

Ода курскому пиву, или Пространная эпитафия?

В кабинете у Ирины Приваловой, руководителя Курского филиала пивоваренной компании, на почетном месте стоит кружка. Сделанная из меди. Ручной работы. Именно ее в 1975 году наполнила первая струя пенного напитка, сваренного на курской земле. Можно представить, как ждали в советские времена запуск завода, строящегося на окраине города. Оборудование поставляли и осуществляли его наладку чехи. Вечерами, когда в огромных окнах цеха зажигался свет, с улицы можно было видеть варочные котлы, изготовленные из меди, что огромными блестящими боками удивляли и радовали курян. Открытия завода ждали, и была для того особо веская причина. Пиво было востребовано. Заводов поблизости не было. Но людям нужен был праздник.

Боже, как мы ушли далеко за эти годы! Невозможно было представить себе в семидесятые годы, как будут выглядеть в XXI веке прилавки магазинов. Заставленные десятками сортов пенного напитка! На любой выбор! Отечественного производителя или западного. В стеклянной бутылке или в жестбанке. Хочешь, в ПЭТ-бутылке (полиэтиленовой). Удобно! Всего пара-тройка баклажек по два литра может скрасить целый вечер компании друзей. При этом раньше тара была, что называется, возвратная. Ее относили не в мусорные баки, а в пункты приема стеклопосуды, иногда подолгу выстаивая в очередях.

Да, забыл сказать, как ценилось свежесваренное пиво. Дело в том, что срок хранения напитка составлял всего семь дней. Это сегодня полгода. И по истечении срока реализации оно теряло свой вкус. Закисало, на дно оседали хлопья. Да и выбор был невелик. При советской власти это было лишь всего-навсего обычное «Жигулевское». И вот однажды в торговую сеть с пивкомбината поступили бутылки с красивыми этикетками и необычным названием «Пикур». Неискушенному в те времена народу показалось, что это какой-то сорт, сваренный по рецепту иностранной компании. На деле оказалось все проще: это было наше! курское! пиво. А название – сокращение двух слов Пиво КУРское. Куряне его полюбили! Да и не только они. Завод поставлял свою продукцию в соседние города. Но самое главное, отдыхающим у Черного моря курянам в Сочи особенно приятно было встретить продукцию нашего завода. Да, мы гордились! Хотя и не чехи, но наше пиво в России знали. И нам было не стыдно перед гостями в зной выставить на стол из холодильника запотевшие бутылочки пенного напитка.

Ну скажите, пожалуйста, что еще может вызывать более ностальгические чувства, если не пиво?! Это как возвращение в юность. Первые глотки. И смешанное чувство: необычный вкус напитка, освежающего, своей игристостью напоминающего шампанское, только с высокой пеной, и легкий вкус горечи, который придавали шишки хмеля. И долго сохранявшееся на языке послевкусие. Пиво, наверное, было первым напитком у нас, мальчишек, на стадии взросления. Нет, мы много не пили его. Потому что надо было строить свою судьбу: учиться, заниматься спортом, осваивать профессии, готовиться поступать в институт. Но вот, скажите, разве не вспоминаются походы в магазин за пивом с авоськой, сплетенной из капроновой нити, с другом за компанию – одному разом не унести, чтобы потом в студенческой общаге надолго засесть вечерком с однокашниками за столом и потравить байки, анекдоты, похихотать.

В те времена по осени любители пива покупали карпа или толстолобика, сами солили (каждый по своему рецепту), сушили, и одна-единственная рыбешка (порой неказистая, с проступившей солью, а то и «заржавевшая» – разве сегодня можно сравнить ее по вкусу со слабосоленой семгой, тающей на языке!) была поводом собрать друзей! Устроить дегустацию!

В годы учебы в Москве с другом из Волгограда Саней Коневым – у него брат работал на рыбном заводе – устраивали себе праздники, когда приходила посылка со свежесоленой копченой рыбой. Это был настоящий пир. (Наверное, в те времена мы и закладывали основу для своих пивных животов!) Ну а когда запасы заканчивались, шли в погребок на улицу Гиляровского и там уже с креветками, в вонючем зале (представляете, здесь тоннами варили креветки), в постоянном гуле за длинными столами, вмещающими по несколько компаний, стоя, пили пиво. И нам нравилось!

Это сегодня, много позже, и, кстати говоря, благодаря нашей пивоваренной компании, я узнал о том, что существует наука зитология. Причем только теперь я понял, получив два высших образования и закончив аспирантуру за границей, что это моя любимая наука! Наука, изучающая культуру потребления пива. Слово «зитология» произошло от двух греческих – *zythos* (пиво) и *logos* (знание). Науку эту нигде не проходят, но скажу: практически каждый из нас – немного зитолог. У всякого есть любимые сорта напитка, предпочтительные закуски. Но только истинные зитологи (признаюсь откровенно, к ним себя не отношу) знают все секреты пива. Они разбираются и в его сортах, и в подходящих блюдах, в том, как и с чем употребляется этот дивный напиток, и что может повлиять на вкус пива. И если раньше у пивнушки мужики сами разделявали на газетах соленых рыбешек, обсасывая каждую косточку, то сегодня, пожалуйста, – пивные рестораны предлагают всевозможные сыры, морепродукты, суши, чипсы, крекеры, орешки, салаты на выбор... А побывать в Германии и Чехии и не отведать горького светлого пива с сосисками, колбасками или чесночным хлебом? А свиная рулька! Разве она подойдет к вину или водке? Есть сорта темного пива, к которому подается... шоколад!

Ну что, нагуляли аппетит? Появилось желание подойти к холодильнику? Значит, получилась у меня ода пиву.

... Поверьте, мне искренне захотелось поделиться своими мыслями и воспоминаниями, которые нахлынули, когда я узнал о том, что в Курске закрывается филиал пивоваренной компании. И значит, не будут варить здесь больше пива. И не отметит завод своего столетия. Умрет предприятие. Горькие мысли... Значит, это не ода. А пространная эпитафия!

