

Баварский пивной закон –



мировое наследие ЮНЕСКО?

Клаус Штальмайер

Баварский 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.

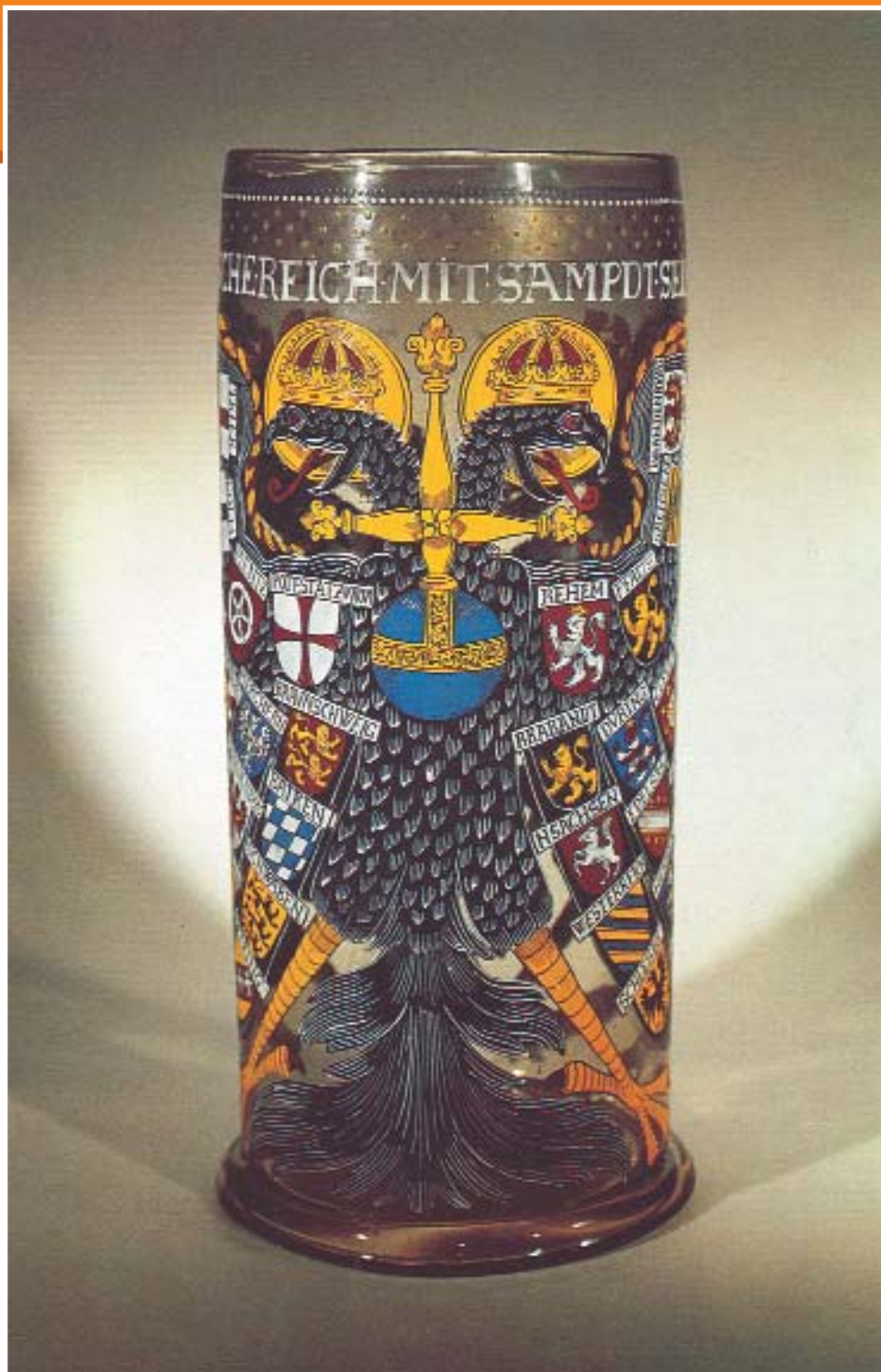
Хумпен с имперским орлом. Богемия (?),
1592 г. Высота 30, 2 см.
Стекло, роспись эмалью.
Собрание Биманн.

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 Шпуту 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?

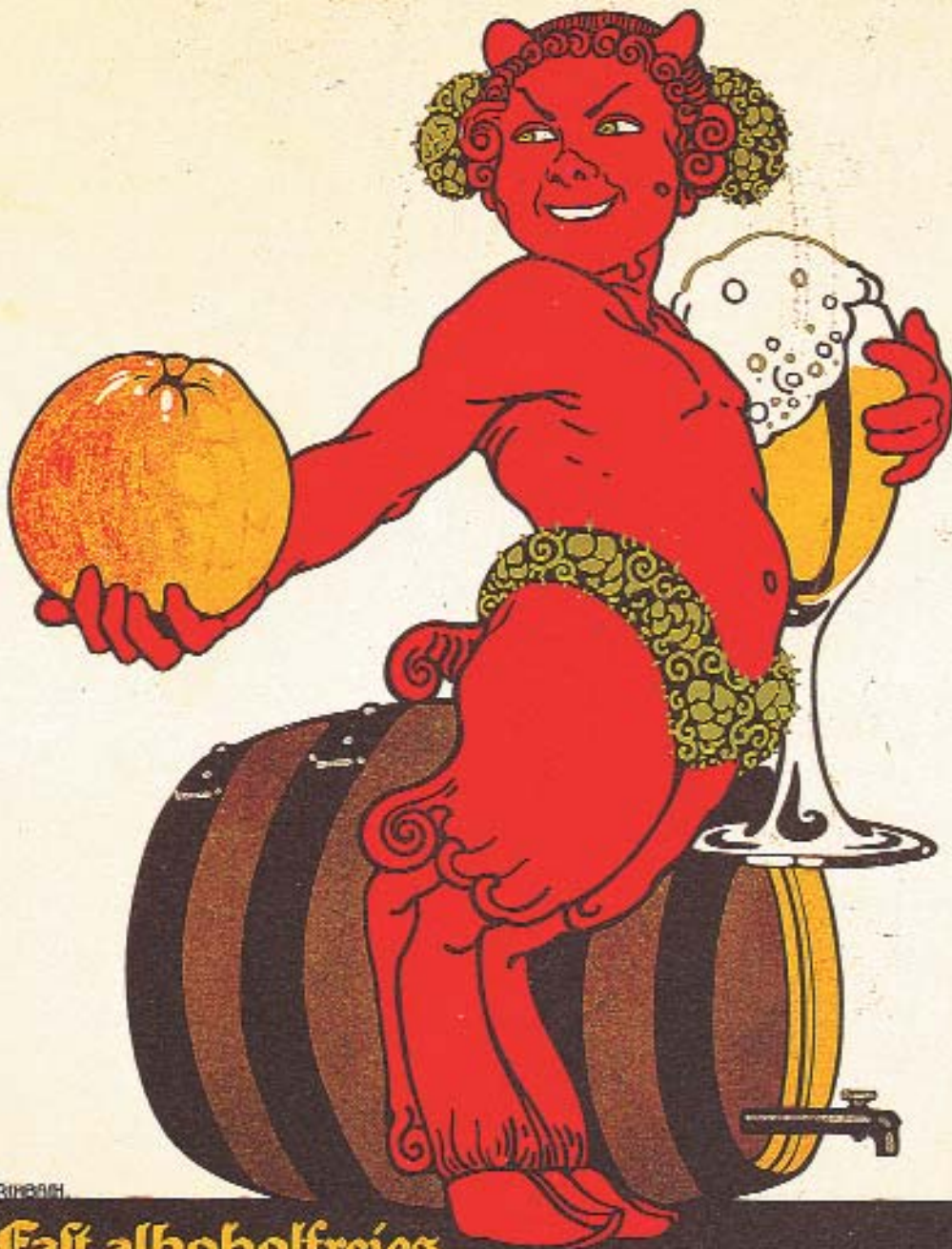
Впрочем, будем справедливы: даже при всех ограничениях немцы сумели добиться удивительного вкусового и видового разнообразия сортов пива: кельнский светлый «кёльш» не перепутаешь с дюссельдорфским темным «старым» или

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 – «кёльш», 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 /