

Губит людей не пиво, губит людей вода Окtoberфестовское путешествие

В один из последних дней сентября 2009 года я прилетел в столицу Баварии город Мюнхен. В теплом, пронизанном лучами осеннего солнца воздухе витало что-то особенное, приятное и хмельное. Это была атмосфера Окtoberфеста — крупнейшего в мире фестиваля пива.

Давно завоевав мировое признание, этот праздник устаивается самых разных эпитетов — как самых лестных, так и довольно ироничных. В глазах одних — это самое массовое в мире народное гуляние, для других — это немецкая национальная традиция, третьи и вовсе называют данное празднество самой грандиозной пьянкой года. Однако, скорее всего, Окtoberфест представляет собой нечто большее — это не просто "дни пива", это часть немецкой души. Иначе трудно объяснить, почему немцы, называя эту традицию плебейской, независимо от возраста, образования, происхождения и достатка находят и деньги, и время на то, чтобы в конце сентября — начале октября отправиться в Мюнхен на знаменитый Терезин луг. Сюда едут семьями, компаниями, фирмами и даже целыми стадионами после матчей. И для всех здесь находится и место, и пиво.

Традиция Окtoberфест берет свое начало почти двести лет назад. Но для того чтобы понять глубину этой традиции и узнать, почему она появилась именно в Баварии, необходимо заглянуть в далекое прошлое человеческой цивилизации и узнать историю появления древнейшего и самого популярного напитка в мире — пива.

История пива берет начало с древнейших времен и уходит корнями в первые цивилизации Ближнего Востока. Пиво наверняка самый древний вид алкогольных напитков, первые упоминания о нем насчитывают десять тысяч лет. Спустя такую бездну времени можно только предполагать, как появилось пиво. Однако очевидно, что культура пивоварения тесно связана с культурой земледелия, и пиво существует примерно с тех самых пор, как люди научились перерабатывать зерна злаков в хлеб.

Известно, что около шести тысячелетий назад между Тигром и Евфратом существовала мощная и во многом загадочная цивилизация шумеров. Их высокоразвитая культура и создала первое в истории пивоварение. Шумеры растирали зерна ячменя и спельги (вид злака, от которого произошла пшеница) в каменных жерновах, заливали их водой, добавляли душистые травы и подвергали это сусло брожению. Спустя некоторое





JUST IN TIME

PLASKE
ПЛАСКЕ

www.plaske.com



время получался вкусный освежающий напиток, который был отдаленно похож на то, что сейчас мы называем пивом.

Пиво "отметилось" и в знаменитом Кодексе Хаммурапи. Великий вавилонский царь Хаммурапи, подчинивший себе Месопотамию и Ассирию, среди прочего установил правила, связанные с производством и употреблением пива. Кодекс Хаммурапи содержит два параграфа, посвященные производству и продаже пива. Один параграф устанавливал предельные цены на пиво в перерасчете на зерно, был направлен против злоупотреблений торговцев и гласил: "Если трактирщица поднимет цену за пиво слишком высоко по сравнению с ценой зерна, и это будет доказано, тогда следует бросить ее в воду". По всей видимости, с тех пор как до сведения широкой общественности был доведен этот параграф древнего закона, и пошла юмористическая поговорка "губит людей не пиво, губит людей вода". Второй параграф воплощал в себе заботу древних вавилонян о фальсификаторах, которых полагалось до смерти упивать собственным же варевом.

Достоверные свидетельства развитого пивоварения обнаружены археологами и в Древнем Египте. Первоначально египтяне покупали пиво в Вавилоне, и постепенно оно завоевало их симпатии. Разумеется, проделав долгий путь по жаре на верблюдах, пиво теряло большую часть своих достоинств. Жителям долины Нила не оставалось ничего другого, как самим освоить его производство, и пиво вскоре стало народным напитком, одним из основных продуктов питания.

Древнеегипетский иероглиф, обозначающий трапезу, в буквальном переводе звучит как "хлеб и пиво". Древнеегипетское пиво, которое называлось "хек", было сладким и крепким. Древнейшие из рецептов египетского пива относятся к 3500 году до новой эры. Особое целебное действие египтяне приписывали пивной гуще. Ее использовали для различных припарок, а также принимали внутрь. И вообще, египтяне считали, что удовольствие, в том числе и от пива, удлиняет жизнь.

Из Египта пиво пришло в Эфиопию, а оттуда — на Кавказ. В царстве Урарту (территория нынешней Армении) в IX-VII веках до новой эры изготавливали крепкое пиво. С Кавказа пиво попало в Европу.

Ко II веку новой эры центром пивоварения в Европе становятся германские земли, о чем сообщил первый "иностраннный корреспондент" Римской империи Публий Корнелий Тацит, автор знаменитого трактата "О германцах". От германских земель технология приготовления пива постепенно распространилась в Англии и Скандинавии, а затем, благодаря экспансии европейской культуры, и по всему миру. По этой причине ро-

диной пива принято считать Германию. Да и своим названием европейское пиво обязано древним германцам. В старонемецком языке для обозначения этого напитка существовало слово "bior", в котором нетрудно узнать сегодняшнее немецкое "bier" или английское "beer".

Идея добавлять в пиво хмель возникла и реализовалась в монастырях. Монахи, в отличие от ремесленников-пивоваров, вели изыскания системно, кроме того, они были грамотны и записывали результаты своих опытов, сохраняя их для следующих поколений. Монастырское пиво становилось все лучше и лучше, в том числе благодаря хмелю. Охраняемых границ в ту пору в Центральной Европе не было, и секреты пивоварения со странствующими монахами перемещались из монастыря в монастырь. В конце концов, монастыри официально получили право заниматься производством и торговлей пивом, превратившись в настоящие форпосты пивоварения, а некоторые сохранили этот статус до наших дней.

Вопрос о том, почему пивоварение в Европе развивалось именно в монастырях, имеет вполне конкретный, но все же несколько комический ответ. Для благочестивых монахов производство хорошего и крепкого пива стало вопросом жизни и смерти, ведь как иначе они смогли бы выдержать долгие посты? И ладно бы еще в теплой Италии, но в холодной и суровой Германии обойтись без источника высококалорийного питания, разрешенного к употреблению в постные дни, было просто невозможно!

Несмотря на доводы оголодавших монахов, правила соблюдения поста для северных братьев во Христе не облегчались. Так появились первые сорта крепкого пива, тогда же родилось выражение "пиво — это жидкий хлеб". Пиво было настоящим счастьем для монахов, потому что клерикальный принцип гласил: "жидкость не нарушает поста". От папы, который наверняка изменил бы этот принцип, положение пива в рационе монахов мудро утаивалось.

Огромную роль в становлении немецкой пивной культуры сыграл принятый в баварском Ингольштадте в 1516 году герцогом Вильгельмом IV закон о чистоте пива. Этот закон, названный Reinheitsgebot (заповедь чистоты), непреложно устанавливал, что пиво можно варить только из ячменя (позже — ячменного солода), хмеля и чистой воды.

Закон отличался суровостью — тех, кто разбавлял и подделывал пиво, строго штрафовали, а самых отпетых — и вовсе топили в собственном пиве. Reinheitsgebot действует в Германии по сей день, являясь старейшим законодательным актом в мире, регламентирующим производство продуктов питания и защищающим права потребителя.

Так пиво, традиции его приготовления и потребления обосновались в Германии, и сегодня треть пивных заводов мира находятся в Германии, и 70% из этой трети находятся в Баварии. "Сохрани, Господи, солод и хмель!" — говаривали немцы когда-то, и эта молитва помогла им стать лидерами в потреблении пива.

Будучи лидерами в производстве пива, немцы также являются и главными его ценителями и потребителями, и Октоберфест — прямое тому подтверждение.

Все началось с бракосочетания баварского наследника престола кронпринца Людвиг I и принцессы Терезы Саксонской. 12 октября 1810 года, в день, когда состоялась их свадьба, на праздничные гуляния были приглашены все жители города. Их собрали на большом лугу, в то время находившемся за чертой города. Теперь в честь принцессы его называют Луг Терезы (Theresienwiese). Для мюнхенцев в тот день были устроены гуляния с бесплатным пивом и конными скачками.

Все прошло настолько живо и весело, что Людвиг отдал распоряжение праздновать Октоберфест ежегодно. С каждым годом традиции прошлых лет сохранялись, а к ним добавлялись новые. Так, в 1811 году к скачкам добавился праздник фермеров с показом красивейших коней и быков. В 1818 были установлены карусели и качели. Тогда же поставили первые пивные ларьки. В 1881 году открылась первая и крупнейшая в мире жаровня цыплят.

По традиции, в день открытия ровно в 12 часов мэр города откупоривает бочку с пивом. Это символическое действие дает старт "пивному марафону". Затем по центральным улицам города начинается праздничная процессия. Во главе ее — "Muenchner Kindl", символ города, — ребенок с большим колокольчиком в руке верхом на разукрашенной лошади. Он одет в монашескую одежду желто-черного цвета.

Рядом с ним движутся кареты бургомистра Мюнхена и администрации Баварии. За ними следует вереница украшенных карет и телег с пивом из всех районов Германии, прежде всего, из Баварии. Кроме них в процессии участвуют колонна стрелков, артисты и исполнители фольклора, духовые оркестры, отряды в исторических униформах, а также представители всех земель Германии. В руках участников процессии — музыкальные инструменты разных районов страны, использующиеся с давних времен и по сей день. На ходу разыгрываются традиционные жанровые сценки, люди несут украшенные ветви и гирлянды.

Все 16 дней распития пива сопровождаются насыщенной шоу-программой. Костюмированные парады, шествия стрелков, скачки, концерты

сменяют друг друга. Близ пивных часто можно увидеть танцоров в традиционных баварских костюмах с кожаными штанами, отбивающих чечетку "шуплаттль" тяжелыми альпийскими ботинками. Также вас ждут со своими экскурсиями пивоварни города и музеи пива.

Из года в год в сентябре на Терезином лугу вырастают самые настоящие пивные дворцы, которые скромно именуются палатками. Всего их четырнадцать — это филиалы немецких пивных. Общая площадь, которую занимает данный праздник, превышает 30 гектаров. Работают свыше 200 аттракционов и концертных сцен. Во всех палатках могут одновременно разместиться около 100000 человек, а число обслуживающего персонала составляет 12000 человек.

Для любителей пива здесь воистину неопишное раздолье — так, например, знаменитая пивоварня августинцев предлагает великолепное пиво из деревянных бочек. Кстати, основную часть из пяти тысяч сортов немецкого пива и по сей день варят монахи. Шеф-повар палатки августинцев отмечен многочисленными призами, поэтому к ним сходятся любители хорошо закусить — благо их палатка вмещает одновременно 9500 посетителей.

Самый большой и известный дворец — филиал мюнхенской пивной "Хофбройхауз". Вместе с местами на открытом воздухе он вмещает около 10000 человек. Правда, своей популярностью "Хофбройхауз" частично обязан мрачному нацистскому прошлому — в свое время здесь выступал Гитлер. Тем не менее, англичане, новозеландцы, японцы резервируют места только в "Хофбройхауз", считая ее самой немецкой пивной.

Самая знатная публика собирается в "Кэфер шенке". Это деревянное двухэтажное здание вмещает всего 900 человек. Здесь царит атмосфера богатого загородного дома. Здесь много людей в баварских национальных костюмах — мужчины в коротких замшевых брюках и толстых ботинках с гетрами, а женщины в пышных крестьянских платьях. В отличие от других мест на Терезином лугу, здесь все сидят не на длинных скамьях за общими столами, а в уютных нишах — то есть все в общем зале, но у каждой компании свой уголок. Музыка звучит большей частью интернациональная, равно как и еда не только баварская — жирная и обильная, — но и необыкновенно разнообразная. Самое оригинальное блюдо — "зуппеншнапс", хотя оно представляет из себя и не суп, и не шнапс, а нечто мясное и весьма сложное.

Пивная "Левенброй" имеет весьма необычный зал, напоминающий внутреннюю часть бочки. Ее легко найти по огромному пятиметровому

льву, возвышающемуся над зданием. Лев поднимает пивную кружку и громко рычит "Левенброй!!!".

Пивная "Жареный бык" полностью соответствует своему названию. Здесь пиво и еда абсолютно равны в правах. На глазах публики — а ее около 7000 человек — жарятся огромные куски мяса, наполняя заведение неповторимым запахом.

Пивная "Шотенхаммель" имеет репутацию молодежного заведения. Здесь собираются преимущественно студенческие компании. Здесь они делают все, чтобы подтвердить свою репутацию диких и необузданных ребят. Можно только представить здешнюю атмосферу, когда все 6000 мест заполнены.

Пивная "Винцерер френдл" отличается более спокойной, даже семейной атмосферой, которая царит здесь много лет. Многие приходят сюда с детьми, причем, по словам хозяина, те, кто приходил сюда ребенком, став взрослым, приходит сюда же.

Пивная "Фишер фрони" вмещает только 3500 человек, но она знаменита тем, что только здесь подают вяленую рыбу.

Пивная стрелков-арбалетчиков — самая старая на Терезином лугу. Свыше 100 лет назад они организовали на этом празднике тир, и конечно же, поставили рядом с ним пивную палатку. Сегодня здесь вмещаются 7500 человек. Есть и тир — 14 стендов для стрельбы из арбалета приглашают желающих проверить свою меткость.

Во всех пивных пиво подается в литровых кружках, которые называются "масами". Держат "мас" особым образом — не за ручку, а просунув руку между ручкой и самой кружкой, — так меньше устает рука. Можно только подивиться силе и выносливости официанток, умудряющихся за раз поднять до 12 "масов".

Октоберфест оказывает на посетителей какое-то особое воздействие типа наркотического. Народ обалдевает не только от пива, но и от непрерывного шума, толкотни, дразнящих запахов. По здешней традиции все забираются на скамейки и что-то орут под музыку и без нее. При этом австралийцы и новозеландцы, которых здесь любовно называют "киви", зачем-то начинают раздеваться. Позже в бюро находок отправляют не только их ботинки, но и их нижнее белье.

Кстати, в бюро находок ежегодно сдается свыше 6000 различных предметов. Целые ящики заполнены ключами, очками, часами, украшениями. Так, во время нынешнего праздника в бюро находок было принесено около 100 рюкзаков, 110 мобильных телефонов, 6 обручальных колец, 680

предметов одежды. В бюро находок были также приведены 5 собак. Однако настоящей легендой стал некий канадский охотник, умудрившийся оставить в одной пивной свою сумку, в другой ботинки, а в третьей кошелек.

В нынешнем году из-за кризиса фестиваль посетили на 300 тысяч человек меньше, чем в прошлом, то есть 5,7 миллионов человек. Зато гости выпили 6,5 миллионов литров пива — столько же, сколько и год назад.

Люди съезжаются на Октоберфест не только из разных концов Германии, но и со всего мира. При этом далеко не все знают о тонкостях этикета этого легендарного пивного праздника. В любом случае, тот, кто думает, что для участия в нем достаточно глушить пиво, горланить песни и плясать в стиле "два прихлопа, три притопа", глубоко ошибается. Октоберфест — дело тонкое, у него свои правила хорошего тона.

Женщине, отправляющейся на Октоберфест, непременно следует облачиться в настоящее баварское национальное платье "дирндкляйд" (Dirndlkleid), — но только классического стиля, безо всяких там современных "прибамбасов". Наряд не обязательно должен быть новым, это же не свадебное платье. "Дирндкляйд" из комиссионки вполне сойдет. Тем более что баварский наряд такого рода обычно стоит недешево.

Поверх юбки надевается передник. Бант на нем повязывается спереди. Но и тут есть свои тонкости. Если бант красуется справа, это значит, что вы замужем или у вас есть постоянный друг. Ну, что-то вроде: не трать время зря. Если же бант повязан с левой стороны, то это равносильно сигналу: мол, я женщина свободная и против новых знакомств ничего не имею.

По-настоящему раскошелиться на костюмы для Октоберфеста приходится, однако, мужчинам. Дело в том, что их "дресс-код" обязательно включает кожаные штаны, которые должны не только сидеть, как влитые, но еще и скрипеть. В комиссионке такие найти трудно, так что приходится покупать новые. Брюки должны быть на помочах и с кожаной поперечной шлейкой. В хорошую погоду народ предпочитает короткие кожаные штаны и гетры, нынешней дождливой осенью наверняка больше будет длинных. Важная составляющая — металлическая цепочка, украшенная различными фигурками в виде охотничьих трофеев. На голове — традиционная фетровая шляпа с кисточкой.

На празднике Октоберфест пиво подается исключительно в литровых кружках, чтобы никто не вздумал ограничиться одним глотком. Пить тоже нужно по правилам. Кружку держат так: ручку зажимают между большим и указательным пальцами, а остальными пальцами поддерживают. Прямо скажем, это не особенно удобно, с непривычки может и рука забо-

леть. Но если вы хотите выглядеть профессионалом Октоберфеста, придется потерпеть.

Пиво, которое варят специально к Октоберфесту, — особого сорта. Оно темнее, но главное — по меньшей мере на один градус крепче обычного. Так что им лучше не увлекаться. К тому же за обстановкой в павильонах бдительно следят стражи порядка. И того, кто потерял над собой контроль и начинает буянить, тут же безжалостно выпроваживают за дверь.

А еще Октоберфест — это гигантская служба знакомств. Флиртовать можно сколько угодно, это даже поощряется. Но только флиртовать. Грубые приставания к девушкам исключаются. В противном случае от бравых баварских ребят пощады не жди.

В 2010 году исполнится 200 лет со дня рождения Октоберфеста. Миллионы ценителей пива из разных уголков мира обязательно соберутся на Терезином лугу и как всегда будут веселиться и пить самый древний и самый популярный напиток на земле.

Мюнхен

