

# Баварский пивной закон –



# мировое наследие ЮНЕСКО?

Клаус Штальмайер

**Б**аварский закон о чистоте пива, принятый в 1516 году и действующий и поныне, хотя внести в список всемирного документального наследия ЮНЕСКО, намертво соединив понятия «немцы» и «пиво». Удивительно, но есть противники.

Список культурного наследия ЮНЕСКО является чем-то вроде главной сокровищницы человечества. Кто будет спорить с тем, что Кельнский собор и долина Среднего Рейна, исторический центр Петербурга и озеро Байкал являются мировым достоянием, которые надо сохранить во что бы то ни стало? Ну, а в список нематериальных культурных ценностей уже включены испанский танец фламенко, грузинское хоровое пение, соколиная охота и белорусский праздник из деревни Семежево. Кроме того, существует еще и список всемирного документального наследия. Все идет к тому, что скоро Конвенцию об охране нематериального культурного наследия ратифицирует и Германия, а значит, немецкие ценности тоже попадут в эти списки.

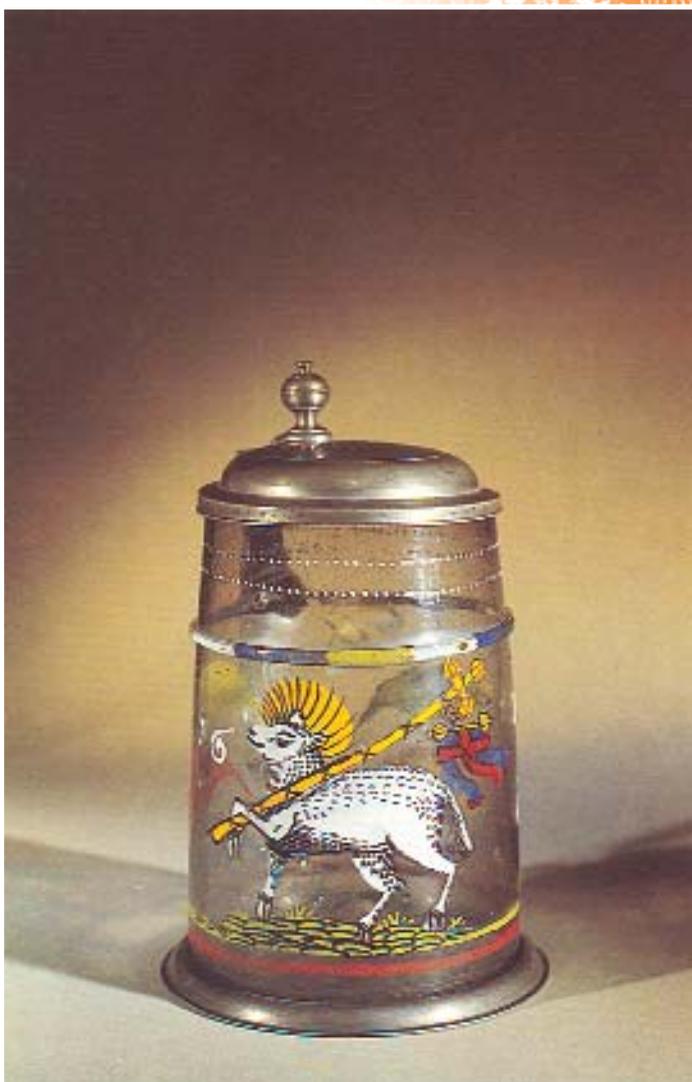
Имеется и первый кандидат – закон о чистоте пива 1516 года, который усиленно

продвигает инициативная группа, представляющая общественную организацию под названием «Немецкий институт чистоты пива». Практически на любой бутылке купленного в Германии пива стоит: «Сварено

← Худ. Виктор Шиверт.  
Галерея Кёка, Мюнхен.

Пивная кружка с изображением Агнца Божия.  
Богемия, 1614 г. Высота 14 см.  
Стекло, роспись эмалью.  
Собрание Биманн.

*В XVI-XVII веках в Центральной и Восточной Европе стекло модно было украшать пихромными эмальями. На изделиях из простого, неочищенного стекла, главным образом зеленого цвета, сочные яркие росписи выглядели чрезвычайно декоративно.*



Пивная кружка. Саксония, около 1600 г.  
Темно-коричневый гранат-серпентин, олово.  
Высота 16,5 см.  
Музей прикладного искусства, Дрезден.



согласно закону о чистоте пива 1516 года». При этом немецкое пиво считается лучшим в мире. Легко выстраивается логическая цепочка: оно потому и лучшее, что сварено по закону, которому 500 лет. Конечно, такой полезный закон, четко устанавливающий список ингредиентов, из которых изготавливается пиво (это ячмень, хмель и вода), надо хранить и оберегать. Однако не все так просто.

Начнем с того, что истории немецкого бюрократизма – не одна сотня лет, и законов и распоряжений относительно пива было много. Почему в историю вошел именно баварский закон 1516 года – загадка. Да и если внимательно прочесть закон, то ста-

нет ясно – главное внимание в нем уделяется не составу, а цене пива: *«Литровая кружка пива не должна продаваться дороже, чем за один пфенниг мюнхенской валюты»*. Запрет использовать в пивоварении что-либо кроме ячменя, хмеля и воды *«во всех наших городах, на рыночных площадях и по всей земле»* тут далеко не на первом месте.

Интересно и то, что вовсе не только о пиве думал баварский герцог Вильгельм IV, по указанию которого был принят закон. Запрещалось, например, варить пиво из ржи и пшеницы, которые шли на хлеб. Пекари получали право на «эксклюзивное» использование пшеницы и ржи, что уменьшало опасность голода. Кроме того, некоторые исследователи обращают внимание на «антинаркотический» характер закона. Правители пытались убрать из рецептов пива традиционные для языческих ритуалов травы, превращавшие пиво в психотропный напиток. Белена и белладонна, мак и багульник, добавляемые в пиво, дурманили похлеще алкоголя.

В-третьих, выбор успокаивающего хмеля в противовес болотному багульнику (из которого тоже можно варить прекрасное пиво) увеличивал конкурентоспособность местных пивоваров: хмель в Баварии растет, а вот багульник – нет.

Кстати, в законе ничего не говорится об использовании дрожжей. Пивовары, как и хлебопеки, естественно, использовали дрожжевые культуры, но споры дрожжей попадали в продукт из атмосферы или переносились с предыдущей закваски, потому что *«так было заведено»*.

Откупорив бутылочку пива, приятно представить, что пьешь, в сущности, тот же

Кроме того, некоторые исследователи обращают внимание на «антинаркотический» характер закона. Правители пытались убрать из рецептов пива традиционные для языческих ритуалов травы, превращавшие пиво в психотропный напиток. Белена и белладонна, мак и багульник, добавляемые в пиво, дурманили похлеще алкоголя.

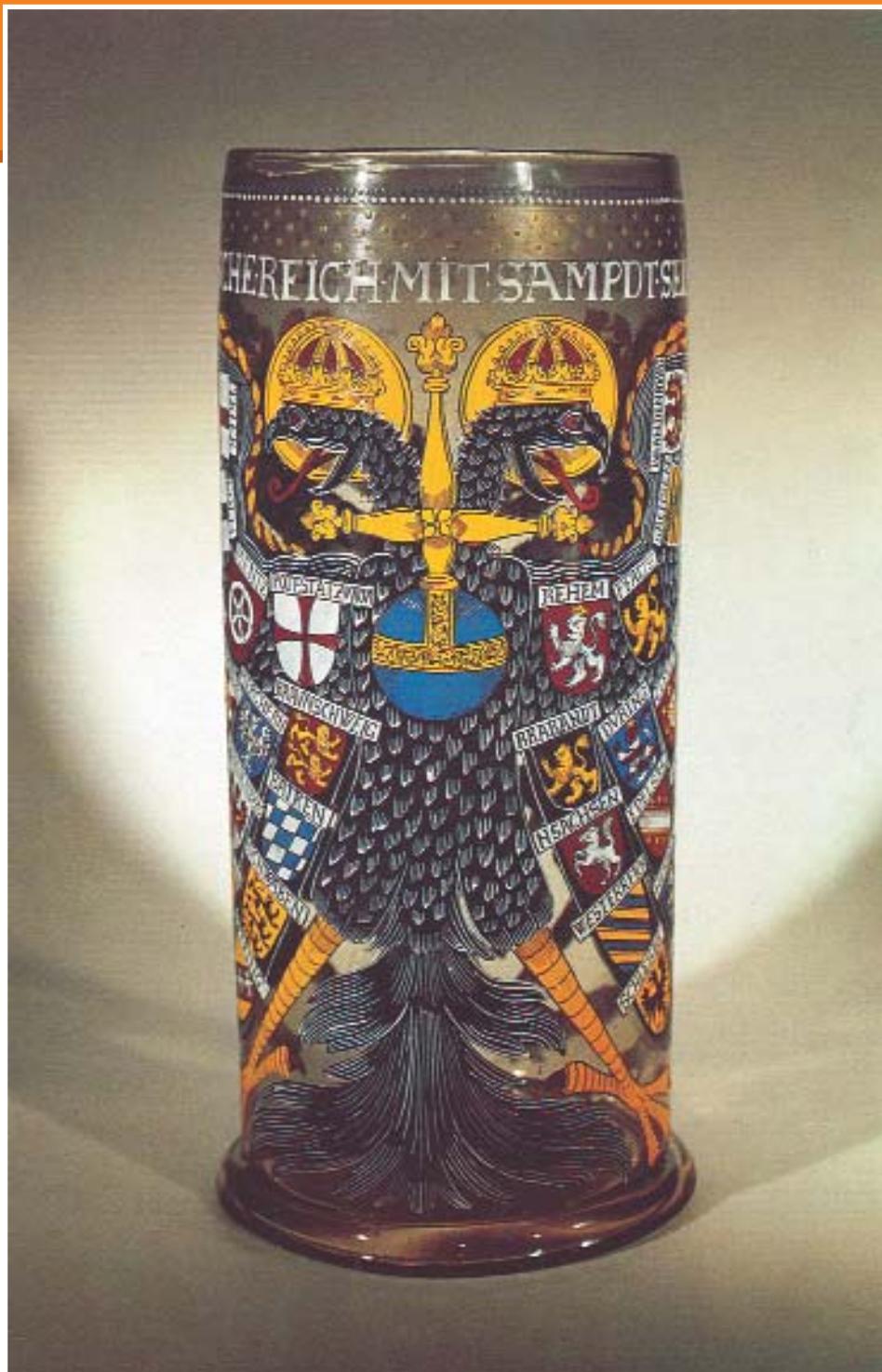
Хумпен с имперским орлом. Богемия (?),  
1592 г. Высота 30, 2 см.  
Стекло, роспись эмалью.  
Собрание Биманн.

напиток, какой пили твои предки и 100, и 200, и 500 лет назад. К сожалению, непрерывность действия закона – всего лишь маркетинговая уловка. Не прошло и 40 лет со времени принятия закона, как в пиво официально разрешили добавлять кориандр и лавровые листья. Позже его начали варить также с можжевельником, тмином, солью, и пошло-поехало: каждый старался кто во что горазд.

Только ко второй половине XIX века немецкие бюрократы вновь свели список ингредиентов к ячменю, хмелю, воде и дрожжам. Действующий сегодня закон действительно мало изменился за последние сто лет: для сваренного способом нижнего брожения пива можно использовать только ячмень, хмель и дрожжи. Для верхнего брожения к этому списку прибавляются другие зерновые (в том числе пшеница) и сахар.

Строго говоря, сваренное сегодня в Германии пиво на внутреннем рынке может называться пивом, только если оно сварено по канонам «закона о чистоте пива», нынешняя редакция которого появилась в 1993 году. Причем на экспорт немцы могут варить иначе: ограничения действуют лишь для немецкого рынка. И на экспортное иностранное пиво, продающееся в Германии, эти ограничения тоже не действуют. Скажем, бельгийское вишневое продается в Германии как пиво, но если сварить его в Германии, это будет лишь «вишневый напиток».

Именно Бельгию и Ирландию ставят в пример противники «закона о чистоте»: местные пивовары, лишённые ограничений, сумели с помощью натуральных продуктов добиться удивительного вкусового разнообразия. *«Зачем сегодня придерживаться закона, который был принят при царе Горохе в угоду средневековым хлебопекам?»* – спрашивают «пивные революционеры». Можно задать и вполне провокационный вопрос: не обусловлен ли



Большие бокалы или «хумпены» (нем. humpen) использовались как заздравные кубки для традиционного напитка – пива, поэтому их всегда стремились богато украсить. Обычно на таких бокалах изображались гербы знатных владельцев, монограммы которых нередко украшали обратную сторону предмета. Самыми известными являются хумпены с имперским орлом – гербом Германской империи. Источником для сюжета послужила известная гравюра на дереве, выполненная для императора Максимилиана Йостом Негкером по рисунку Ганса Буркмайра Старшего примерно в 1510 году. Особой популярностью имперские хумпены пользовались с XVI до конца XVIII века. К нашему времени значительная часть этих бокалов сохранилась, поэтому их часто можно встретить в музеях и на аукционах, где цена на них обычно колеблется в районе нескольких тысяч евро. Также в XVI-XVII веках получили распространение хумпены «с курфюрстами»: император изображался на троне в окружении семи курфюрстов или на коне в бою. Кроме того, сюжетами для росписей части служили библейские темы, различные аллегории, бытовые и охотничьи сценки, даже пейзажи.

**Бирдекель** (нем. *bierdeckel*) – подставка под пивную кружку или бокал, предназначенный для предотвращения попадания пива и влаги, конденсирующейся на внешних стенках, на поверхность стола – изначально являлся крышкой на пивной кружке (нем. *bier* – пиво, *deckel* – крышка). В Европе Бирдекели получили распространение в XIX веке. В то время наиболее состоятельные граждане могли себе позволить пивные кружки с оловянной или даже серебряной крышкой, которая предназначалась для защиты напитка от насекомых, листьев и других неприятных воздействий внешней среды, которые могли помешать любителям пива насладиться им на открытом воздухе. Менее богатым посетителям пиво подавалось в обычных кружках с фетровым ковриком, который и служил импровизированной крышкой. В помещении фетровый коврик подкладывали под кружку для впитывания излишней пены и пролитого пива.

Подставкой для пивных кружек в её сегодняшней форме мы обязаны саксонцу Роберту Шпугу из Дрездена, который получил патентом номер 68499 зафиксировал в 1782 году изобретение процесса изготовления бумажного бирдекеля. Он наливал жидкую смесь из бумаги в формы и сушил их за ночь. Подставки имели диаметр 107 мм и толщину 5 мм. Хорошо впитывающие влагу и гигиеничные одноразовые картонные бирдекели быстро распространялись и вытеснили ранее распространённые подставки из фетра.

На бирдекели наносили разные изображения, но делали это поштучно на каждой подставке после ее вырубки. Такая технология существовала вплоть до 1920-х годов, причём печать была однокрасочной. С 1970-х годов на бирдекелях стали применять офсетную печать: сначала отпечатывают целые листы, а потом вырезают из них подставки.



Подставки под пивные кружки.

зафиксированный в законе набор ингредиентов случайным стечением обстоятельств? Действительно ли он оптимален, или это было просто дешёвый и компромиссный вариант? Может, пиво из багульника вышло бы вкуснее?

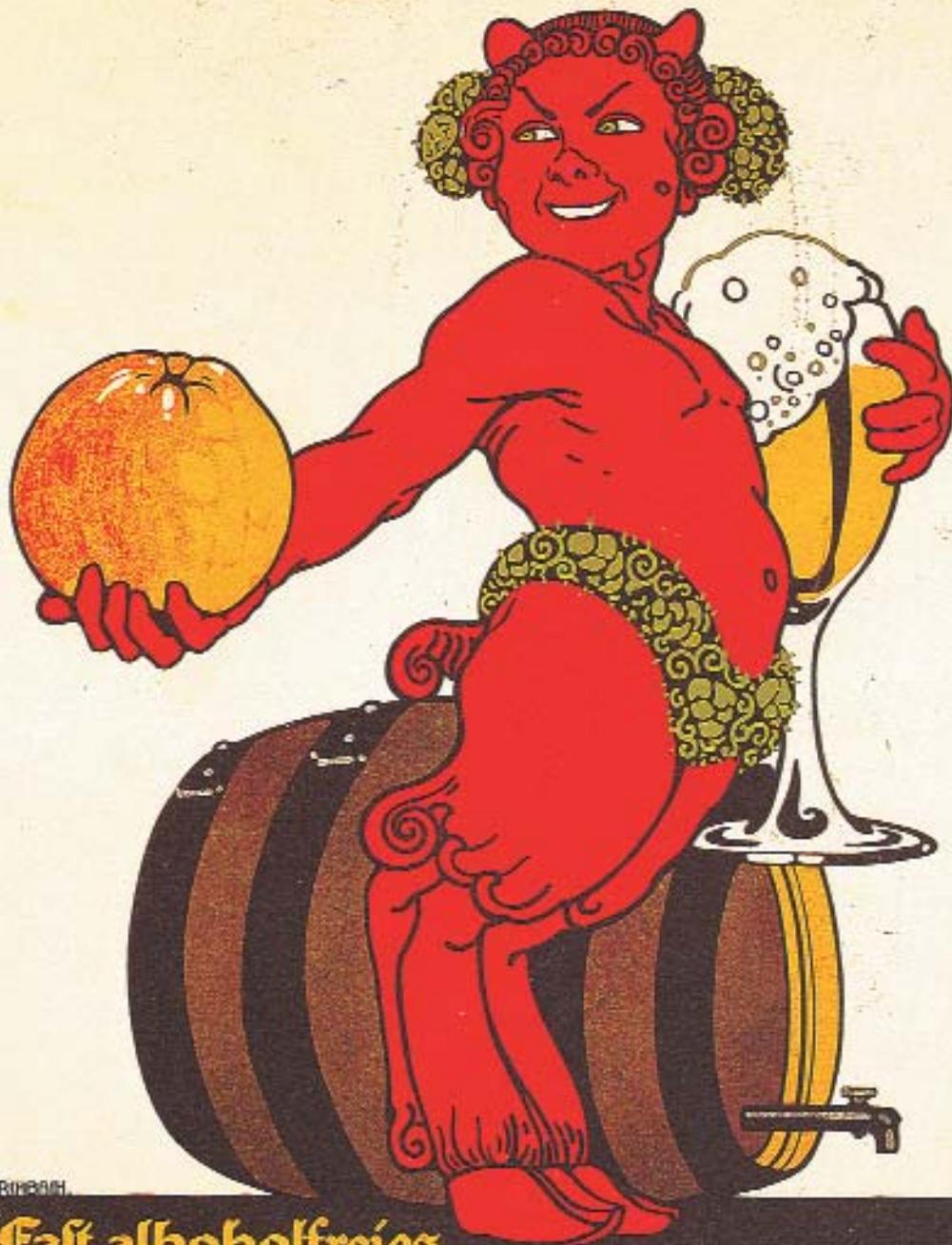
Впрочем, будем справедливы: даже при всех ограничениях немцы сумели добиться удивительного вкусового и видового разнообразия сортов пива: кельнский светлый «кельш» не перепутаешь с дюссельдорфским темным «старым» или

густым «августинским», как и длинный стаканчик на двести миллилитров – с литровым баварским «масом». Да и немцы не спешат переключаться на то же бельгийское. Правда, потребление пива в Германии год от года снижается, но закон тут явно ни при чем. Просто главными немецкими напитками все больше становятся минеральная вода и кофе.

Однако все это вовсе не значит, что традиционная пивная культура в Германии умирает. Около 1300 пиво-

варен существует сегодня в стране. Они производят почти 5000 разных сортов пива. Причем пьют эти сорта, как правило, в тех же регионах, где их и производят: в Дортмунде – темное, в Дюссельдорфе – так называемое «старое» (Alt), в Кельне – «кельш», в Баварии и Швабии – пшеничное... И каждый сорт нужно обязательно пить из своей специальной посуды. Дело не только в традиции. Только в «своих» бокале, кружке, стаканчике пивной «букет» расцветает по-настоящему...

Реклама слабоалкогольного яблочного пива «Weltwohl».  
Пивоваренный завод К. Франца, Раштатт. Худ. Фриц Готтфрид Кирхбах.  
1910-е гг. Литография.



Fast alkoholfreies  
**Hopfen-Äpfelbräu**  
„Weltwohl“  
Brauerei C. Franz Rastatt /