

**ПИВО У ПОВСЯКДЕННІ І СВЯТКОВІЙ  
КУЛЬТУРІ НІМЦІВ****Олександр КУРОЧКІН,**Київський національний університет культури і мистецтв,  
м. Київ (Україна)  
olexkuro@gmail.com**BEER IN EVERYDAY AND HOLIDAY  
GERMAN'S CULTURE****Oleksandr KUROCHKIN,**

Kyiv National University of Culture and Arts, Kyiv (Ukraine)

**Курочкин Александр. Пиво в повседневной и праздничной культуре немцев.** В статье прослеживаются основные этапы истории пива на немецких землях, начиная с раннего средневековья до наших дней. **Цель исследования.** Автор фокусирует свое внимание на пивных традициях, ритуалах и формах коммуникации, рассматривая, в частности, культурную программу широко известного мюнхенского праздника Октоберфест. **Методы исследования.** В статье применяется метод исторического анализа и парадигматический подход к описанию современных культурных явлений. **Научная новизна.** Впервые в предлагаемом исследовании предпринята попытка проследить истоки немецкого пивоварения и его региональную специфику, охарактеризовать этикетные формы, пивные обычаи и вкусы немцев, выяснить особенности немецкой пивной культуры, осветить модели организации и проведения пивных праздников на примере мюнхенского Oktoberfesta. **Выводы.** Исходя из произведенного анализа можно констатировать, что пиво издавна играло важную роль в жизни и быту немцев. Долгое время его употребляли не только как алкогольный напиток, но и как необходимую долю пищевого рациона. Распространение в Европе в эпоху индустриализации таких новых напитков как водка, кофе, чай, какао значительно сузило сферу потребления пива.

**Ключевые слова:** немцы, пиво, пивоварня, пивная, традиция, ритуал, праздник.

**Вступ.** Досліджуючи економічні підвалини європейської цивілізації доіндустріальної доби, відомий французький історик Фернан Бродель присвятив чимало уваги такому важливому аспекту побутової культури як виготовлення і споживання алкогольних напоїв. У своїй монументальній праці «Структури повсякденності» він вказав, зокрема, на обумовлений природно-кліматичними чинниками давній поділ Європи на 2 зони: виноробства і пивоваріння. За його спостереженнями, «Лінія проведена від гирла Луари на Атлантичному океані, до Криму і далі – до Грузії й Закавказзя, означає північний кордон товарного виноградарства»<sup>1</sup>. Там, де закінчується «виноробна Європа», починається «Європа пивна», яка охоплює велику територію помірного поясу від Англії й Ірландії до України і Росії.

Класичною країною пива, по праву, вважається Німеччина. Виготовлення і споживання цього напою тут піднесено до рівня ритуальної церемонії й символу національної ідентичності. Майстерність німецьких пивоварів і висока якість їхньої продукції вже давно отримали широке міжнародне визнання. Недарма в багатьох країнах Європи місцеві пивовари використовували і використовують виробничі технології й рецепти своїх німецьких колег. Переконалим доказом цих міжкультурних впливів є проникнення в українську мову через посередництво польської таких спеціальних термінів німецького походження як: бровар, броварня, броварити / від brauen – варити пиво /, гальба / від halb, півлітровий куваль /, кнайпа / від knaipе, пивна /, шинок, шинкар / від Schänke /.

Характерну тенденцію спостерігаємо в останні десятиліття. У контексті європейського вибору в Україну прийшла комерційна мода на пивний німецький анту-

раж. Вона заявляє про себе в оформленні численних ресторанів, барів, пивних з традиційним німецьким дизайном і колоритом, у більш або менш вдалих спробах прищепити на українському ґрунті баварське пивне свято «Oktoberfest» тощо.

Відомо, що запровадження нових культурних моделей в іноетнічному середовищі – процес складний і довготривалий. Важливою передумовою його є широка обізнаність громадськості країни-реципієнта з автентичними традиціями країни-донора.

**Мета нашої розвідки** полягає в тому, щоб на основі аналізу первинної інформації з наукових монографій й краєзнавчої літератури подати стислий огляд історії пива в Німеччині від доби середньовіччя до наших днів. Реалізація мети дослідження зумовлює розв'язання таких завдань: простежити витоки німецького пивоваріння і його регіональну специфіку, охарактеризувати етикетні форми, пивні звичаї і смаки німців, з'ясувати особливості німецької пивної культури, висвітлити моделі організації й проведення пивних свят на прикладі мюнхенського Oktoberfesta.

**Історіографія та джерельна база.** Вивчення пивних традицій і уподобань конкретного народу пов'язано з цілим комплексом наукових дисциплін, таких як: історія, етнологія, фольклористика, культурологія, гастрономія та ін. Література, присвячена цій проблематиці, справді неозора. Основна фактологія нашого дослідження почерпнута з праць сучасних німецьких авторів таких як: U. Becher (1990), M. Gorski (1997), Gutmann (2002), W. Schivelbusch (2010), F. Dering, V. Eymold (2010), A. Asserate (2012).

Висвітленню обраної проблематики сприяло також ознайомлення з розвідками інших зарубіжних та вітчиз-

<sup>1</sup> Brodel F. *Struktury povsednevnosti. Vozmozhnoye i nevozmozhnoye* [The structures of everyday life. Possible and impossible], T.1, Moskva, 1986, P. 251 [in Russian].

няних науковців (Ф. Бродель, В. Похльобкін, А. Данилов, В. Довгань, Т. Лавренова, М. Махній, Ю. Русланов та ін.

Певну роль у розкритті теми відіграли матеріали періодики й власні польові етнографічні спостереження автора під час неодноразових відвідин різних регіонів Німеччини.

**Виклад основного матеріалу.** Деякі археологи вважають, що люди кам'яного віку раніше ознайомились з пивом, ніж з хлібом. Припускають навіть, що й саме гончарство зародилося через потребу наших далеких предків у посуді для збереження пива.

Перші свідоцтва про цей напій дійшли до нас від древніх шумерів. Вони варили пиво, використовуючи ячмінний солод. Детально процес пивоваріння описаний на клинописних таблицях, яким більше 5000 років. Від шумерів та інших народів, які населяли Месопотамію, пиво поширилось у Древньому Єгипті, а потім і серед народів Європи.

На німецьких землях пиво побутувало задовго до прийняття християнства. За германською легендою винахідником пива вважається казковий король Гамбрінус якого пивовари називають своїм покровителем<sup>2</sup>. Давньоримський історик Публій Корнелій Тацит у своєму трактаті «Германія» (98-99 роки) повідомляв про вміння германців варити пиво з ячменю. У добу Карла Великого пиво вживали у всій імперії як бідняки, так і в палацах, «де на майстрах-пивоварах лежав обов'язок виготовляти добре пиво: *servisam bonam...facere debeant*»<sup>3</sup>.

За класичною рецептурою пиво варять з солоду, хмелю і води. Вихідним матеріалом для виготовлення солоду служать різні злаки, найчастіше це ячмінь і пшениця. У давні часи пиво готувалося без застосування хмелю і являло собою ледь проціджену хлібну масу, що підлягала процесу бродіння (звідси синонімічна назва напою – «рідкий хліб»). Ініціаторами використання хмелю у пивоварінні (хміль надає пиву його гіркуватий присмак і забезпечує його схоронність), напевне, були середньовічні ченці. Розквіт монастирських броварень почасти завдячує строгим правилам посту деяких чернечих орденів, які дозволяли своїм братам під час посту лише рідке харчування. Найдавніша у світі й діюча сьогодні броварня святого Стефана (Weihenstefan)<sup>4</sup> була заснована у Баварії ще у VIII ст. Сьогодні до цієї броварні приїздять фахівці з усіх усюд щоб вивчити секрети пивного господарства і мистецтва<sup>5</sup>.

Слід відзначити, що пиво здавна шанують як на католицькому Півдні, так і на протестантській Півночі Німеччини. Вже з 1351 року відомі пивні постачання з Айнбекера (нижньосаксонське місто, навколо якого знаходилися численні броварні). Своїми давніми пивними традиціями пишається і ганзейське місто Бремен, де на почесних обідах-братчинах купців і судно плавців (*die Schaffer-Mahlzeit*) – перший тост обов'язково виголошу-

ють з так званим морським пивом. Воно виготовляється за старовинними рецептами й становить густу суміш, багату солодом і прянощами, що подається гостям у великих срібних бокалах. Ритуал бременських братчин, документально засвідчений з 1545 року, за традицією відбувається у другу п'ятницю лютого перед початком весняної навігації<sup>6</sup>.

Для пересічного німця доби середньовіччя пиво, завдяки своїй поживності, поряд з хлібом, було важливою складовою їжі. Варіння пива у ці часи відбувалося переважно в умовах домашнього господарства, де цим займалися жінки. За даними істориків, в багатьох сільських місцевостях Німеччини до кінця 18 століття сніданок, як правило, починався із забутої нині страви – пивного супу. В якості додатків до нього могли виступати яйця, масло, білий хліб, сіль і цукор<sup>7</sup>.

Широку популярність пива у харчовому раціоні не лише простих селян, а й вищих верств феодальної Німеччини переконливо засвідчує лист герцогині Лізелотти фон Пфальц. Перебуваючи при дворі Людовіка XIV, вона жалілася своєму адресату на смак трьох напоїв, які входили тоді в моду у Версалі: «Чай мені здається сіном або гноєм, кава – сажею і люпином, а шоколад для мене надто солодкий, отже жодний напій не можна терпіти, від шоколаду в мене болить шлунок. Але щоб я із задоволенням поїла, то це тарілка холодцю або хороший пивний суп, від цього у мене не болить шлунок»<sup>8</sup>. Цікава деталь: зловживання пивом як харчовим продуктом, на думку деяких дослідників, пояснює побутування важких типів тіла у людей, які фігурують на полотнах північноєвропейських живописців 16-17 ст. (Йорданс, Крапах, Рубенс та ін.).

Поруч зі звичайним домашнім пивом, яке називали «напоєм бідних» у Німеччині здавна варили вишукані сорти пива, які вважалися предметом розкоші. Таке пиво високої якості у 16 і 17 століттях експортувалося з Лейпцига, Брауншвейга і Бремена<sup>9</sup>.

Після тридцятирічної війни 1618-48 років масове виробництво пива в Європі постійно зростало під впливом мілітарного чинника. Справа в тому, що пиво, а пізніше і горілка, належали до обов'язкового провіанту професійних армій. З розпорядження імперського головнокомандуючого А. Валленштейна від 1632 р. дізнаємося, що для щоденного раціону одного ландскнехта належали: 2 фунти хліба, фунт м'яса і 2 маси (літри) пива<sup>10</sup>.

Напередодні індустріальної революції по всій Німеччині й сусідніх країнах Центральної Європи спостерігався бурхливий ріст місцевого пивоваріння, яке набило промислових масштабів. Це спричинилося до того, що пиво стало об'єктом законодавства. Ще 23 квітня 1516 р. баварським герцогом Вільгельмом IV був прийнятий 1-ий закон про чистоту пива. Згідно з ним баварське пиво належало варити лише з солоду (*Malz*), хмелю (*Hopfen*) і води (*Wasser*). Вимоги до якості води були

<sup>2</sup> Ім'я Гамбрінуса в наші дні носять численні європейські та американські виробники пива, а також профільні шинки і ресторани.

<sup>3</sup> Brodel F. *Strukury povsednevnosti. Vozmozhnoye i nevozmozhnoye* [The structures of everyday life. Possible and impossible], op. cit., P. 257 [in Russian].

<sup>4</sup> Вайенстепан – одночасно сорт баварського пива Weihenstefan.

<sup>5</sup> Asserate. A.-W. *Drausen nur Kännchen. Meine deutschen Fundstücke* [Outside only jug. My German finds], Frankfurt am Main, 2012, P.104 [in German].

<sup>6</sup> Gutmann H. *Bremer Bräuche* [Bremen customs], Bremen, 2002, P. 33 [in German].

<sup>7</sup> Schivelbusch W. *Das Paradies der Geschmack und Vernunft* [The paradise of taste and reason], Frankfurt am Main, 1990, P. 32 [in German].

<sup>8</sup> *Ibidem*, P.38.

<sup>9</sup> Brodel F. *Strukury povsednevnosti. Vozmozhnoye i nevozmozhnoye* [The structures of everyday life. Possible and impossible], op. cit., P. 258 [in Russian].

<sup>10</sup> Schivelbusch W. *Das Paradies der Geschmack und Vernunft* [The paradise of taste and reason], op. cit., P. 35.

особливо строгими. У 1906 році баварські вимоги до якості пива були закріплені по всій німецькій імперії спеціальним податковим законом. Ці заходи суттєво сприяли підвищенню якісних показників німецького пива, що забезпечило йому інтернаціональне визнання.

Поруч із кавою і чаєм у добу індустріалізації серйозним конкурентом пива виступає горілка – Branntwein. Винний спирт став відомим у Європі приблизно у X–XII століттях. Первісно йому приписували 40 чеснот як «королю усіх ліків», були також спроби алхіміків виділити зі спирту «камінь мудрості». Більше практицизму у використанні нового алкогольного продукту виявили активні суб'єкти товарно-ринкових відносин. Винокуріння, що давало значні прибутки, досить швидко перетворилося на важливу галузь економіки феодальних і монастирських господарств. З 17-го століття горілка стає щоденним напоєм німців. Спочатку вона знайшла застосування серед військових, поступово витісняючи з їхнього раціону пиво. Щоденна порція горілки допомагала оглушити свідомість солдатів, перетворюючи їх на слухняний гвинтик військової машини.

Тривале співіснування пива і горілки, як відомо не призвело до витіснення одного напою іншим. Тут спостерігаємо певний паритет, де кожен напій міцно зайняв свою нішу, створивши навколо себе розвинену інфраструктуру економічних, соціальних і культурних зв'язків.

У XIX столітті ставлення до пива і горілки набрало політичного звучання у робітничому русі Німеччини, де гостро дебатовалося «алкогольне питання». Під час численних страйків пивна стає традиційним місцем зустрічі робітників і центром жвавих дискусій. Віддаючи собі звіт в тому, як глибоко у пролетарській культурі й менталітеті були вкорінені міцні спиртні напої й пиво, такі видні теоретики соціалізму як Ф. Енгельс і К. Каутський визнавали, що класову боротьбу треба вести разом з ними. Без Wirtshaus (трактиру), вважав К. Каутський, «не існує для німецького пролетаріату не лише товариського, а й жодного політичного життя»<sup>11</sup>.

Алкоголь стимулював пролетарські чесноти: колективізм і солідарність. Але далеко не завжди політичні зібрання за кухлем пива носили мирний характер й служили справі соціального прогресу. Сумною сторінкою історії, зокрема, став мюнхенський пивний путч 1923 року, який послужив прелюдією до встановлення тоталітарного гітлерівського режиму.

Пивна (Bierstube, Kneipe) і сьогодні залишається традиційним місцем спілкування й комунікації німців. Для них цей громадський локус такий же звичний як кав'ярня для італійців, або паб для англійців та ірландців. Характеризуючи ментальний тип німців, психологи нерідко, слідом за Й. Гьоте, повторюють тезу про їх схильність до одноосібності й недостатність колективізму<sup>12</sup>. Пивна, здається, як раз і створена щоб долати цей національний дефіцит.

З етнографічної точки зору цікаво простежити особливості німецької пивної культури з притаманними їй ритуалами і стереотипами поведінки. У пивній-кнайпі панує атмосфера невимушеності й стихія чоловічого

братерства /жінки, як правило, сюди не ходять/. Тоді як для відвідувачів кав'ярні є цілком нормальним сидіти за столиками поодиночі, переглядати газету або заглиблюватися у власні думки, у пивній Я-концепція поступається місцем колективному МІ. «Вхід до кнайпи, – наголошує В. Шіфельбуш, – має символічне значення, оскільки кожний, хто переступає поріг, без слів дає зрозуміти, що він готовий до розмов з іншими йому незнайомими людьми»<sup>13</sup>.

Шанувальники пива звичайно сідають разом за стіл, утворюючи своєрідне питійне коло. Його учасники по черзі замовляють повні келихи для всієї компанії. Відмовитись від цього ритуалу, як і від запрошення до компанії, означає втратити своє обличчя. У давніші часи така поведінка сприймалася як образа, що могло призвести і до бійки. Якщо розпочинається кругове пиття, кожен зобов'язаний сплатити, принаймні, за одне коло. Якщо, наприклад, група складається з чотирьох осіб, обов'язкові чотири кола. Після цього може розпочатися новий цикл, або далі кожен п'є за власні кошти.

Найпоширенішим ритуалом пивного спілкування є пиття до когось. Таким чином висловлюються побажання дружби, добра і симпатії. Не прийняти і не відповісти на проголошений тост – означає порушити питійний етикет. Кругове пиття, пиття за здоров'я, до когось, пиття на брудершафт об'єднують учасників застілля на певний час у дружній колектив. Те що природне у пивній, ззовні втрачає жодний сенс.

Фактично кнайпу можна розглядати як різновид резервації, де збереглися моделі й способи поведінки, які в інших сферах життя вже давно зникли. Це дає підстави деяким антропологам вбачати в пивних ритуалах і правилах пережитки потлача – давнього звичаю престижного обдаровування. Потлач є видом жертви, адресатом якої виступає не бог, а інші люди. В архаїчному суспільстві в такий спосіб встановлювалася лабільна соціальна рівновага: зустрічаючись як друзі, племена або вожді обов'язково обдаровували одне одного. Там, де панують капіталістичні принципи обміну, механізми престижного обдаровування втрачають свою силу. Кнайпа в цьому сенсі становить виняток. «Учасники кола пиття, – зазначає В. Шіфельбуш, – є учасниками потлача. З інстинктивною точністю перелітних птахів вони наслідують правила і ритуали запрошення і відмови, про походження яких вони не мають жодного уявлення»<sup>14</sup>.

Дуалізм сучасної пивної полягає в тому, що вона є одночасно місцем спілкування людей і комерційним закладом. Ця друга роль поступово витісняє першу й відображає довгий історичний процес комерціалізації сфери гостинності. Одним з показників цієї еволюції є поява у пивних спеціальної стійки-бару (Tresen), біля якого п'ють стоячи.

На порозі третього тисячоліття відбулися кардинальні зміни у харчовій культурі європейських народів, у глобалізованому світі значно розширився асортимент всіляких алкогольних і безалкогольних напоїв. Проте і сьогодні пиво залишається для німців напоєм № 1.

За даними статистики, пересічний німець випиває

<sup>11</sup> Ibidem, P.178.

<sup>12</sup> Best O. Volk ohne Witz. Über an deutsches Defizit [People without a joke. About at German deficit], Frankfurt am Main, 1993, P. 9 [in German].

<sup>13</sup> Schivelbusch W. Das Paradies der Geschmack und Vernunft [The paradise of taste and reason], op. cit., P. 200 [in German].

<sup>14</sup> Ibidem, P. 186.

за рік 143 літри пива, конкуренцію йому може скласти лише пересічний чех. Пивний ландшафт Німеччини дуже різноманітний. Сьогодні тут реєструють біля 5000 сортів пива, приблизно стільки ж, скільки різновидів сосисок і ковбас – традиційної закуски до пінного напою. Варто наголосити, що пиву і сосискам у Німеччині надається символічно-ідентифікаційне значення: кожна земля пишається своїми дегустаційними раритетами.

Давня традиція – змішувати пиво з різними фруктовими соками і сиропами. У Північній Німеччині та в місцевостях над Рейном до пива нерідко додають хлібну горілку – Когн. Деякі шанувальники цього коктейлю примудряються випивати його одним ковтком, тримаючи в руці бокал пива і бокал шнапсу. Як тут не згадати вітчизняний питійний афоризм: «Пиво без горілки – гроші на вітер».

Охоче вживаючи алкогольні напої, німці високо цінують вміння пити не п'яніючи. Ця чеснота особливо важлива для публічних політиків. Характеристика «nicht trinkenfest genug» (недостатньо міцний у питті) суттєво знижує шанси на політичну кар'єру і навпаки – здатність тримати форму на застіллях стає вагомим козирем. Свою витривалість у питті не раз доводив, зокрема, колишній бундесканцлер Герхард Шрьодер. Під час роздачі своїх автографів у 2000-му році він крикнув у натовп: «Hol mir ma'ne Flasche Bier, sonst streik ich hier» (Дайте мені пляшку пива, а то я тут застрайкую). Покладений на музику, цей крилатий вислів став популярним хітом, який охоче виконували радіостанції всієї країни.

Особлива роль пива в житті й побуті німців дуже помітна. Про це свідчить розгалужена мережа спеціалізованих пивних закладів на всі смаки і гаманці, яка густо покриває всю країну. За маштабами надходження у бюджет пивну індустрію порівнюють зі стратегічними галузями промисловості. Останніми десятиліттями у великих містах Німеччини завоювали популярність так звані пивні сади (Biergärten), де місцеві жителі й туристи мають змогу відпочити з келихом улюбленого напою під покровом дерев. Пивний сезон просто неба триває з березня до пізньої осені. На відміну від інших закладів, відвідувачам пивних садів дозволено приносити з собою бутерброди та іншу закуску. Але привабливе сюди, насамперед, свіже відкорковане й добре охолоджене якісне пиво.

У країні, де історично склався справжній культ пива, цей напій здавна супроводжували різноманітні святкові церемонії. Так, у Вестфалії 22 лютого (день святого Петра), за традицією, проходили вибори магістрату і гільдії, розподілялися громадські посади. З цієї нагоди варили міцне пиво (Petribier), а також пекли пиріг з медом (Peterskuchen). У Дортмунді цей звичай зберігався до початку ХХ століття<sup>15</sup>.

Кожне південнонімецьке місто раз на рік святкує «Kirchweih» (день освячення храму), обов'язковою прикметою якого є Bierzelle – пивний павільйон.

Найбільш западаливими шанувальниками пива в Німеччині вважають мешканців землі Баварія. Пересічний баварець випиває за рік біля 200 літрів пінного напою. У столичному місті землі – Мюнхені, яке поетично називають «Афінами на Ізарі», знаходиться всесвітньо-відомий палац-пивоварня Hofbräuhaus. Заснований ще 1644, цей заклад після переселення броварні у 1898 році перетворився на елітний пивний ресторан. Сьогодні

протягом року його відвідують близько 2 мільйонів гостей, випиваючи при цьому 1,5 мільйони літрів пива. У різні часи тут побували такі видатні особи як імператриця Єлизабет («Sissi»), В. Моцарт та багато інших.

Головну пивну атракцію Мюнхена, безперечно, становить Oktoberfest. Це масове свято виникло зі щорічного повтору урочистого відзначення шлюбу принцеси Терези фон Саксен з кронпринцем Людвігом, пізніше королем Баварії Людвігом I. На честь весілля осіб правлячої династії 17 жовтня 1810 р. відбулися кінні змагання й народне гуляння на лузі за містом. Тепер ця територія, де щороку відзначають Oktoberfest, називається лугом Терези (Theresien wiese).

У перші роки організаторами свята виступали сільськогосподарські об'єднання Баварії. За їх участю проходили ярмарки худоби та аграрної продукції, популяризувалися нові досягнення в галузі промисловості й сільського господарства. З 1819 року одноосібним організатором і фінансовим розпорядником Октоберфесту стає самоврядне місто Мюнхен.

Впродовж двохсотлітньої історії культурна програма свята суттєво змінювалася, крокуючи в ногу з науково-технічною революцією й розважально-ігровою індустрією. Наслідуючи віденський парк у Пратері, на лузі Терезії облаштовували танцювальні майданчики, різноманітні гойдалки і каруселі. Молодь залучали до участі в народних іграх на зразок бігу в мішках, лазання на стовп за призом тощо. Великою популярністю у широкій публіки користувалися ігри в кеглі, такі атракціони як американські гірки, «чортові колеса», які обертали відвідувачів у горизонтальній або вертикальній площині.

До 1865 року на Октоберфесті практикувалися собачі бої. Щоб заманити відвідувачів до свого пивного закладу, окремі корчмарі влаштовували такі низькопробні потіхи як забіги старих жінок з тачками, лови гусей з метою їх наступного поїдання, пропонували бажаним побачити татуйованого бика або церемонію обезголовлення за допомогою гільйотини тощо. Видовищну частину свята забезпечували комерційні антрепренери, які влаштовували виставки мистецтва, концерти відомих музикантів і диригентів, циркові й театральні вистави.

1850 року до звичайних святкових заходів Октоберфесту долучилося урочисте відкриття пам'ятника на честь землі Баварія. Її уособлювала колосальна бронзова статуя німецької жінки у ведмежій шкурі з мечем і піднятим над головою дубовим вінком. До цієї події мюнхенські шевці пошили для Баварії величезний черевик, кондитери випекли «вінок слави», а різники виготовили довжелезну ковбасу з написом:

«Wir haben sehr viel Durst  
Denn Alles ist uns Wurst»<sup>16</sup>.

«Ми відчуваємо сильну спрагу  
Оскільки ковбаса наше все». /

У рамках Октоберфесту до I-ї Світової війни проходили спортивні змагання з різних дисциплін, які часто називали «Олімпійськими іграми». Певною мірою вони сприяли оживленню всесвітнього олімпійського руху й проведенню першої Олімпіади в Афінах 1896 року.

З 1901 по 1962 на Терезієнвізе діяв гумористичний велодром, де відвідувачі мали змогу кататися на велосипедах різної конструкції, часто дуже ексцентричних.

<sup>15</sup> Prümer K. Unsere Westfälische Heimat [Our Westphalian homeland], Leipzig, 1909, P. 455 [in German].

<sup>16</sup> Dering F., Eymold U. Oktoberfest 1810-2010 [The Oktoberfest 1810-2010], Süddeutsche Zeitung Edition, P. 57 [in German].

Непевні маневри підпилих їздців, їх нерідкі падіння давали привід для веселощів публіки.

Як би не варіювалася культурно-розважальна програма мюнхенського свята, основною домінантою його було і лишається саме пиво. На початку XIX століття пінний напій смакували за столами просто неба на лавах, вкопаних у землю. Пізніше з'явилися дерев'яні пивні буди, що представляли кожну окрему броварню. Вони включали в себе гостьове приміщення, кухню з плитою і прилавок (Schänke). Пивні буди розташовувалися навколо танцювального майданчика. В оформленні цих споруд нерідко використовувалися елементи баварського народного різьблення по дереву.

На рубежі XIX-XX століть пивні буди перетворюються на великі святкові зали. Цей процес проходив паралельно з господарським піднесенням мюнхенських броварень, чий продукт став важливим елементом експорту.

1913 року національне баварське свято в останній раз проходило під монархічним протекторатом, являючи собою парад надмірностей. Як раз тоді з'явився гігантський пивний зал «Bräu-Rosl», який мав 12 тисяч сидячих місць. Цей рекорд не побитий і досі: сучасний найбільший пивний зал може вмістити одночасно біля 10 тисяч гостей. Щоб обслуговувати їх, доводиться наймати 200 кельнерів.

З 1952 року Октоберфест постійно відкривають костюмовані процесії баварських стрільців і пивоварів, в яких бере участь і мюнхенський обербургмістр. Він же здійснює церемонію Anzapfen - урочисте відкриття першої пивної діжки. За допомогою спеціальної дерев'яної довбешки обербургмістр вибиває з неї чіп й наливає перший кухоль. Місцева преса жваво коментує скільки ударів знадобилося, щоб відкоркувати діжку. За допомогою радіо і телебачення церемонія Anzapfen транслюється на весь світ.

Прикметно, що дерев'яні діжки, якими броварники користувалися впродовж століть, поступово виходять з ужитку, хоча й залишаються улюбленим фото-мотивом для туристів. На зміну аутентичним 200-300 літровим ємкостям прийшли величезні металеві контейнери-холодильники місткістю до 5000 літрів, завдяки яким у найбільшу спеку пиво залишається прохолодним. З 60-х років XX століття продукцію броварні привозять на Терезієнвізе вантажні авто, тоді як раніше для цього використовували міцні вози, запряжені парою або четвіркою коней.

За два останні століття суттєву еволюцію пережив і посуд для пінного напою. Колись кухлі робили вручну з глини, що призводило до відмінностей у розмірах. Машинне виробництво ліквідувало цей недолік. Традиційний німецький кухоль - Maß, законодавчо затверджений в часи Вільгельма I, розрахований на 1 літр рідини. Глиняні кухлі добре зберігають прохолоду, але не дозволяють побачити скільки випито. З 1880-х років мюнхенські броварі, заради реклами, стали супроводжувати кухлі фірмовими девізами і символами. Це призвело до появи кухлів з цинковими відкидними покриттями, які з часом витіснили звичайні. Запитуючи про функціональне призначення рухомих накривок, ми отримували від знайомих німців жартівливі пояснення на зра-

зок: «від мух», «щоб сусід не плював у пиво сусіда» тощо.

У 60-х роках XX століття глиняні кухлі поступилися місцем скляним. Вони більш гігієнічні й дозволяють краще контролювати процес пиття. Тепер у широкому вжитку так званий «Євро-кухоль». Введений 1984 року, він має над ризикою – 1 літр ще край висотою у 4 сантиметри, щоб за рахунок цієї пінзони забезпечити коректне наповнення хмільним напоєм. Цікаво, коли це нововведення стане звичним на українських теренах?

Головний критерій успіху Октоберфесту – кількість відвідувачів і випитих ними літрів пива. Спостерігається стабільне збільшення цих показників. Якщо 1950 р. на святі було випито 1,5 мл. літрів, то 1970 р. – 5 мл. літрів, а 2007 р. – 6,9 мл.літрів. Ювілейний Октоберфест 2010 р. став рекордним: його відвідали близько 7 мл. гостей, які випили 7 мл. літрів пива<sup>17</sup>.

Зростаюча популярність Октоберфесту значною мірою пов'язана з високими якістьми місцевого пива. Тут пригортають виключно продуктом мюнхенських пивоварень, які дбають про свій високий авторитет. Марки «Wiesen-Bier», «Wiesen-Märzen» і «Münchener Oktoberfestbier» з 1952 року стали захищеними патентами сортами, які офіційно допущені до свята.

Високі якості пива Октоберфесту досягаються за рахунок тривалості його виробництва: якщо звичайне пиво видержують 4 тижні, то святковий напій доходить 8 тижнів за температурою мінус 1 за Цельсієм. Ще одна особливість мюнхенського пива – його свіжість: зварене у броварні й доведене до кондиції, воно одразу потрапляє у кухлі і келихи гостей. Переважна більшість їх сьогодні видає перевагу не темним, а світлим сортам улюбленого напою.

Піднесений настрій на Октоберфесті створює не лише пиво, а й загальна атмосфера його масового споживання у збудженій, оптимістично налаштованій юрбі. «Пивні зали, – резюмують автори ювілейного видання, – перетворюються на пивні храми, які магічно впливають на відвідувачів. Тут вони можуть задовольнити свою потребу в спілкуванні й самовиявленні.»<sup>18</sup>

Пивні зали майже не відрізняються у своєму оформленні або пропозиції їжі та напоїв. Вирішальним є вміння створити святковий настрій, де головна роль належить музичним капелам. Як правило, вони складаються з 25 музикантів і капельмейстера, до яких можуть приєднуватися ще 2 запрошені співаки. 16 днів свята капели грають від 12 до 14 години і з 15 до 22.30 з паузами кожної півгодини. Музика Октоберфесту на всі смаки: баварські, тірольські, рейнські народні мелодії, німецькі шлягери, попури з опер і оперет, сучасні, переважно англомовні джаз, рок і поп-композиції тощо. Капельмейстер вміло керує ритмом пивного дійства у залі, підігріваючи емоційне збудження або даючи можливість розслабитись і зробити новий ковток. Особливий захват у публіки викликають добре знайомі музичні хіти: їм аплодують, підспівують, влаштовують «хвилю солідарності», ритмічно розкачуючись у такт мелодії. Серед найбільш популярних пивних пісень, які вважаються гарантами настрою, можна назвати: «Für Stenfeld», «Live's Live», «Sierra Madre», «Hey Baby», «Macarena», «Viva Colonia» та інші.

<sup>17</sup> Ibidem, P. 204.

<sup>18</sup> Ibidem.

Сплавити незнайомих людей у єдине святкове тіло -колектив покликані традиційні пивні шлягери «Ein Prosit Gemütlichkeit»<sup>19</sup> або «Kolibris – Die Hände zum Himmel». Ось як звучать слова з останньої пісні у нашому перекладі:

...Ми хочемо пити  
Ще й ще, щоб минули всі турботи  
І тому – руки до неба,  
Будемо веселитися  
Ми аплодуємо разом  
І ніхто не лишається на самоті...

У великій медово-пивній діжці Октоберфесту, звичайно, не бракує і ложки дьогтю. Часто в Інтернеті викладають фотознімки, що унаочнюють прикрі наслідки надмірного захоплення хмільним: розбиті кухлі, купи сміття, калюжі людських вивержень, так звані «пивні трупи», розкидані у химерних позах хто де. Але ці шокуючі сюжети не можуть заперечити високий інтернаціональний рейтинг Октоберфесту. Сьогодні колишне народне свято помітно трансформується у пивне маркетингове видовище, яке з кожним роком розширює аудиторію своїх прихильників й служить успішним комерційним прикладом для наслідування в інших країнах.

**Висновки.** Підводячи підсумки, можна констатувати, що пиво здавна відіграло важливу роль у житті й побуті німців. Тривалий час його вживали не лише як алкогольний напій, а й як необхідну частку харчового раціону. Розповсюдження в Європі у добу індустріалізації таких нових напоїв як горілка, кава, чай, какао значно звузило сферу споживання пива. Незважаючи на це, воно залишається універсальним компонентом повсякденної й святкової культури німців. Є всі підстави вважати пиво національним напоєм німців, одним з маркерів і символів етнічної ідентичності. Ці особливості яскраво виявляються у мюнхенському фестивалі Октоберфест, який здобув сьогодні широке міжнародне визнання.

**Oleksandr Kurochkin. Beer in everyday and holiday German's culture. The purpose of the article** is to provide a brief overview of the history of beer in Germany from the middle

ages to the present time, based on the analysis of the primary information from scientific monographs and local lore literature. Realizing the goal of the study leads to the following tasks: to trace the origins of German brewing and its regional specificity, to characterize etiquette forms, beer customs and tastes of the Germans, to find out the features of the German beer culture, to highlight the patterns of organization and brewing holidays on an example of the Munich Oktoberfest. **Methods of research.** The article uses the method of historical analysis and the paradigmatic approach to describing contemporary cultural phenomena. The article also uses a comparative approach in considering the culture of brewing and winemaking. The cultural context is used as a tester of the correctness of the author's conclusions. **Scientific novelty.** It was made an attempt to trace the origins of German brewing and its regional specifics, characterize the etiquette forms, beer customs and tastes of Germans, clarify the features of the German beer culture, and highlight the patterns of organizing and conducting beer festivals in the case of the Munich Oktoberfest for the first time in the proposed study. **Conclusions.** Proceeding from the analysis, we can state that beer has played an important role in the life and everyday life of the Germans. For a long time it was used not only as an alcoholic beverage, but also as a necessary portion of the diet. The spread in Europe in the era of industrialization of such new beverages as vodka, coffee, tea, cocoa significantly narrowed the scope of beer consumption.

**Key words:** Germans, beer, brewery, beer, tradition, ritual, holiday.

*Курочкін Олександр – д. істор. н., проф. Київського національного університету культури і мистецтв. Автор понад 200 наукових публікацій, з них 5 монографій. Коло наукових зацікавлень: історія календарної та сімейної звичаєвості, міфологія і демонологія, маскознавство, процеси етнічної ідентифікації, карнавальна-святкова культура українців та інших європейських народів.*

*Kurochkin Olexander – doctor of historical sciences, professor of Kyiv National University of Culture and Arts. The author of over 200 scientific publications, including 5 monographs. A range of scientific interests: the history of calendar and family customs, mythology and demonology, maskology studies, the processes of ethnic identification, the carnival and holiday culture of Ukrainians and other European peoples.*

**Received:** 02.04.2018

**Advance Access Published:** June, 2018

© O. Kurochkin, 2018

<sup>19</sup> Das Prosit – тост. Die Gemütlichkeit - німецьке слово, до якого в інших мовах немає точного відповідника. Воно виражає життєрадісний настрій і відчуття внутрішнього спокою і розкряпання.