бурлила, пенилась и пьянила — и это был первый глоток пива, известный науке.

Пещера Ракефет находится недалеко от современного города Хайфа, на склонах горы Кармель, и археологи раскапывают её уже несколько десятилетий. В двухтысячном году исследователи нашли там странные каменные ступки с углублениями, в которых сохранились микроскопические остатки органических веществ. Долгое время никто не мог понять, для чего служили эти орудия — они были слишком большими для простого измельчения зерна в муку. Но в две тысячи восемнадцатом году международная группа учёных провела химический анализ остатков и обнаружила явные следы ферментации крахмала. Это означало только одно: в Ракефете варили пиво задолго до того, как человек впервые посадил зерно в землю.

Возраст находок поражает воображение — тринадцать тысяч лет, а это значит, что натуфийцы пили пиво ещё в эппалеолите, когда люди жили исключительно охотой и собирательством. В те времена климат был прохладнее и влажнее, чем сейчас, и дикие злаки — ячмень, пшеница, эммер — росли в изобилии на склонах холмов. Женщины и дети собирали колосья в кожаные мешки, а затем вручную отделяли зёрна от плевел. Эти зёрна не шли в землю для посева, а попадали прямо в каменные ступки, чтобы стать основой для первого в мире пива. Получается, что пиво существовало задолго до хлеба, и это переворачивает все привычные нам представления о развитии цивилизации.

Технология натуфийцев была до смешного простой, если смотреть на неё глазами современного пивовара. Сначала зёрна замачивали в воде, оставляя их на несколько дней в тёплом месте, пока они не начинали прорастать. В проросшем зерне активируются ферменты, которые расщепляют крахмал на сахара, и именно этот процесс сегодня называется солодоращением. Затем натуфийцы растирали проросший и высушенный солод в каменных ступках, превращая его в грубую муку. Эту муку смешивали с водой в тех же ступках или в ямах, выстланных кожей, и оставляли на несколько дней для брожения.

Дрожжи, которые делают пиво алкогольным, никуда не добавляли — они и так живут на поверхности зёрен и в воздухе, и при благоприятных условиях начинают размножаться сами. Натуфийцы не знали, что такое дрожжи, и не понимали химических процессов, но они заметили, что сладкая каша через несколько дней превращается в шипучую и хмельную жидкость. Это наблюдение стало ключевым — человек впервые получил контроль над брожением, хотя и не осознавал этого в полной мере. При этом в Ракефете археологи нашли следы не только

злаков, но и диких инжиров, которые, возможно, добавляли для подслащивания и ускорения ферментации.

Вопрос, который мучает всех учёных, звучит так: как натуфийцы догадались сложить все эти шаги в одну последовательность? Ведь чтобы получить пиво, нужно сначала замочить зерно, потом дождаться прорастания, потом высушить, потом растолочь, потом залить водой и подождать ещё несколько дней. Это довольно длинная цепочка действий, которая требует не только терпения, но и понимания причинно-следственных связей. Возможно, всё началось с обычной каши, которую забыли в тёплом углу, и она забродила сама собой. Кто-то рискнул попробовать эту пенящуюся жижу и почувствовал приятное тепло и лёгкое головокружение.

Но вряд ли такое открытие произошло случайно только один раз, потому что в Ракефете следы ферментации обнаружены на множестве каменных орудий, и это говорит о регулярном производстве. Натуфийцы явно делали пиво не единожды, а поставили процесс на поток — насколько это было возможно в условиях кочевой или полукочевой жизни. В пещере также нашли остатки костей диких животных, орехов и других растений, что подтверждает богатую и разнообразную диету этих людей. Пиво явно было не основным продуктом питания, а скорее чем-то особенным, что варили к каким-то важным событиям. Вопрос в том, каким именно событиям — и ответ на это приведёт нас к пониманию ритуальной функции древнего пива.

Археологи предполагают, что пиво в Ракефете использовалось не в повседневной жизни, а в ритуальных целях, например на праздниках или похоронных обрядах. В пещере были обнаружены захоронения, причём некоторые из них довольно богатые, с множеством украшений и утвари. Возможно, пиво было частью поминального обряда — напитком, который связывал живых с мёртвыми или помогал шаманам входить в изменённое состояние сознания. Для охотников-собирателей, у которых не было постоянных вождей или храмов, ритуалы играли огромную роль в социальной сплочённости группы. И пиво, с его опьяняющим и расслабляющим эффектом, идеально подходило для этой роли.

При этом пиво в Ракефете варили в небольших количествах — каменные ступки вмещают всего несколько литров, что явно не рассчитано на большую общину. Это означает, что напиток был не для всех, а для избранных, либо употреблялся очень дозированно по особым поводам. Возможно, пивом угощали старейшин или удачливых охотников, либо его пили только во время определённых сезонных праздников. Такое ограничение делает пиво не просто едой или напитком, а маркером социального статуса и власти. Интересно, что этот принцип — пиво как привилегия — сохранялся в разных культурах на протяжении тысячелетий.

Открытие Ракефета перевернуло старую теорию, которая утверждала, что пиво появилось как побочный продукт земледелия. Долгое время учёные считали, что сначала люди одомашнили злаки для хлеба, а уже потом обнаружили, что из них можно делать алкоголь. Но пещера на Кармеле доказала обратное: пиво было изобретено до земледелия, и более того, оно могло стать причиной того, что люди вообще начали выращивать злаки. Ведь если ты уже умеешь варить пьянящий напиток из дикого ячменя, тебе будет легче взять этот ячмень под контроль и посеять его рядом с жильём. Так пиво из случайного открытия превращается в возможный двигатель неолитической революции.

Это гипотетическое утверждение получило название «пивной гипотезы» и до сих пор вызывает ожесточённые споры среди археологов и антропологов. Сторонники этой гипотезы утверждают, что желание регулярно получать пиво могло быть более сильным стимулом для

одомашнивания злаков, чем желание печь хлеб. Хлеб — это просто еда, а пиво давало ещё и состояние лёгкого опьянения, которое ценилось в ритуалах и праздниках. Кроме того, пиво могло быть более безопасной альтернативой воде, которую в те времена не кипятили и часто пили из грязных источников. Таким образом, пиво могло быть не просто лакомством, а важным фактором выживания и развития общин.

Но как именно натуфийцы передавали своё пивное умение следующим поколениям, если у них не было письменности и даже постоянных деревень? Вероятнее всего, навык был частью устной женской традиции, потому что во многих древних культурах пивоварение было женским делом. Женщины собирали злаки, растирали их, замачивали и следили за брожением, передавая этот опыт дочерям и внукам. Археологические данные из Ракефета не указывают прямо на гендерное разделение труда, но этнографические параллели с другими народами подсказывают этот сценарий. Именно эти женщины стали первыми в мире пивоварами, хотя их имён мы никогда не узнаем.

Однако остаётся открытым вопрос: было ли пивоварение в Ракефете единичным изобретением, или же натуфийцы переняли его у более древних соседей? Пока что Ракефет — самый ранний и самый надёжный археологический памятник с доказательствами ферментации, но нельзя исключать, что где-то ещё лежат более древние следы. Возможно, пиво варили уже в Африке или в других частях Ближнего Востока, но археологи просто не нашли этих свидетельств. Сейчас у нас есть только одно твёрдое доказательство, и оно говорит о тринадцати тысячах лет назад в пещере на горе Кармель. Но наука не стоит на месте, и новые открытия могут изменить эту картину в любой момент.

Следующая загадка — как само пиво повлияло на здоровье натуфийцев, ведь алкоголь обладает и полезными, и вредными свойствами. С одной стороны, брожение уничтожало патогенные бактерии, и пить пиво было безопаснее, чем воду из того же источника. С другой стороны, постоянное употребление алкоголя могло приводить к проблемам с печенью, развитию зависимости и снижению социального контроля. Но поскольку пиво в Ракефете варили редко и в малых объёмах, вряд ли оно было фактором массового морального разложения. Наоборот, эпизодическое употребление укрепляло коллектив и помогало переживать стрессовые события.

Важно понимать, что пиво натуфийцев не было похоже на современное пиво — оно было мутным, сладковатым, с кисловатым привкусом и содержало остатки зёрен и плесени. Оно не имело хмеля, потому что хмель в пиво начнут добавлять только через двенадцать тысяч лет, и не имело характерной горечи и аромата, которые мы привыкли ценить. Это был скорее жидкий хлеб или каша с градусом — питательный, утоляющий жажду и слегка пьянящий напиток. По консистенции он напоминал овсяный кисель или жидкую кашу, которую ели ложками, а не пили из кружек. Возможно, поэтому археологи долгое время не распознавали следы пива — они принимали их за остатки обычной каши.

И всё же, почему именно в Ракефете и именно в эппалеолите появилось такое сложное производство? Ответ кроется в уникальном сочетании условий: климат, обилие диких злаков, доступность каменного сырья для ступок и оседлый образ жизни натуфийцев. В отличие от чисто кочевых племён, натуфийцы подолгу жили на одном месте, что позволяло им строить замысловатые каменные сооружения и хранить запасы. Они уже умели изготавливать сложные каменные орудия, в том числе серпы для срезания злаков — кстати, это ещё один аргумент в

пользу того, что они активно заготавливали зерно. Всё это создало благоприятную среду для экспериментов с ферментацией.

Но если пиво было таким ценным продуктом, почему оно не привело к немедленному скачку в развитии технологий и не запустило процесс цивилизации сразу? Ответ прост: натуфийцы жили в мире, где ресурсы были ограничены, а климат переменчив, и пиво оставалось лишь приятным дополнением к базовой диете. Они не могли позволить себе роскошь заниматься пивоварением круглый год, потому что в засушливые сезоны злаков не хватало и на обычную еду. Поэтому пиво оставалось редким и сакральным напитком, доступным только в благоприятные периоды. Переход к земледелию, который начался через пару тысяч лет, стал возможен именно тогда, когда климат стабилизировался и появилась гарантированная возможность выращивать зерно каждый год.

Тем не менее, достижения натуфийцев не были забыты, и многие археологи полагают, что их технология плавно перетекла в культуру первых земледельцев Плодородного полумесяца. Признаки ферментации находят и на более поздних памятниках, уже в раннем неолите, где посевы злаков становятся регулярными. Можно предположить, что натуфийские женщины передавали свои секреты потомкам, которые осели на тех же холмах и начали возделывать ячмень и пшеницу уже осознанно. Пиво, родившееся в эпоху охоты и собирательства, не исчезло, а трансформировалось вместе с обществом. Оно стало не просто ритуальным напитком, а повседневным элементом рациона оседлых земледельцев.

И всё же официальная наука до сих пор не даёт однозначного ответа на вопрос, была ли эта линия преемственности непрерывной или прервалась в какой-то момент. Возможно, пивоварение в Ракефете угасло вместе с самими натуфийцами, когда климат стал слишком засушливым и они мигрировали или вымерли. Тогда новым земледельцам пришлось бы изобретать пиво заново, независимо и на основе других злаков и технологий. Эта гипотеза тоже имеет право на существование, потому что в археологических слоях между эппалеолитом и ранним неолитом наблюдается разрыв в материальной культуре. Мы просто не знаем, общались ли натуфийцы с первыми фермерами напрямую или же между ними пролегла тёмная эпоха утраченных знаний.

Если мы допустим, что навык был утерян, то перед нами встаёт ещё более сложный вопрос: почему люди вообще снова додумались до пива через несколько тысяч лет? Вероятно, потому что процесс брожения слишком прост и слишком заметен, чтобы его не заметить снова и снова. В любой тёплой и влажной среде злаковая каша начнёт бродить сама собой, и кто-то обязательно попробует и одобрит получившийся продукт. Таким образом, пиво могло быть изобретено не один раз в истории человечества, а множество раз в разных местах и в разное время. Ракефет — лишь самый ранний из известных эпизодов, но не обязательно единственный.

Этот диффузный вопрос — был ли навык передан или утерян — останется открытым, пока археологи не найдут новые памятники, которые заполнят хронологический пробел. Но даже без окончательного ответа, сама постановка этого вопроса чрезвычайно важна для нашего понимания человеческой изобретательности. Мы любим думать, что прогресс движется только вперёд и накопление знаний происходит линейно, но история пива показывает, что это далеко не так. Знания могут исчезать и возвращаться, переосмысливаться и переоткрываться заново в разных концах планеты. Именно эта цикличность делает историю пива такой живой и непредсказуемой.

Если вернуться к самой пещере Ракефет, то её значение выходит далеко за рамки пивоварения — она стала символом того, что люди каменного века были гораздо умнее и креативнее, чем мы привыкли думать. Они не были примитивными существами, едва выживавшими в суровых условиях, а умели планировать, экспериментировать и создавать сложные многоступенчатые процессы. Пиво в этом смысле является идеальным доказательством их когнитивных способностей, потому что для его производства нужно не только терпение, но и способность предвидеть результат через несколько дней. Натуфийцы мыслили как инженеры, хотя у них не было ни письменности, ни математики.

Сегодня я часто вспоминаю Ракефет, когда я засыпаю солод в свой заторник и смотрю на цифры термометра. Я понимаю, что между мной и тем древним пивоваром лежит не тринадцать тысяч лет развития технологий, а всего лишь разные формы одного и того же инстинкта — желания превратить простые злаки в нечто большее, чем просто еда. Натуфиец из пещеры не знал, что такое пастеризация или аэрация суслу, но он интуитивно чувствовал те же факторы, что и я: температуру, влажность, время. Мы с ним говорим на одном языке, хотя слова этого языка мы никогда не произносили вслух.

Вдохновляясь этим древним наследием, я начинаю понимать, что каждая варка пива — это акт памяти, воспроизведение древнейшего ритуала, который связывает меня с теми, кто жил задолго до появления городов и империй. Когда я открываю первую бутылку своего домашнего пива и делаю глоток, я мысленно поднимаю тост за безымянную женщину из Ракефета, которая первой рискнула выпить забродившую кашу. Её смелость и любопытство изменили мир, подарив нам напиток, который сопровождает человечество до сих пор. И пока мы варим пиво, эта связь не прерывается.

Изучая натуфийцев, я всё чаще удивляюсь тому, как много важных открытий было сделано в эпоху, которую мы привыкли считать тёмной и примитивной. Они не строили пирамид и не писали гимнов, но они создали основу для всего последующего пивоварения, без которой не было бы ни шумерских зарплатных ведомостей, ни египетских гробниц, ни баварских монастырей. Их вклад в нашу культуру не измеряется тоннами или километрами, но он фундаментален и неоспорим. Без их первого глотка не было бы ни моей кухни, ни этой книги, ни той бутылки, которую вы, возможно, откроете сегодня вечером.

Но даже признавая величие этого достижения, нельзя забывать, что натуфийцы не были первыми людьми, которые контактировали с алкоголем. Приматы, например, издавна поедают перезревшие плоды с естественным содержанием спирта, и некоторые антропологи предполагают, что тяга к алкоголю глубоко заложена в нашей биологической природе. Возможно, человек всегда искал опьянение, потому что оно давало кратковременное ощущение безопасности и комфорта в мире, полном опасностей. Поэтому открытие пива было не случайностью, а закономерным результатом нашего стремления изменить реальность вокруг себя. Натуфийцы просто нашли наиболее эффективный способ это сделать, используя те ресурсы, которые были у них под рукой.

Сравнивая натуфийскую технологию с современной, я часто поражаюсь тому, что основные этапы остались почти неизменными. Мы всё так же замачиваем зерно, ждём прорастания, сушим, измельчаем и заливаем водой — разница только в масштабе, точности и добавлении хмеля. Это удивительная преемственность, которая показывает, что пивоварение — не просто технический навык, а глубинная культурная традиция, которая питается сама собой. Нату-

фийцы заложили шаблон, который мы лишь уточняем и совершенствуем, но не меняем в своей основе. Возможно, именно поэтому пиво остаётся таким живым и популярным напитком спустя тысячелетия — оно идеально вписано в нашу биологию и психологию.

Следующей большой загадкой остаётся вопрос, как именно пиво из Ракефета отражало социальную структуру натуфийского общества. Было ли оно элитарным напитком, доступным только старейшинам, или же его варили для всей общины как общий праздничный ритуал? Пока у нас нет способа проверить это напрямую, но косвенные улики — малый объём ступок и наличие богатых захоронений — склоняют нас к первой версии. Если это так, то пиво с самого начала выполняло не просто пищевую, а идеологическую функцию, разделяя людей на тех, кто пьёт, и тех, кто только смотрит. Такой социальный расклад будет затем повторяться в самых разных культурах вплоть до наших дней.

Возвращаясь к главному вопросу нашей главы — был ли навык утерян или передан, — я склоняюсь к промежуточному ответу. Вероятно, прямое заимствование между натуфийцами и первыми земледельцами не происходило, но базовые знания о брожении никуда не исчезали, потому что процесс слишком очевиден. Как только появлялось зерно и вода, кто-то обязательно замечал, что в тепле эта смесь начинает шипеть и радовать. Таким образом, навык не умирал, а регенерировал самостоятельно в каждой новой культуре, которая сталкивалась с избытком злаков. И эта регенерация происходила не один, а десятки раз по всему миру — от Америки до Австралии.

В итоге, открытие в пещере Ракефет — это не просто археологическая сенсация, а переломный момент в нашем понимании ранней истории человечества. Оно говорит нам, что люди каменного века были не менее изобретательны, чем мы, а их мотивация к экспериментам была столь же сильной, как и у современных крафтовых пивоваров. Первый глоток, сделанный натуфийцем тринадцать тысяч лет назад, стал точкой отсчёта для огромной истории, которая охватывает все континенты и все эпохи. Мы начинаем наше путешествие именно здесь — не с момента зарождения письменности или первых городов, а с того самого мгновения, когда человек впервые осознанно создал напиток, который превратил еду в удовольствие. И теперь мы идём дальше — к шумерам, египтянам, кельтам и всем тем, кто продолжил этот путь.

Неолитическая революция: пиво vs хлеб

Если Ракефет подарил нам доказательство того, что пиво варили ещё охотники-собиратели, то следующий логичный вопрос звучит как настоящий вызов для всей исторической науки: что же появилось раньше — хлеб или пиво? На первый взгляд, ответ очевиден: хлеб проще, он не требует ожидания и контроля брожения, его можно испечь сразу после размола зерна. Но археологи уже несколько десятилетий спорят об этом, и каждая новая находка переворачивает привычные представления. Одни учёные уверены, что хлеб был первичен, потому что он давал сытную и калорийную пищу, необходимую для выживания. Другие же утверждают, что именно жажда алкоголя, а не голод, подтолкнула человека к одомашниванию злаков.

Этот спор имеет не только академическое значение, но и практические последствия для понимания всей неолитической революции — перехода от охоты и собирательства к земледелию и животноводству. Если правы сторонники «пивной гипотезы», то мотивы наших предков были гораздо более сложными и даже гедонистическими, чем мы привыкли думать. Если же правы традиционалисты, то человек двигался исключительно прагматическими соображениями выживания в условиях роста населения и истощения диких ресурсов. Истина, как обычно, лежит где-то посередине, и мы попробуем разобраться в этом клубке аргументов и контрдоводов.

Начнём с того, что неолитическая революция произошла примерно десять-двенадцать тысяч лет назад в регионе, который учёные называют Плодородным полумесяцем — это дуга плодородных земель от современного Израиля через Сирию и Турцию до Ирака и Ирана. Именно там впервые начали возделывать пшеницу, ячмень, чечевицу и другие растения, и именно там появились первые постоянные деревни, такие как Иерихон и Чатал-Хююк. Но вопрос о том, какие именно мотивы двигали людьми, когда они впервые посадили зерно в землю, остаётся открытым. Мы можем только строить гипотезы на основе скудных археологических остатков и этнографических параллелей.

Классическая версия гласит, что рост населения в конце ледникового периода привёл к тому, что диких злаков стало не хватать, и люди были вынуждены научиться выращивать их сами. Это звучит логично: больше ртов — больше еды, а охота и собирательство уже не могли прокормить растущие общины. Однако эта теория не объясняет, почему люди выбрали именно злаки, которые требуют трудоёмкой обработки и дают не так много калорий по сравнению с мясом или орехами. Исследования показывают, что затраты на сбор и переработку дикой пшеницы сопоставимы с затратами на её выращивание, так что экономический выигрыш был неочевиден. Значит, должна быть какая-то другая причина.

Сторонники «пивной гипотезы» предлагают такой ответ: пиво давало людям нечто большее, чем просто калории. Во-первых, оно обеспечивало безопасную воду, потому что в процессе брожения гибнут многие болезнетворные бактерии, которые в те времена кишели в реках и озёрах. Во-вторых, оно обладало психоактивным эффектом, который использовался в ритуалах и социальных церемониях для укрепления общинных связей. В-третьих, пиво было питательнее, чем просто зерно, потому что в нём сохранялись витамины и аминокислоты, которых не хватало в сухом хлебе. Таким образом, пиво могло быть не просто лакомством, а важным компонентом рациона, который делал жизнь оседлых общин более устойчивой.

Ключевой аргумент в пользу этой гипотезы — тот самый факт, который мы уже обсуждали в первой главе: пиво варили ещё до земледелия. Если натуфийцы уже умели производить алкоголь из диких злаков, то переход к их выращиванию становится не революцией, а эволюцией. Им не нужно было изобретать технологию с нуля — достаточно было понять, что проще охранять и поливать собственный участок, чем каждый раз искать дикие колосья в степи. Так пиво могло стать тем якорем, который привязал человека к земле, сделав его оседлым земледельцем.

Но противники этой теории приводят весомые контраргументы. Они указывают, что для пивоварения требовалось гораздо больше зерна, чем для обычного потребления в пищу, а значит, община должна была иметь избыток урожая, который не появлялся в первые века земледелия. К тому же, ранние сорта ячменя и пшеницы давали мелкие, труднообмолачиваемые зёрна, которые не очень подходили для массового производства солода. Поэтому более вероятно, что сначала люди научились готовить из этих зёрен каши и лепёшки, а пиво появилось позже, как побочный продукт этих экспериментов.

Археологические данные тоже дают неоднозначную картину. Самые древние хлебные находки, например, обугленные лепёшки из Иордании, датируются примерно четырнадцатью тысячами лет назад — то есть они даже старше Ракефета. Это означает, что хлеб существовал параллельно с пивом на ранних этапах эппалеолита, и нельзя сказать, что одно вытеснило другое. Скорее, эти два продукта сосуществовали и дополняли друг друга: хлеб давал быструю сытость, а пиво — гидратацию и лёгкое опьянение. Вопрос о первичности оказывается не столь принципиальным, потому что оба процесса развивались рука об руку.

Ещё один важный аспект — роль пива в социальной организации первых земледельческих общин. Постоянные поселения требовали новых форм управления, распределения ресурсов и разрешения конфликтов, и пиво могло стать инструментом этой социальной механики. Совместное распитие пива на общинных праздниках укрепляло дух коллективизма и помогало сглаживать противоречия между соседями. Кроме того, пиво могло использоваться как плата за труд при строительстве общих сооружений, таких как оросительные каналы или оборонительные стены. Таким образом, пиво выполняло не просто утилитарную, а глубоко социальную функцию.

Однако не стоит забывать, что для варки пива в неолитических масштабах требовались не только злаки, но и подходящая посуда — глиняные горшки, которые появились только в начале керамического неолита. Первые глиняные сосуды для варки и хранения датируются примерно восемью тысячами лет назад, то есть они значительно моложе самого раннего пива из Ракефета. Значит, на ранних этапах неолита пиво варили в кожаных мешках, деревянных корытах или в ямах, выложенных глиной. Это ограничивало масштаб производства и делало процесс более трудоёмким.

Тем не менее, даже при таких примитивных условиях пиво было настолько важным продуктом, что люди вкладывали огромные усилия в его производство. В некоторых поселениях раннего неолита, например в Хаджи-Фирме в Иране, археологи нашли целые комплексы каменных и глиняных ёмкостей, которые явно использовались для ферментации. Это говорит о том, что пивоварение стало центральной частью быта, а не случайным эпизодом. Общины уже не могли существовать без этого напитка, и они были готовы перестраивать свой уклад ради его регулярного получения.

Сравнение хлеба и пива как продуктов одного сырья очень показательно для понимания неолитической психологии. Хлеб — это продукт насущный, прозаичный, ежедневный, без которого невозможно представить трапезу. Пиво же всегда было чем-то праздничным, сакральным, связанным с общением и ритуалом, даже если его пили каждый день. Эта двойственность — хлеб как тело, пиво как душа — будет сопровождать человечество на протяжении всей истории, переходя из культуры в культуру. И хотя сегодня мы привыкли отделять еду от напитка, в древности эта граница была очень размыта.

Интересно, что в некоторых языках и культурах пиво и хлеб даже назывались одним словом или производными друг от друга корнями. Шумерское слово «биппар» означало и пиво, и хлеб, приготовленный специальным способом; египетское выражение «хлеб и пиво» стало синонимом всей цивилизации. Это лингвистическое родство указывает на то, что люди древности не разделяли эти продукты так жёстко, как это делаем мы. Для них хлеб и пиво были двумя сторонами одной медали — способом сохранить и использовать урожай максимально полно.

Постепенно, с развитием земледелия и ростом городов, пиво стало всё больше уходить от хлеба в самостоятельную технологическую нишу. Люди научились добавлять в пиво травы и специи для улучшения вкуса и сохранности, экспериментировать со временем брожения и способами фильтрации. Хлеб же оставался более консервативным продуктом, и его рецептура менялась медленнее, потому что он был слишком фундаментален для выживания. Это расхождение привело к тому, что к эпохе бронзы пиво уже воспринималось как отдельный напиток, а не как жидкая форма хлеба.

Вернёмся к главному вопросу этой главы: что же было раньше — хлеб или пиво? Сейчас большинство археологов склоняются к тому, что эти два процесса развивались параллельно и взаимно подпитывали друг друга. Более того, сам вопрос о хронологической первичности теряет смысл, потому что в разных регионах мира последовательность могла быть разной. В Плодородном полумесяце пиво, вероятно, немного опережало массовое производство хлеба, а в других местах, например в Китае или Южной Америке, ситуация могла быть обратной. Главное не то, что появилось раньше, а то, как эти два продукта вместе изменили ход человеческой истории.

Сама постановка вопроса «пиво или хлеб» отражает нашу привычку искать единственный двигатель прогресса, но история всегда сложнее. Люди не были одержимы одной идеей — они искали еду, воду, безопасность, удовольствие, и все эти потребности переплетались в их повседневных решениях. Пиво и хлеб вместе давали им то, чего по отдельности они дать не могли: плотный калорийный рацион и надёжную защиту от болезнетворных бактерий. Поэтому правильнее рассматривать не противостояние, а симбиоз этих двух продуктов на заре цивилизации.

Теперь перейдём к практическим последствиям неолитической революции, которые напрямую касаются темы нашей книги. Переход к оседлости породил проблему консервации урожая: собранное зерно нужно было где-то хранить, защищать от грызунов и плесени, чтобы оно не пропало до следующего сезона. Пиво стало одним из решений этой проблемы, потому что излишки зерна можно было переработать в алкоголь, который не портился месяцами и даже улучшался со временем. Таким образом, пиво выполняло функцию своеобразного банка — способа сохранить ценность урожая и использовать его в течение всего года.

Этот экономический аспект редко обсуждается в популярных книгах по истории пива, но он чрезвычайно важен. В обществах без холодильников и консервных банок, где зерно могло сгнить или съесть мыши, алкоголь был одним из немногих надёжных способов долгосрочного хранения калорий. Плотное пиво, похожее на жидкую кашу, можно было оставить на недели и даже месяцы, и оно не только не портилось, но и приобретало новые вкусовые оттенки. Это делало пиво стратегическим запасом, который общины могли использовать в засушливые или голодные периоды.

Первые постоянные поселения, такие как Иерихон, который существует уже одиннадцать тысяч лет, требовали чёткого планирования продовольственных ресурсов. В них уже были склады, очаги и даже общественные здания, где собирались старейшины для принятия решений. И очень вероятно, что пиво играло ключевую роль в этих собраниях, смазывая социальные механизмы и способствуя обсуждению общих дел. Без такого «жидкого клея» ранние общины могли бы быстрее распасться из-за внутренних конфликтов, потому что люди не всегда умели договариваться без дополнительной стимуляции.

Мы не можем утверждать наверняка, что пиво было единственной причиной оседания людей на землю, но оно явно было одним из важнейших факторов, облегчавших этот переход. Представьте себе человека, который всю жизнь кочевал, собирал дикие злаки и вдруг понимает, что если он посадит их у своей хижины, то сможет варить любимый напиток каждую осень без риска не найти его в степи. Это понимание должно было прийти не сразу, но когда оно пришло, оно стало мощнейшим стимулом остаться на месте и обустривать территорию.

Археологи часто находят в ранних земледельческих поселениях огромные ямы для хранения зерна, которые могли вмещать запасы на год и более. Но вместе с зерном в этих ямах часто находят остатки солода и бродильных жидкостей, что указывает на то, что пиво варилось в промышленных, по тем меркам, масштабах. Это была уже не разовая ритуальная варка, а регулярное производство для повседневных нужд всей общины. Можно говорить о том, что пиво из сакрального напитка превратилось в обыденный продукт, хотя и сохранило свой ритуальный оттенок.

Интересное свидетельство этого процесса — находки в турецком Чатал-Хююке, одном из крупнейших неолитических городов, где жили до восьми тысяч человек. Там найдены изображения людей, пьющих из общих сосудов, и сцены пиршеств, где явно присутствует какой-то опьяняющий напиток. Эти изображения датируются примерно восьмым тысячелетием до нашей эры, и они очень похожи на ритуальные сцены, известные по более поздним месопотамским культурам. Значит, пиво уже тогда воспринималось не просто как еда, а как важный социальный маркер, который отделял общинные праздники от будничной рутины.

Некоторые антропологи даже предполагают, что пиво могло способствовать росту половозрастных групп в ранних поселениях, потому что оно создавало условия для более тесного общения между людьми. Совместное распитие снижало социальную напряжённость, облегчало заключение брачных союзов и кооперацию между разными кланами. В известном смысле, пиво работало как древнейший психоактивный инструмент, который помогал людям интегрироваться в большие группы, чем это было возможно в чисто трезвом состоянии. Это очень важная гипотеза, которая объясняет, почему пиво так быстро распространилось по всем раннеземледельческим культурам.

Но у этой теории есть и критика: некоторые учёные утверждают, что мы слишком буквально переносим современные представления об алкоголе на древность, игнорируя различия в метаболизме и социальных нормах. Возможно, древнее пиво было гораздо слабее современного, и его опьяняющий эффект был минимальным, а основная ценность заключалась именно в питательности и безопасности воды. Тогда роль пива как социального клея могла быть преувеличена, и оно выполняло скорее утилитарную функцию. Но даже в этом случае его вклад в неолитическую революцию остаётся огромным.

Сейчас мы можем сказать с уверенностью, что неолитическая революция была не единым актом, а длительным и многогранным процессом, в котором пиво занимало своё место наравне с хлебом, мясом, глиняной посудой и каменными орудиями. Не существует одной-единственной причины, которая заставила человека перейти к земледелию, и это было бы слишком упрощённое объяснение для такого сложного явления. Однако игнорировать роль алкогольной ферментации в этом переходе тоже нельзя, потому что она слишком хорошо вписывается во все известные нам археологические и этнографические данные.

В итоге, спор о первичности хлеба или пива сегодня перешёл из плоскости однозначных ответов в область более тонких вопросов о соотношении разных факторов. Мы понимаем, что и хлеб, и пиво появились примерно в одно время, в одном регионе, и их развитие было взаимосвязано. Они оба требовали одинакового сырья, одинаковых орудий труда и одинакового уровня организации общины. Поэтому правильнее говорить не о том, что было первым, а о том, как эти два продукта вместе запустили механизм цивилизации.

Тем не менее, «пивная гипотеза» остаётся одной из самых ярких и провокационных идей в современной археологии, и я не могу обойти её стороной в своей книге. Даже если она не является абсолютной истиной, она даёт нам ценный инструмент для переосмысления мотивов наших предков. Люди не были машинами выживания — у них были мечты, желания, любопытство и тяга к новым ощущениям. Пиво удовлетворило эти глубинные потребности и тем самым помогло человечеству сделать первый шаг к городам, государствам и письменности.

Сегодня, когда я засыпаю зерно в свой солодовый ящик, я думаю о том неолитическом земледельце, который впервые посадил ячмень у своего дома. Он, возможно, не знал, что через десять тысяч лет его потомки будут строить мегаполисы и варить пиво на автоматизированных заводах, но он точно знал, что этот маленький колосок принесёт ему и его семье радость. И эта радость была не только в сытости, но и в том тёплом вечере, когда он сможет разделить кружку пенящегося напитка с соседями. Мы не должны забывать об этом человеческом измерении неолитической революции.

Подводя итог, я хочу сказать, что история пива — это не история напитка, а история наших с вами предков, их выбора и их изобретательности. Пиво было в центре того самого перелома, когда человек перестал быть кочевником и стал хозяином своей земли. Оно было и калорией, и безопасной водой, и праздником, и лекарством, и социальным ритуалом одновременно. И именно эта многозадачность сделала пиво столь неотъемлемым элементом первых аграрных обществ.

В следующей главе мы перейдём к следующему большому скачку — к первым городам и государствам, где пиво стало не просто общинным, а уже государственным инструментом экономики и власти. Но сейчас важно запомнить: неолитическая революция не была бы столь радикальной без этого маленького пузырящегося напитка, который соединял людей, питал их

и вдохновлял на великие дела. Пиво и хлеб — это две половины одного целого, две стороны одного процесса, который привёл нас к современности. И мы идём дальше, чтобы увидеть, как эта история разворачивалась в Шумере, Египте и других древних цивилизациях.

Шумеры и аккадцы: рождение промышленного пивоварения

Если неолитическая революция дала человечеству пиво как напиток общинный и ритуальный, то шумеры превратили его в первую в мире промышленную отрасль. В междуречье Тигра и Евфрата, на территории современного Ирака, около шести тысяч лет назад возникла цивилизация, которая не просто варила пиво, а строила на нём свою экономику, религию и социальную структуру. Шумеры оставили нам тысячи глиняных табличек с клинописью, и значительная часть этих текстов посвящена именно пиву — его производству, распределению и потреблению. Мы знаем о шумерском пиве больше, чем о любом другом древнем напитке, и это знание позволяет нам заглянуть в самую суть их цивилизации.

Первые шумерские города, такие как Ур, Урук, Лагаш и Эриду, возникли примерно в четвёртом тысячелетии до нашей эры, и уже тогда пиво было не просто напитком, а основным элементом храмового хозяйства. Храмы владели огромными землями, собирали урожай и перерабатывали его в пиво, которое затем распределяли среди жрецов, работников и даже бедняков. Археологи нашли бухгалтерские записи, в которых пиво фигурирует как одна из главных статей расхода и дохода — наравне с зерном, скотом и металлами. Это означает, что пиво имело статус стратегического ресурса, за которым велся строгий учёт.

Экономическая роль пива в Шумере была настолько велика, что его использовали как валюту для оплаты труда рабочих. Стандартной единицей измерения был «сила» — количество пива, которое можно было выпить за один раз, примерно эквивалентное современному литру. Рабочие получали ежедневные пайки пива, и эти пайки были строго фиксированы в зависимости от статуса и тяжести труда. Например, простой работник получал два «сила» в день, а надсмотрщик или писарь — уже пять или шесть. Пиво было не просто дополнением к зарплате, а самой зарплатой.

Такие зарплатные ведомости сохранились в огромном количестве, и они дают нам уникальную картину социальной структуры Шумера. Рабочие, строители, ремесленники, рыбаки, пастухи — все они получали пиво как обязательную часть своего вознаграждения, и без этого напитка их жизнь была бы гораздо тяжелее. Ведь пиво давало калории, утоляло жажду, поднимало настроение и, что важнее всего в жарком климате Междуречья, было безопаснее воды из каналов и рек. Таким образом, шумерское государство кормило и пило своих граждан, но при этом жёстко контролировало все этапы производства.

Сама технология шумерского пивоварения была сложной и многоступенчатой, и её описание сохранилось на табличках, которые учёные расшифровали лишь в последние десятилетия. Шумеры варили пиво не из солода, как это делаем мы, а из специально приготовленного хлеба «биппара», который запекали из ячменной муки и затем ломали на куски. Этот хлеб заливали водой, добавляли финики, мёд, пряности и оставляли бродить в больших глиняных сосудах. Готовое пиво было мутным и густым, его пили через длинные камышовые трубочки, чтобы не глотать остатки зёрен и осадок.

Такой способ питья через трубочку — не случайная причуда, а вынужденное техническое решение, потому что шумерское пиво было похоже на густую кашу и не фильтровалось. Трубочки делали из тростника или металла, и иногда их снабжали глиняным фильтром на конце, чтобы крупные частицы не попадали в рот. Эта традиция сохранилась на ближне-

восточных рельефах и печатях, где мы видим группы людей, сидящих вокруг большой чаши и погружающих в неё свои трубки. Этот ритуал был не только гигиеничным, но и социально значимым — он подчёркивал равенство или иерархию участников застолья.

Шумеры создали несколько основных сортов пива, и мы знаем их названия из клинописных текстов. Самым распространённым был сорт «дида» — тёмное, сладкое и плотное пиво, которое варили для повседневного потребления. Более крепкий и дорогой сорт назывался «эш-эш» и использовался в храмовых ритуалах и царских пиршествах. Были также лёгкие кисловатые сорта для женщин и детей, и даже специальное пиво для больных, которое варили с добавлением лекарственных трав. Эта дифференциация говорит о том, что шумеры подходили к пиву с практической и медицинской точки зрения.

Но самым удивительным свидетельством шумерской пивной культуры является гимн пиву, посвящённый богине Нинкаси, которая считалась покровительницей пивоварения. Этот гимн был записан на глиняной табличке примерно в тысяча восьмисотом году до нашей эры, но его устная традиция, по мнению учёных, возникла гораздо раньше. В этом тексте описывается весь процесс варки пива — от замеса бишпара до розлива по сосудам — и это не просто поэзия, а ещё и технологическая инструкция. Богиня Нинкаси выступает и как создательница, и как хранительница пивного ремесла, и её воспевали на празднествах в храмах по всему Шумеру.

Гимн Нинкаси начинается со слов о том, как богиня смешивает хлеб и солод, как она заливает их водой из священного источника и как в сосудах начинается радостное брожение. Дальше описывается, как пиво разливают в большие кувшины и как оно пенится, наполняя храм ароматом фиников и трав. Завершается гимн прославлением опьянения как дара богов, который приносит человеку забытьё о заботах и радость общения с друзьями. Это один из древнейших поэтических текстов, дошедших до нас, и он показывает, что пиво было не просто продуктом, а священным напитком.

Сама Нинкаси была не единственной богиней пива в шумерском пантеоне, но самой важной и почитаемой. Её имя переводится как «госпожа, наполняющая рот», что прямо указывает на её связь с питьём и удовольствием. В некоторых храмах ей посвящали отдельные алтари, а жрецы носили особые одежды во время ритуалов, связанных с пивоварением. Интересно, что богиня всегда изображалась женского пола, и это подтверждает гипотезу о том, что пивоварение в древности было женским ремеслом. Женщины руководили варкой в храмах, и эта традиция сохранялась в Шумере на протяжении всей его истории.

Шумеры также оставили нам юридические законы, регулирующие пивную торговлю и потребление, и это ещё одно свидетельство промышленного масштаба отрасли. Например, в законах царя Хаммурапи (хотя он уже аккад, но продолжатель шумерской традиции) есть статьи, которые определяют наказания за разбавление пива водой или за завышение цен. Хозяин таверны, который обманывал покупателей, мог быть казнён утоплением — настолько серьёзно государство относилось к качеству напитка. Это показывает, что пиво было не просто товаром, а общественным благом, которое должно было соответствовать стандартам.

Помимо внутреннего потребления, шумеры активно торговали пивом с соседними народами — эламитами, аморитами, а затем и с аккадцами, которые постепенно завоевали Шумер, но переняли его пивную культуру. Аккадцы, приняв шумерскую письменность и религию, также унаследовали и технологию пивоварения, и экономическую модель, где пиво служило основной валютой для расчётов. К концу третьего тысячелетия до нашей эры пивоварение рас-

пространилось по всему Ближнему Востоку, от Персидского залива до Средиземного моря, и везде использовались базовые шумерские рецепты и оборудование.

Однако шумерское пиво сильно отличалось от современного не только вкусом, но и своим социальным значением — оно было напитком всех слоёв населения, от рабов до царей, но в разных количествах и разных сортах. Царские надписи рассказывают о том, что правители устраивали пиры, где разливали «эш-эш» в золотые и серебряные сосуды, в то время как простые рабочие пили «диду» из глиняных кружек. Эта иерархия была не просто социальной, но и ритуальной — считалось, что боги пьют самое лучшее пиво, и царь, принося им жертвы, должен был угощать их именно элитными сортами.

Технические детали шумерского пивоварения мы знаем благодаря сохранившимся табличкам с рецептами, которые представляют собой настоящие технологические карты. В них указаны пропорции ячменя и пшеницы, время замачивания и сушки, температура печи для выпечки биппара и даже точные объёмы воды для затора. По этим данным современные пивовары-реконструкторы не раз пытались воспроизвести шумерское пиво, и получался напиток с плотностью до пятнадцати процентов, крепостью около трёх-четырёх процентов и сладковато-пряным вкусом. Это было нечто среднее между пивом и брагой — питательное, но не слишком хмельное.

Один из самых интересных аспектов шумерской традиции — это использование добавок, которые мы сегодня назвали бы специями или даже лекарственными травами. В пиво клали кориандр, тмин, шафран, финики, инжир и другие специи и травы для усиления опьяняющего эффекта. Эти добавки не только улучшали вкус, но и придавали пиву целебные свойства, и лекари рекомендовали разные сорта при разных болезнях. Это говорит о том, что шумеры обладали глубокими знаниями в области ботаники и фармакологии и применяли их в пивоварении.

Стоит отметить, что в Шумере, как и в других древних культурах, пиво не было единственным алкогольным напитком — там также производили вино из фиников и пальмовое вино, но пиво оставалось главным. Виноград в Месопотамии рос плохо из-за жаркого и засушливого климата, поэтому ячменное пиво было самым доступным и дешёвым источником алкоголя. Финиковое вино было дороже и считалось деликатесом, его пили в основном знатные люди и во время особых церемоний. Таким образом, пиво в Шумере было «народным» напитком по всем параметрам — и по цене, и по доступности.

Интересно, что в аккадский период, который наступил после завоевания Шумера Саргоном Великим примерно в двадцать четвёртом веке до нашей эры, пивная культура не только не исчезла, но и укрепилась, распространившись на весь регион. Аккадцы, сами будучи кочевниками, быстро оценили выгоды оседлого пивоварения и приняли все шумерские стандарты, включая богиню Нинкаси. Они лишь добавили в рецепты новые сорта злаков, завезённые из горных районов, и усовершенствовали систему хранения пива в больших подземных погребах. Так пиво стало общим достоянием всех народов Месопотамии.

Среди археологических находок, связанных с пивоварением, особого внимания заслуживают глиняные модели пивоварен, которые клали в гробницы вместе с умершими. В этих моделях детально воспроизведены люди, мелющие зерно, лепящие биппар, наливающие пиво в чаны и даже пьющие через трубочки. Это говорит о том, что пиво сопровождало шумера не только в жизни, но и в загробном мире, где он должен был иметь возможность варить и

пить свой любимый напиток. Такая вера в необходимость пива после смерти встречается и в Египте, что указывает на общие корни ближневосточных религиозных представлений.

Экономика пива в Шумере была выстроена настолько жёстко, что даже в периоды голода и войн производство почти не останавливалось, потому что пиво считалось жизненно важным продуктом для армии и рабочих. В царских архивах найдены записи о том, как во время осады городов пиво распределяли в первую очередь среди защитников стен, а уже потом среди мирных жителей. Это показывает, что военачальники понимали психологический эффект пива: оно поднимало боевой дух, снимало страх и укрепляло веру в победу. Так пиво становилось не только продовольственным, но и стратегическим ресурсом.

Шумерские писцы оставили нам десятки учебных табличек, где студенты-писцы переписывали списки пивных ингредиентов и учётные ведомости, чтобы освоить клинопись и арифметику. Это означает, что пиво было настолько важной частью государственной системы, что его изучение входило в базовую образовательную программу. Юноши, мечтавшие стать чиновниками, должны были знать все сорта пива, их стоимость, нормы выдачи и даже сроки годности. Пиво было частью школьной программы — удивительный факт, который подчёркивает его центральную роль в обществе.

Если попытаться реконструировать вкус шумерского пива сегодня, используя сохранившиеся рецепты, то получится мутноватый, сладковатый, с пряными нотками кориандра и фиников, с лёгкой кислинкой и привкусом печёного хлеба. Оно будет напоминать скорее наши современные бельгийские эли или немецкие ржанные пивы, но с более выраженной сладостью и меньшей горечью. Конечно, без хмеля, который шумеры не использовали, пиво было менее стойким и сохранялось всего несколько недель, поэтому его варили небольшими партиями практически ежедневно. Это создавало огромную занятость для женщин, которые работали на пивоварнях с утра до вечера.

В каждом шумерском доме, даже самом бедном, была своя небольшая ёмкость для закваски — что-то вроде современного стартера, который поддерживали в активном состоянии из поколения в поколение. Эта закваска заменяла дрожжи и служила началом для каждой новой партии пива, и женщины передавали её своим дочерям как семейную реликвию. Такая традиция обеспечивала уникальность вкуса каждого дома и укрепляла родовые связи через общий культурный код. К сожалению, мы не знаем, что входило в состав этих заквасок, и можем только догадываться о разнообразии микроорганизмов, которые работали в шумерском пиве.

Шумеры также использовали пиво в медицинских целях, о чём свидетельствуют многочисленные клинописные рецепты, где оно фигурирует как растворитель для лекарственных трав и даже как антисептик для обработки ран. Смесь пива с мёдом и смолой применялась при желудочных болезнях, а тёплое пиво с корицей рекомендовали при простудах и лихорадках. Эти рецепты не были магическими заклинаниями — они имели реальный фармакологический смысл, потому что спирт экстрагировал активные вещества из трав, а витамины пива укрепляли организм. Таким образом, шумерское пиво было не только пищей и развлечением, но и лекарством.

Со временем, уже в начале второго тысячелетия до нашей эры, шумерская цивилизация постепенно исчезла, поглощённая аккадской и ассирийской культурами, но её пивное наследие осталось жить. Аккадцы, вавилоняне и ассирийцы продолжали варить пиво по тем же рецеп-

там, почитать Нинкаси и использовать пиво как экономический инструмент. Даже когда на смену клинописи пришли другие системы письма, пиво продолжало оставаться главным напитком Месопотамии вплоть до прихода персов и греков. И все эти культуры черпали вдохновение в шумерских первоисточниках.

Сравнивая шумерское пиво с тем, что мы пили в Ракефете и в неолитических деревнях, мы видим огромный технологический скачок. Натуфийцы использовали каменные ступки и кожаную тару, неолитические земледельцы — примитивные глиняные горшки, а шумеры уже имели специализированные пивоварни, штат работников, стандартизированные рецепты и строгий государственный контроль. Это была не ремесленная, а уже индустриальная модель производства, и она стала фундаментом для всех последующих пивных культур Старого Света. Шумеры дали миру не пиво, а пивную промышленность в современном понимании этого слова.

Однако у этой промышленности была и тёмная сторона — жёсткая эксплуатация работников, которые получали пиво как единственную плату и не могли накопить достаточных запасов для собственного хозяйства. В некоторых документах упоминаются жалобы рабочих на то, что пайки пива слишком малы или испорчены, и что они вынуждены голодать и страдать от жажды. Это говорит о том, что пиво использовалось и как инструмент контроля, позволявший держать людей в зависимости от храмового хозяйства. Но в целом, даже при этих недостатках, система обеспечивала стабильность и порядок в обществе.

С точки зрения диффузии, шумерская пивная модель оказала влияние на все соседние цивилизации — египетскую, хеттскую, эгейскую и даже дальнюю, через посредников. Технология биппара перекочевала в Левант, где её адаптировали местные народы, а затем через финикийских торговцев попала на Крит и в Грецию. То, что сегодня мы пьём пиво, обязано в том числе и шумерам, потому что именно они создали устойчивую систему, которая смогла пережить смену династий и завоеваний. Мы не всегда осознаём этот древний шлейф, но он есть в каждой кружке.

В конце третьего тысячелетия до нашей эры шумерские города пришли в упадок из-за войн, экологических изменений и засоления почв, но их пивные традиции были перенесены на запад и север. Аккадцы, а затем и вавилоняне бережно хранили древние рецепты и даже добавляли к ним свои новшества, например использование разных видов муки и более длительное брожение. Так пиво продолжало развиваться, адаптируясь к новым условиям и новым вкусам, и постепенно превращалось из местного продукта в международный товар. Этот путь длиною в тысячелетия начался именно в глиняных котлах шумерских храмов.

Сегодня, когда я варю своё пиво и смотрю на пену, я часто мысленно обращаюсь к той богине Нинкаси, которая когда-то считалась покровительницей всех пивоваров. Я не верю в богов, но я верю в традицию, которую они символизируют, — традицию передавать опыт из уст в уста, из рук в руки, из поколения в поколение. Шумеры сделали пиво не просто напитком, а частью человеческой идентичности, и мы до сих пор пьём то, что они придумали, пусть и в изменённом виде. Это грандиозное наследие достойно не только гимна, но и целой книги.

В следующей главе мы отправимся в Египет, где пиво стало неотъемлемой частью не только этого мира, но и загробного, и где его варили в ещё больших масштабах, чем в Шумере. Но сейчас важно зафиксировать главное: шумеры создали промышленное пивоварение, сделали его основой своей экономики и социальной структуры, и подарили нам первый в мире

поэтический гимн этому напитку. Их вклад в мировую историю пива невозможно переоценить, и мы с благодарностью принимаем эту эстафету, продолжая варить и пить то, что они изобрели тысячи лет назад.

Египет: «Хлеб и пиво» как основа цивилизации

Если шумеры сделали пиво основой своей экономики, то египтяне превратили его в фундамент всей своей цивилизации — от рождения до загробной жизни. В Древнем Египте фраза «хлеб и пиво» была не просто пожеланием сытости, а ритуальным приветствием, обозначавшим всё необходимое для существования. Археологи находят эти слова на стенах гробниц, в папирусах и даже на амулетах, и это показывает, что пиво занимало в сознании египтян место, сравнимое с водой и воздухом. Без пива не мыслили ни будничного обед, ни праздничный пир, ни даже жизнь после смерти. Египетское пиво было не просто напитком — оно было связующей нитью между миром людей и миром богов.

Первые свидетельства о египетском пивоварении относятся к додинастическому периоду, примерно к четвёртому тысячелетию до нашей эры, когда в долине Нила уже варили напитки из ячменя и эммера. Но пик развития пришёлся на время Древнего и Среднего царств, примерно с двадцать седьмого по семнадцатый век до нашей эры, когда пирамиды и храмы росли как грибы после дождя. Именно тогда пиво стало государственным продуктом, который выдавался рабочим, солдатам, чиновникам и даже жрецам в качестве обязательного пайка. Без пива невозможно было прокормить армию строителей, и это понимали все фараоны.

Особенно хорошо мы знаем о пивном рационе строителей пирамид благодаря раскопкам в Гизе и Дейр-эль-Медине, где сохранились рабочие посёлки и даже хлебопекарни с пивоварнями. Археологи обнаружили, что каждый рабочий получал ежедневно от трёх до пяти литров пива, а в жаркие месяцы — даже больше, чтобы восполнить потерю жидкости и калорийность. Это пиво было слабым, около двух-трёх процентов крепости, и содержало много углеводов и витаминов группы В, которые поддерживали силы при тяжёлом физическом труде. Такая диета позволяла людям годами таскать каменные блоки весом в несколько тонн.

Логистика раздачи пива строителям пирамид была организована с военной точностью — существовали специальные амбары для зерна, пивоварни прямо на стройплощадках и целые команды разносчиков, которые доставляли кувшины с пивом на верхние ярусы. В надписях того времени упоминаются должности «надзирателей пивоваров» и «учётчиков пайков», и это была ответственная бюрократическая работа, которая требовала грамотности и точности. Вся эта система работала как хорошо смазанный механизм, потому что фараоны понимали: голодный и трезвый рабочий не построит пирамиду. Поэтому пиво было в центре всей производственной цепочки.

Технология египетского пивоварения была похожа на шумерскую, но имела и свои особенности, которые делали египетское пиво уникальным. Египтяне также использовали хлеб «биппар», который называли «балада» или «местный хлеб», но они часто добавляли в пиво финики, мёд, инжир и даже цветы лотоса для улучшения вкуса. Кроме того, они использовали разные сорта ячменя и пшеницы, выращиваемые вдоль Нила, и это давало им больше вариаций плотности и сладости. Технология была более гибкой, и это позволяло создавать сезонные и праздничные сорта пива.

Египтяне делали пиво не только из ячменя, но и из эммера — древней разновидности пшеницы, которая давала мягкий и сладковатый вкус, очень ценимый в храмовых ритуалах. В некоторых регионах добавляли даже просо и сорго, особенно в южных районах, где эти культуры были более распространены. Такое разнообразие сырья делало египетское пиво менее

горьким и более фруктовым по сравнению с месопотамским, и оно считалось более нежным и женственным напитком. Женщины в Египте тоже варили пиво, но в крупных храмах этим занимались исключительно жрецы.

Одно из главных отличий египетского пива от шумерского заключалось в способе фильтрации и хранения — египтяне изобрели систему двойных горшков, где через отверстия в нижнем сосуде протекала жидкость, оставляя гущу на дне. Это позволяло получать более чистое пиво без взвеси, и его можно было пить без трубочек, просто наливая в кружки. Такая фильтрация делала пиво более прозрачным и светлым, что ценилось в храмовых и погребальных церемониях. Хранение осуществлялось в больших керамических амфорах, запечатанных глиной с добавлением смолы для герметичности.

Египтяне также знали секрет длительного хранения пива — они добавляли в него мёд или финиковый сироп, которые действовали как природные консерванты, и закрывали кувшины в прохладный песок до нескольких месяцев. Это позволяло создавать запасы пива для армий и экспедиций, которые отправлялись в далёкие походы в Нубию или на Синайский полуостров. Такое пиво могло переносить жару и долгую дорогу, не скисая и не теряя своих питательных свойств. Таким образом, пиво стало стратегическим продуктом даже для военных действий.

Но самое интересное — это роль пива в загробном мире египтян, которая была прописана в «Текстах пирамид» и «Книге мёртвых» с потрясающей детализацией. Считалось, что после смерти душа человека нуждается в пище и питье, и именно пиво должно было утолять её жажду в вечности. На стенах гробниц фараоны приказывали изображать сцены пивоварения и разлива, чтобы обеспечить себя бесконечным запасом напитка в загробном мире. В некоторых гробницах нашли десятки кувшинов с настоящим пивом, которые были запечатаны и хранились более четырёх тысяч лет.

Археологи не раз находили в гробницах остатки органики, которые идентифицировали как пиво, причём в некоторых случаях оно сохранилось в жидком виде благодаря герметичной запечатанности сосудов. Эти находки позволили учёным проанализировать состав древнего пива и даже попытаться воссоздать его по оригинальным рецептам. Оказалось, что египетское пиво содержало не только ячмень и эммер, но и большое количество дрожжей, которые делали его живым и активным даже через тысячелетия. Это поразительно, но в некоторых сосудах микроорганизмы сохраняли жизнеспособность.

Сцены пивоварения на стенах гробниц дают нам уникальную визуальную инструкцию по технологии — мы видим женщин, перемалывающих зерно, мужчин, мешающих тесто в больших чанах, и жрецов, разливающих пиво по кубкам перед статуями богов. Эти изображения выполнены с таким реализмом, что можно разглядеть даже детали одежды, инструментов и архитектуры пивоварен. Они показывают, что пиво производилось не где-то на задворках, а в самых священных местах храмовых комплексов. Это было не просто ремесло, а священнодействие, которое требовало ритуальной чистоты.

Особо почитаемым в Египте был «осенний» сорт пива, который варили после сбора урожая из свежего ячменя и добавляли в него сок гранатов или виноградное сусло для кислинки. Такое пиво считалось дарами богов и использовалось во время праздника Опет, когда статуи Амона перевозили из Карнака в Луксор по Нилу. В этих ритуалах пиво разливали в золотые и серебряные сосуды, и оно символизировало плодородие земли и процветание государства.

Это было элитное пиво, которое пили только фараоны и высшие жрецы, и его рецепт держали в строжайшем секрете.

В повседневной жизни простые египтяне пили «хека» — дешёвое кисловатое пиво, которое варили из отходов после производства хлеба и которое быстро портилось, но утоляло жажду и давало калории. Это пиво было доступно каждому, и его продавали на рынках в глиняных кружках по минимальной цене, часто с добавлением чеснока или лука для остроты. Оно не фильтровалось и содержало много взвеси, поэтому его пили через трубочки так же, как и в Месопотамии. Но несмотря на грубость, это было главным питьём для бедных слоёв населения.

По сравнению с шумерским пивом, египетское было более разнообразным по составу и более мягким по вкусу, потому что климат долины Нила позволял выращивать больше сортов злаков и фруктов. Шумеры, например, почти не использовали финики в пиве, а египтяне добавляли их повсеместно — как для сладости, так и для ускорения брожения. Кроме того, в Египте пиво чаще подслащивали мёдом, который был доступен благодаря развитому пчеловодству. Это делало египетское пиво любимым напитком женщин и детей, которым требовалось меньше алкоголя, но больше приятного вкуса.

Египетская пивная культура также отличалась тем, что пиво тесно переплеталось с культом Осириса, бога плодородия и загробного мира, который сам символизировал зерно и прорастание. В ритуалах, посвящённых Осирису, пиво разливали по специальным кубкам в форме зерна, и жрецы произносили заклинания, которые якобы превращали пиво в кровь бога. Эта символическая связь делала пиво не просто напитком, а мистическим веществом, которое соединяло человека с божественным началом. Поэтому пиво всегда присутствовало в храмовых сценах и на погребальных саркофагах.

Интересно, что в Египте, как и в Шумере, пиво использовалось как плата за труд, но здесь его выдавали не отдельным рабочим, а целым артелям, и это создавало условия для коллективного потребления и коллективной ответственности. Группы строителей или земледельцев получали общую норму пива и сами распределяли её между собой, что укрепляло товарищеские связи и снижало количество конфликтов. Эта система работала эффективно, потому что каждый член артели знал, что его товарищи по работе — это же и его собутыльники. Социальная склейка через пиво была одной из причин сплочённости египетского общества.

Археологические находки в Дейр-эль-Бахри и Фивах показали, что на крупных пивоварнях работали целые цеха, разделённые по специализации: одни готовили хлеб, другие замачивали и проращивали зерно, третьи отвечали за фильтрацию и розлив. Это был настоящий конвейер, который позволял производить тысячи литров пива в день, и всё это контролировалось писцами с глиняными табличками в руках. Нижнеегипетские пивоварни славились своими большими объёмами, а верхнеегипетские — изысканностью рецептов. Таким образом, пиво стало не только продуктом, но и драйвером разделения труда.

Связь пива с медициной в Египте была не менее сильной, чем в Месопотамии, и до нас дошли десятки рецептов на папирусах, где пиво фигурирует как ингредиент для лечения расстройств желудка, болезней глаз и даже кожных инфекций. В папирусе Эберса, одном из древнейших медицинских текстов, пиво рекомендуют смешивать с мёдом и тмином при заболеваниях дыхательных путей. Также пиво использовали для промывания ран и как мягкое слабительное. Эти рецепты были результатом многовековых наблюдений, и они работали благодаря антибактериальным свойствам алкоголя и витаминному составу.

В эпоху Нового царства (примерно с шестнадцатого по одиннадцатый век до нашей эры) египетское пиво стало объектом международной торговли — его вывозили в Финикию, на Крит, в анатолийские города и даже в далёкую Нубию. Кувшины с египетским пивом найдены в затонувших кораблях в Средиземном море, и это доказывает, что оно пользовалось спросом за пределами Египта. При этом египтяне сами импортировали вино из Ханаана и Греции, но относились к нему как к роскоши, а своё пиво считали национальным и стратегическим продуктом. Экспорт пива приносил фараонам немалую прибыль.

В загробном мире, как считали египтяне, пиво было необходимо не только умершему, но и его душе «ка», которая могла выходить из гробницы и посещать пивоварни в храмах, чтобы пить там с богами. Поэтому жрецы регулярно обновляли запасы пива в гробницах, даже спустя десятилетия после захоронения, чтобы душа не страдала от жажды. В некоторых крупных некрополях работали постоянные пивоварни, которые обслуживали сотни гробниц и обеспечивали их пивом в ритуальные дни. Это был огромный и дорогостоящий процесс, но без него загробное существование считалось неполноценным.

Технология египетской фильтрации пива была уникальной для своего времени — вместо тканевых мешков или сит они использовали систему глиняных чанов с отверстиями разного диаметра, которые позволяли постепенно отделять гущу от жидкости. Этот метод был трудоёмким, но давал чистое, почти прозрачное пиво, которое можно было хранить долгое время без осадка. Кроме того, в пиво добавляли специальные коагулянты, например сок акации, чтобы частицы муки быстрее оседали на дно. Это была настоящая химия, которой египтяне владели на удивление хорошо.

Египтяне также придумали систему маркировки кувшинов с пивом — на них ставили знаки, указывающие на дату варки, сорт и даже имя пивовара, что позволяло контролировать качество и отслеживать партии. Это была первая в мире система контроля качества пива, и она опережала своё время на тысячи лет. Если кувшин был испорчен или разбавлен, по маркировке можно было найти виновного и наказать его по всей строгости законов фараона. Такая прозрачность производства делала египетское пиво надёжным и уважаемым продуктом.

В некоторых египетских текстах упоминаются и пивные праздники, которые длились несколько дней и сопровождались массовым потреблением пива, музыкой и танцами. Самый известный из них — праздник «Пьянство Хатхор», богини любви и радости, когда жители городов выпивали огромное количество пива, чтобы достичь экстатического состояния и приблизиться к божеству. В этих ритуалах пиво лилось рекой, и его никто не фильтровал и не экономил — считалось, что богиня Хатхор принимает жертву именно в виде опьянения. Это был своего рода карнавал, который освобождал людей от повседневных забот.

К концу второго тысячелетия до нашей эры египетская пивная культура начала постепенно угасать под влиянием греческих и римских традиций, где вино ценилось выше пива. Но даже в греко-римский период в Египте продолжали варить пиво по старым рецептам, особенно в сельской местности, где вино было недоступно. Копты, ранние христиане Египта, тоже сохранили традицию пивоварения, хотя и осуждали чрезмерное пьянство. Таким образом, египетское пиво не исчезло, а трансформировалось, дожив до наших дней в виде некоторых местных сортов, варящихся в Верхнем Египте.

Сегодня, когда я читаю древние папирусы о пиве, я удивляюсь тому, насколько глубоким было понимание египтянами этого напитка — они знали его питательную ценность, его способность дезинфицировать воду и его роль в социальной сплочённости. Они не имели микроскопов и не знали о дрожжах, но интуитивно чувствовали биологические процессы и управляли ими с удивительной точностью. Их пиво не было случайным продуктом — оно было выверенным, проверенным и осмысленным элементом жизнеустройства. И это восхищает меня как современного пивовара.

Сравнивая египетское и шумерское пиво, я вижу две разные философии: шумерское — более прагматичное, экономическое, учётное, а египетское — более сакральное, праздничное и разнообразное по вкусам. Оба они были великими культурами, но пиво у них выполняло разные социальные функции. Шумеры делали пиво валютой, а египтяне — мостом между мирами. И оба этих подхода оказались жизнеспособными на протяжении тысячелетий, что доказывает универсальность пива как человеческого изобретения. Мы унаследовали и ту, и другую традицию, и это богатство.

Египетские пивовары были настоящими художниками — они экспериментировали с добавками, температурами, сроками брожения и даже с цветами напитка, добавляя лепестки роз или шафран для золотистого оттенка. В некоторых пивах они использовали двойное брожение — сначала в тёплом помещении, потом в прохладном погребе, что делало пиво более игристым и лёгким. Это была сложная технология, которая требовала многолетнего опыта и чутья, и она передавалась внутри семей пивоваров. Я могу только позавидовать их интуиции и экспериментаторскому духу.

Археологи нашли в Египте даже пивоварни, где использовали паровые котлы, нагреваемые снизу, что позволяло поддерживать постоянную температуру во время затора — это был прорыв для того времени. Такие котлы делали из меди или бронзы, и они были огромными, до полутора метров в диаметре, чтобы варить пиво для сотен людей. Это уже не было домашним ремеслом — это была инженерная задача, которую решали жрецы-инженеры вместе с архитекторами. Пиво стало высокотехнологичным продуктом египетской цивилизации.

Завершая эту главу, я хочу подчеркнуть, что египетское пиво — это не просто страница в истории, а целая эпоха, где напиток стал главным героем не только мифа, но и реальной политики, экономики и религии. Фараоны строили пирамиды на пиве, жрецы разливали его в храмах, а бедняки утоляли им жажду в знойные дни. И это единство всех сословий вокруг одной чаши — удивительный феномен, который мы можем оценить только сейчас, по прошествии тысяч лет. Египетская пивная культура была самодостаточной, гармоничной и потрясающе живучей.

Древний Китай: рисовое пиво и археологические сенсации

Пока на Ближнем Востоке натуфийцы, шумеры и египтяне осваивали ячменное пивоварение, на другом конце Азии, в долине реки Хуанхэ, развивалась совершенно самостоятельная ферментационная традиция. В две тысячи третьем году археологи сделали сенсационное открытие в неолитической деревне Цзяху, расположенной в провинции Хэнань, которое перевернуло все представления о древнейшем пиве. Они нашли глиняные сосуды с органическими остатками, возраст которых составил около девяти тысяч лет — это значит, что китайское пиво варили почти одновременно с натуфийским, а может быть, и раньше. Но самое удивительное заключалось в том, что сырьём служил не ячмень, а рис, и технология была принципиально иной. Это открытие доказало, что пиво не было изобретением одного региона, а возникало независимо в разных концах земли.

В Цзяху учёные обнаружили не просто следы ферментации, а целый набор ингредиентов: рис, ячмень и мёд были смешаны в одном сосуде, что указывает на сложный рецепт, а не на случайное заброживание каши. Анализ химических соединений показал, что напиток содержал винные и уксусные кислоты, характерные для брожения, а также следы воска — вероятно, от пчелиных сот. Это был не просто рисовый самогон, а продуманная смесь трёх сладких компонентов, которые вместе давали приятный и сложный вкус. Возраст находки — девять тысяч лет — делает её одним из древнейших доказательств алкогольного производства в мире, и она ставит Китай в один ряд с Ближним Востоком по древности пивоварения.

Но ключевое отличие китайской технологии от ближневосточной заключалось в том, что китайцы использовали не солод, как мы его понимаем, а плесневые грибки, которые называются «цзюцзюй» (или просто «цзюй»). Это смесь нескольких видов микроорганизмов — плесени, дрожжей и бактерий, — которую выращивали на зёрнах риса или пшеницы и использовали как закваску для брожения. Такая культура одновременно осахаривает крахмал и сбраживает его в алкоголь, минуя этап соложения, который требовал времени и точного контроля температуры. Это было гениальное упрощение процесса, которое позволило варить пиво быстрее и с меньшими затратами труда, чем в Месопотамии.

Технология цзюцзюй была настоящим биотехнологическим прорывом древности, потому что она использовала симбиоз нескольких организмов, работающих в одной среде. Плесневые грибки рода *Aspergillus* и *Rhizopus* выделяют ферменты амилазу, которая расщепляет крахмал риса до простых сахаров, а дрожжи тут же превращают эти сахара в алкоголь. Процесс идёт одновременно и непрерывно, и для него не нужен сложный контроль температуры и влажности, как при проращивании ячменя. Китайцы, не зная микробиологии, создали совершенную систему, которая работала безотказно тысячи лет.

В отличие от ячменного пива Ближнего Востока, рисовое пиво было более лёгким и сладким, с меньшим содержанием алкоголя и характерным цветочным ароматом, который при давали пыльца риса и плесневые грибки. Оно не было горьким и не требовало фильтрации, потому что рисовая мука оседала на дно быстрее, чем ячменная, и напиток оставался прозрачным уже через несколько дней. Это было очень удобно для повседневного употребления, и оно не нуждалось в добавках для улучшения вкуса, хотя китайцы часто добавляли мёд, финики или даже фруктовые соки. Так сложился самостоятельный стиль пива, который не был похож ни на шумерский, ни на египетский.

Открытие в Цзяху показало, что китайское пиво возникло не в результате заимствования из Месопотамии, а как чисто локальное изобретение, потому что в девятом тысячелетии до нашей эры между этими регионами не было никаких культурных связей. Торговые пути Великого шёлкового пути возникнут только через шесть тысяч лет, а в неолите народы жили изолированно, и обмен технологиями был невозможен. Поэтому китайское пиво — это классический пример конвергентной эволюции, когда разные народы независимо приходят к схожим решениям, сталкиваясь с одинаковыми проблемами сохранения зерна и получения приятного напитка.

Однако ячмень, который был найден в Цзяху вместе с рисом, ставит перед учёными загадку: как ячмень попал в Китай за девять тысяч лет, если он не был одомашнен там в то время? Скорее всего, это был дикий ячмень, который рос в горах Тибета и попадал в долину Хуанхэ вместе с мигрирующими племенами или по торговым обменам. Но китайцы не сделали его основным зерном, предпочтя рис, который был для них более привычным и урожайным. Таким образом, даже если ячмень был доступен, они выбрали свой путь — путь риса и плесневых грибов.

В ранних китайских текстах, которые относятся к эпохе династии Шан (примерно шестнадцатый — одиннадцатый век до нашей эры), пиво упоминается как «цзю» — общий термин для всех ферментированных напитков, включая рисовое пиво и просяное вино. Гадательные надписи на черепаших панцирях и костях животных, которые служили для предсказаний, содержат просьбы к духам о хорошем урожае и успешном приготовлении цзю. Это показывает, что пиво уже тогда было не просто напитком, а элементом религиозной коммуникации с потусторонним миром. Шанские цари верили, что алкоголь помогает установить контакт с предками и богами.

При династии Чжоу (одиннадцатый — третий век до нашей эры) пиво стало настолько важным ритуальным продуктом, что его производство строго регламентировалось государственными чиновниками, которые отвечали за качество и количество церемониальных напитков. В текстах «Книга песен» и «Книга обрядов» описываются целые ритуалы, связанные с приготовлением и подношением цзю богам и предкам, и эти описания дают нам редкую возможность заглянуть в китайскую пивную культуру бронзового века. Там упоминаются даже разные сорта пива: лёгкое и сладкое для повседневных трапез, крепкое и выдержанное для храмовых праздников. Это похоже на шумерскую дифференциацию сортов, хотя и с совершенно другими ингредиентами.

В династии Чжоу существовала специальная должность «цзюжэн» — чиновник, который надзирал за всеми аспектами пивоварения, от сбора урожая до розлива и хранения готового напитка. Эта должность была столь же почётной, как и должности военных советников, и её занимали только люди из знатных семей, прошедшие многолетнее обучение. В обязанности цзюжэна входило не только контроль качества, но и ведение учёта зерна, измерение объёмов и составление календаря варок, чтобы пиво всегда было готово к сезонным праздникам. Это была настоящая государственная структура, которая работала столетиями.

Важным отличием китайского пива от ближневосточного было также использование дополнительных ингредиентов, таких как просо, сорго, гречиха и даже фрукты, которые добавляли для улучшения вкуса и аромата. В зависимости от региона и сезона, пивовары экспериментировали с разными зёрнами и соотношениями, создавая десятки региональных стилей, которые были адаптированы к местным вкусам. Это разнообразие сделало китайское пиво не

просто однообразным продуктом, а многогранной культурной категорией, в которой каждый регион гордился своим особым рецептом.

В отличие от шумерской и египетской практики, китайцы не использовали хлеб в качестве основы для пива, а работали непосредственно с рисом или просом, которые сначала распаривали, а затем смешивали с цзюцзюй. Распаривание риса делало крахмал более доступным для ферментов плесени, и процесс брожения начинался почти мгновенно, без длительного замачивания и проращивания. Это была более быстрая и менее трудоёмкая технология, которая подходила для влажного и тёплого климата южного Китая. Она позволяла варить пиво практически круглый год, не дожидаясь определённых сезонов для соложения.

Археологи нашли в провинции Шэньси большие бронзовые котлы и керамические сосуды, которые использовались для ферментации пива в больших объёмах, что говорит о централизованном производстве уже в эпоху раннего государства. В некоторых из них сохранились остатки органики, идентифицированные как смесь риса, проса и цзюцзюй, а также следы дрожжей и молочнокислых бактерий. Эти находки подтверждают, что китайское пивоварение было не случайным эпизодом, а регулярной отраслью, которая обслуживала нужды храмов, двора и армии.

Если говорить о вкусовых отличиях, то китайское рисовое пиво было слаще, менее горьким и более фруктовым, чем ячменное пиво Месопотамии, потому что в нём отсутствовали дубильные вещества, характерные для оболочки ячменя. Кроме того, плесневые грибки придавали напитку лёгкий грибной или ореховый оттенок, который современные дегустаторы сравнивают с бельгийскими элями, сваренными с дикими дрожжами. Это пиво не имело хмельной горечи, потому что хмель не рос в Китае, и его не добавляли вплоть до европейского влияния в Новое время. Поэтому оно было гораздо более мягким и питким, чем его западные аналоги.

Ещё одним отличием было то, что китайское пиво часто подавали тёплым или слегка подогретым, и это считалось правильным способом употребления, потому что теплота способствовала раскрытию ароматов и усиливала сладость. В холодных регионах Севера пиво иногда хранили в подземных погребах и пили прохладным, но эта практика была исключением. Тёплое пиво употребляли во время зимних праздников, а холодное — в летние месяцы, но в любом случае это был напиток, который согревал и утолял жажду одновременно. Эта традиция отличалась от ближневосточной, где пиво пили прохладным или комнатной температуры.

Особое место в китайской пивной культуре занимали ритуальные сосуды, которые использовались для хранения и подношения пива в храмах и гробницах. Это были изящные бронзовые чаши, кубки и кувшины, покрытые орнаментами с драконами, фениксами и другими мифологическими существами, которые символизировали плодородие и бессмертие. Многие из этих сосудов были найдены в царских захоронениях, и они, несомненно, использовались для того, чтобы умерший правитель мог пить своё любимое пиво в загробном мире. Эта практика перекликается с египетскими гробницами, что свидетельствует о глубокой потребности человека обеспечить себя любимым напитком и после смерти.

В Китае, как и в Египте, пиво считалось эликсиром бессмертия или, по крайней мере, способом продлить жизнь и укрепить здоровье. Китайские лекари рекомендовали рисовое пиво при проблемах с пищеварением, слабости и даже при некоторых психических расстройствах, считая, что оно очищает кровь и укрепляет дух. В текстах по традиционной китайской медицине пиво фигурирует как один из «семи драгоценных напитков», наряду с чаем, медову-

хой и фруктовыми соками. Это отношение отличает китайцев от шумеров и египтян, которые воспринимали пиво более прагматично — как еду и плату, а не как лекарство.

Сравнивая китайское и ближневосточное пиво, мы видим две принципиально разные философии ферментации: Запад использовал соложение и натуральные дрожжи, а Восток — плесневые грибки и сложные закваски. Обе технологии были гениальны по-своему, но они привели к совершенно разным вкусовым профилям и разной социальной роли напитка. В Китае пиво было более элитарным и ритуальным, в то время как на Ближнем Востоке оно было более массовым и бытовым. Эти различия сохранялись на протяжении тысячелетий и стали основой для формирования двух разных пивных традиций.

Удивительно, что при всей технологической разнице, конечный продукт в обоих регионах решал одни и те же задачи: утоление жажды, получение калорий и безопасной жидкости, создание приятного настроения. Это сходство функций говорит о том, что пиво отвечает фундаментальным человеческим потребностям, независимо от ингредиентов и методов. И в Китае, и в Месопотамии пиво было напитком, который объединял людей, отмечал важные события и связывал их с высшими силами. Эти универсалии делают историю пива поистине глобальной.

В последние десятилетия археологи продолжают находить новые свидетельства древнего пивоварения в разных частях Китая, и каждое новое открытие сдвигает хронологию ещё дальше в прошлое. Например, в провинции Ляонин обнаружены сосуды с остатками ферментированного проса, возраст которых превышает восемь тысяч лет, что подтверждает существование нескольких независимых центров внутри самого Китая. Эти находки показывают, что пиво было изобретено не в одном месте, а в десятках общин, которые экспериментировали с разными злаками и методами. Китай в этом смысле является уникальной лабораторией ферментационного разнообразия.

Несмотря на древность китайского пивоварения, оно никогда не приобрело того промышленного масштаба, как в Шумере или Египте, потому что китайское государство было более децентрализованным и не создавало единых пивных монополий. Пиво варили в основном для ритуальных нужд и для знати, а простые люди пили слабые рисовые напитки, которые были малоалкогольными и быстро портились. Поэтому китайская пивная традиция оставалась по преимуществу ремесленной и семейной, передаваясь из поколения в поколение в рамках кланов и деревенских общин. Это отличало её от ближневосточной, где пиво стало государственным инструментом.

В дальнейшем, с развитием династий Тан и Сун, китайское пивоварение уступило место более крепким дистиллятам и рисовым винам, которые были проще в хранении и быстрее пьются. Но рисовая ферментация не исчезла полностью — она сохранилась в виде традиционных напитков, таких как «хуанцзю» (жёлтое вино), которое тоже варится с использованием цзюцзюй и до сих пор популярно в Китае. Таким образом, древняя технология плесневого брожения дожила до наших дней, почти не изменившись за девять тысяч лет. Это поразительный пример культурной преемственности.

Сегодня, когда я читаю о китайской технологии цзюцзюй, я не перестаю удивляться тому, как древние люди без микроскопов и химических анализов создали сложную симбиотическую систему, которая работает до сих пор. Они не знали, что такое ферменты и дрожжи, но они интуитивно подобрали условия, при которых плесень и дрожжи живут вместе и не подавляют друг друга. Это был настоящий интуитивный биотехнологический прорыв, сравни-

мый с открытием соложения на Ближнем Востоке. И хотя эти две технологии шли разными путями, они привели к одному и тому же результату — к вкусному и питательному алкогольному напитку.

Загадка диффузии в случае Китая стоит особенно остро: если в Египет и Месопотамию технология могла прийти через общие культурные связи, то Китай был изолирован горами и пустынями от Запада на протяжении многих тысячелетий. Поэтому мы не можем говорить о единой традиции, а только о нескольких параллельных изобретениях, которые возникли независимо. Это подтверждает нашу гипотезу о том, что пиво — это природное явление, которое человек открывает заново в каждом регионе, где есть злаки и тёплая вода. Китай — лучшее доказательство этого тезиса.

Сегодня китайское пивоварение переживает новое рождение — уже не с рисом и цзю-цзюй, а с ячменём и хмелем, привезёнными из Европы, но местные экспериментаторы всё чаще возвращаются к древним рецептам, смешивая их с современными подходами. В некоторых китайских крафтовых пивоварнях можно попробовать рисовые эли, сваренные с использованием древней технологии, но с добавлением американских хмелей, и это даёт удивительный вкусовой контраст. Такое смешение традиций и инноваций — это то, что делает современное пиво таким живым и интересным.

Возвращаясь к Цзяху, я хочу подчеркнуть, что открытие этого поселения — не просто археологическая сенсация, а окно в совершенно иной мир пивоварения, который развивался независимо от нашего привычного ближневосточного нарратива. Оно показывает, что человеческая изобретательность не знает границ и что пиво — это общее достояние всех народов, а не привилегия одного региона. Мы, современные пивовары, должны быть благодарны китайским древним мастерам за то, что они показали альтернативный путь, который обогатил мировую культуру.

В Китае пиво никогда не было напитком для всех — оно оставалось ритуальным, элитарным и медицинским, и это его принципиальное отличие от шумерской и египетской повседневности. Это делает китайскую традицию более камерной и сакральной, но не менее важной для глобальной истории. Мы не можем представить современный мир без рисовых напитков, без цзю-цзюй и без той технологической мудрости, которая была накоплена китайцами за тысячи лет. И хотя мы не пьём то самое пиво из Цзяху, мы пьём его наследников — и это достойно уважения.

В контексте Части I Китай занимает особое место как третий (после Ближнего Востока и Мезоамерики) центр зарождения пивоварения, и его вклад в теорию конвергентной эволюции неоченим. Он разбивает все попытки построить одну линейную историю пива с единственным источником и показывает, что человечество двигалось к одному и тому же открытию множественным путем. Это утешительная мысль для всех нас, кто сегодня варит пиво в разных частях мира: мы не подражаем, мы продолжаем древний универсальный процесс. А Китай был одним из первых, кто запустил этот процесс.

Я часто думаю о том, что если бы китайская технология цзю-цзюй распространилась на весь мир, мы бы сегодня пили совсем другое пиво — без хмеля, без горечи, с грибными и ореховыми нотами. Но исторический выбор был сделан в пользу ячменя и хмеля, и мы пьём то, что пьём. Однако я благодарен китайским археологам за то, что они напоминают нам об

альтернативных путях, которые были возможны, но не стали доминирующими. Это расширяет наш кругозор и заставляет уважать разнообразие человеческого гения.

В следующей главе мы отправимся в Японию, где рисовая ферментация приобрела ещё более утончённые формы, превратившись в саке — напиток, который стоит на грани между пивом, вином и духом. Но уже сейчас мы можем сказать, что Китай подарил миру не только рис, но и метод, который работает девять тысяч лет без изменений. Это величайшее достижение древней биотехнологии, и мы будем помнить о нём, когда будем пробовать рисовые эли и саке.

Древняя Япония: саке как параллельная ветвь ферментации

Если Китай изобрёл пиво из риса с помощью плесневых грибов, то Япония пошла ещё дальше, создав напиток, который сегодня стоит на особом месте в мировой культуре — саке. Многие ошибочно называют саке рисовой водкой или рисовым вином, но это в корне неверно: по технологии саке гораздо ближе к пиву, чем к дистиллятам или винодельческим продуктам. Однако саке не является и пивом в классическом смысле, потому что оно использует уникальный процесс полиморфного брожения, где осахаривание и алкогольное брожение происходят одновременно в одном сосуде. Эта технология была разработана в древней Японии и стала самостоятельной ветвью ферментационной культуры, которая развивалась параллельно с китайской и ближневосточной.

Истоки саке уходят в глубокую древность, и первые археологические свидетельства его производства относятся к периоду Яёй (примерно 300 лет до нашей эры), когда на японские острова с материка пришла рисовая культура. В этот период японцы уже владели технологией ферментации риса с использованием плесневых грибов, похожих на китайский цзююй, но они адаптировали её к местным условиям и местным штаммам микроорганизмов. Археологи находят глиняные сосуды с остатками ферментированного риса в древних поселениях, и анализ показывает, что эти напитки содержали спирт и были явно предназначены для ритуального употребления. Саке зародилось не как повседневный напиток, а как священный дар богов.

Главное отличие саке от любого другого алкогольного напитка — это процесс одновременного осахаривания и брожения, который японцы называют «хэйко-фукухаку» (параллельное многократное брожение). В обычном пивоварении сначала солод расщепляет крахмал на сахара, и только потом дрожжи превращают сахара в алкоголь — это два последовательных этапа. В саке же плесневый грибок кодзи (*Aspergillus oryzae*) одновременно расщепляет крахмал риса на глюкозу, а дрожжи тут же сбраживают эту глюкозу в этанол, не давая ей накапливаться. Это позволяет получать высокую концентрацию алкоголя (до 18—20 процентов) без дистилляции, что невозможно в обычном пивоварении.

Технология кодзи пришла в Японию, вероятно, из Китая через Корейский полуостров, но японцы усовершенствовали её и создали собственные штаммы плесени, которые адаптированы к японскому климату и сортам риса. Кодзи выращивают на пропаренном рисе в специальных помещениях при строгой температуре и влажности, и процесс этот занимает около двух-трёх дней, требуя постоянного контроля и перемешивания. Затем этот рис-кодзи смешивают с обычным пропаренным рисом и водой, добавляют дрожжи и оставляют бродить в больших деревянных или стальных чанах. Брожение длится до трёх недель, и всё это время происходит та самая параллельная реакция.

В отличие от пива, где солод даёт основу для брожения, саке варится не из солода, а из чистого риса, который проходит сложную обработку — шлифовку, пропаривание, охлаждение и смешивание с кодзи. Качество саке напрямую зависит от степени шлифовки риса: чем больше удалена внешняя оболочка, тем более чистым и прозрачным получается напиток. Элитные сорта саке, такие как «дайгиндзё», шлифуют до 50 процентов и даже меньше, удаляя большую часть зерна, чтобы избавиться от нежелательных масел и белков. Это делает саке не просто алкоголем, а настоящим искусством, где каждый процент шлифовки имеет значение.

Археологи обнаружили в Японии древние пивоварни, которые датируются третьим веком до нашей эры, и они были устроены довольно сложно: в них были зоны для пропаривания риса, комнаты для выращивания кодзи, бродильные чаны и даже места для хранения готового саке в керамических кувшинах. В одной из таких пивоварен в префектуре Нара найдены остатки риса и кодзи, которые сохранились благодаря герметичности сосудов, и анализ показал наличие дрожжей, характерных именно для саке. Это доказывает, что технология была хорошо отработана уже в раннем периоде и не менялась в своей основе на протяжении двух тысяч лет.

Саке всегда было напитком синтоистских ритуалов и императорского двора, и его производство строго контролировалось жрецами и государственными чиновниками. В синтоизме саке используется как подношение kami (богам) во всех крупных церемониях — от новогодних праздников до свадеб и строительства храмов. Считается, что боги любят саке так же, как и люди, и что через этот напиток можно установить с ними контакт и попросить их о благословении. Поэтому саке никогда не было в Японии просто алкоголем — оно всегда было священным мостом между миром людей и миром богов.

В императорских хрониках «Кодзики» и «Нихон-сёки», записанных в восьмом веке, есть множество упоминаний о саке и его роли в мифологии. Одна из самых известных легенд рассказывает о том, как богиня Аматэрасу спряталась в пещере, и другие боги варили саке и устраивали шумное празднество, чтобы выманить её оттуда. Когда она выглянула, её встретили весёлые песни и аромат саке, и мир снова осветился солнечным светом. Эта легенда подчёркивает, что саке было не просто напитком, а инструментом восстановления космического порядка, который использовали сами боги.

В период Нара (восьмой век) при императорском дворе существовало специальное управление саке (Мики-но-цукаса), которое отвечало за его производство для религиозных и государственных церемоний. Это ведомство нанимало лучших мастеров, которые передавали свои знания строго по наследству, и готовило саке в огромных количествах для нужд двора и синтоистских храмов по всей стране. Технология была засекречена, и только посвящённые знали все тонкости выращивания кодзи и контроля брожения. Это делало саке элитным напитком, доступным лишь знати и служителям культов.

В отличие от пива, которое в Шумере и Египте было массовым продуктом для всех слоёв населения, саке в древней Японии было привилегией аристократии и храмов, и простые крестьяне редко его пробовали. Для них были другие напитки — слабоалкогольные рисовые каши и ферментированные фруктовые соки, которые не требовали сложной технологии и дорогого сырья. Саке же требовало высококачественного риса, который был дефицитом, потому что его выращивали в ограниченных количествах и использовали в основном для подношений. Это социальное расслоение в употреблении саке сохранялось вплоть до эпохи Эдо, когда технология стала более доступной.

Ещё одно важное отличие саке от пива — это его подача и культура питья, которая сложилась в Японии за тысячелетия. Саке пьют из маленьких чашек (гуи или охоко) или из деревянных кубиков (масу) и всегда сопровождают ритуальными жестами — поднятием чашки, поклоном и произнесением тоста «Кампай!». Температура подачи варьируется от ледяной до горячей (кандзакэ), и каждый сезон имеет свои предпочтения, что делает саке сезонным напитком. Эта церемониальность отсутствовала в ближневосточной традиции, где пиво пили через трубочки и более демократично.

Интересно, что в японской культуре саке ассоциируется с чистотой и очищением, и поэтому его используют не только для питья, но и для окропления алтарей, священных предметов и даже строительных площадок перед началом работ. Ритуал «дзичинсай» — освящение земли перед стройкой — обязательно включает подношение саке духам земли, чтобы они не гневались на вторжение человека. Это делает саке активным участником не только религиозной, но и повседневной жизни японцев, связывая сакральное с практическим.

В период Хэйан (девятый — двенадцатый век) саке стало объектом поэзии и искусства: аристократы сочиняли стихи о саке, сравнивали его с цветами сакуры и весенним ветром, и пили его на пикниках под цветущими деревьями. Это была эпоха утончённого гедонизма, где саке стало символом мимолётности и красоты жизни, идеально соответствующей философии моно-но-аварэ (печальное очарование вещей). Именно тогда сложился образ саке как напитка вдохновения и меланхолии, который сохранился в японской культуре до наших дней. В то же время в Европе пиво ещё было напитком грубым и простонародным.

Однако не стоит забывать, что саке — это не единственный ферментированный напиток Японии: параллельно существовали и другие традиции, например, авамори на Окинаве, которое делается из риса с чёрной плесенью, и фруктовые настойки. Но именно саке стало национальным символом благодаря своей сложной технологии и глубокой ритуальной значимости. Оно является уникальным продуктом, который нельзя полностью отнести ни к пиву, ни к вину, ни к спиртным напиткам, потому что оно занимает собственную нишу в мире ферментации.

Технология саке оказала влияние на развитие пивоварения в соседних странах, особенно в Корее и на Тайване, где тоже появились аналогичные рисовые напитки на основе кодзи. Но японцы остаются самыми известными мастерами в этом деле, потому что они сохранили и усовершенствовали процесс, используя строгий контроль каждого этапа от выбора риса до температурного режима брожения. Сегодня саке варят на автоматизированных заводах и в крошечных семейных пивоварнях, которые существуют уже несколько столетий. Все они используют одну и ту же базовую технологию, заложенную ещё в период Яёй.

В отличие от китайской технологии цзююй, где использовались смешанные культуры плесеней и бактерий, японский подход стал более чистым и стандартизированным, и это позволило добиться стабильного качества из года в год. Японские мастера начали выделять отдельные штаммы кодзи и дрожжей, отбирая лучшие и размножая их для следующих партий. Это был шаг к микробиологии, который на много веков опередил европейскую науку, но делался интуитивно, методом проб и ошибок. Результатом стало саке с тонким ароматом и чистым вкусом, который ценят во всём мире.

Сравнение саке с ближневосточным и китайским пивом показывает, что Япония пошла по пути максимальной очистки и утончения, удалив из напитка всё, что могло дать посторонние привкусы или грубость. В пиве из ячменя и хмеля мы ценим горечь и аромат; в китайском рисовом пиве — сладость и фруктовость; в саке — чистоту, прозрачность и едва уловимые ноты цветов, фруктов и даже орехов. Это стало возможным благодаря шлифовке риса и строгому контролю температуры, которые превратили саке в эликсир, достойный богов. Каждый из этих путей был правильным для своего региона и своего времени.

В период Эдо (семнадцатый — девятнадцатый век) саке пережило настоящий бум, потому что рис стал более доступным, а технология распространилась за пределы храмов и императорского двора. В каждом городе появились десятки пивоварен, которые конкуриро-

вали за вкусы покупателей, предлагая разные сорта — от дешёвого повседневного саке до дорогих выдержанных вариантов в дубовых бочках. Тогда же возникла традиция хранить саке в подвалах в течение нескольких месяцев или даже лет, чтобы оно приобрело более сложный букет и мягкость. Это был расцвет японской пивоваренной индустрии.

Сегодня саке переживает новое возрождение как на родине, так и за рубежом, и многие современные пивовары экспериментируют с гибридными технологиями, смешивая кодзи с ячменным солодом или даже с хмелем. Получаются удивительные напитки, которые стоят на грани между саке и пивом, и они находят своих поклонников среди ценителей крафтовых экспериментов. Но классическое саке остаётся неизменным, и его производство строго регулируется японскими законами, которые определяют, что может называться «нихонсю» (настоящее японское саке). Это охранительное законодательство похоже на европейскую защиту шампанского или коньяка.

Для меня, как для пивовара-любителя, изучение саке стало откровением: я понял, что параллельное брожение позволяет достичь того, что невозможно в обычном пивоварении — высокой крепости без горечи и терпкости. Я попробовал воспроизвести эту технологию в домашних условиях, используя рисовую муку и ферменты, но понял, что без настоящего кодзи и правильного штамма дрожжей это почти невозможно. Это заставило меня уважать японских мастеров ещё больше, потому что их искусство требует многолетнего опыта и тонкой интуиции, которой нельзя научиться по книжкам.

Саке также интересно тем, что оно является сезонным напитком — лучшие сорта варят зимой, когда температура естественного охлаждения помогает контролировать брожение, а летние сорта делают лёгкими и сухими для утоления жажды. Эта сезонность отсутствует в пивоварении, которое в современном мире не зависит от климата, но в древности она была важна и для ячменного пива, и для рисового саке. Японцы превратили эту зависимость от природы в культурный код, где каждое саке имеет свой «хару» (весенний), «нацу» (летний) или «фую» (зимний) характер. Это добавляет напитку глубины и связи с природой.

В синтоистских храмах саке подают в деревянных чашках, которые затем разбивают или оставляют в качестве дара богам, и этот ритуал повторяется тысячелетиями без изменений. Мне кажется удивительным, что даже в современной Японии, с её высокими технологиями и урбанизацией, эти древние обряды сохраняются и почитаются, и саке остаётся центральным элементом. Это показывает, что традиция ферментации не просто жива, но и активно практикуется в самой что ни есть повседневности. В этом Япония уникальна — она не превратила своё саке в музейный экспонат, а оставила его живым напитком для всех.

Сравнивая японское саке с европейским пивом, я вижу два совершенно разных подхода к роли алкоголя в обществе. В Европе пиво было демократичным, повседневным, «мужским» и часто связывалось с рабочим классом. В Японии саке было элитным, священным, женственным (его часто называют «божественным рисом») и всегда ассоциировалось с праздниками и храмами. Эти различия сохранялись на протяжении всей истории, и даже сегодня саке пьют не так, как пиво — маленькими глотками, вдумчиво, с уважением и тишиной. Это совершенно иное отношение к ферментированному напитку.

Очень важно, что саке никогда не конкурировало с вином или пивом в Японии, потому что вино не было там распространено до европейского влияния, а пиво в современном смысле появилось только в девятнадцатом веке с приходом западных технологий. Поэтому саке было

абсолютным королём напитков на протяжении всей японской истории, и его ничто не вытесняло на протяжении двух тысяч лет. Только после реставрации Мэйдзи японцы узнали европейское пиво, но саке не исчезло, а заняло свою нишу как элитарный и традиционный продукт. Это редкий случай культурной непрерывности.

Археологические открытия последних лет в японских погребениях и древних поселениях подтверждают, что саке варили уже в первом тысячелетии до нашей эры, и что технология кодзи была изначальной, не заимствованной в более позднее время. Это делает Японию одним из древнейших центров ферментации наряду с Китаем, Месопотамией и Мезоамерикой, и ставит её в один ряд с этими великими культурами. Однако в отличие от других регионов, японская традиция не прерывалась и не изменялась радикально, и это её уникальность. Мы можем пить сегодня почти то же саке, что пили императоры тысячи лет назад.

В контексте глобальной истории пива, Япония — это пример того, как одна технология, пришедшая извне, адаптируется к местным условиям и становится неотличимой от национальной идентичности. Китай дал рисовую ферментацию, но японцы сделали её своей, добавив строгость, стандартизацию и ритуальную глубину. Это не заимствование, а творческое переосмысление, которое привело к появлению совершенно нового напитка с уникальными свойствами. И сегодня мы называем это саке, а не «японским рисовым пивом», потому что оно переросло свои корни и стало самостоятельным явлением.

С точки зрения диффузии, Япония получила технологию из Китая через Корею, но затем замкнулась на своих островах и развивалась изолированно, создавая уникальные штаммы микроорганизмов и методы, которых нет больше нигде в мире. Это отличает её от Ближнего Востока, где технологии постоянно перемешивались и обогащались через войны и торговлю. Японская изоляция стала благом для саке, потому что она сохранила его первозданным и защитила от внешнего влияния. Мы можем пить настоящее саке только потому, что японцы были консервативны в этом вопросе.

Сегодня я иногда варю экспериментальные партии, в которых пытаюсь воспроизвести принцип параллельного брожения, используя ячменный солод и ферменты из грибов, но пока это не удаётся с той же чистотой, как у японских мастеров. Я понимаю, что недостаточно просто смешать ингредиенты — нужно создать правильную среду для микроорганизмов, где они будут работать в симбиозе, а не подавлять друг друга. Это искусство, которому нельзя научиться быстро, и я восхищаюсь японцами, которые передают его из поколения в поколение без потери качества. Их саке — это не просто напиток, а культурный код нации.

Изучая саке, я прихожу к выводу, что японская ферментационная культура — это высшая точка развития рисового пивоварения, потому что она довела технологию до совершенства и придала ей глубочайшее символическое значение. В отличие от китайского подхода, где пиво было одним из многих ферментированных напитков, японцы выбрали саке как главный и сделали его основой своей религии и государственности. Это возвело саке на пьедестал, с которого оно не сходит до сих пор. И я, как человек, ценящий традиции, могу только уважать этот выбор.

В следующей главе мы перенесёмся через Тихий океан в Мезоамерику, где майя и ацтеки создали свои уникальные ферментированные напитки из кукурузы и какао, которые тоже не были похожи ни на ближневосточное, ни на азиатское пиво. Но сейчас важно запомнить: Япония дала миру саке — напиток, который стоит особняком в семье алкогольных культур, и кото-

рый научил нас тому, что ферментация может быть не только технологией, но и искусством, и религией, и философией одновременно.

Майя и Мезоамерика: кукурузное пиво и какао-эли

Пока на Ближнем Востоке варили ячмень, в Китае — рис, а в Японии — sake, на другом полушарии, в густых лесах Мезоамерики, развивалась четвёртая великая пивная традиция, которая была основана на кукурузе и какао. Цивилизация майя, а позже и ацтеки, создали удивительные ферментированные напитки, которые не имели аналогов в Евразии и использовали совершенно иное сырьё — маис, агаву, какао-бобы и даже перец чили. Эти напитки были не просто едой или развлечением, а священными эликсирами, которые открывали врата в мир богов и позволяли жрецам общаться с потусторонними силами. Мезоамериканское пиво — это отдельная глава в истории человеческой ферментации, которую мы не имеем права пропустить.

Главное отличие мезоамериканских ферментированных напитков от евразийских заключалось в исходном сырье: в Америке не было ячменя, пшеницы и риса, но были кукуруза (маис), агаву, какао и даже маниок. Эти культуры давали крахмал и сахара, но требовали совершенно иных методов осахаривания, потому что кукурузный крахмал труднее расщепляется, чем ячменный или рисовый. Поэтому майя разработали свой уникальный способ: они жевали кукурузные зёрна и сплёвывали их в сосуды, используя ферменты слюны для превращения крахмала в сахара. Этот метод, называемый «чича», был шокирующим для европейцев, но он работал безупречно.

Жевание кукурузы для ферментации — это не примитивная случайность, а продуманная биотехнология, основанная на многовековом наблюдении. Слюна человека содержит фермент амилазу, который расщепляет крахмал на мальтозу и глюкозу, и этот процесс начинается уже во рту. Майя жевали кукурузу, формировали из неё лепёшки или шарики и оставляли их в тёплом месте на несколько дней, где они начинали бродить благодаря диким дрожжам, жившим на поверхности зёрен. Получившуюся сладковатую кашу разбавляли водой и оставляли для дальнейшего брожения, получая слабоалкогольный напиток, который называли «чича» или «сака».

Археологи нашли в пещерах и захоронениях майя множество керамических сосудов с остатками ферментированных напитков, и химический анализ подтвердил присутствие кукурузного крахмала, а также следов какао и перца чили. Одна из самых известных находок — в пещере под пирамидой в Тикале, где были обнаружены чаши с остатками шоколадного пива, которое майя использовали в ритуалах, связанных с плодородием и войной. Эти сосуды были украшены иероглифами, которые описывают процесс приготовления и даже называют имена жрецов, отвечавших за варку священного напитка. Это говорит о том, что пиво в Мезоамерике было не просто напитком, а документированным ритуальным действием.

Шоколадное пиво майя — это, пожалуй, самый удивительный ферментированный продукт древности, потому что оно сочетал в себе два мощных психоактивных компонента: алкоголь и теобромин (вещество из какао, близкое к кофеину). Майя смешивали ферментированную кукурузную кашу с какао-бобами, которые также предварительно ферментировали, и добавляли мёд, ваниль, перец чили и даже цветы для улучшения аромата. Получался густой пенный напиток с горьковато-сладким вкусом, который одновременно бодрил и пьянил, и который использовали исключительно в элитных храмовых церемониях. Это был напиток богов, и простые смертные не имели права прикасаться к нему.

Какао-бобы в Мезоамерике ценились настолько высоко, что они использовались как валюта, и их ферментация была строжайшим секретом, который передавался только внутри правящих кланов. Сам процесс ферментации какао отличался от кукурузного: бобы собирали, оставляли в кучах под пальмовыми листьями на несколько дней, чтобы мякоть вокруг них забродила и отделилась от семян. Затем бобы сушили, обжаривали и растирали в пасту, которую добавляли в кукурузное пиво или в воду для приготовления шоколадного напитка. Это была сложная многоступенчатая технология, которая требовала времени и точного контроля влажности.

Помимо шоколадного пива, майя и другие мезоамериканские народы варили множество других ферментированных напитков, самым известным из которых был «пульке» — сброженный сок агавы. В отличие от кукурузного пива, пульке не требовал жевания и осахаривания, потому что в соке агавы уже были природные сахара, которые легко сбраживались дикими дрожжами. Пульке был более доступным и массовым напитком, который пили все — от жрецов до крестьян — и он имел кисловатый молочный вкус и низкую крепость. В некоторых регионах пульке употребляли ежедневно как основное питьё, заменяя им воду.

Археологические находки показывают, что пульке варили уже за две тысячи лет до нашей эры, и его производство было широко распространено на территории современной Мексики и Гватемалы. В сосудах, найденных в древних поселениях, обнаружены следы агавы и дрожжей, а также характерные кристаллы оксалата кальция, которые образуются при брожении сока агавы. Это доказывает, что пульке был не случайным эпизодом, а регулярным продуктом, который сопровождал мезоамериканцев на протяжении всей их истории. Даже сегодня пульке варят в некоторых мексиканских деревнях по той же технологии.

Однако главное отличие мезоамериканской пивной традиции от евразийской заключалось не только в ингредиентах, но и в отсутствии таких продуктов, как ячмень, хмель и солод. Майя не знали соложения в том смысле, в каком его знали шумеры или египтяне, потому что кукурузный крахмал не прорастает так же, как ячменный, и не даёт такого же количества ферментов. Поэтому они были вынуждены использовать альтернативные методы осахаривания — жевание, ферментацию с помощью плесени (как в Китае) или комбинацию того и другого. Это сделало их напитки менее алкогольными, но более разнообразными и пряными.

Ещё одним важным отличием было то, что мезоамериканское пиво никогда не было отдельным самостоятельным напитком, как пиво в Европе или Азии, а всегда было частью сложных смесей с какао, перцем, ванилью и другими добавками. Майя не пили чистое кукурузное пиво так, как мы пьём лагер или эль — они всегда смешивали его с чем-то, чтобы усилить вкус, аромат или психоактивный эффект. Это делало их напитки больше похожими на современные смузи или коктейли, чем на классическое пиво. И это очень отличает их культуру от других.

Ритуальная роль алкоголя в цивилизации майя была колоссальной: пиво использовалось в церемониях, связанных с рождением, смертью, войной, сбором урожая и даже сменой правителей. В некоторых храмовых фресках изображены сцены, где жрецы подносят чаши с пенящимся напитком статуям богов, а затем выпивают его сами, чтобы получить божественное откровение. Считалось, что алкоголь открывает «третий глаз» и позволяет человеку видеть духов и предков, которые скрыты от обычного зрения. Поэтому пить пиво было не просто удовольствием, а религиозным долгом в определённые дни календаря.

Согласно мифологии майя, боги создали человека из кукурузы, и поэтому кукурузное пиво считалось священной плотью богов, которую нужно было регулярно подносить им в жертву. В одном из священных текстов «Пополь-Вух» говорится, что первые люди были созданы из жёлтой и белой кукурузы, и что их кровью стали ферментированные напитки, которые текут в жилах мира. Это отождествление пива с телом бога делало каждое питьё актом причастия, и оно сопровождалось молитвами, музыкой и танцами. Таким образом, пиво было не просто ритуалом, а самым ритуалом в чистом виде.

В отличие от египтян, которые клали пиво в гробницы для загробной жизни, майя использовали пиво в основном для живых ритуалов, но иногда его остатки оставляли в сосудах вместе с умершими правителями, чтобы обеспечить им путь в потусторонний мир. В некоторых захоронениях найдены целые кувшины с осадком ферментированного напитка, который датируется классическим периодом майя (250—900 годы нашей эры). Это говорит о том, что даже в смерти майя хотели иметь доступ к своему любимому божественному нектару.

Очень интересно, что в Мезоамерике пиво варили в основном женщины, и это сходство с другими древними культурами (Шумер, Египет, Европа) подтверждает гипотезу о том, что пивоварение изначально было женским ремеслом. Женщины майя растирали кукурузу на каменных плитах, жевали её, смешивали с какао и контролировали брожение, передавая свой опыт дочерям и внучкам. В некоторых ритуальных сценах изображены женщины-жрицы, которые разливают пенящийся напиток в чаши перед статуями богов. Их статус был высок, и их роль в пивоварении была сакральной.

Сравнение мезоамериканской технологии с евразийской показывает, что у майя не было эквивалента соложению, и вместо этого они использовали двойную ферментацию — сначала с помощью слюны, а затем с помощью диких дрожжей. Это давало напиток с низким содержанием алкоголя (обычно 2—4 процента), но с очень сложным вкусовым профилем, который включал сладость, кислинку, пряность и даже лёгкую дымность от обжарки кукурузы. Такой напиток не требовал хмеля для сохранности, потому что его пили свежим в течение нескольких дней, и он быстро портился. Это ограничивало его торговый потенциал, но делало его более домашним и живым.

Майя также использовали ферментированный напиток «бальче», который делался из коры особого дерева и мёда, и он считался особенно священным, потому что его пили только во время церемоний, связанных с предками. Бальче имел горьковатый вкус и сильный психоактивный эффект, потому что в коре содержались алкалоиды, усиливающие действие алкоголя. Этот напиток был эксклюзивом высшей знати, и его рецепт был известен только избранным жрецам. Таким образом, майя создали целый спектр ферментированных напитков, от повседневного пульке до элитного шоколадного пива и шаманского бальче.

В отличие от ближневосточных цивилизаций, где пиво было государственным инструментом и предметом бухгалтерского учёта, у майя пиво не имело экономической функции — оно не было зарплатой и не использовалось как валюта. Какао использовали как деньги, но само какао-пиво было слишком священным и редким, чтобы быть предметом торговли. Это означает, что мезоамериканская пивная культура была более кастовой и ритуальной, чем экономической, и это фундаментальное отличие от Шумера и Египта. Мы не находим в Мезоамерике зарплатных ведомостей на пиво, но находим десятки храмовых фресок с его изображением.

Археологические находки в горных пещерах Гватемалы и Гондураса показали, что майя использовали специальные керамические сосуды с фильтрами для приготовления шоколадного пива, и эти сосуды часто повторяли форму какао-бобов или кукурузных початков. Такая форма не была случайной — она символизировала плодородие и связь с божественным миром, и каждый сосуд был произведением искусства, а не просто утилитарной посудой. В некоторых из них были найдены остатки какао-бобов, что подтверждает их ритуальное назначение. Эти сосуды сегодня экспонируются в музеях и дают нам уникальное окно в древнюю культуру майя.

Интересно, что майя не использовали хмель, который не рос в Мезоамерике, и не использовали никаких других консервантов, поэтому их пиво было нестойким и требовалось пить сразу после готовности. Это создавало культуру быстрого потребления, где пиво варили часто, малыми партиями, и оно становилось центром общественных собраний и праздников. В отличие от европейского пива, которое можно было хранить месяцами благодаря хмелю, мезоамериканское пиво было напитком мгновения, и это отражало жизненный цикл кукурузы — от посадки до урожая и ферментации.

Когда в шестнадцатом веке испанские конкистадоры прибыли в Мезоамерику, они были шокированы местными ферментированными напитками, особенно жеваной кукурузой, которую они считали варварской и грязной. Они запретили многие местные традиции и заменили их европейскими винами и пивом, но пульке и шоколадные напитки выжили в подполье, сохраняясь в индейских общинах до наших дней. Сегодня эти напитки переживают возрождение, и мексиканские пивовары экспериментируют с кукурузными элями, добавляя в них какао и перец, чтобы воссоздать древний вкус. Это показывает, что традиция не умерла, а только трансформировалась.

Сравнивая майяское кукурузное пиво с китайским рисовым и японским саке, мы видим ещё одну независимую ветвь ферментации, которая использует разные методы осахаривания — от жевания до плесневого брожения и природных дрожжей. Каждая из этих технологий была оптимальной для своего региона и своих злаков, и каждая дала уникальный результат, который мы ценим сегодня. Майя выбрали самый трудоёмкий и сакральный путь, но именно это сделало их пиво настолько значимым в их культуре. Они не искали простоты — они искали смысла.

В контексте глобальной истории пива, Мезоамерика — это четвёртый независимый центр зарождения ферментации после Ближнего Востока, Китая и Африки, и он показывает, что человек везде искал способы превратить злаки в алкоголь, но выбирал те пути, которые были доступны. Отсутствие ячменя и хмеля не помешало майя создать богатую пивную культуру, потому что у них была кукуруза и какао, которые давали не меньше возможностей для экспериментов. Это доказывает, что пиво — это не случайность, а универсальная потребность человека, которую он удовлетворяет любыми доступными средствами.

Многие современные пивовары-энтузиасты пытаются воссоздать шоколадное пиво майя, используя исторические рецепты и современное оборудование, но они сталкиваются с тем, что оригинальный вкус невозможно повторить без жевания кукурузы. Тем не менее, эксперименты с добавлением какао, перца чили, ванили и мёда в кукурузный эль дают интересные результаты, которые можно найти в меню крафтовых пивоварен по всему миру. Это пример того, как древняя традиция вдохновляет современное творчество, и как пиво становится мостом между эпохами.

Ритуальная роль алкоголя у майя была настолько сильной, что даже после испанского завоевания и насильственной христианизации многие обряды с пивом сохранились в синкретической форме, смешавшись с католическими праздниками. Сегодня в мексиканских деревнях можно увидеть, как индейцы подносят пультке святым и Деве Марии, сочетая древние и новые верования. Это живое свидетельство того, что пиво не просто напиток, а культурный код, который передаётся через поколения, даже когда меняются религии и политические системы. И майя — яркий пример этого феномена.

В отличие от евразийских цивилизаций, где пиво было связано с земледелием и оседлостью, майя также ассоциировали пиво с лесом и джунглями, потому что многие их добавки — какао, перец, цветы — происходили из дикой природы, а не с полей. Это придавало их пиву вкус дикой природы и связывало с культом плодородия земли, который был центральным в их религии. Таким образом, пиво было не только продуктом культуры, но и способом прикоснуться к дикому миру, который они считали божественным.

Археологи находят свидетельства массового производства ферментированных напитков в крупных городах майя, таких как Тикаль, Паленке и Чичен-Ица, где существовали целые кварталы пивоваров, снабжавших население и храмы. Эти районы были отгорожены от жилых зон, и там работали специализированные мастера, которые не занимались ничем другим, кроме варки ритуальных напитков. Это говорит о том, что пиво было не только домашним, но и промышленным продуктом, хотя и в меньших масштабах, чем в Шумере. Майя создали свою пивную индустрию, но она оставалась замкнутой на храмы и знать.

Особое место в майяской пивной культуре занимал «божественный нектар» — напиток, который варили только один раз в году, во время летнего солнцестояния, и который считался кровью бога кукурузы. В этот день всё население города собиралось на главной площади, жрецы разливали нектар по ритуальным чашам, и все пили его одновременно, символически приобщаясь к божественной сути. Этот напиток был сладким и густым, почти как сироп, и его пили маленькими глотками, потому что он был очень концентрированным. Эта церемония была кульминацией календарного года и подтверждала связь между людьми и богами.

Сегодня, изучая майяскую пивную традицию, я поражаюсь тому, насколько она была автономна и самодостаточна, несмотря на полную изоляцию от Евразии. Майя не знали ни ячменя, ни хмеля, ни солода, но они создали не менее сложные и вкусные напитки, чем шумеры или египтяне. Это доказывает, что человеческая изобретательность не знает границ и что пиво — это универсальный язык, который можно говорить на разных диалектах. И хотя мы не можем попробовать их оригинальное пиво, мы можем почувствовать его дух через археологию и реконструкции.

Завершая эту главу, я хочу сказать, что кукурузное пиво майя и их шоколадные эли — это не просто исторический курьёз, а важная часть глобального пивного наследия, которое мы должны помнить и уважать. Оно показывает нам, что пиво может быть не только напитком, но и искусством, и философией, и религией одновременно. И сегодня, когда я варю свои эксперименты с кукурузой и какао, я мысленно обращаюсь к тем древним жрецам, которые варили свой священный нектар под звёздами майяского неба. Их вклад в мировую культуру не менее ценен, чем вклад шумеров или египтян, и мы будем это помнить.

Была ли единая традиция или независимые изобретения на трёх континентах?

Мы прошли долгий путь от первого глотка в пещере Ракефет через неолитические деревни Плодородного полумесяца, шумерские храмы, египетские пирамиды, рисовые поля Китая, священные пивоварни Японии и джунгли Мезоамерики, где майя варили своё кукурузное пиво. Четыре великих центра, три континента, более десяти тысяч лет истории — и везде люди делали одно и то же: превращали злаки и воду в пенящийся опьяняющий напиток. Теперь пришло время остановиться, взглянуть на эту глобальную карту и ответить на главный вопрос: была ли единая традиция пивоварения, или же человечество изобретало пиво независимо в разных уголках земли? Ответ, как мы увидим, лежит где-то посередине.

Если мы нанесём на карту все археологические находки, связанные с древним пивом, то увидим чёткие кластеры: Ближний Восток (Левант, Междуречье, Египет), Восточная Азия (Китай и Япония) и Мезоамерика (территория современных Мексики и Гватемалы). Между этими кластерами в древности не было никаких контактов — океаны, пустыни и горы разделяли их на протяжении тысячелетий. Поэтому мы не можем говорить о единой технологической традиции, которая распространилась из одного центра. Скорее, мы видим параллельные изобретения, сделанные независимо друг от друга в ответ на одни и те же биологические и социальные вызовы.

Ближневосточный центр — самый древний из документированных, с находкой в Ракефете тринадцатитысячелетней давности, и он же оказал наибольшее влияние на последующую мировую историю пива через европейскую культуру. Здесь использовали ячмень и пшеницу, применяли соложение и сушку, варили пиво как основу для экономики и религии, и создали первые письменные свидетельства о пивоварении. Именно отсюда пиво пошло в Европу, Африку и через колонизацию — в Америку и Австралию. Этот центр стал доминирующим в глобальном масштабе.

Восточноазиатский центр возник несколько позже — около девяти тысяч лет назад в Китае и затем около двух тысяч лет назад в Японии — и использовал принципиально иную технологию, основанную на плесневых грибах (цзюцюй и кодзи), а не на соложении. Здесь основным зерном был рис, а не ячмень, и пиво никогда не становилось массовым продуктом для всех слоёв населения, оставаясь ритуальным и элитарным напитком. Эта традиция развивалась изолированно и не оказала прямого влияния на евразийское пивоварение вплоть до Нового времени.

Мезоамериканский центр — самый изолированный из всех, потому что Америка была недоступна для Старого Света до плаваний Колумба, и здесь пиво развивалось совершенно автономно на основе кукурузы, какао и агавы. Технология жевания кукурузы для осахаривания была уникальной и не имела аналогов в других регионах, а ритуальная роль пива достигала наивысшего накала в храмовых церемониях майя и ацтеков. Этот центр дал миру шоколадное пиво и пульке, которые до сих пор производятся в Мексике.

Таким образом, мы можем с уверенностью говорить о том, что пиво было изобретено не один раз, а минимум трижды в трёх разных точках планеты — и это один из лучших примеров конвергентной эволюции в истории культуры. Конвергентная эволюция — это явление, когда разные виды или народы независимо приходят к сходным решениям, сталкиваясь с одинако-

выми условиями. В случае пива такими условиями были наличие злаков, тёплый климат, необходимость сохранения урожая и потребность в безопасной воде и психоактивных веществах. Эти условия были одинаковы на всех континентах, и человек везде нашёл похожий ответ.

Однако при всём технологическом разнообразии, мы видим поразительное сходство в социальных функциях пива: оно везде использовалось как ритуальный напиток для связи с богами и предками, как плата за труд и как средство укрепления общинных связей. В Шумере им платили рабочим, в Египте — клали в гробницы, в Китае — подносили духам, в Японии — использовали в синтоистских церемониях, у майя — пили во время храмовых праздников. Это сходство не может быть случайным, потому что оно повторяется в каждой культуре независимо. Значит, существует нечто фундаментальное в самом пиве, что заставляет человека относиться к нему именно так.

Я думаю, что это нечто — сам алкоголь и его эффекты: расслабление, эйфория, снятие социальных барьеров и облегчение коммуникации. Эти эффекты универсальны для всех людей, независимо от их происхождения, и поэтому любой народ, открывший алкоголь, неизбежно использовал его в социальных и ритуальных целях. Пиво становилось средством создания коллективных переживаний, которые скрепляли общину и придавали ей смысл. Таким образом, сходство в использовании пива порождено не заимствованием, а общей биологией человека.

В то же время мы не можем отрицать, что после возникновения торговых путей и империй некоторые технологии всё же распространялись и влияли друг на друга. Например, между Месопотамией и Египтом были торговые и военные контакты уже в третьем тысячелетии до нашей эры, и пивные рецепты могли переходить из одной культуры в другую, хотя и без значительных изменений. Но эти заимствования были поверхностными и касались в основном организации производства, а не базовой технологии, потому что каждая культура уже имела свои отработанные методы. Поэтому говорить о единой традиции даже в пределах Ближнего Востока было бы преувеличением.

Сравнивая четыре центра, мы видим, что ближневосточный и восточноазиатский развивались примерно в одно время, но с разной технологией, а мезоамериканский — позже, из-за более позднего заселения континента. Это означает, что пиво не было изобретено мгновенно в одном месте и затем разнесено по миру, а возникало постепенно в процессе заселения человеком новых территорий. Каждый раз, когда люди осваивали новый регион с новыми злаками, они заново открывали ферментацию, потому что процесс был слишком прост и слишком замечен, чтобы его не заметить. Природа сама подсказывала им путь.

Важно подчеркнуть, что во всех четырёх центрах пиво возникло до письменности, и поэтому мы не можем найти документов, которые бы описывали его изобретение. Все наши знания основаны на археологии, химии и этнографических параллелях, и это делает реконструкцию неполной и гипотетической. Однако даже эти ограниченные данные достаточно убедительны, чтобы утверждать: пиво старше любой цивилизации и любого государства, и оно сопровождало человека ещё в его кочевой и полукочевой фазе. Это делает пиво одним из древнейших культурных феноменов человечества.

Если мы попробуем восстановить хронологию глобального пивоварения, то увидим, что первыми были натуфийцы (13 000 лет назад), затем китайцы из Цзяху (9 000 лет назад), затем шумеры и египтяне (около 6 000—5 000 лет назад), затем майя (примерно 3 000—2 000 лет

назад) и, наконец, японцы (около 2 300 лет назад). Эта хронология не означает, что пиво распространялось из одного центра, а лишь показывает, что в разных местах оно появлялось в разное время, в зависимости от того, когда человек перешёл к оседлости и земледелию. Таким образом, пиво — это маркер оседлости, и оно появляется там, где появляются первые деревни.

Ещё один важный аспект — это использование разных злаков в каждом центре: ячмень и пшеница на Ближнем Востоке, рис в Восточной Азии, кукуруза в Мезоамерике. Эти злаки определяли не только вкус и технологию, но и социальную роль пива, потому что рис и кукуруза были более сакральными культурами, чем ячмень, и требовали более сложной обработки. Поэтому пиво на Востоке было более ритуальным, а на Западе — более утилитарным. Это различие сохраняется и сегодня, когда азиатские рисовые напитки воспринимаются как экзотические, а европейское пиво — как повседневное.

Карта глобальных центров пивоварения также включает Африку южнее Сахары, где независимо возникло пиво из проса и сорго, но мы пока не рассмотрели его в деталях. Однако уже сейчас ясно, что Африка — это ещё один центр, где ферментация развивалась по своим законам, без влияния извне. Это делает картину ещё более сложной и многообразной, но и ещё более убедительной в пользу независимых изобретений. Мы не можем говорить об одном истоке пива, потому что он есть везде, где есть человек и злаки.

Если же кто-то всё ещё настаивает на единой традиции, он должен объяснить, как технология жевания кукурузы могла пересечь Тихий океан, или как плесневой грибок кодзи мог переплыть через горы и пустыни из Китая в Месопотамию. Таких доказательств нет, и их не может быть, потому что генетический анализ штаммов микроорганизмов показывает их независимое происхождение. Азиатские плесени и европейские дрожжи — это разные эволюционные линии, которые не пересекались до Нового времени. Поэтому гипотеза о единой традиции научно несостоятельна.

Однако мы не должны впадать и в крайность полного отрицания каких-либо связей. Между Ближним Востоком и Европой, а затем и между Европой и Америкой, заимствования происходили активно, и именно они сформировали современный пивной ландшафт. Но это уже более поздняя история, а в рамках древнейшего периода мы можем утверждать: до эпохи великих географических открытий пивные традиции развивались независимо и изолированно. Это делает их ценными объектами для сравнительного культурного анализа.

Сравнивая четыре традиции, мы видим, что каждая из них была оптимальной для своих условий: ячмень давал больше сахаров и лучше хранился, рис был более урожайным во влажном климате, кукуруза была более выносливой и давала больший урожай на единицу площади. Человек выбирал не худшее или лучшее пиво, а то, что было доступно и эффективно в его среде. Это прагматичное приспособление к природе лежит в основе всех изобретений пива, и оно подтверждает тезис о том, что пиво — это адаптивный, а не заимствованный феномен.

Ещё одно важное открытие этого исторического обзора — это то, что пиво всегда было не только продуктом, но и носителем смыслов. Оно обозначало статус, власть, святость, принадлежность к группе, сезонность и даже политическую лояльность. В каждой культуре пиво было маркером социального порядка, и его употребление строго регулировалось. Это означает, что пиво никогда не было просто напитком — оно было социальным институтом. И это его качество сохранилось до наших дней, даже если мы не всегда это осознаём.

Изучая глобальную карту центров пивоварения, я вижу не разрозненные пятна, а единую сеть человеческой изобретательности, которая проявляла себя везде одинаково, но с разными ингредиентами и методами. Эта сеть не имела физических связей, но имела связи смысловые — через универсальность человеческого опыта. Пиво было общим языком, на котором говорили все народы, даже не зная о существовании друг друга. И это единство в разнообразии — главный итог всего этого исторического путешествия.

Важно подчеркнуть, что все четыре центра не были статичными — они развивались, менялись, иногда угасали и возрождались в новых формах. Например, китайское рисовое пиво уступило место дистиллятам, но не исчезло полностью; японское саке сохранило свою ритуальную роль до наших дней; мезоамериканское кукурузное пиво выжило в индейских общинах; а ближневосточная традиция дала начало европейскому пиву, которое стало глобальным. Таким образом, каждая традиция оставила свой след, и мы пьём сегодня смесь всех этих влияний.

Если мы зададимся вопросом, какая из традиций была самой древней, то пока пальма первенства принадлежит натуфийцам, но новые открытия могут сдвинуть эту планку. Например, в Африке или Южной Америке могут найти ещё более ранние следы ферментации, и тогда картина изменится. Поэтому мы должны быть открыты к новым данным и не делать окончательных выводов, пока археология не скажет своё слово. Но уже сейчас ясно, что пиво — это один из древнейших культурных продуктов человечества, который появился почти одновременно с земледелием.

Мы не можем обойти вопрос о том, почему пиво, а не какой-то другой напиток, стало таким универсальным. Ответ лежит в его свойствах: оно питательно, потому что содержит углеводы и витамины; оно безопасно, потому что брожение убивает бактерии; оно приятно, потому что алкоголь даёт эйфорию; и оно долго хранится, потому что кислотность и спирт консервируют его. Это уникальное сочетание свойств сделало пиво идеальным продуктом для древнего человека, который нуждался в калориях, безопасной жидкости и социальном смазке одновременно.

Сравнивая пивные традиции четырёх центров, я вижу и общее, и особенное: общее — это базовая технология ферментации, особенное — это ингредиенты, методы и социальные контексты. Эта комбинация универсальности и локальности делает историю пива бесконечно увлекательной и богатой на открытия. Мы не можем свести её к одному народу или одной культуре, потому что она принадлежит всем нам. Это глобальное наследие, которое мы должны беречь и изучать.

Теперь я хочу предложить читателю мысленно наложить на карту мира все точки, где мы нашли древнее пиво, и провести между ними воображаемые линии. Эти линии не будут линиями торговых путей, а будут линиями человеческого гения, который везде искал и находил один и тот же ответ на один и тот же вопрос. Этот ответ — пиво — стал основой для многих цивилизаций и культур, и он остаётся с нами до сих пор. Мы будем возвращаться к нему снова и снова в следующих разделах нашей книги.

Идея независимых изобретений не умаляет значимости каждой традиции, а наоборот, возвышает их, потому что каждая из них была уникальным достижением своего народа. Шумеры не хуже майя, а японцы не хуже египтян — просто они шли разными путями к одной и той же цели. И это разнообразие путей обогащает мировую культуру, делая её более яркой и многогранной. Мы не должны искать победителя в этой истории, потому что победили все.

Сегодня, когда я варю своё пиво на кухне и смотрю на пенящееся сусло, я думаю о том, что я соединяю все четыре традиции в одном котле: я использую ячмень, как шумеры, но экспериментирую с рисом, как китайцы, добавляю какао, как майя, и стремлюсь к чистоте, как японцы. Это не эклектика, а синтез — признание того, что все эти культуры дали мне вдохновение и знание. Моя варка — это маленькое путешествие по карте, которое я совершаю каждый раз, когда засыпаю солод.

Мы охватили более десяти тысяч лет и четыре континента, но это только начало истории пива. Впереди нас ждёт его распространение по Европе, Индии и Африке, столкновение с новыми народами и новыми вызовами. Но сейчас важно запомнить: пиво родилось не в одном месте, а во многих, и оно было рождено не гением одного человека, а коллективным опытом всего человечества. Это наше общее достояние.

Карта глобальных центров пивоварения — это карта самого человечества, с его миграциями, адаптациями, изобретениями и верованиями. Пиво было и остаётся тем зеркалом, в котором отражается наша история, наши ценности и наши мечты. И когда мы пьём пиво сегодня, мы пьём не просто алкоголь, а память о тех древних людях, которые первыми отважились попробовать забродившую кашу и сделали её частью своей жизни. Мы продолжаем их дело, и это делает нас их наследниками.

Подводя итог, я хочу сказать, что главный вывод этого обзора — утверждение множественности и равноценности всех древних пивных традиций. Ни одна из них не была «правильнее» или «первичнее» другой, потому что каждая была идеально адаптирована к своим условиям. И в этом разнообразии заключается сила пива: оно умеет быть разным, но всегда оставаться самим собой — жидким хлебом, который питает тело и согревает душу.

Это путешествие по древнему миру завершено. Мы прошли путь от первого глотка в пещере до шоколадного пива майя, и каждый шаг этого пути был отмечен открытием, которое меняло мир. Теперь мы знаем, что пиво — это не просто напиток, а глобальный феномен, который объединяет все народы и все эпохи. И мы готовы идти дальше, чтобы увидеть, как эта удивительная история продолжается в веках.

Древний мир: диффузия и адаптация (3000 лет до н.э. — V век н.э.)

Анатолия, Кавказ и Закавказье: пиво между Востоком и Западом

Если на Ближнем Востоке пиво было бесспорным королём напитков, а в Мезоамерике — священным эликсиром, то в Анатолии, на территории современной Турции, пиво оказалось в уникальном положении — оно столкнулось с конкурентом, которого не знали другие регионы. Этим конкурентом было вино, которое выращивали на склонах Таврских гор и вдоль побережья Средиземного моря уже в четвёртом тысячелетии до нашей эры. Анатолия стала первым перекрёстком, где пивная культура Междуречья встретила винодельческую традицию Средиземноморья, и эта встреча определила развитие обоих напитков на тысячелетия вперёд. Здесь, на стыке двух миров, пиво не исчезло, но уступило вину статус элитного напитка, сохранив свои позиции в народной культуре.

Первыми великими пивоварами Анатолии были хетты — индоевропейский народ, который создал мощную империю в центре полуострова примерно в семнадцатом веке до нашей эры. Хетты переняли многие технологии у шумеров и аккадцев, в том числе и пивоварение, но адаптировали их к местным условиям и вкусам. Их пиво, которое они называли «вальхи» или «сикару», варили из ячменя и пшеницы, но часто добавляли в него фруктовые соки, травы и даже специи, что делало его более ароматным и сладким, чем месопотамское. Однако в хеттском обществе пиво всегда стояло на втором месте после вина, которое считалось напитком богов и знати.

Хеттские тексты на глиняных табличках, найденные в столице Хаттусе, содержат множество упоминаний о пиве, но почти всегда в контексте повседневной жизни и ритуалов низшего уровня, в отличие от вина, которому посвящались целые гимны и молитвы. Например, в одном из хеттских ритуальных текстов говорится, что пиво приносят в жертву духам предков и богам полей, а вино — верховным богам, таким как Тешуб и Солнце. Эта иерархия показывает, что пиво в Анатолии воспринималось как демократичный и земной напиток, а вино — как небесный и аристократический. Тем не менее, хетты производили пиво в больших объёмах, и оно было важной частью экономики.

Археологи нашли в хеттских поселениях остатки пивоварен с большими глиняными чанами и каменными ступками, очень похожими на те, что использовались в Шумере, что указывает на прямое заимствование технологии. Однако хетты внесли свои новшества — они начали использовать для брожения деревянные бочки, которые были более прочными и удобными в транспортировке, чем глиняные сосуды. Кроме того, они экспериментировали с добавлением мёда, что делало пиво более сладким и крепким, и такое пиво могли хранить дольше, чем обычное. Эти улучшения позволили хеттам наладить экспорт пива в соседние регионы, хотя основным экспортным товаром всё же оставалось вино.

Хеттское пиво, как и месопотамское, было мутным и густым, но его фильтровали через тканевые мешки, что делало его более чистым и приятным на вид. Его пили из глиняных или бронзовых кружек, и часто разбавляли водой, потому что крепость могла достигать шести-

восемью процентам из-за добавления мёда и длительного брожения. В хеттских домах пиво обычно подавали во время обедов и семейных праздников, тогда как вино оставляли для гостей и торжественных приёмов. Это разделение функций сохранялось в анатолийской культуре на протяжении многих веков.

После падения Хеттского царства примерно в двенадцатом веке до нашей эры пивная традиция в Анатолии не исчезла, а продолжила существовать в более мелких государствах, таких как Фригия, Лидия и Урарту. Особенно интересна традиция Урарту — государства, которое располагалось на Армянском нагорье, на территории современных Армении, Турции и Ирана, и существовало примерно с девятого по шестой век до нашей эры. Урартийцы, как и хетты, варили пиво из ячменя, но использовали также просо и местные травы, создавая уникальные сорта, которые отличались от всех соседних культур.

В урартских крепостях и поселениях археологи нашли множество керамических сосудов с остатками ферментированных напитков, и анализ показал наличие ячменя, проса и даже виноградного сока, что говорит о смешивании пивных и винных традиций. Урартийцы, судя по клинописным текстам, использовали пиво в военных походах как питательный и утоляющий жажду напиток, который можно было легко приготовить в полевых условиях. Вино же они считали напитком для царей и храмов, и его производство было строго централизовано. Таким образом, в Урарту сложилась та же иерархия, что и у хеттов: пиво для народа, вино для элиты.

Кавказ и Закавказье — регион, который примыкает к Анатолии с севера и востока, — также имел свои древние пивные традиции, которые развивались под влиянием как месопотамской, так и степной культур. Здесь, на территории современных Грузии, Армении и Азербайджана, пиво варили из ячменя и проса, но добавляли местные специи, такие как зира, мята и даже острый перец, что делало его пряным и бодрящим. В горных районах, где виноград не рос, пиво было основным алкогольным напитком, и его употребляли круглый год. Это отличало Кавказ от Анатолии, где вино доминировало.

В Грузии, на родине винограда, пиво никогда не было конкурентом вину, но оно занимало свою нишу как напиток для повседневного употребления, особенно в зимний период, когда вино было трудно хранить. Грузинское пиво, которое называли «ала» или «пива», варили из ячменя и часто подслащивали мёдом, и оно имело низкую крепость и кисловатый привкус. Его пили из деревянных ковшей и использовали в сельских праздниках, где вино было слишком дорогим для массового потребления. Эта практика сохранялась вплоть до девятнадцатого века, когда в Грузию пришло европейское пивоварение.

Армянское нагорье, где располагалось Урарту, также дало миру уникальную пивную традицию, которая сочетала в себе элементы месопотамского и кавказского стилей. Археологи нашли в древних армянских поселениях, таких как Кармир-Блур и Тешебаини, большие глиняные кувшины для брожения, похожие на шумерские, но с более узким горлышком, что позволяло лучше контролировать доступ воздуха. В этих кувшинах сохранились следы ячменя и диких дрожжей, что подтверждает местное производство. Армянское пиво было густым и тёмным, его пили через соломинку, как и в Междуречье.

Перекрёсток культур в Анатолии и на Кавказе был не только местом встречи пива и вина, но и ареной обмена технологиями между Востоком и Западом. Отсюда, через хеттов и урарту, технологии пивоварения распространялись на запад — в Эгеиду, на Балканы и в Европу — и на север — в степи и леса Восточной Европы. В этом смысле Анатолия стала мостом, по

которому ближневосточное пиво попало в европейский мир, где оно нашло новую родину и новые формы. Без хеттов и урарту история европейского пива была бы совсем иной.

Однако в самой Анатолии пиво так и не смогло стать главным напитком, потому что вино давало больше статуса, лучше хранилось и было связано с греческой и римской культурой, которая постепенно захватывала эти земли. Когда Александр Македонский завоевал Анатолию в четвёртом веке до нашей эры, а затем римляне создали свои провинции, пиво стало восприниматься как варварский и простонародный напиток, недостойный образованных людей. Это отношение закрепилось на тысячелетия, и даже сегодня в Турции пиво менее престижно, чем вино или раки. Но историческая роль Анатолии как моста осталась неоспоримой.

Интересно, что хеттские и урартские пивные рецепты оказали влияние на пивоварение в Древней Греции, куда они попали через финикийских и греческих торговцев, плававших вдоль анатолийского побережья. В греческих текстах встречаются упоминания о «зитосе» — ячменном пиве, которое греки заимствовали у хеттов и фракийцев, хотя они предпочитали вино и считали пиво напитком бедняков. Тем не менее, этот зитос стал предком европейских элей, которые развились позже в Римской империи и варварских королевствах. Таким образом, через Анатолию ближневосточное пиво передало свои гены всей Европе.

Хетты также оставили нам интересные тексты о ритуальном использовании пива, которые показывают, что даже в культуре, где доминировало вино, пиво сохраняло своё сакральное значение в определённых контекстах. Например, в хеттском празднике «пурулли» — новогоднем ритуале обновления — жрецы обязательно использовали пиво для возлияний в честь бога плодородия Телепину, который считался покровителем полей и урожая. Это был архаичный ритуал, уходящий корнями в неолитические традиции, и пиво в нём символизировало жизненную силу земли. Этот праздник пережил хеттскую империю и продолжал отмечаться в местных общинах ещё много веков.

Урартийцы, в свою очередь, использовали пиво в военных ритуалах, где оно служило своего рода «напитком храбрости» перед битвой. В текстах на клинописных табличках из урартской крепости Эребуни говорится, что воины получали пиво перед сражением, чтобы укрепить дух и забыть о страхе, и что это было частью государственного снабжения армии. Такая практика перекликается с шумерской, где пиво тоже выдавали солдатам, но в Урарту она была более формализована и описана в царских указах. Это показывает, что пиво оставалось важным инструментом управления даже в культуре, которая предпочитала вино.

На Кавказе пивная традиция была тесно связана с медовухой и фруктовыми напитками, которые варили из местных ягод и дикого мёда. Этот синкретизм создал уникальные перекрёстные напитки, которые не были ни чистым пивом, ни чистым вином, а занимали промежуточное положение. Например, в Сванетии, горном регионе Грузии, варили напиток, который называли «сванское пиво» — оно делалось из ячменя, но с добавлением сушёных лесных ягод и цветов, что придавало ему терпкий и смолистый вкус. Этот напиток сохранился до наших дней и считается национальным достоянием.

Анатолия, Кавказ и Закавказье также были регионами, где пиво встречалось с квасными традициями, которые шли из степей и лесов севернее, где преобладали кисломолочные и медовые напитки. Эти традиции смешивались с ближневосточным пивоварением, создавая гибридные формы, которые трудно классифицировать. Например, на территории современных Азербайджана и Дагестана варили напитки из проса и кислого молока, которые по вкусу

напоминали и пиво, и кефир. Это была ещё одна линия развития, которая отличала Кавказ от Чистого Востока или Чистого Запада.

Если мы сравним анатолийское пиво с месопотамским, то увидим, что в Анатолии оно было менее сладким и более горьким, потому что хетты и урарту использовали меньше мёда и больше горьких трав, которые заменяли хмель. Эти травы, такие как полынь и зверобой, давали пиву горечь и лечебные свойства, и оно считалось полезным для пищеварения. В Месопотамии же пиво было сладким и пряным, и его не воспринимали как лекарство. Это различие отражает разные климатические и ботанические условия.

В то же время анатолийские пивовары первыми начали использовать хмель в своих экспериментах, хотя и не в том объёме, как это сделали позже европейские монахи. Находки остатков хмеля в хеттских храмовых сосудах, датируемых вторым тысячелетием до нашей эры, показывают, что хмель применялся как консервант и ароматизатор, но эта практика не стала массовой и была забыта после падения Хеттского царства. Европейцам пришлось переоткрыть хмель заново через две тысячи лет, и это показывает, что Анатолия иногда опережала своё время.

Археологические находки в Анатолии также подтверждают, что пиво варили не только в городах, но и в сельских общинах, где оно было частью повседневного рациона и заменяло воду в засушливые сезоны. Керамические сосуды для пива найдены практически в каждом хеттском и урартском поселении, что говорит о его массовом производстве в домохозяйствах. Это отличает Анатолию от Египта, где пиво было централизованным, и от Китая, где оно было элитарным. В Анатолии пиво было народным, но не доминирующим.

Хеттские тексты также упоминают профессиональных пивоваров, которые работали при храмах и дворцах и получали зарплату зерном и пивом, подобно шумерским работникам. Эти мастера хранили секреты рецептов и передавали их по наследству, и их статус был достаточно высоким, чтобы их имена фиксировались в документах. Некоторые из них были женщинами, что соответствует общей тенденции в древнем пивоварении. Это показывает, что в Анатолии пивоварение не было примитивным ремеслом, а требовало обучения и опыта.

После упадка Урарту и хеттов, в эпоху персидского владычества и эллинизма, пивная традиция в Анатолии постепенно угасла, но не исчезла полностью. Она сохранилась в отдалённых горных районах, где виноград не рос, и в армянских и грузинских общинах, которые продолжали варить своё пиво по древним рецептам. Эта традиция дожила до наших дней в виде местных сортов, которые иногда называют «кавказским пивом» или «армянским гахом». Таким образом, Анатолия стала не только мостом, но и архивом, где сохранились древние технологии.

Важно понимать, что встреча пива и вина в Анатолии была не конфликтом, а симбиозом, который обогатил обе культуры. Пиво принесло на Запад технологию брожения злаков, а вино принесло на Восток культуру хранения и употребления, которая повлияла на пивное производство. В этом перекрёстке родилась идея о том, что напитки могут быть иерархическими, и эта идея затем перешла в греческую и римскую культуры, а оттуда — в средневековую Европу. Таким образом, Анатолия заложила основу для европейской классификации напитков.

Ещё один важный аспект — это влияние анатолийской пивной традиции на формирование эля в Британии и германских землях, куда она попала через кельтов и фракийцев. Фра-

кийцы, жившие на Балканах, переняли пивоварение у хеттов и затем передали его германцам, которые сделали пиво национальным напитком. В этом смысле Анатолия является прародиной европейского пива, даже если сама уступила первенство вину. Это неочевидная, но очень важная связь, которую я хочу подчеркнуть.

Сегодня на территории бывшей Анатолии и Кавказа мы видим остатки всех этих древних традиций в виде мелких пивоварен, которые варят местные сорта с использованием исторических рецептов. В Турции, Грузии и Армении существуют крафтовые пивоварни, которые экспериментируют с ячменём и добавками, описанными в хеттских текстах, и это делает их пиво уникальным и аутентичным. Я пробовал такое пиво во время своих поездок и был поражён тем, насколько оно отличается от привычных европейских сортов — оно более пряное, тёплое и ароматное. Это живое свидетельство того, что древние традиции не умерли, а лишь видоизменились.

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.