

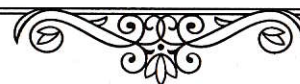
LBRIS

We know
books

JANE PEYTON



FILOSOFIA BERII



traducere de
Antoaneta Olteanu



CETATEA DE SCAUN
EDITURA

CUPRINS

INTRODUCERE.....	9
O RELAȚIE SPECIALĂ.....	13
DE ACOLO ÎN TOATĂ LUMEA.....	21
CEVA FERMENTEAZĂ.....	35
TRĂSĂȚURI DE PERSONALITATE.....	51
DEGUSTAREA BERII CA UN ȘEF.....	63
PARTENERI PERFECȚI.....	71
ÎN SĂNĂTATEA TAI.....	85
BERILE SUPERSTAR ALE LUMII.....	95
BELGIA – PARADISUL IUBITORILOR.....	109
STILURI DE BERE.....	115
LECTURI SUPLIMENTARE.....	122
LISTA ILUSTRĂȚIILOR.....	123



INTRODUCERE

Imaginați-vă că ar exista o poțiune mistică ce ar avea puterea de a uni publicul, indiferent de limbă, rasă, religie, politică și statut social. Oricine ar deține-o ar avea o autoritate de neatacat. Aceasta nu este o fantezie, deoarece superputerea există deja. Se numește bere.

Berea este o băutură răcoritoare egalitară și democratică care nu cunoaște granițe. Berea face parte din condiția umană și, fără ea, viața ar fi diminuată. Așa a fost timp de mii de ani, de când persoane necunoscute, cine știe unde, au prelevat pentru prima dată zaharuri fermentate din cereale și au văzut stele.

Ce este berea? *The Oxford English Dictionary* o definește ca: „băutură alcoolică obținută prin fermentarea malțului”.

Etimologia provine din engleza veche *beor*, care înseamnă „băutură tare”, care ar putea proveni din verbul latin *bibere*, „a bea”. Berea este un termen generic care acoperă o multitudine de stiluri, cum ar fi Mild, Wheat Beer, Pale Ale, Pilsner și Lambic. Toate sunt beri, doar versiuni diferite și combinații a patru ingrediente:

apă, cereale malțificate, hamei și drojdie. Berea este cea mai produsă băutură alcoolică din lume, preparată în aproape toate țările în care alcoolul este legal și este a treia cea mai consumată băutură după apă și ceai. În mai multe țări, inclusiv Germania, Belgia, Republica Cehă și Anglia, este băutura oficială și un simbol național neoficial. Politicienii bărbați folosesc adesea berea pentru a-și lustrui acreditările de „om al poporului”, pozând cu paharul plin în mână și transmițând un mesaj subliminal că înțeleg viețile și preocupările electoratului. Uneori poate fi un act, dar este eficient și recunoaște poziția elementară pe care berea o are în societate. Berea este, de asemenea, un instrument al diplomației internaționale: președintele Obama și prim-ministrul David Cameron au făcut schimb de sticle cu berile lor locale în timpul unei vizite oficiale a premierului britanic la Casa Albă, în 2010, iar liderii britanici sunt cunoscuți pentru că i-au dus pe șefii de stat în vizită la bar pentru fotografia extrem de importantă de la tejghea în timp ce savurează o halbă. Când politicienii de peste hotare vizitează Republica Irlanda, este aproape obligatoriu să le faci o fotografie ținând în mână o bere Guinness.

ALE SAU BERE?

Folosesc termenii „ale” și „bere” interschimbabil în întreaga carte, cu excepția cazurilor în care mă refer la epoca medievală, când exista o diferență clară între cele două. În acea perioadă, berea cu hamei și berea fără hamei erau două băuturi separate.



Berea este un subiect vast, așa că, în loc să încerc să acopăr întreaga poveste în o sută de pagini, am ales teme care sunt utile pentru a deveni un expert de buzunar în cunoașterea berii (stiluri, potrivirea mâncărilor, beneficii pentru sănătate și așa mai departe). Există referințe istorice pe tot parcursul cărții, care-l conectează pe băutorul modern de bere cu strămoșii noștri și veți afla multe despre semnificația băuturii în evoluția noastră culturală și socială.

Pe lângă faptul că are un gust delicios, berea ne face joviali. Peisajul sonor al unui pub oferă un indiciu sonor care susține această afirmație. Există o calitate aparte în zumzetul conversației dintre băutorii fericiți. Este sunetul camaraderiei și al unității. Egiptenii antici aveau o gamă largă de stiluri de bere, iar unul dintre ele era cunoscut sub numele de „Aducătorul de Bucurie”. Aceste două cuvinte simbolizează esența berii.



O RELATIE SPECIALĂ

În fiecare an, la începutul lunii august, Londra găzduiește Marele Festival Britanic al Berii, cea mai mare sărbătoare a berii nefiltrate și nepasteurizate de pe planetă. Mii de persoane din Marea Britanie și din străinătate se adună pentru mai multe zile de festinuri lichide, reunite de băutura alcoolică preferată din lume. Este o mulțime diversă, iar participanții au puține în comun, dar împreună creează o atmosferă de euforie, armonie și amicitie. Zgomotul este indescriptibil, o cacofonie veselă punctată periodic de urale puternice atunci când cineva scapă un pahar și acesta se izbește de podea. Este extrem de intens, iar fericirea predomină, pentru că toți sunt „aici pentru bere”.

La fel ca omologii lor înnebuniți după bere cu mii de ani în urmă în ținuturile din Orientul Mijlociu, Sumer, Babilon și Egipt, participanții la festival sunt motivați de dorința de a se distra, de a bea și de a petrece frumos timpul. Spre deosebire de omologii lor antici, ei nu se închină vizibil zeităților berii în petreceri publice extatice și neinhibate care durează zile întregi, dar sentimentul este același.



„Este doar bere” este o expresie pe care nimeni dintre cei care o beau nu ar rosti-o vreodată. Nu este vorba doar de bere, dar dacă nu mă credeți pe cuvânt: berea are 2.290.000.000 de mențiuni pe Google și este indispensabilă pentru nenumărați oameni, nu doar datorită camaraderiei care vine din a bea un pahar cu prietenii, ci și pentru că menține pub-urile deschise, generează turism, oferă locuri de muncă și contribuie cu

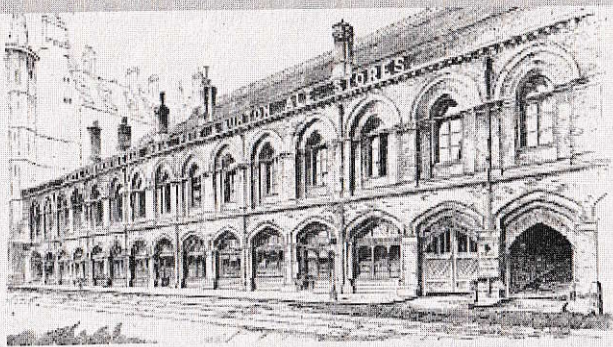
taxe la guverne. Toți consumatorii de bere au milioane de prieteni necunoscuți și, dacă s-ar întâlni, ar fi multe despre care să vorbească, deoarece berea este băutura care lansează mii de conversații. Cum poate ceva atât de omniprezent și „de zi cu zi” să fie atât de important pentru istoria omenirii? Este imposibil să supraestimăm importanța berii, deoarece a fost și încă este pentru unii necesară vieții – servind ca hrană (pâine lichidă), băutura răcoritoare, medicament, libație sacră pentru comuniunea cu strămoșii și divinitățile, panaceu, marfă pentru comerț, modalitate de a oferi ospitalitate, forță unificatoare și constructor de prietenii și modalitatea de a începe o petrecere. Viața este frumoasă prin lentilele ochelarilor de bere.

Încă de la început, berea a fost benefică într-un sens fizic. Este făcută din cereale uscate care pot fi depozitate, astfel încât fabricarea berii se putea face chiar și atunci când hrana era limitată, oferind astfel o sursă crucială de calorii regulate.

Până aici, totul este serios. Berea avea nevoie de ceva mai convingător decât a fi simplă și nutritivă. Broccoli este nutritiv, dar nu a avut impactul pe care l-a avut berea. De ce bere și nu broccoli? Un singur cuvânt: intoxicație. Berea este intoxicantă și, potrivit dr. Ronald Siegel, un psihofarmacolog american, aceasta încurajează imaginația, creativitatea, extroversiunea și afirmativul, mai degrabă decât negativul.

Depozitul de bere din gara St Pancras

Călătorii Eurostar care pleacă din gara St. Pancras din Londra s-ar putea să nu știe că zona de plecări, cunoscută sub numele de *undercroft*, a fost anterior un depozit gigantic construit special pentru a depozita și distribui berea. Arhitectul a folosit lungimea unui butoi de bere ca unitate de măsură pentru amenajarea podelei. Când gara, construită pentru Midland Railway, s-a deschis, în 1868, a oferit berarilor din Burton-on-Trent acces direct la capitală, astfel încât berea lor (în mare parte Pale Ale) putea fi livrată în câteva ore, în loc de câteva zile pentru transportul pe canale.



Alcoolul din bere stimulează eliberarea de dopamină în centrul recompensei din creier, unde oamenii experimentează plăcerea. Dr. Siegel a emis teoria că avem un impuls înnăscut de a căuta stări care ne modifică mintea, fie prin alcool, droguri, plante psihotrope, dans, dragoste sau cofeină, și a numit acest impuls „a patra pulsione”, la fel de fundamentală ca mâncarea, băutura și sexul. O observație non-academică care susține teoria este de a număra varietatea expresiilor descriptive pentru starea de a fi beat – abțiguit, trotilat, cu chef, cherchelit, pe patru cărări, a fi mângă etc. sunt așa de numeroase.

În Semiluna Fertilă (Irakul modern, Iranul de Vest, Iordania, Siria, Israelul, Palestina și sud-estul Turciei), vânătorii-culegători nomazi au decis să devină sedentari și să se ocupe de culturile pe care le plantaseră. Se crede că agricultura a apărut acolo acum cel puțin 12.000 de ani. Printre primele plante domesticate s-au numărat orzul și grâul, care până în prezent sunt cele două cereale principale folosite în fabricarea berii. Regiunea este cunoscută sub numele de „Leagănul Civilizației”, unde conceptele de societate, cultură, comerț, educație, drept, birocrație și religie s-au dezvoltat în așezări construite de foștii nomazi. A schimbat dorința de bere obiceiurile oamenilor atât de profund? Antropologul dr. Solomon Katz, de la Universitatea din Pennsylvania, consideră că o aprovizionare stabilă cu cereale a fost motivația.