

Маргарита Акулич

*История пива,
пивоварения
и пивопития*



Маргарита Акулич История пива, пивоварения и пивопития

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=40220062

ISBN 9785449612809

Аннотация

В данной книге с опорой на англоязычные и русскоязычные источники рассказано об истории пива, пивоварения и пивопития в целом (в мире) и в отдельных регионах (Европе, Америке, Азии). Освещен вопрос, касающийся участия монастырей в развитии пивоварения. Также описана история международного дня пива. Чрезмерное потребление пива опасно для вашего здоровья, но это не мешает вам интересоваться его довольно любопытной историей. Ведь пивоварение и пивопитие – это часть культуры народов.

Содержание

Предисловие	5
I Ранняя история пива и пивоварения	6
1.1 Лаконично об истории пива. Раннее пиво	7
1.2 Древнее пиво фракийцев, греков и римлян. Производство пива в древней Армении	21
Конец ознакомительного фрагмента.	26

История пива, пивоварения и пивопития

Маргарита Акулич

© Маргарита Акулич, 2019

ISBN 978-5-4496-1280-9

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Предисловие

В данной книге с опорой на англоязычные и русскоязычные источники рассказано об истории пива, пивоварения и пивопития в целом (в мире) и в отдельных регионах (Европе, Америке, Азии). Освещен вопрос, касающийся участия монастырей в развитии пивоварения. Также описана история международного дня пива.

Чрезмерное потребление пива опасно для вашего здоровья, но это не мешает вам интересоваться его довольно любопытной историей, познавая ее. Ведь пивоварение и пивопитие – это часть культуры народов.

Книга имеет образовательный, культурный, информационный характер.

I Ранняя история пива и пивоварения

Данная глава подготовлена с опорой, главным образом, на материал, представленный в англоязычной Википедии [1].

1.1 Лаконично об истории пива. Раннее пиво

Лаконично об истории пива

О хорошем пиве можно судить по одному глотку, но лучше быть уверенным полностью.

(Чешская пословица)



Получение пива Alulu – это запись о покупке «лучшего» пива от пивовара, 2050 г. до н.э. из шумерского города Умма в древнем Ираке. Изображение во всеобщем достоянии. Источник: https://en.wikipedia.org/wiki/History_of_beer?

Предположительно, пиво было на ковчеге Ноя, что говорит о его большой значимости для людей в очень отдаленные

от нас времена. Историки полагают, что доисторические кочевники, возможно, создавали пиво из зерна и воды прежде, чем научились готовить хлеб.

Пиво – один из самых старых напитков, производимый людьми. Его рецепты были записаны (согласно письменным историческим источникам) в Древнем Египте и Месопотамии, а после распространены по всему миру.

У древних египтян было в запасе довольно много пивных рецептов, они готовили и обычное пиво (ячменное), и светлое мягкое, и темное, и светлое ароматное, и пшеничное, и состоящее из смеси разных солодов. В их базовом рационе имело место присутствие, наряду с луком, хлебом и чесноком, пива.

Историками было выявлено, что со времен правления фараона Рамсеса II (его называли Великим) пиво, как самый любимый в Средиземноморье и Египте напиток, употребляли с удовольствием все слои населения.

Пиво зарождалось в древних цивилизациях благодаря развитию земледельческой культуры и возделыванию хлебных злаков. И пивоварение не могло не развиваться, оно становилось самостоятельным ремеслом, базирующемся, похоже, на высокой агрономической культуре выращивания таких компонентов пива, как пшеница, рожь и, разумеется, ячмень.



Источник: <http://www.beerale.ru/istoriia-pivovarenii/43-istoriia-pivovarenii.html>

Благодаря египтянам о пиве узнали жители Эфиопии и Греции. А немного позднее произошло его распространение на Персию и Кавказ.

Самое раннее на сегодняшний день химическое подтверждение существования пива из ячменя было обнаружено в Годин Тепе в центральных горах Загроса в Иране, где были найдены фрагменты кувшина, использовавшегося во время, которое можно описать «от 5400 до 5000 лет назад», покрытые пивным камнем, являющимся побочным продуктом процесса пивоварения.

Поскольку почти любой из злаков, содержащий определенного вида сахара, может подвергаться самопроизвольно-

му брожению из-за присутствия в воздухе диких дрожжей, вполне возможно, что подобные пиву напитки были независимо разработаны во всем мире вскоре после того, как племя (или культура) получило одомашненные злаки.



Источник: <http://www.beerale.ru/istoriia-pivovarenii/131-istoriia-pivovarenii.html>

В Месопотамии самым старинным свидетельством существования пива считается 6000-летняя шумерская табличка, изображающая людей, пьющих напиток через тростниковые соломинки из общей чаши. 3900-летняя шумерская поэма в честь Нинкаси, богини-покровителя пивоварения, содержит самый старый сохранившийся рецепт пива, описывающий производство пива из ячменя через хлеб.

В Китае пивные остатки на керамике, датируемые временем, которое можно описать «примерно 5000 лет назад», показывают, что пиво варили с использованием ячменя и дру-

гих растений.



«Китай располагал целым сонмом покровителей алкоголя. Главным божеством в этой сфере считалась Йи-Ди, которая изначально была простой женщиной, жившей задолго до нашей эры. Она создала настолько прекрасное и совершенное вино из риса, что в конце концов получила статус настоящей богини». Владимир Бровин. Источник: <https://disgustingmen.com/history/booze-gods-world>

Пиво, скорее всего, было известно в неолитической Европе 5000 лет назад, и его в главном образом варили в домашних условиях.

Пиво, производимое до промышленной революции, продолжало изготавливаться и продаваться в домашних мас-

штабах, хотя к 7-му веку нашей эры оно также создавалось и продавалось европейскими монастырями.

Во время промышленной революции производство пива перешло от кустарного производства к промышленному, и к концу 19 века данное производство перестало быть незначительным. Разработка ареометров и термометров изменила пивоварение, позволив пивоварам получить больше контроля над процессом пивоварения и обеспечив более глубокие знания его результатов.

Сегодня пивоваренная отрасль является глобальным бизнесом, состоящим из ряда доминирующих международных компаний и многих тысяч разного размера производителей, начиная от скромных пивоварен до крупных региональных пивоваренных заводов.

Раннее пиво



Точная копия древнего египетского пива, сваренная из полбы в пивоварне Courage в 1996 году. Эта работа была выпущена в общественное достояние ее автором Маркнесбиттом в английской Википедии. Источник:

https://en.wikipedia.org/wiki/History_of_beer

Глиняные таблички из древней Месопотамии, показывают, что большинство пивоваров, скорее всего, были женщинами, и что пивоварение было довольно уважаемым занятием в то время, будучи единственной профессией в Месопотамии.

В месопотамском пивоварении, по-видимому, практиковалось использование (исключительно в целях пивоварения) дважды запеченного ячменного хлеба, называемого *банпир*. Было обнаружено, что повторное использование одного и того же контейнера для ферментации сусла дает более надежные результаты.

Таблички из города Эбла (Ebla), найденные в 1974 году на территории, где в древности находился данный город в Сирии, показывают, что пиво было произведено в нем в 2500 году до нашей эры.



Руины древней Эблы в Сирии. Источник: <http://www.ancientcity.ru/goroda-sirii/blog.html>

Ранние следы пива и процесса пивоварения обнаружены и в древней Вавилонии. В то время пивоварами были и обычные женщины, и жрицы. Некоторые виды пива использовались в религиозных церемониях. В 2100 году до н.э. вавилонский царь Хаммурапи включил в свой кодекс королевства правила, регулировавшие содержание таверн.

О правилах изготовления и продаже пива на территории шумерской цивилизации Вавилонии написано в материале С. А. Рогатко «Пивоварение и медоварение в Древней Руси в IX – XVII вв.» [2]:

«В возникшем на территории шумерской цивилизации Вавилоне правила изготовления

и продажи пива были отражены в знаменитом своде законов царя Хаммурапи (1792—1750 гг. до н.э.), являющимся наиболее значительным юридическим памятником Древнего Востока. Согласно этому „документу“, изображавшему из себя большой каменный столб с высеченными надписями, пивоварам, разбавлявшим пиво водой, грозила суровая кара. Виновным предоставлялось право выбора: либо быть утопленным в бочке с испорченным пивом, либо пить его, пока не упадут замертво. Кто умудрялся завышать цену на пиво, без особых церемоний топили в реке. Думается, что такие серьезные меры не могли не влиять на качество пива. Особой славой пользовалась в Вавилоне женщина-пивовар Кубаба, которая основала город Киш, где в больших размерах варили пиво. В 722—705 гг. до н.э. ассирийцы переняли способы варения пива от вавилонцев».



Египет

Более 5000 лет назад пиво было частью ежедневного рациона египетских фараонов. Оно делалось из испеченного ячменного хлеба, потреблялось людьми как напиток, и также использовалось в религиозных обрядах.

Во время строительства Великих пирамид в Гизе (Египет) каждый рабочий получал ежедневный рацион, включавший от четырех до пяти литров пива. Пиво служило как продуктом питания, так и освежающим напитком, имевшим решающее значение при строительстве пирамид.

Археологические находки показывают, что китайские жители варили ферментированные алкогольные напитки еще в 7000 г. до н. э. в небольшом и индивидуальном масштабе, используя производственный процесс и методы, подобные процессам и методам, происходящим из древнего Египта.

та и древней Месопотамии.



Древнее пивопитие. Источник: https://www.gazeta.ru/science/2016/05/24_a_8255555.shtml

Самое раннее археологическое свидетельство ферментации – 13000-летние кашеобразные остатки пива, использовавшегося полукочевыми натуфианцами для проведения ритуального пира в Ракефетской пещере в горах Кармель близ Хайфы в Израиле.

Приблизительно 5000 лет назад работники в городе Урук получали от своих работодателей за пиво деньги.

Пиво стало жизненно важным для всех растущих древних цивилизаций Евразии и Северной Африки, включая Египет, причем настолько, что в 1868 году Джеймс по прозвищу

«Смерть» выдвинул в «Библии Пива» теорию о том, что манна небесная, данная Богом израильтянам, была хлебным, похожим на кашу пивом, называемым *wusa*.

Древнее пиво часто было густым, гуще каши, гуще, чем любой другой привычный напиток. Поэтому шумеры использовали питьевую соломинку, чтобы избежать попадания в рот горьких твердых частиц, остававшихся от брожения.

1.2 Древнее пиво фракийцев, греков и римлян. Производство пива в древней Армении

Древнее пиво фракийцев, греков и римлян



Рим Древние Времена Римляне

«Древнегреческий драматург Тит Макций Плавт (254—184 гг. до н.э.), говорил, что пиво в Риме употреблялось во время праздников в честь богини земледелия и плодородия Цереры. Отсюда название пива Ceres и соответствует

итальянскому *Cervisia* и испанскому *Cerveza*» [3].

Фракийцы знали об употреблении сделанного из ржи пива, причем еще с 5-го века до нашей эры, как говорил древнегреческий логариф Хелланикас (Hellanicus) из Лесбоса. Их название для пива было «*брутос*» или «*брото*».

Древние греки делали пиво из ячменя (греческий *критинос оинос* – «ячменное вино»), оно упоминается греческим историком Полибием в его работе «История», где он утверждает, что Пасианс (Phaeacians) держал ячмень в серебряных и золотых чашах.

Хотя пиво пили и в Древнем Риме (в ряде случаев), оно по популярности уступало вину.



Богиня Церера

Римляне называли свое варево *цервизией*. Пивом, видимо, наслаждались некоторые римские legionеры. Например, среди табличек Виндоланды (от Vindolanda в Римской Бри-

тании, датируемых ок. 97—103 г.г. н. э.) есть одна, в которой написано, что Кавалерийский декурион Маскулус написал письмо префекту Флавию Цериалису, спрашивая о точных инструкциях для его людей по поводу следующего дня. Это включало вежливый запрос на пиво для отправки его в гарнизон, полностью поглотивший свой предыдущий запас пива.

Тацит пренебрежительно писал о пиве, сваренном германскими народами его времени.

Производство пива в древней Армении



«Винный пресс (перед закупоркой) и бродильный чан (справа) обнаруженный во время раскопок в Армении.

5.500 лет». Источник: <https://vstroках.net/istoriya/drevnee-proizvodstvo-piva-v-armenii/>

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.