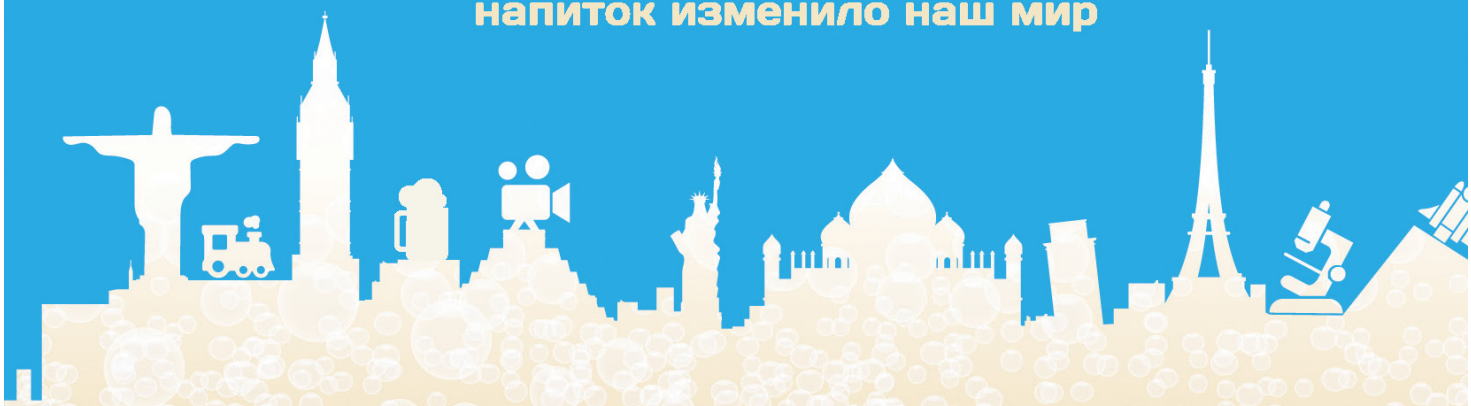
Джонни Гаррет

Как желание создать идеальный напиток изменило наш мир



18+

ПИВО И ЕГО СМЫСЛ

Джонни Гаррет

Пиво и его смысл. Как желание создать идеальный напиток изменило наш мир

«Попурри»
2024

УДК 663.4
ББК 36.87

Гаррет Д.

Пиво и его смысл. Как желание создать идеальный напиток изменило наш мир / Д. Гаррет — «Попурри», 2024

ISBN 978-985-15-6702-3

В центре внимания данной книги находится пиво, его история и та роль, которую оно сыграло в развитии человеческой цивилизации. Автор убедительно доказывает, что пиво – не тот рядовой напиток, которым запивают ужин из микроволновки, а величайшее открытие человечества. Вы узнаете, сколько изобретательности и стараний, исследований и экспериментов ушло на то, чтобы создать напиток, который сегодня любят миллиарды людей. Для широкого круга читателей.

УДК 663.4
ББК 36.87

ISBN 978-985-15-6702-3

© Гаррет Д., 2024
© Попурри, 2024

Содержание

Введение. Это не мы создали пиво, а пиво создало нас 6
1. Цивилизация. Как благодаря пиву возникли первые города и культуры 10
Конец ознакомительного фрагмента. 22

Джонни Гаррет
Пиво и его смысл. Как желание создать идеальный напиток изменило наш мир

Посвящается моей дочери

Перевел с английского *Сергей Борич* по изданию: The Meaning of Beer: How Our Pursuit of the Perfect Pint Built the World / by Jonny Garrett. – Hanover Square Press, 2024.

Данное издание выпущено по соглашению с компаниями David Luxton Associates Ltd и The Van Lear Agency LLC.

© Jonathan Garrett 2024
© Перевод на русский язык, издание на русском языке. ООО «Попурри», 2026

Введение. Это не мы создали пиво, а пиво создало нас



Каждый вечер, вернувшись с работы домой, отец целовал маму, спрашивал, что мы с братом смотрим по телевизору (ответы обычно были односложными, а иногда их не было совсем), и отправлялся к себе в комнату на второй этаж.

Там он снимал фирменные рубашку поло и брюки и переодевался в домашние (уже не фирменные) рубашку поло и брюки. После этого, гулко ступая по лестнице, он спускался вниз и включал микроволновку, чтобы разогреть то, что мы ели за пару часов до этого. Наконец он подходил к холодильнику, доставал пузатую бутылку пива и ставил её на стол. За вечер он выпивал всего одну бутылку, но, если можно доверять моим смутным воспоминаниям, не пропустил ни одного вечера. Это был ритуал. Пиво, так же как и ужин, дежурный поцелуй для мамы и скупой обмен репликами с наследниками, были сигналом, что рабочий день закончился.

Как бы ни был важен этот момент (возможно, лучший за весь день), он не требовал никаких особых затрат. Моего отца нельзя было назвать гурманом, но в винах он более или менее разбирался («О, настоящее Gavi из Пьемонта!»). Само собой, он никогда не подавал красное вино к рыбе и ни разу не преминул похвастаться этим обстоятельством. Но вот с пивом у него всё было наоборот. Выпивая по бутылке каждый божий день, он отдавал предпочтение самому дешевому лагеру с нижней полки магазина, которое в нашей семье в шутку называли «французской мочой». Не знаю, так ли уж он любил Bière D'Or или просто мама делала покупки в супермаркете Tesco чаще, чем в других, но мне в память врезались именно эти золотые этикетки на пузатых бутылках и хлипкие картонные коробки с рисунками из «Битвы роботов».

В детстве мне иногда поручали загружать бутылки в нижний ящик холодильника, а когда я стал постарше, доверяли даже откупорить бутылку для отца, и мои ноздри щекотал этот странный ячменный запах. Впервые я попробовал пиво на вкус уже после десяти лет. Однажды родители, уходя куда-то, назначили старшим по дому моего брата (что немало удивило и его самого, и меня) и он привёл в гости пару друзей. Разумеется, когда тебе в шестнадцать доверяют дом, это значит, что можно пить пиво и смотреть фильмы для тех, кто старше восемнадцати. Тот факт, что мне в ту пору было только тринадцать, не имел никакого значения, и мне вручили бутылку со словами: «Смотри не напейся». Проблем с этим не возникло, так как пиво было ужасным на вкус и я с трудом одолел 250-граммовую бутылку. При варке Bière D'Or в него добавляют не так уж много хмеля, но я был приучен к сладкому лимонаду, и пивная горечь показалась мне чересчур сильной. Согревая бутылку в потных руках, я терялся в догадках, для чего отец подвергает себя такой муке каждый будний вечер.

Разумеется, я, как и большинство других подростков, достаточно быстро пришёл к разгадке этой тайны. Когда я стал постарше, пузатые зелёные отцовские бутылки не раз сопровождали барбекю с выпивкой и тайные домашние посиделки с друзьями. Bière D'Or и по сей день

занимает особое место в моём сердце. Навещая своих родителей, я теперь всегда настаиваю на том, чтобы к моему приезду в холодильнике стояла пара бутылочек «французской мочи».

Я рассказываю вам эту историю по одной очень важной причине. Конечно, обеденный стол на кухне Гарретов и их пищевые привычки не имеют никакого отношения к истокам цивилизации. И бутылка Bière D'Or не вдохновила никого на культурные открытия. Однако ритуал моего папы стал тем фундаментом, на котором была построена моя любовь к пиву, и я готов держать пари, что у вас тоже была похожая история. Лично для меня пиво навсегда сохранило то ключевое значение, которое придавал ему отец. Это не просто рядовой напиток, которым запивают ужин из микроволновки, а знак окончания дня. Этот момент мог бы показаться мелочью, если бы вы просто сидели за столом с моим папой, но он имеет глобальное значение, если представить себе, что в каком-нибудь пригороде то же самое происходит одновременно в десятках семей. И в любом часовом поясе мира в пять часов вечера миллионы людей срывают крышки с бутылок и, откинувшись на спинку стула, присоединяются к общему вздоху после первого выпитого глотка, отмечающего, что прошёл ещё один день из многих тысяч.

Я хочу сказать, что с момента начала цивилизации пиво играло чрезвычайно важную роль в нашем миропонимании и мироустройстве. С самого детства отцовский ритуал замкнул синапсы моего мозга, образовав в нём прочные связи между пивом и отдыхом, пивом и едой, пивом и работой, пивом и домом, пивом и семьёй. То, что я пережил, будучи подростком, навсегда связало пиво с приключениями, друзьями и любовью. Оно присутствует в большинстве самых тёплых воспоминаний – от окончания школы до получения диплома магистра, от первого рабочего дня до покраски стен в моём новом доме, от первого свидания с моей будущей женой до нашей свадьбы. И эти мои личные переживания разделяют со мной миллиарды ныне живущих и живших до нас людей, потому что пиво (алкогольный напиток, изготавливаемый из ферментированных зёрен злаков) присутствует в нашей жизни не менее 13 тысяч лет и наверняка переживёт всех нас.

И дело тут не в личных историях, неподвластных времени, ведь предмет, для изготовления которого задействованы такие огромные средства производства, имеет колоссальное культурное значение. Представьте себе, сколько человеческой изобретательности и стараний, приключений и торговых сделок, экспериментов и исследований ушло на то, чтобы создать напиток, которым мой отец завершал каждый день. Некоторые антропологи считают, что кочевые племена, бродившие по Земле 13 тысяч лет назад, начали выращивать злаки для производства не только хлеба, но и пива. Археологические раскопки развалин древних поселений свидетельствуют о том, что усовершенствование процесса пивоварения стало первым великим инженерным проектом человечества. Мы изобрели первый коммерческий холодильник с компрессором исключительно для того, чтобы сохранять пиво холодным, и проложили железные дороги, чтобы доставлять его покупателям как можно быстрее. Мы внедрили процесс пастеризации, чтобы пиво не портилось, и это привело к открытию бактерий и пониманию их роли в возникновении инфекций. Дрожжи, которые используются для выпечки хлеба и даже производства биотоплива, появились благодаря пивоварению. Пиво стояло у истоков ранних цивилизаций и бесконечного научного прогресса. В книге мы подробно осветим этот вопрос. Тем не менее не подлежит сомнению тот факт, что пиво представляет собой одно из наиболее значимых открытий человечества. И многие учёные, в том числе и я, уверены, что овладение процессами ферментации имело для людей не меньшую важность, чем приручение огня.

Это не работа

Однако наше отношение к этому напитку и высказывания о нём свидетельствуют об обратном. Даже пример моего отца показывает, что хорошее вино ценится очень высоко, в то время как пиво, получив громадное распространение в мире, находится где-то на вторых

ролях. Для большинства людей пиво отнюдь не творение рук мастера, а некий повседневный товар, который в списках покупок соседствует со средством для мытья посуды. Этот восхитительный напиток, благодаря которому можно проследить всю историю человечества, превратился в предмет повседневного спроса, значение которого мало кто осознаёт. Именно этот факт подтолкнул меня к созданию книги о пиве. Я взялся за неё, и она вдохнула новую жизнь в мою карьеру телеведущего и писателя.

Работа над книгой заставила меня объехать весь мир в поисках новых вкусов, но, как и у всех остальных людей, любовь к хорошему пиву зародилась у меня в родном городе. Я только что окончил университет и получил свою первую зарплату журналиста. Впереди была солнечная суббота, и мне захотелось попробовать что-нибудь необычное, смелое и захватывающее. У стойки бара я пробежался взглядом по целому ряду пивных кранов с названиями сортов, известных мне ещё с подросткового возраста, и в самом конце увидел кран, из которого вместо обычной рукоятки торчал большой молоток. На нём красовалась надпись: Long Hammer IPA. Такое я просто не мог пропустить.

Бармен потянул за молоток, и из крана хлынула прозрачная янтарная струя с густой белой пеной, которая обильно перелилась через край протянутого мне стакана. Первый же глоток изменил мой мир. По горлу прокатился маслянистый цитрусовый привкус, язык ощутил покалывание сосновых иголок, на зубах осталась карамельная сладость. На меня обрушилась масса впечатлений: хмельной вкус, головокружительный аромат, острая горчинка и ощущение тайны. Откуда всё это? Чем это пиво отличается от всех тех сортов, которые я бездумно глотал в ходе своего взросления?

Эта пинта[1] и ещё три вдогонку вдохновили меня на путешествие, которое продлилось более десяти лет. Я отправился странствовать по миру, чтобы распробовать все вкусы, порождаемые сочетаниями солода, воды, хмеля и дрожжей. На первый взгляд, это очень простой процесс: тёплой водой заливают проросшее зерно, чтобы получилась сладковатая жидкость, которую кипятят с цветками хмеля для придания ей аромата и горчинки, а затем добавляют дрожжи, которые поглощают сахар и вырабатывают спирт. Но, как было не раз доказано в ходе моих домашних опытов пивоварения, изготовление хорошего пива – куда более сложное дело. В попытках открыть тайны пивного производства я прочёл все книги, какие только смог достать, и посетил все пивоварни в округе. Я пробовал на вкус все образцы и задавал кучу вопросов. Я узнал много информации о сортах и направлениях пива: о ламбиках из Бельгии, о фермерских элях из Норвегии, о различных сортах лагеров из Баварии и Богемии, о мягких и горьковато-сладких касковых английских элях, об индийских пейл-элях Западного побережья с насыщенным хмельным ароматом. Увлёкшись темой, я стал вести блог, затем перешёл к созданию фильмов и, наконец, взялся за написание книг. Изначально я ставил перед собой цель научить людей пить хорошее пиво и помочь им пережить те ощущения, которые подарила мне пинта Long Hammer. Но с годами моя мотивация поменялась.

Если вы не политик или торговец оружием, у вас вряд ли возникала потребность оправдываться за свою профессию. Но мне приходится делать это каждый раз, когда я рассказывал кому-нибудь, что пишу о пиве. Мне всегда задавали одни и те же вопросы: можно ли на этом заработать (на самом деле нет); много ли пива мне поставляют бесплатно (да, в моём холодильнике остаётся очень мало места для еды); не алкоголик ли я (почему бы не поговорить об этом с моей мамой?)? Но самый частый вопрос звучит так: «Это и есть ваша работа?» Поначалу я со смехом отвечал: «Да, находятся люди, которые платят мне за это». Но по достижении 30-летнего возраста возникла необходимость оценить текущее направление моей карьеры и определить, как долго я ещё смогу пересказывать одни и те же истории. А когда у меня роди-

[1] Мера объёма для жидкостей, особенно пива, равная: в Британии – 568 мл, в Америке – 473 мл. Здесь: цилиндрический стакан для пива вместимостью в 1 пинту. – *Примеч. ред.*

лась дочь, я задал себе самый важный вопрос: что я сделал для того, чтобы мир, в котором ей предстоит жить, стал лучше?

На такие вопросы уже не отшутишься. Поэтому в ходе своих последующих поездок я стал интересоваться не только пивом, но и людьми. И не только теми, кто варит пиво, а просто местными жителями – фермерами и их семьями. И это побудило меня начать расследование и порасспрашивать историков, антропологов и политиков, как появилось пиво с его многочисленными сортами, как развивалось пивное производство и каково его место в мире. Постепенно у меня сложилась картина, рисующая человечество через призму пива, и от этого мой любимый напиток приобрёл ещё большую значимость. Я стал воспринимать его не как приятный жизненный момент, а как неотъемлемую часть жизни.

С тех пор, куда бы я ни приехал, мне хотелось понять, как пиво влияет на мир. Я изучил археологические находки, сделанные в одной из старейших пивоварен мира, и беседовал с принцем Баварии о древнем законе, принятом его семьёй, – о чистоте пива. Я посетил китайский Октоберфест, который празднуют за 10 000 км от Мюнхена, и проследил распространение лагера по всему миру. Я заходил в невероятные английские дези-пабы и был гостем самой северной пивоварни мира. Я углублялся в историю пивного дела в Чехии, ставшую определяющей в деле сплочения нации сначала во время оккупации страны нацистами, а потом – в составе стран Варшавского договора. Я посетил легендарную пивоварню Budweiser в Сент-Луисе, где один немецкий пивовар продемонстрировал всем, что такое американская мечта. Я побывал в исторической лаборатории, где в 1800-е годы был выделен штамм дрожжевых грибков, и поговорил с учёными, которые спустя 150 лет используют эти самые грибки для лечения болезней и отслеживания изменений климата. Это лишь некоторые из множества приключений, о которых рассказывает моя книга. В ней пойдёт речь о том, как пиво сначала помогло зародиться человечеству, а затем не дало ему погибнуть.

Как уже было сказано, на первый взгляд, пиво – это всего лишь солод, вода, хмель и дрожжи. Именно так оно описывается авторами большинства книг на эту тему. Но моя книга рассказывает не о том, как мы делаем пиво, а о том, как пиво сделало нас.

> *Примечание*. Для лучшего понимания вам необходимо ознакомиться с некоторыми терминами, процессами и обстоятельствами, связанными с производством пива, в разделах *«Современный процесс производства пива»* и *«Краткий словарь терминов»*. Чтобы не усложнять текст книги, я решил изложить основные моменты процесса пивоварения, а затем привести краткий перечень специальных и технических терминов, с которыми вы столкнётесь в ходе чтения.

1. Цивилизация. Как благодаря пиву возникли первые города и культуры



О времени появления пива до сих пор ведутся споры, потому что было это очень давно. Не осталось никаких письменных свидетельств, ведь письменность появилась намного позже пива. И, хотя древние люди уже обладали речью, голос не оставляет археологических следов. Поэтому поиск первых следов пивоварения превращается в кропотливую работу: раскопки в земле, радиоуглеродное датирование мельчайших частиц и анализ микроскопических царапин на камнях.

Изучая историю пива, мы неизбежно сталкиваемся со множеством мифов. Популяризаторы науки и писатели опираются главным образом на истории и анекдоты, подтверждающие уже сложившиеся взгляды. Практически в каждой книге о пиве – уже написанной или только планируемой – мы обязательно найдём упоминание о Месопотамии, шумерских глиняных табличках и поэме в честь богини Нинкаси. Следом обычно идёт рассказ о том, как фараоны расплачивались пивом с людьми, строившими пирамиды. Возможно, вы слышали эти истории в разных вариациях и моя книга не станет исключением. Но есть одно важное отличие: я лично бродил по пескам Египта, держал в руках найденные при раскопках керамические черепки и беседовал с археологами, которые ищут свидетельства, способные изменить наши взгляды на пивоварение в Древнем мире и на цивилизацию как таковую.

Я глубоко убеждён, что если бы не наша древняя и прочная связь с пивом, то общество было бы совершенно иным, а жизнь – значительно беднее. Пивоварение наряду с музыкой, речью, религией, спортом и кухней входит в число тех факторов, которые отличают нас от наших ближайших родственников (я имею в виду приматов, а не надоевшего всем дядю). Однако до недавнего времени это было лишь убеждением. И, как большинство человеческих убеждений, оно основывалось на психологическом феномене, который называется склонностью к подтверждению своей точки зрения. Желание быть правым так же неотделимо от нашей натуры, как и любовь к пиву. Более того, если вы посвятили свою жизнь изучению какого-то предмета, то вполне естественно, что будете преувеличивать его значимость.

Вот почему даже мои близкие друзья, уже привыкшие к моим сентенциям на пивные темы, порой закатывают глаза, когда я в очередной раз берусь за любимую тему. Как бы я ни размахивал перед ними своей «пивоваренной библией» и сколько бы ни ссылался на всякие сомнительные страницы Википедии, их реакция остаётся неизменной. Очевидно, информация из вторых рук, представленная «известным пивным пиарщиком», не кажется им достоверной историей человеческого рода (что, признаюсь, немного обидно).

Дело в том, что все мои друзья – это уравновешенные и высокообразованные люди, имеющие практические профессии: радиоинженеры, преподаватели вузов, учителя, социаль-

ные работники, программисты. Родители с гордостью рассказывают, чем занимаются их дети, будучи абсолютно уверены, что им не станут задавать неудобных вопросов и смотреть на них с жалостью. Я имею в виду то выражение лица, с которым мои любимые друзья встретили известие о том, что я купил билеты на самолёт в Каир.

От могилы до колыбели

И всё же самое древнее свидетельство пивоварения обнаружено не в Египте. Возможно, к тому времени, когда вы будете читать эти строки, появится какая-то новая информация, но пока пальма первенства принадлежит пещере Ракефет в Израиле, неподалеку от Назарета.

Когда-то в этой пещере обитала доисторическая группа людей, которых мы называем натуфийцами[2]. Они были преимущественно охотниками, но также выращивали дикие злаки, такие как ячмень и пшеница, а затем варили из них пиво. Технологии, которые они использовали, кажутся настолько продвинутыми, что сложно поверить, будто натуфийцы не унаследовали их от более ранних предков. Древняя пивоварня представляет собой несколько углублений, выдолбленных в полу и камнях пещеры. В них археологи нашли следы не только зёрен, но и ферментов, что указывает на использование солода, замоченного в воде. Это первый этап процесса приготовления пива, известный как «затирание солода». По царапинам на камне можно предположить, что обитатели пещеры, прорастив зерно, варили его в напольных чашах, а затем хранили в глиняных горшках. В день варки зёрна растирали до пастообразного состояния, а затем сбраживали (под крышкой) в течение нескольких дней до готовности. Археологи находили в каменных углублениях плотно сплетённые корзины, в которых могли содержаться ингредиенты или даже готовое пиво.

А теперь переходим к главному: радиоуглеродное датирование убеждает в том, что пещера Ракефет была населена уже 13 тысяч лет назад. Когда древние люди варили пиво, по земле ещё бродили шерстистые мамонты, а планета переживала последний ледниковый период (похоже, что согревающие свойства алкоголя были открыты очень давно). Но этот период истории примечателен не только своей древностью. Дело в том, что пиво, похоже, самый первый пример намеренного приготовления алкоголя людьми. Вино появилось лишь 5 тысяч лет спустя, а спирт был получен путём перегонки почти через 12 тысяч лет. Можно сделать ещё один важный вывод: если пиво научились изготавливать в такие древние времена, то оно, скорее всего, появилось даже раньше, чем хлеб и цивилизация как таковая.

Давайте разберёмся. Археологи, антропологи, историки, специализирующиеся на пище и пиве, до сих пор не могут прийти к согласию по вопросу, что появилось раньше – пиво или хлеб. Не вдаваясь в подробности, скажем, что временной промежуток между первыми записями об одном и о другом составляет около тысячи лет, а сделаны они в соседних странах (Израиле и Иордании). Спор ведётся о том, что появилось первым и как первое повлияло на появление второго, ведь ингредиенты для них практически идентичны: зерно и вода. Разница лишь в том, что в одном случае полученная смесь печётся, а в другом – хранится в течение какого-то времени, попутно подвергаясь ферментации. Спустя 13 тысяч лет трудно определить, что было раньше, но некоторые учёные утверждают, что в Ракефете пекли главным образом хлеб, а алкоголь был лишь побочным продуктом.

Однако на этот счёт есть два веских возражения. Во-первых, имеются неоспоримые доказательства, что зерно проращивалось. В ходе этого процесса высвобождается большое количество сахара, которое может быть подвергнуто ферментации, а значит, изготовление пива предшествовало выпечке хлеба. Поскольку затирание солода растягивается на несколько дней

[2] Предшественники первых земледельческих культур на Ближнем Востоке, проживавшие там в XIII–XI тысячелетиях до н. э. Предполагается, что именно они первыми перешли от собирательства к возделыванию злаков. – *Примеч. ред.*

и представляет собой весьма сложный процесс, можно сделать вывод, что люди станут заниматься им только в том случае, если им это действительно очень нужно. Во-вторых, что бы ни происходило в чашах, это был не просто производственный процесс, а целый ритуал. В пещере найдены украшенные цветами могилы и кости животных, что наводит на мысль о заупокойных трапезах и питье. Эта духовная или религиозная сторона пива, сопровождающая всю историю человечества, подтверждает, на мой взгляд, теорию о том, что в Ракефете замешивали нечто большее, чем просто тесто.

Я подозреваю, что, когда мы найдём более ранние свидетельства пивоварения и выпечки хлеба, оба процесса будут сближаться и становиться всё проще до тех пор, пока не окажется, что пиво – это просто неиспечённый хлеб, а хлеб – это поджаренное пиво. Наша технология пока не сможет определить, что было раньше. Однако есть очень веский аргумент в пользу того, что пивовары, возможно, способствовали изобретению квасного хлеба. Николас Мани в своей замечательной книге «Рост дрожжей» *(The Rise of Yeast)* высказывает предположение, что наиболее вероятной причиной изобретения дрожжевого теста было случайное попадание в него дрожжевого пива или пивной закваски. На мой взгляд, люди с тем же успехом могли намеренно использовать пиво вместо воды для замешивания теста.

Возникает закономерный вопрос: почему пиво появилось так давно? Если уж у вас есть зерно, то проще и быстрее изготовить из него хлеб. На самом деле питьё людям нужнее, чем еда. Вы можете прожить несколько недель без пищи, но вряд ли выживете более трёх дней без воды. Поэтому пиво служило двойной цели: восполняло питательные вещества и одновременно утоляло жажду. И вдобавок решало ещё одну проблему, мучившую наших предков (и, скажем откровенно, около 700 млн наших современников): вода из природных источников не была безопасной для питья. В ней могли находиться вредные бактерии и вирусы, способные убить почти так же быстро, как и полное отсутствие воды. Однако алкоголь является антисептическим средством, поэтому пиво, скорее всего, служило ещё и гигиеническим целям, будучи самым безопасным источником жидкости в Древнем мире. Вот почему оно получило такое широкое распространение. Культурное же значение пива, вероятно, объясняется другой причиной, которая представляется нам сегодня ещё более важной: пиво пьянит.

Правда, ощущение лёгкого опьянения было знакомо человеку задолго до того, как он впервые отведал пива. По всей вероятности, люди собирали и употребляли в пищу опавшие и слегка подгнившие в результате совместного действия бактерий и грибков (включая и дрожжи) фрукты, которые содержали вполне ощутимый процент алкоголя. Если вам это кажется не слишком аппетитным, то и пиво 13 тысяч лет назад было не особо вкусным. Вероятно, оно имело кислый вкус из-за других микробов, которые могли попасть в него вместе с дрожжами. Однако это явление было предсказуемым, а само пиво считалось безопасным и даже пригодным для хранения. А если напиток получался достаточно крепким, то древние пивовары имели все основания быть довольными собой. Нетрудно представить, как краснели их щёки, расширялись зрачки и куда-то уходила всякая сдержанность. Возможно, у них даже хватало смелости поворчать на свою спутницу или попробовать новое танцевальное движение у костра. А уж после того, как об этом открытии становилось известно всем друзьям, племя в полном составе начинало планировать «большую вечеринку» на следующие выходные.

Может быть, я немного упрощаю ситуацию, но имеются неопровержимые доказательства того, что в разных древних обществах пиво занимало центральное место в социальных, религиозных и ритуальных мероприятиях. Во всём мире мы находим свидетельства того, что пиво было главным блюдом на праздниках и что вблизи древних захоронений совершались пивные подношения умершим. Мы располагаем на удивление разнообразными рецептами превращения зерна в алкоголь. Например, до 2018 года, когда был изучен процесс приготовления пива в Ракефете, мы считали местом самой древней пивоварни мира неолитическое поселение Цзяху в Китае, где люди уже примерно 8500 лет назад смешивали зёрна сорго с ростками злаков и

травами. Однако в большинстве случаев мы имеем дело только с материальными следами пива в виде осадка. Что же касается самых ранних упоминаний о пиве, то они были обнаружены в плодородной части Ирака, которая в древности называлась Месопотамией. Это обширная зона плодородных земель, простирающаяся между Евфратом и Тигром. Она находится всего в нескольких тысячах миль от Ракефета и часто упоминается как колыбель цивилизации.

Признаки цивилизованности

До наступления «эры пива» – события, случившегося до Рождества Христова, но имевшего колоссальное значение, – человечество состояло из кочевых или полуоседлых племён, подобных натуфийцам. Встречались и постоянные поселения, но жизнь, связанная с поиском пищи, выпасом скота и защитой от опасных животных, заставляла большинство людей переходить с места на место. В Древней Месопотамии люди занимались охотой и собирательством и поэтому не оставались подолгу на одном и том же месте. Однако примерно в 5000 году до н. э. что-то изменилось и народность, которую мы знаем под названием шумеров, перешла к оседлому образу жизни. Речь идёт не о жизни в пещерах наподобие Ракефета, а о стационарных жилищах в организованных городах со своей социальной иерархией, религиозными обычаями и даже с неким подобием правительства. Это уже была цивилизация.

Ещё несколько десятилетий назад самые ранние свидетельства пивоварения имели шумерское происхождение, и многие учёные всерьёз размышляли о том, в какой мере изобретение пива связано с рождением цивилизации и не стало ли пиво главным побудительным фактором, заставившим людей осесть на одном месте. Согласно этой теории древние люди полюбили новый напиток, который давал ощущение сытости и внутреннего покоя. Однако найти сырьё для него в дикой природе сложно: для производства пива требовалось больше зерна, чем можно было собрать. Поэтому, обнаружив плодородные почвы, люди начали выращивать злаки и строить свою жизнь вокруг них.

Против этой теории имеются серьёзные возражения. Главное из них: пиво начали производить как минимум за 7 тысяч лет до того, как шумеры решили перейти к оседлому образу жизни. Однако натуфийцы, которые раньше шумеров занялись пивоварением, не создали цивилизации наподобие шумерской. Более правдоподобное объяснение сводится к тому, что люди благодаря быстрому росту своей численности и развитию орудий труда к этому времени научились строить жилища и сохранять продукты питания. Следует также заметить, что на последнем этапе ледникового периода зи́мы стали не столь суровыми и у людей уже не было острой необходимости постоянно кочевать в поисках тепла и пищи.

История о пиве, породившем цивилизацию, была бы очень романтичной и прекрасно вписалась в сюжет этой книги, но всё же более вероятно, что сама цивилизация породила потребность в большем количестве пива. С точки зрения жизнеобеспечения и культуры пиво уже тогда было не менее важным, чем любой твёрдый продукт питания, но в мире, где не существовало денег, оно стало также основным средством оплаты других товаров и труда людей. Современные историки считают, что, хотя пивоварение, возможно, и не стало основой цивилизации, оно почти наверняка было одним из главных занятий людей, строивших цивилизацию, и важным фактором, побудившим нас окультурить злаки. Поэтому сейчас мы рассмотрим пиво как одну из причин возникновения земледелия.

Древнейшие свидетельства этого были получены из нескольких шумерских глиняных табличек, найденных в современном Ираке и датируемых периодом от 5000 до 1500 года до н. э. Шумерский язык – самый древний из известных нам языков, а те, кто на нём говорил, довольно скрупулёзно регистрировали всё, что с ними происходило (возможно, потому что знали: алкоголь имеет свойство стирать память). Среди этих удивительных табличек была обнаружена, пожалуй, первая в мире платёжная ведомость, напоминающая комикс, где сим-

волы пива (кувшин с заострённым дном) и еды (голова, которая ест из миски) сопровождались суммирующими метками, сделанными ногтем большого пальца. Многие таблички представляют собой формы бухгалтерского учёта, использующие шумерскую систему счисления, основанную на числах 12 и 60, в отличие от нашей десятичной системы. Отголоски шумерской системы мы находим сегодня в единицах времени: один час состоит из 60 минут, минута состоит из 60 секунд и т. д. Таким образом, можно утверждать, что торговля пивом 6 тысяч лет назад повлияла даже на то, как мы исчисляем время.

Для шумеров пиво было не просто платёжным средством и продуктом питания. Поговорку «Кто не знает пива, тот не знает радости» можно считать квинтэссенцией шумерской мудрости. В «Эпосе о Гильгамеше», повествующем о царе, пытавшемся обрести бессмертие, пиво указывается в числе тех вещей, которые делают нас людьми, наравне с сексом, едой и растиранием тела маслом (последнее несколько неожиданно, но в целом всё это вызывает ассоциации с приятным вечерним досугом). Из упомянутого эпоса и многих других источников нам известно, что пиво служило людям в качестве повседневного напитка, но также оно использовалось в религиозных обрядах. На празднествах в честь различных шумерских богов их статуям делались пивные подношения. Слово «банкет» в шумерском языке звучало как *кас-де-а*, что дословно означает «возлияние пива». Одна табличка содержит гимн в честь богини пивоварения, плодородия и урожая Нинкаси, а также подробный рецепт изготовления шумерского пива. Процесс начинается как подготовка к выпечке хлеба, но переходит в сбраживание дроблёных зёрен с мёдом и водой в высоких глиняных чанах, где и происходит фильтрация пива (возможно, «фильтрация» – слишком громко сказано).

Другая табличка описывает, как шумеры пьют пиво из гигантских кувшинов с помощью длинных соломинок. Вероятно, они использовали их для того, чтобы в рот не попадали остатки зёрен, когда пьёшь пиво прямо из ёмкости, где осуществляется ферментация (а ведь каждый истинный ценитель пива знает, что лучшего способа его потребления не существует). Мне всё это напоминает коктейли, подаваемые в All Bar One в общей посудине для всех. То есть мы должны быть благодарны пивоварам за изобретение трубочек для питья, которые существовали в самых разных формах и делались как из простого бамбука, так и из чистого золота. Древнейшие образцы, датируемые примерно 3500 годом до н. э., были найдены в российском Майкопе. Они настолько длинные, что первоначально их приняли за шесты для шатров, но после анализа остатков на их внутренних стенках учёные пришли к выводу, что это были богато украшенные трубки для питья. Трубки имели достаточную длину, чтобы из одного кувшина могли пить сразу восемь человек. Согласитесь, весьма удобно, если учесть, что в какой-то момент численность населения в ранних цивилизациях возросла настолько, что организация питания превратилась в серьёзную проблему.

Поначалу обеспечение себя пропитанием за счёт сельского хозяйства, охоты или собирательства было личным делом каждого. Но с появлением городов возникли профессии, которые не имели ничего общего с производством пищи: рабочие, строители, гонцы, воины, учителя, священники, политики. Всех их надо было кормить и всем платить – даже политикам. По данным Джона Артура, археолога и профессора антропологии в Университете Южной Флориды, пиво выступало в роли как продукта питания, так и платёжного средства. Без пива вы не смогли бы нанять и прокормить людей для строительства городов, поддержания традиций, расширения территории и занятий наукой.

В своей замечательной книге «Пиво: великое путешествие из прошлого в настоящее» *(Beer: a Global Journey through the Past and Present)* Артур утверждает, что развитие пивоварения стало одной из главнейших вех технического и биологического прогресса. Пивовары обнаружили, что некоторые формы и размеры сосудов обеспечивают лучшее качество пива. Разумеется, они приписывали это благотворному влиянию богов, например Нинкаси, но, повторно используя «благословенные» сосуды, они, по сути, отбирали самые полезные дрожжи для

закваски. Это улучшало качество и консистенцию пива, а также способствовало в долгосрочной перспективе селекции дрожжей в данном регионе. Данной методики люди придерживались тысячелетиями в производстве пищи и в сельском хозяйстве, отбирая лучшие образцы зёрен, фруктов и овощей, чтобы на следующий год вырастить урожай из их семян.

К 1800 году до н. э., когда был написан гимн в честь Нинкаси, пивоварни уже имелись вдоль торгового маршрута, пролегавшего по территории Шумерского царства. Этот маршрут, впоследствии ставший Великим Шёлковым путём, связал Азию с Восточной Европой. Однако в 1600 км к западу, в дальнем конце пути, находилось одно из самых замечательных древних сооружений – пивоварня, способная затмить своими размерами не только все шумерские пивоварни, но и большинство современных. Она принадлежала цивилизации, которой суждено было стать самой развитой в Древнем мире. Пивоварню построили около 3000 года до н. э., и в 2024 году я стоял над её руинами.

Я говорю «над руинами», потому что к моменту моего посещения пивоварни в египетском городе Абидос, расположенном примерно в 160 км к северу от Луксора, она была засыпана слоем песка толщиной в несколько метров. В таком состоянии пивоварня находится большую часть времени, что позволяет защитить её сооружения, произведения искусства и керамические изделия от воздействия окружающей среды. На протяжении двух лет я предпринимал попытки посетить эту пивоварню, но каждый раз перед вылетом получал разочаровывающее известие о том, что раскопки начнутся не раньше 2024 года. В итоге, выпив несколько кружек пива и в сердцах разбив кое-что из своей личной керамики, я решил, что мои намерения не имеют особого значения. Ведь эта книга не о том, как мы создаём пиво, а о том, как оно создало нас. Некоторые из свидетельств этого, включая упомянутую пивоварню и пирамиды, всё ещё существуют, и их можно увидеть.

Призыв к молитве

Я не представляю себе, как можно уснуть в Луксоре. Этот оживлённый город раскинулся среди песков на берегу Нила, почти в 700 км к югу от Каира. Чтобы попасть сюда, туристы обычно отправляются в единственный в своём роде речной круиз, но у меня был чересчур плотный график, и я вылетел ночным рейсом. Я приехал усталый, но возбуждённый, и, несмотря на выпитые две бутылки светлого пива Sakara, так и не смог уснуть из-за автомобильных гудков и шума кондиционера. В 2:30 ночи с Нила донёсся могучий корабельный гудок, который, казалось, заставил замолчать (или просто заглушил) машины, и мне удалось поспать вплоть до призыва к молитве в 5:15 утра, который стал для меня будильником и напомнил, что в 6 часов надо отправляться в Абидос.

Город по-прежнему не утихал, когда я вышел из отеля и встретился со своей провожатой Гхадой. Она подвела меня к белой Toyota Corolla, и водитель Гергес приветствовал меня несколько загадочными словами: «Добро пожаловать домой» – и тут же стартовал, вклинившись в плотный поток машин.

Не расценивайте это как критику, просто египетские дороги живут своей особой жизнью: дорожная разметка является лишь примерным ориентиром, гудки служат средством общения, а сигналы светофоров воспринимаются не как указания, а всего лишь как намёки. По мере того как мы всё дальше отъезжали от Луксора по широкой дороге, ведущей вдоль долины Нила, правила движения становились всё менее обязательными. Большие участки дороги были ещё в стадии строительства, и нам пришлось вилять и перестраиваться, объезжая незаасфальтированные участки, и тормозить перед явными кочками и ухабами. Через каждые несколько километров на дороге попадались селения, заставлявшие замедлять скорость. В большинстве своём это были крестьянские дома, построенные на участках, расчищенных под прокладку дороги, и ряды похожих на лачуги лавок, торгующих керамической посудой, лепёшками, напитками

и табаком. Дорога была забита главным образом мопедами, тук-туками и повозками с ишаками, впряжёнными в них. Повозки были нагружены сверх всякой меры и занимали порой всю ширину дороги.

Когда клубы пыли рассеивались, вдали можно было разглядеть очертания пустынного плато, прорезанного глубокой и обрывистой долиной Нила. Вплоть до самых утёсов, возвышающихся по её краям, здесь растут пальмы, сахарный тростник и банановые рощи, среди которых попадаются жилые дома. Но дальше нет ничего, кроме скал и песка, простирающихся до Ливии на западе и Красного моря на востоке. Египет называют «даром Нила», потому что страна не смогла бы существовать без реки, и это совершенно очевидно. По крайней мере, с 3000 года до н. э. почти всё население живёт в радиусе нескольких километров от берегов Нила.

И уже с тех пор, похоже, расселение подчиняется определённой системе. На восточном берегу реки пойма несколько шире, поэтому большинство людей всегда селилось именно там. И поскольку солнце восходит с этой стороны, восточный берег считался страной живых, в то время как все гробницы Древнего Египта находятся на западном берегу, где солнце садится. Абидос тоже находится на западе.

Возможно, что вы никогда не слышали о нём. Абидос не обладает той притягательной силой, которая свойственна Гизе с её пирамидами или Луксору с его многочисленными храмами и гробницами, создающими ему славу музея под открытым небом. Он находится в абсолютной пыльной тени. Его главная достопримечательность – храм, строительство которого началось примерно в 1280 году до н. э. по распоряжению фараона Сети I и завершилось уже при его сыне Рамсесе II. Оба они по праву относятся к величайшим правителям в истории Египта (Рамсес прожил более 90 лет, правил на протяжении 66 лет и имел по меньшей мере 88 детей). В храме есть две, пожалуй, самые поразительные из когда-либо обнаруженных иероглифических надписей. Одна из них располагается на крыше и по своим очертаниям очень напоминает вертолёт (из-за чего стала источником множества вздорных предположений, связанных с путешествиями во времени). Другая – это «Абидосский список». Речь идёт о коридоре, на стенах которого древние каменотёсы кропотливо высекали имена всех египетских фараонов раннего царства, которых Рамсес счел законнорождёнными (несмотря на то что власть фараонов «даровалась богами», жрецы и члены царских семей, похоже, тоже играли в этом процессе немаловажную роль). Это грандиозное произведение искусства слишком велико, чтобы охватить его взглядом, даже если прислониться спиной к противоположной стене. В списке представлены два тысячелетия, начиная с человека, который объединил Египет и заложил основу для всего произошедшего впоследствии.

Его звали Нармер. А может быть, Менес. Вполне вероятно, что оба имени правильные. Биографии египетских фараонов на начальном этапе жизни несколько туманны, потому что у них были как царские, так и светские имена: Менес фигурирует в списке царей, а Нармеру приписывают завоевание юга севером. Тот факт, что они жили в одно время, позволяет предположить, что речь идёт, по всей видимости, об одном и том же человеке. Как бы его ни звали, этот человек был не просто опытным воином, а настоящим провидцем, который изначально понимал, что необходимо для объединения такой огромной территории и управления ею. Это понимание он передал своим потомкам. Древний Египет был первым национальным государством в истории человечества, которое просуществовало более трёх тысяч лет, за исключением некоторых довольно бурных периодов. Подход Нармера основывался на трёх принципах, которых впоследствии придерживались все фараоны: авторитете, почитании богов и пропаганде. Пивоварня в Абидосе выполняла все три задачи.

Под дулом автомата

Мы с Гхадой только что закончили осмотр храма Сети и теперь сидели, щурясь от солнца и размышляя, что делать дальше. Я потратил два года, охотясь за руководителем полевых работ в Абидосе, доктором Мэтью Адамсом из Нью-Йоркского университета. За это время я направил ему столько СМС, что рисковал оказаться у него в чёрном списке. В своих ответах этот всемирно признанный археолог не раз писал, что замысел моей книги его очень интересует, но сами ответы становились всё более скупыми и редкими. Мы даже организовали с ним сеанс видеосвязи, но мне хотелось побывать на месте и узнать всё из первых уст. В конце беседы он сказал мне, что это вполне возможно, а потом наступил долгий период молчания.

И тогда я отбросил всякую осторожность и, прикинув, когда он вернётся в Египет, забронировал несколько невероятно дорогих авиабилетов. Через пару дней он прислал мне письмо по электронной почте, в котором сообщил, что раскопки пивоварни в этом сезоне откладываются из-за угрозы военных действий в Газе. Возможно, мне следовало смириться с этим, но у меня уже был забронирован очень дорогой авиабилет и очень дешёвый отель. Когда я объяснил это его коллеге, доктору Венди Дойон (которая, должно быть, тоже подумывала о судебном иске против меня после всех моих попыток достучаться до неё в Instagram), она со всей уверенностью заявила, что раз уж я прилечу в Египет, то мы непременно встретимся.

Однако нерешённым оставался вопрос о том, *где* это может произойти, и мы с Гхадой как раз обсуждали его, стоя позади храма Сети. Площадь раскопок в Абидосе очень велика. Когда все мои попытки дозвониться окончились ничем, Гхада подошла к вооружённому полицейскому, чтобы узнать, не работают ли поблизости американские археологи. К моему изумлению, он кивнул и согласился меня проводить. Гхада решила выпить кофе в местном кафе и оставила меня одного, так что мне ничего не оставалось, как отправиться прямиком в пустыню в сопровождении своего нового друга с автоматом.

Пока мы шли, у меня в голове уже сами собой начали складываться газетные заголовки: «Ютубер пропал в пустыне», «Родители в отчаянии». Через пять минут ходьбы по пыльной дороге и моих сбивчивых расспросов мы добрались до раскопок. К нам повернулось множество удивлённых мужчин, кроме одного, который, очевидно, руководил всем процессом. К моему разочарованию, это был не доктор Мэтью Адамс. Он сказал, что Мэтью находится в двух километрах отсюда. Я с надеждой (и некоторой нервозностью) посмотрел на полицейского, который жестами изобразил, что надо ехать на машине.

Мы медленно двинулись обратно к храму Сети. Заплатив ему за беспокойство, я вошёл внутрь, чтобы отыскать Гхаду. По пути я заметил на стене высеченное изображение человека, приносящего пшеницу и виноград в жертву богам, и остановился, чтобы сделать фотографию для соцсети. Фотографируя, я почувствовал, что за мной наблюдает какой-то мужчина.

– Добрый день, – сказал он.

В голове мгновенно пронеслась череда вопросов. Что я нарушил? О каком правиле забыл? Вероятно, дело было в фотосъёмке. В чисто британском духе я сделал вид, что ничего не слышал.

– Вы ищете доктора Адамса?

Моё покерное лицо дрогнуло.

– Он звонил мне. Мой коллега Ахмед может отвезти вас к нему прямо сейчас.

Я осмотрелся по сторонам в поисках Гхады. Может быть, по пустыне уже разнеслась весть, что тут бродит белый парень с бородой, с которым можно прогуляться пять минут по пустыне, вернуться обратно и получить чаевые?

– Я директор археологического центра Абидоса, – добавил мой собеседник, протягивая руку. Я почувствовал себя слегка пристыженным, пожал ему руку и представился.

На выходе мы встретили Ахмеда и прошли мимо другого вооружённого полицейского к кафе, где нас ожидала удивлённая Гхада, которая не могла понять, почему я так быстро вернулся. Вскоре мы уже сидели в машине у Гергеса, направляясь через современные кварталы Абидоса к его северной окраине.

Когда город закончился, дорогу нам внезапно преградили песчаные барханы, через которые Гергес не мог пробиться. Вместе с Ахмедом и полицейским мы выбрались из машины и направились пешком в сторону горизонта. По пути Ахмед объяснил, что в Абидосе он помогает американской археологической команде идентифицировать различные кости, обнаруженные в храмах. Рассказывая об этом, он указал на какой-то белый предмет, торчащий из песка.

– Вот ещё одна, – сказал он, сгребая песок в сторону. – Человеческая.

Полицейский насторожился. Я подобрал рядом ещё одну, которая, совершенно очевидно, представляла собой головку бедренной кости.

– Точно! – воскликнул Ахмед, забрал у меня кость, приложил к своему бедру и засунул в карман. У полицейского округлились глаза. Он явно собирался что-то сказать.

– Очень старая, – успокоил его Ахмед и подмигнул мне, чтобы я оценил шутку.

Мы взобрались на вершину бархана, и в поле моего зрения наконец-то попало что-то знакомое: огромные развалины из сырцового кирпича со слегка крошащимися стенами. Это был погребальный храм Шунет-эль-Зебиб, построенный специально для того, чтобы люди могли поклониться умершему царю и оплакать его (гробницы предназначались только для самих умерших). Он был построен ещё при жизни фараона, а после завершения строительства все подношения, сделанные в ходе ритуалов, отправлялись в «следующую жизнь», чтобы там дожидаться смерти фараона.

– Я возле храма! – отправил я сообщение Венди, надеясь, что она ответит.

– Какого храма?! – последовал моментальный ответ, и я понял, как глупо писать подобные вещи, находясь в Египте.

После непродолжительного обмена сообщениями Венди велела нам оставаться на месте, что мы и сделали, усевшись рядом с кучей серых глиняных черепков размером с автомобиль. Я едва не пропустил момент, когда из-за бархана показались два человека.

– Наконец-то свиделись! – сказал Мэтью, протягивая мне руку, и сразу же перешёл к своей любимой теме: как пиво помогло развитию Древнего Египта.

Пиво и кирпичи

Шунет-эль-Зебиб – единственный погребальный храм, у которого ещё сохранились стены, но он далеко не единственный в Абидосе. То место, где мы стояли, можно, пожалуй, назвать наиболее священным и важным в Древнем мире. Хотя гробницы в близлежащих скалах нельзя сравнить с теми, что находятся в Долине царей в Луксоре, нигде больше нет такого множества погребальных храмов, расположенных в такой близости друг от друга и относящихся ко временам глубокой древности. Где-то под нашими ногами находился храм Нармера, возможно, первый в своём роде. Он был возведён примерно в 3100 году до н. э., а затем на протяжении веков строились и другие. Шунет-эль-Зебиб, пожалуй, самый поздний из них. Он появился при фараоне Хасехемуи около 2700 года до н. э.

Понятно, что погребальный храм, который строился для проведения различных ритуалов задолго до смерти монарха, был не просто местом оплакивания. План Нармера заключался в том, чтобы убедить своих подданных, что фараон – это не просто правитель, а полубог, достойный поклонения и способный на подвиги, равные деяниям богов. Проводившиеся здесь ритуалы были призваны шокировать обычного человека своей роскошью и масштабом. Вокруг этого места были найдены кости сотен придворных, принесённых в жертву, чтобы те отправились вместе со своими правителями в загробный мир, а также огромные лодки, захо-

роненные здесь (несмотря на то что место было удалено от Нила на 10 км). Одно только это способно поразить воображение, но никакая роскошь не идёт в сравнение с тем количеством пива, которое выделялось на подобные церемонии.

Как и в Месопотамии и многих других частях света во времена Нармера, пиво в Египте относилось к основным продуктам питания. Практически в каждой гробнице или храме египетского царя упоминаются пиво и хлеб, которые покойники забирали с собой в загробный мир. Даже простых людей часто хоронили с запасом выпивки для большой вечеринки на небесах. Но масштабы похорон фараонов на заре цивилизации в самом сердце египетской погребальной традиции настолько грандиозны, что их невозможно себе и представить.

«Это действительно выходит за рамки воображения, но археология – трезвая наука, и мы должны это понимать, – говорит Мэтью. – Я никогда не думал, что меня так увлечёт тема пива. Но, поскольку часть моей работы состоит в том, чтобы понять образ мыслей древних царей, я осознал, что не смогу пройти мимо неё».

Та археология, о которой говорил Мэтью, была похоронена под землей в нескольких сотнях метров от нас. Это пивоварня, настолько колоссальная, что перед её размерами меркнут самые большие из числа современных. Она состоит из восьми огромных строений, каждое длиной 30 метров. Внутри находятся остатки 40 глиняных чанов ёмкостью 6–7 тысяч литров. Это значит, что общий объём партии пива, которую можно было изготовить в них, составлял около 50 тысяч литров (примерно 88 тысяч пинт). Чаны наполнялись водой из Нила и пшеницей двузернянкой, произраставшей в этой плодородной долине. Дрова загружались через отверстия во внешних стенах, затем их поджигали, после чего устанавливали крышу и оставляли на много часов, пока огонь не погаснет. Жар убивал бактерии и вызывал химическую реакцию, в результате которой высвобождались сахара, после чего в работу вступали дрожжи (мы пока не знаем, попадали они в чаны естественным путём или специально вносились пивоварами). По окончании брожения пиво разливали в большие горшки с заострённой нижней частью, которые могли стоять в песке, и запечатывали глиной. Рядом с тёмными осколками именно этих горшков я стоял, ожидая Мэтью и Венди. Тысячи и тысячи черепков лежали 5 тысяч лет практически в том же месте, где их когда-то выбросили.

Однако бóльшая часть пива в Египте изготовлялась в домашних условиях. На том этапе человеческой истории его индустриальное производство ещё было редкостью. Несколько египетских пивоварен были построены даже раньше абидосской, но ни одна из них не может и близко сравниться с ней по размерам. Несмотря на то что в ходе раскопок найдено множество остатков чанов для производства пива, на данный момент обнаружена только одна чаша для его питья. Её нашёл сам Мэтью в одном из варочных чанов. Должно быть, чашу уронил туда пивовар, пробовавший пиво на вкус.

«Это был чудесный момент, – рассказывает Мэтью. – Я держал чашу и думал о человеке, который выронил её пять тысяч лет назад. Он, как и я, держал её в руках, чтобы проверить, насколько пиво соответствует его ожиданиям».

Из этого можно сделать вывод, что либо люди пили пиво прямо из чанов, либо вообще не пили его. Что же с ним в таком случае происходило? По мнению Мэтью, этот напиток предназначался для подношения в храмах. В ходе эпических погребальных ритуалов его выливали на землю, чтобы оно ждало царя в загробной жизни.

Это можно счесть расточительством, однако вспомните, насколько набожными были древние египтяне. У них не вызывало сомнений существование загробной жизни. Отчасти поэтому археологи не обнаружили явных следов борьбы в останках придворных, принесённых в жертву. Но целью этих ритуалов была не только загробная, но и подлинная человеческая жизнь. Их масштабы должны были подавлять и вызывать благоговейный трепет. Представьте чувства простолюдинов, когда они сравнивали свои маленькие кувшинчики пива домашнего приготовления с гигантскими чанами пивоварни, производящей 88 тысяч пинт пива за раз.

Дым от неё был виден за много километров, а пивом, похоже, можно было залить весь храм. А теперь вспомните о цепочке поставок: тоннах пшеницы, которая нужна была для производства, тысячах крестьян, громадных площадях для её выращивания, воде, которую доставляли из Нила или брали из канала, прорытого специально для пивоварни, и, наконец, о грандиозном количестве дефицитной в пустынной стране древесины. Анализ остатков в пивных чанах показал, что пиво было ароматизировано такими дорогостоящими ингредиентами, как анис и гранат. Нет сомнений в том, что и сама пивоварня, и легенды о ней, распространявшиеся вверх и вниз по течению Нила, имели своей целью показать разрозненным народам, насколько могущественным был их лидер Нармер.

«Пиво использовалось, чтобы продемонстрировать могущество царской власти, – говорит Мэтью, подчёркивая своим тоном важность высказываемой мысли. – Это была материальная демонстрация того, что фараон обладает сверхчеловеческой мощью: “Вот на что я способен! Взгляните на дела мои и придите в смятение”».

Похожую тактику можно наблюдать у всех древних и современных диктаторов, о которых ещё не раз пойдёт речь в этой книге (в частности, о баварской династии Виттельсбахов), однако египтяне раньше других овладели ею, а Нармер был её создателем. Нельзя недооценивать значение этой пивоварни для укрепления авторитета. Она была одной из первых общественных построек в Египте, и затраченное на неё невероятное количество административных и трудовых ресурсов стало, по мнению некоторых учёных, в том числе и Мэтью, примером для создания всех последующих великих архитектурных произведений страны.

«Можно установить связь между этой пивоварней и пирамидами в Гизе, – утверждает Мэтью. – Их постройка спустя всего несколько поколений потребовала тех же умений и навыков в сфере логистики, привлечения трудовой силы, управления ресурсами и административных мер».

Разумеется, пирамиды Гизы были не первыми. Им предшествовала ступенчатая пирамида фараона Джосера, построенная спустя примерно 300 лет после пивоварни в Абидосе и демонстрирующая поразительное сходство с храмом Шунет-эль-Зебиб. Её высота составляет всего 62 метра, и она имеет несколько ярусов наподобие свадебного торта. Однако по мере освоения технологии стены пирамид делались всё более прямолинейными, и их кульминацией стала Великая пирамида в Гизе, воздвигнутая примерно в 2750 году до н. э. в качестве гробницы фараона Хеопса. Её высота достигает 146,6 метра, и она оставалась одним из высочайших сооружений в мире вплоть до 1889 года, когда была закончена Эйфелева башня. В своей книге «Подъём и упадок Древнего Египта» *(The Rise and Fall of Ancient Egypt)* историк Тоби Уилкинсон приводит расчёты, из которых следует, что если строительство пирамиды началось в день восшествия Хеопса на трон, то для того, чтобы завершить работы к моменту его смерти, необходимо было укладывать по камню каждые две минуты. Масштаб и стоимость этого логистического шедевра с трудом поддаются осмыслению. Когда мы пытались оценить с этих позиций относительно простой Шунет-эль-Зебиб, Мэтт напомнил мне: «В основе этого сооружения и его инфраструктуры лежала потребность в пиве».

Пиво также было источником средств для строительства. Пивоварение в Египте служило не только моделью и вдохновляющим фактором для грандиозных исторических проектов. Как и в Месопотамии, пиво в буквальном смысле давало энергию для трудовых ресурсов. В Древнем Египте не было денег – их придумали лишь в III веке до н. э. Поэтому рабочим платили теми вещами, в которых они нуждались: одеждой, хлебом и пивом. Рабочие, трудившиеся на строительстве Великой пирамиды, получали примерно 4,5 литра слабого пива в день, чтобы утолить свою жажду и получить необходимые калории для продолжения работы. Нам это доподлинно известно, потому что египтяне вели учёт расходов, а сравнительно недавно были обнаружены могилы рабочих, умерших в ходе строительства. В них тоже было найдено пиво для загробной жизни.

«На протяжении всей истории Древнего Египта прослеживаются две главные потребности населения: в хлебе и пиве, – объясняет Мэтью. – О них постоянно говорится во всех египетских текстах, включая религиозные, где перечисляются нужды богов, царей и простых людей в загробной жизни».

Без пивоварения, которое надо рассматривать как технологический и архитектурный проект, и без пива, служившего платёжным средством и частью повседневного рациона, пирамиды, возможно, так и не были бы построены. Менее чем через столетие после завершения Великой пирамиды было решено, что подземные гробницы более безопасны и экономически выгоднее. Как следствие, в Долине царей начала реализовываться невиданная ранее погребальная система. Влияние абидосской пивоварни на эти более поздние объекты не так велико, но оно всё ещё прослеживается как в иероглифах на саркофагах, так и в колоссальных административных усилиях. Абидос, возможно, является одним из старейших археологических памятников Древнего Египта, но на переднем крае научных исследований в этой области он находится благодаря пивоварне и связанному с ней храму. Это место, где зародилась древнеегипетская культура. Если вы хотите понять, как возникла самая развитая и знаменитая из древних цивилизаций, то обратите внимание на то, что пиво занимало в этом процессе центральное место – как с практической, так и с философской точки зрения.

«В пиве присутствовал и будничный аспект, и глубокая культурная ценность, которой оно не обладает в современном мире, где люди относятся к нему без должного уважения», – говорит Мэтью.

Распрощавшись со своими собеседниками в пыльной пустыне, я пошёл искать уже, видимо, поджарившегося в своей машине Гергеса и по пути размышлял о том, какое место пиво занимает в современном мире по сравнению с Древним Египтом. Многие коренные народы Восточной Африки и Южной Америки по-прежнему считают пиво продуктом питания, но в развитых странах оно употребляется исключительно для удовольствия. Я не думаю, что это умаляет его важность, и надеюсь, что, дочитав книгу, вы согласитесь с этим, но Мэтью прав по крайней мере в одном: сегодня пиво практически лишилось своей религиозной составляющей.

Есть, правда, одна небольшая религиозная секта, которая до сих пор признаёт фундаментальное значение пива и боготворит его не меньше, чем древние египтяне. И хотя большинство принадлежащих этой секте пивоварен показались бы карликами по сравнению с той, что находится в Абидосе, в них варят один из лучших сортов пива в мире.

Благословенное пиво

На протяжении всей истории наука постепенно подтачивала идею божественного вмешательства в жизнь людей и происходящие вокруг них события. Древние египтяне считали Солнце богом Ра, который отвечает за всё живое. Сегодня мы знаем, что Солнце – это огненный шар, состоящий из водорода и гелия, который находится в 149 млн километров от нас и сформировался из газовой туманности 4,6 млрд лет назад. Оно по-прежнему отвечает за всё живое на Земле, но его духовный аспект существенно уменьшился под влиянием тех фактов, которые стали нам известны.

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.