



После знакомства с мифами, письменными памятниками и данными археологических раскопок практически не остается сомнения, что изготовлению из зерна злаковых спиртных напитков люди научились одновременно с их одомашниванием. При этом они были абсолютно уверены в божественном происхождении земледелия. В Мексику кукурузу принес великий бог Кецалькоатль. Бог Виракоча обучал обрабатывать землю индейцев в перуанских Андах, а Осирис в Египте.

Шумерам семена пшеницы и ячменя принесли Энки и Энлиль. Китайцам помогали в освоении земледелия Небесные Гении, в Тибете о нем

узнали от Владык Мудрости. Причем, почти во всех мифах, преданиях и легендах боги, спустившиеся с небес и давшие людям злаки и фрукты,

Бог Виракоча обучал обрабатывать землю индейцев в перуанских Андах, а Осирис в Египте. Шумерам семена пшеницы и ячменя принесли Энки и Энлиль. Китайцам помогали в освоении земледелия Небесные Гении, в Тибете о нем узнали от Владык Мудрости. Причем, почти во всех мифах, преданиях и легендах боги, спустившиеся с небес и давшие людям злаки и фрукты, внешне мало чем отличались от обычных людей.

Вверху:

На фреске из гробницы писца Нахта в Фивах изображена выжимка винограда и изготовление вина в Древнем Египте. XV в. до н.э.

Пиво как путеводитель по Зерновым культурам

Ирина Давыдова

внешне мало чем отличались от обычных людей, разве что знали и умели больше.

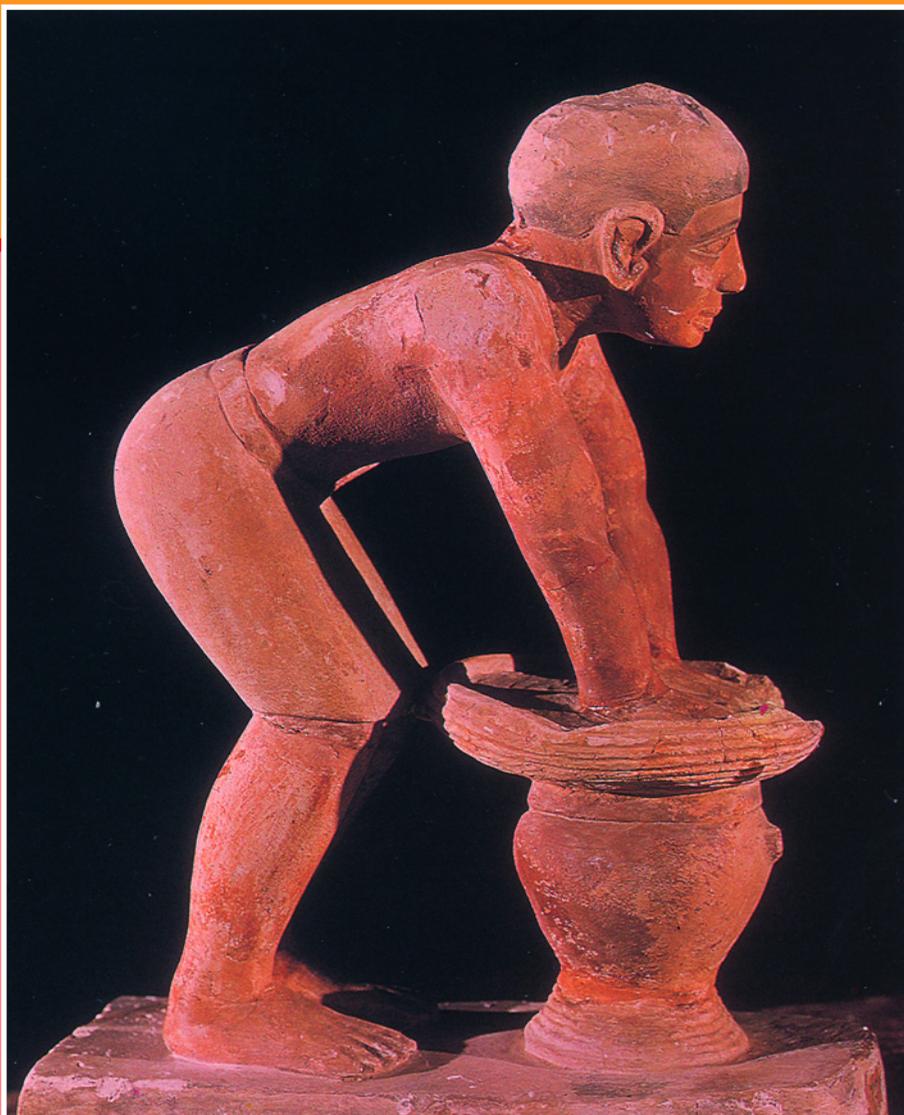
В благодарность за хлебный дар в жертву богам приносили зерно, продукты земледелия и спиртные напитки, изготовленные из того злака, выращивать который научило божество. Последнее жертвоприношение было обязательным – призрастие богов к хмельным напиткам прослеживается в мифах всех древних цивилизаций.

Египетский Осирис, любивший выпить хорошего вина (мифы не сообщают, где он приобрел этот вкус), «специально обучил человечество виноградарству и виноделию, в том числе сбору гроздей и хранению вина».

Древнегреческий историк Диодор Сицилийский отмечал, что в тех местах, где не растет виноград, поклонники Осириса готовят в дар богу, а заодно и для собствен-



«Индра пьян, Агни пьян, все боги
захмелели».
Из индуистского гимна.



ного употребления пиво из ячменя. Как считают исследователи, ячменное пиво было древнейшим напитком человечества. Технологию его приготовления людям также поведал Осирис. С тех пор пиво входило в основной набор продуктов древних египтян. Дневная норма строителей пирамид состояла из трех хлебов, трех жбанов пива и нескольких пучков чеснока и лука. Судя по одному из писем, написанному около трех тысяч лет тому назад на папирусе, в котором отец упрекал сына за то, что тот слишком часто посещает заведение, где пьют «гаг» (название одного из сортов пива), в Древнем Египте уже существовали питейные заведения.

Сосуды с пивом обязательно ставили в гробницы фараонов. А царица Нефертити, ставшая символом красоты всех времен и народов, и сама, как известно, владела пиво-

варней и была незаурядным масте-ром приготовления пива.

Любили вино и пиво из ячменя и пшеницы и месопотамские боги, употреблявшие его при решении вопросов чрезвычайной важности. Вот, например, как в «Энума Элиш», вавилонско-аккадском эпосе о сотворении мира, описывается ход принятия решения о передаче верховной власти богу Мардуку перед лицом устрашающей угрозы со стороны богини Тиамат: *«Они [небесные боги] беседовали, рассевшись на тиру. Они ели праздничный хлеб, вкушали вино, увлажняли свои трубки для питья сладостным хмелем. От крепкого питья их тела разбухли».*

Ячмень, как и пшеница, принадлежит к числу древнейших злаковых растений, одомашненных в Месопотамии не менее 10 тысяч лет назад. Как свидетельствуют клинописные письма III тысячелетия

Иллюстрации на развороте:

Терракотовые фигуры мужчины и женщины, изготавливающих пиво. Между 2040 и 1783 гг. до н.э. Египетский музей, Каир.

до н.э., в царской пивоварне государства Лагаш только за два месяца было переработано триста тонн ячменя.

Пиво считалось демократичным напитком – его пили и крестьяне, и воины, и вельможи, и само собой, жрецы, в ведении которых было подношение пива богам.

Неизвестный поэт, живший в Уре Халдейском за 2100 лет до н.э., восклицал, быть может, в самых первых стихах о пиве: *«Пусть станет око бочки нашим оком, пусть станет сердце бочки нашим сердцем».* У шумеров также была поговорка: *«Не знать пива – не знать радости».*

Как правило, «пивные радости» подразделялись в древнем мире на сладкие, темные и светлые. Самым распространенным считалось густое с осадком темное пиво с небольшим содержанием алкоголя. В некоторых случаях его сдабривали пряностями и душистыми травами.

До наших дней сохранилось довольно много клинописных табличек, на которых детально описана технология приготовления пива и его различные сорта. Ученые подсчитали, что только ассирийцы знали более семидесяти сортов пива, имевших разные названия в зависимости от вкуса, цвета и других свойств. Пивоварение было столь важным делом, что в Шумере те, кто его варил, даже освобождались от несения военной службы.

Стандартизация правил изготовления и продажи пива в Древнем Вавилоне была закреплена в своде законов Хаммурапи, по которым фальсификация напитка или спекуляция строго карались. За нарушение цен, например, виновных штрафовали, а производителей поддельного пива полагалось «бросить в воду»,

то есть утопить или наказать... питием плохого пива до самой смерти.

Безусловно, народы Месопотамии и Египта были не единственными, кто умел в древности варить пиво и изготавливать хмельные напитки. Из чего – зависело от того, какой злак выращивали на той или другой территории. Индейцы Америки, получившие от своих богов маис, спиртное делали из кукурузы. В эпосе индейцев киче «Пополь-Вух» сообщается о девяти спиртных напитках Шмукане (Бабушки), которые предназначались для приношений аграрным богам.

Пристрастие к алкоголю характерно для богов Индии. *«Индра пьян, Агни пьян, все боги захмелели»*, – говорится в одном из индуистских гимнов. Индра славился пристрастием к опьяняющему напитку «сома», который



людей избавляет от болезней, а богов делает бессмертными.

Другой хмельной напиток на санскрите назывался «сура» и представлял собой обычное пиво. В Древ-

ней Индии его варили так же, как и на Ближнем Востоке, и в Северной Африке, но не из пшеницы, а из сорго, которое называлось «джовара», и злакового растения дагуссы.



Бочка для хранения пива. Месопотамия. Копия из музея пива, Чебоксары, Россия.

«Пусть станет око бочки нашим оком, пусть станет сердце бочки нашим сердцем».
Древнешумерские стихи.

Стандартизация правил изготовления и продажи пива в Древнем Вавилоне была закреплена в своде законов Хаммурапи, по которым фальсификация напитка или спекуляция строго карались. За нарушение цен, например, виновных штрафовали, а производителей поддельного пива полагалось «бросить в воду», то есть утопить или наказать... питием плохого пива до самой смерти.



Захмелевший Вакх.
Худ. Юлий Кронберг. 1921 г.
Галерея аукционного дома Dorotheum,
Вена, Австрия.

У дравидских народов Индии традиционным напитком было рисовое пиво, а у народов Тибета и Непала – пиво из ячменя.

В Древней Греции, богатой различными винами, пиво презирали

и считали напитком бедняков. Аристотель писал, что человек, опьяненный пивом, падает назад, а не шатается по сторонам, как это бывает с тем, кто принял вина. Следует вспомнить, что вино греки разбав-



Канфар – древнегреческий сосуд для питья в форме кубка с двумя вертикальными ручками. Около 420 г. до н.э. Музей Метрополитен, Нью-Йорк, США.

ляли водой, а выражения «он пьет неразбавленное вино» или «он пьет, как скиф» были синонимами слова «пьяница».

И хотя великий врач Гиппократ посвятил пиву специальную книгу, в которой описывал благотворное воздействие пива на здоровье человека, знатные эллины предпочитали

и сами пить вино, и в жертву богам приносить. Веселый бог Дионис или Вакх, как называли его римляне, был, прежде всего, богом виноделия, освобождающим людей от забот и снимающим путы размеренного бытия. В храмы Диониса приносили щедрые пожертвования вином, которое тут же, во славу бога,



и распивали под декламацию поэтов, читающих бессмертного Гомера:

**Шумного славить начну Диониса,
венчанного хмелем,
Многохвалимого сына Кронида
и славной Семелы.
Пышноволосяе нимфы вскормили младенца,
принявши
К груди своей от владыки-отца, и любовно
в долинах
Нисы его воспитали. И, волей родителя-
Зевса,**

**Рос он в душистой пещере, причисленный
к сонму бессмертных.
После того, как взрос он, богинь
попечением вечных,
Вдаль устремился по логам лесным Дионис
многопетый,
Хмелем и лавром венчанный. И гремел весь
лес необъятный.
Так вот же радуйся с нами и ты, Дионис
многогрзный!
Дай и на будущий год нам в веселии снова
собраться!**



Слева: Вакханалия. Лукас Кранах. 1530 г. Галерея аукционного дома Christie's, Лондон, Великобритания.

Справа: Вакханалия. Неизвестный художник. XVIII в. Частное собрание.

Силен, неизменный участник всех торжеств в честь Вакха, бога виноградарства и виноделия изображался обычно пьяным и едущим на осле в сопровождении сатиров.

Практически не употребляли пива и уважающие себя жители Древнего Рима. Опять же по причине того, что на их земле было множество замечательных виноградников. Известно, однако, свидетельство Плиния Старшего, который в «Естественной истории» пишет о приготовлении пшеничного пива «tragum» на итальянском юге, в Кампании. Близкий к плесбу древнеримский комедиограф Тит Маций Плавт подтверждает, что пиво употреблялось, в частности, на празднествах в честь богини земледелия Цереры, отчего оно стало называться «ceres». Отсюда современное название пива в итальянском языке – cervisia, и в испанском – cerveza.

А вот из чего делали спиртные напитки в Восточной и Юго-Восточной Азии, догадаться нетрудно. На протяжении нескольких тысячелетий народы Китая, Японии и других азиатских стран изготавливали различные напитки на основе своих

традиционных зерновых культур: риса, ржи, проса и других. Писал об этом в XIII веке венецианец Марко Поло, совершивший путешествие в Китай: «из рису же с пряностями выдвеляют питье, чистое; пьянеешь от него, как от вина».

Древнеримский комедиограф Тит Маций Плавт подтверждает, что пиво употреблялось, в частности, на празднествах в честь богини земледелия Цереры, отчего оно стало называться «ceres». Отсюда современное название пива в итальянском языке – cervisia, и в испанском – cerveza.