

# Бельгия: возвращение монастырского пива

**Бельгийское королевство, страна с наибольшим разнообразием пива в мире, знаменита, в том числе, монастырскими сортами. Они называются так, поскольку со времен Средневековья этот хмельной напиток варили именно монахи в монастырях, разбросанных по территории, ставшей в позапрошлом столетии страной под названием Бельгия.**

Однако на самом деле знак равенства между бельгийским монастырем и пивоварней перестал быть актуальным с конца XVIII века. В 1797 году войска революционной Франции, вступив на эти земли, прекратили, в антиклерикальном порыве, традиционный промысел. В наши дни даже самые известные и раскрученные такие марки - «Гримберген» и «Лёффе» - давным-давно выпускаются индустриальным способом на заводах, принадлежащих крупнейшим пивоваренным компаниям.

О возрождении старинного монашеского ремесла задумалась братия аббатства Гримберген, расположенного в Брабанте, в бельгийской Фландрии. Сейчас там осталось всего 20 человек, которые и выступили с этой инициативой.

Они договорились с компанией, которая изготавливает сейчас пиво под этой маркой: там не возражали против открытия небольшого штучного, кустарного производства. Теперь монахи воссоздают цех на том месте, где он находился с XII века, и в 2020 году надеются получить первую продукцию.

Самая большая трудность, с которой столкнулись монахи, - потеря первоначального рецепта.

История гримбергенского идет с 1128 года. Затем производство дважды прекращалось - в 1142 году и в 1566 году, когда аббатство было разрушено в результате войн. Последний раз выпуск остановили французские революционеры.

Про марку вспомнили в 1950-е годы, когда за дело взялись промышленники от пивоварения. Она несколько раз меняла собственников, которые с успехом продолжают изготавливать это пиво до наших дней. Однако каким оно было в стародавние времена, никто не знает.

Инициаторы возрождения производства пива в монастыре предприняли колоссальные усилия, чтобы восстановить оригинальную рецептуру. Эксперты изучили 35 тысяч старинных фолиантов. Им удалось найти все ингредиенты, из которых варили пенный напиток. Однако их пропорции так и не обнаружены.

Поэтому монахи создают собственный рецепт, используя средневековые компоненты. «В конце концов, - сказал заместитель приора аббатства Карел Стотемас, - за прошедшие века вкусы изменились. Мы должны варить пиво для потребителей XXI века».

*Светлана ФИРЦОВА*