

СВЕТЪТ, СЪБРАН В ЕДНА ХАЛБА



За седем хилядолетия тя не е служила като лекарство,противоотровна,признак на ранг и дори като източник на първите стандарти на качество. Но главното предназначение на бирата е просто да прави живота по-хубав.

Хората пият бира от близо седем хилядолетия и най-вероятно тъкмо тя, а не виното, е била първата алкохолна напитка.Сигурно е , че е употребявана още от древните шумери в Месопотамия, при това не само за пиене, но и за готвене. В клинописите архиви от Шумер и Акад са открити готварски рецепти, в които бирата е спомената като съставка. Освен това са я смятали за основна храна и е била включена в дневните дажби на работниците,духовници и висши държавници. Простолюдието получава по два литра дневно, чиновниците и придворните дами – по три,а висшето духовенство и управителите на страната – по пет литра.

ОТ ДРЕВНИТЕ ГРАДОВЕ НА МЕСЕПОТАМИЯ бирата е била пренасочена в Египет, където по безспорен начин е установено, че нейната хранителна сила и свежест е давала бодрост и настроение на строителите на пирамидите по долината на Нил. Още тогава е наречена “течен хляб”. Била е позната и в античния гръко-римски свят,макар че там тя никога не е успяла да конкурира виното като сакрална и ритуална напитка. Древните германци също са я правели, много преди Тацит да опише техния бит и да вмъкне в описанието ироничната бележка за някакво ферментирало питие от жито и вода,което те пиели в големи количества и което според него било отвратително. Според Плиний Стари бирата е характерна за периферията на Римската империя, където виното е било недостъпно. Освен това е смятана по-скоро за варварско питие.Иначе казано, тя е млад европейски мит.

РАЗКАЗИТЕ ЗА НАЧАЛОТО НА НЕЙНАТА ПОПУЛЯРНОСТ в Европа най-често описват как крал Артур черпел рицарите на кръглата маса с бира, как кентърбърийският епископ Томас Бекет през 1158 година отишъл във Франция да търси жена за крал Хенри и занесъл като дар няколко бурета с ейл, или как немския херцог Ян Примус (Гамбринус) бил коронован за бирен крал. Любопитна е също, че бирата, както и виното, дължи своя възход през Средновековието на християнството. Средновековните манастирски пивоварни са били първите източници на известни стандарти и брендиране в това производство. Прави впечатление, че същите манастири, основно бенедиктински и цистериански, които в най-голяма степен създават митологията около френските вина, имат и най-сериозни приноси в пивоварството. Като пример могат да се посочат т.нар трапистки или абатски бири, за които най-страстните почитатели на пивото говорят с почти религиозен захлас. Това са светли и тъмни бири от малки манастирски пивоварни предимно в Белгия и Холандия, с разнообразни вкусове и ориентирани изключително към ценители. Трапистите всъщност са разклонение на създадения през XII век във Франция орден на цистерианците. През XVII век монаси от манастира Нотр-Дам дьо ла Трап започнали реформаторското движение, от което се е обособил и орден на трапистите.

СПОРЕД НЯКОИ ПРЕДПОЛОЖЕНИЯ технологията на шампанското, чието авторство историята приписва на бенедиктинския монах Дом Периньон, всъщност е била известна по-рано и е прилагана при производството на някои видове бира в Англия. Намек за това може да се долови в шампанските бутилки с коркови тап, в които отделни производители предлагат пиво. Впрочем някои по-специални видове бира (тъмни, плодови) понякога се сервират във винени чаши, което изглежда е част от жаждата за повече и по-префинена ритуалност. На пръв поглед тъмното и светлото пиво изглеждат съвсем различни (почти като доброто и злото в приказките), но природата им е една и съща (както впрочем и в приказките), независимо че цветът може да варира от бледо кехлибарено през ръждиво или червеникаво до наситено черно. Правят се от вода, ечемичен малц, мая и хмел. Разликата е в технологията – при тъмните бири малцът се изпича повече и понякога се опушва, което е причина за по-наситения цвят, плътния вкус и карамеления тон във вкуса и аромата. Освен това тъмното пиво като правило е с по-високо екстрактно и алкохолно съдържание, поради което се смята за зимна бира.

НЯКОИ ХОРА БЪРКАТ АЛКОХОЛНОТО съдържание със съдържанието на сухо вещество, което се изписва на етикета в проценти. Двете неща обаче са свързани. Бира с 12% сухо вещество обикновено има около 5% алкохол. С увеличаването на сухото вещество се увеличава и алкохолното съдържание. Има немски и белгийски бири с над 10% алкохол и над 20% сухо вещество. Бирата вероятно е била първия държавно стандартизиран продоволствен продукт. Най-ранният официален регламент за производство на бира е издаден от вавилонския цар Хамурапи (1791-1750 г. преди Христа). Неговият закон строго контролира количеството на малца, гъстотата и цената на бирата. Освен това в наказателните разпоредби било казано, че пивовар, който наруши технологията, „ще

бъде удавен в собствения му казан“. Почти същите проблеми се стреми да регулира и немското бирено законодателство през Средновековието. Различни германски князе и градски управители опитвали да наложат норми в технологията и продажбите. Най-известен е законът за чистотата на бирата (Reinheitsgebot), издаден през 1516 година от баварския херцог Вилхем IV, според който пивоварите не могат да използват нищо друго освен ечемик, хмел и вода, а литър бира не може да струва повече от 1 пфениг. За дрождите не става дума, защото благотворната дейност на квасните гъбички все още не е била позната. Днес духът на този закон още е жив. Ечемикът си остава основна суровина, но в пивоварството понякога се използват и други зърнени култури – пшеница, ръж, царевица или ориз.

В ДРЕВНОСТТА ПРИГОТВЯЛИ БИРАТА от малцуван (покълнат) ечемик, който бил стриван в каменни хавани. После замесвали от смляната суровина и вода т.нар „бирен хляб“, който изсушавали на слънце или в пещи и после накисвали в гореща вода, за да се получи пивна мъст. Нея оставяли да отлежи и да ферментира, докато се превърне в бира. След това я наливали в делви и я съхранявали в подземни помещения, докато се избистри. Тази бира трябва да е била твърде блудкава, защото в нея няма хмел. Този четвърти елемент (другите три са вода, ечемик и дрожди) влиза в европейското пивоварство през X век и оттогава се смята за задължителен. През Средновековието някои пивовари с учудване установили, че бирата става по-хубава в съседство с хлебарски фурни. Днес причината за това е ясна – дрождите на бирената мая, които се съдържат в житните култури. Също както във винарството, и в пивоварството днес рядко някой разчита на диви природни дрожди. Част от тайната на известните бирени марки е свързана качеството на използваната вода, както и със специалните щамове дрожди за заквасване на мъстта.

ОСНОВНАТА ПРИЧИНА ЗА ОСОБЕНАТА ПОПУЛЯРНОСТ на бирата изглежда е убеждението, че освен вкуса, тя е и полезна. Още в египетския папирус „Еберс“ (1500г преди Христа) са споменати няколко лекарства на бирена основа – срещу запек, хемороиди, кашлица и дори ужилване от скорпион. Хипократ я препоръчвал (с името „ечемичена отвара“) срещу безсъние, температура и обезводняване. Тя никога не е излизала от полезрението на медицината. Доказано е, че при умерена употреба тя е полезна за сърцето и бъбреците, предпазва от атеросклероза, инфаркт и мозъчен инсулт, помага при храносмилането и цветовете на хмела преминава в бирата, успокоява нервите и действа отпускащо на мускулите. Болезнен въпрос за повечето почитатели на бирата е каква точно е полезната доза? Установено е, че до литър на ден действа благоприятно на организма, но ако човек пие повече от литър за час, рискува да си повреди походката, защото бирата все пак е алкохолна напитка. Най-важното при нея е да бъде вкусна. Работата ѝ е да утолява жаждата, да засища глада, да бъде достъпна и да подсилва усещането, че животът е хубав.