



ЕДИНАЙСЕТА ГЛАВА

БИРЕНАТА СТОЛИЦА НА СВЕТА

БЕЛГИЙЦИТЕ изпитват същото уважение към своята бира, каквото французите – към виното си. В Белгия бирата е нещо, което се поглъща с наслада и радост, което се изучава и за което се говори, а любимите марки се складират по избите и се вадят при специални случаи. В тази страна пивото не се купува на стекчета по шест в петък вечер, за да „се отрежеш“ вкъщи. Никой уважаващ себе си белгиец не излиза в събота вечер на кръчма, за да погълне колкото му е възможно повече халби преди края на работното време с единствената цел „да се накваси“. Белгийската младежка култура със сигурност може да подскаже едно-две неща за удоволствието от бирата на пиещите до припадък британци. Една разходка в белгийски градски център в 1 часа през нощта като цяло е приятно преживяване – заплахите от насилие, които тегнат в британските градски центрове по същото време на денонощието, тук липсват, липсва и необходимостта да внимаваш за локвички повръщано по улиците и тротоарите.

Предвид обета, който дадох в началото на тази книга – *Нито една бира няма да бъде консумирана втори път, докато всички налични белгийски бири не бъдат опитани!* – от опит мога да кажа, че белгийците приемат своята бира изключително на сериозно, като произвеждат пиво с обилно разнообразие от вкусове, аромати и градуси. „Степа Артоа“ определено не е единствената. Всъщност в Белгия съществуват много повече видове бира, отколкото по всички други кътчета на света. Пивоварните тук са над 100 на брой и варират между индустриални гиганти като „Инбев“ (производителите на „Степа Артоа“) и множество малки пивоварни, обслужващи местните кръчми. Белгийците са най-големите авантюристи по отношение на експериментирането с маята и хмела, добавяйки плодове, билки и подправки, или използвайки горната, долната, втората или третата ферментация. Без съмнение неограничените комбинации между методи и съставки водят до широк спектър от вкусове, вариращи от болезнено горчивите ламбици в единия край на спектъра до доста отблъскващите бананови бири в другия.

Според Майкъл Джаксън (става въпрос за великия разказвач за белгийската бира, а не „Краля на попа“) белгите варят пиво още преди пристигането на римляните по тези земи. Разположена точно в средата на европейския житен пояс (обширна площ от идеална за отглеждане на житни култури земя, простираща се на запад до Великобритания и Ирландия, и на изток до Германия и Чешката република), Белгия превръща базиращия се на жито алкохол в любима напитка на своите жители. Някъде към Средните векове потомците на древните белги откриват, че зърното може и да се дестилира, и като добавят няколко плодчета хвойна от онези, с които се лекува Черната смърт, създават смъртоносна алкохолна напитка, която наричат *jenever*.

Това крайно неприятно питие, доста приличащо на индустриален разремител и предшественик на английския джин, все още продължава да е на почит във Фландрия. Местните хора го консумират в малки, добре изстудени чашки, като по традиция се навеждат над бара и отпиват първата глътка, без да държат чашката в ръце. Нищо неподозиращите туристи обаче, погрешно решили, че ще им сервират просто джин с тоник, обикновено вдигат въпросната чашка, запитват се защо не виждат в нея нито лед, нито лимон, а още по-малко тоник, отпиват, примижават от отвращение и изплюват глътката. Или може би така сторих само аз. Давам си сметка обаче, че не трябва да се отнасям с такова пренебрежение към белгийския *jenever*, тъй като се твърди, че тази напитка е изиграла решаваща роля за създаването на белгийската бира.

Днес, предвид благоразумието, с което белгийците се отнасят към пиенето въобще, е трудно да се повярва, но истината е, че след Първата световна война общото ниво на постоянно опиянение сред белгийците било толкова високо, че през 1919 година правителството приело указ, забраняващ продажбата на алкохол на обществени места. *Jenever* бил изваден от менютата на заведенията и за да запълнят огромната празнина в пазара, белгийските пивовари вдигнали алкохолния градус на бирите си, достигайки познатите днес осем, девет, десет и повече процента.

Белгийските бири могат да бъдат групирани в следните категории: ламбици, лагер бири (светло пиво), ейл бири (тъмно пиво) от различни видове, бели бири, свещени бири и специални бири. Най-въълнуващите сред тях са ламбиците, прочути със „спонтанната ферментация“, чрез която са произвеждани. Ферментацията е „спонтанна“ в смисъл, че към сместа от вода, жито и хмел не се добавя мая – тя се случва благодарение на

дивата мая, съществуваща естествено във въздуха на пивоварните, разположени около Брюксел. В резултат на това се получават доста силни бири – остри, кисели, доста подобни на вино, които обикновено се съхраняват в малки бутилки от дебело стъкло, затворени с коркови тапи за шампанско. И като че ли това не е достатъчно, а и ламбиците от различни реколти могат да бъдат смесени и подложени на допълнителна ферментация, което създава още по-силния и горчив *gueuze* (гъоз). Направата на тази бира е пословично трудна. Белгийският пивовар Франк Буун, който в средата на 70-те години на ХХ век спасява гъоз от изчезване, пише в „Най-добрия бирен пътеводител на Белгия“, че един от проблемите, пред които е бил изправен някога, е, че бирата „съдържала плаващи в нея твърди парченца“. Не се смятам за експерт по бирите, но дори аз разбирам, че след като си издърпал корковата тапа от бутилката с гъоз и внимателно си напълнил чашата си, последното, което искаш да видиш, след като пяната се утаи, е нещо да плава в нея.

Ламбиците се използват като основа и за голям набор плодови бири. Белгийците притежават любопитна слабост към плодово-бирените комбинации, затова нито един списък в ресторантско меню, нито рафт в супермаркета не минават без поне една вишнева бира, известна като „крик“ и може би няколко малинови, къпинови и черничеви бири за разкош. Крикът традиционно се произвежда чрез добавяне на изсушените плодове на местните вишневи дървета към буретата с ламбик, където настъпва допълнителна ферментация, преди бирата да узрее в бутилките. За съжаление модерното индустриално производство на плодови бири се състои в хвърляне на няколко лъжички плодови есенции към края на бутилиращия процес, което е все едно да излееш гъст плодов сок в халба бира.