

Відродження бенедиктинських коренів чернечого броварства

ГАЛИНА ПОМИЛУЙКО

3 ЛИПНЯ 2019

За мурами одного з найстаріших бенедиктинських абатств Франції ченці наново поринають углиб середньовічних ремісничих звичаїв, відроджуючи традицію монастирських броварень.



Едуард фон Грютцнер, «Ченці за трапезою», 1885

Засноване 649 року Фонтенельське абатство – або, як його ще йменують, абатство Сен-Вандрій – розташоване на півночі Франції, у Нормандії, знаній із виробництва різноманітних напоїв. І хоча історично воно не славилася пивоварінням, 2014 року абат постановив

перетворити монастир на першу в сучасній Франції монастирську броварню. Якщо південь країни знаменитий виноградниками, то північ відома завдяки «cervisia humolone» – пиву, звареному на основі хмелю.

Тож абат послав двох братів – 31-річного Матьє й 70-річного Крістіана – на навчання: спочатку до сільськогосподарської школи Дуе, потім до музею-броварні Сен-Ніколя-де-Порт, а зрештою на студії до кількох відомих місцевих пивоварів. Два роки потому, коли вже буде розпочато виробництво пива «Сен-Вандрій», у свідченнях для католицької газети «La Croix» брат Матьє скаже, що й уявити не міг, як одного дня стане фахівцем з броварства, виготовлення солоду й затирання сусла, а водночас співатиме григоріанським хоралом вранішні, денні й вечірні молитви. Проте це доволі логічно: поглянувши на середньовічний чернечий побут, побачимо, що пивоварінням опікувалися саме бенедиктинці.

Чому ж із усіх орденів саме вони? У північних місцевостях іще з початків середньовіччя пиво вживали замість сповненої мікробів, а тому й майбутніх хвороб води. З іншого боку, Бенедикт Нурсійський, засновник найдавнішої інституалізованої чернечої спільноти Заходу, фундаментом орденського уставу («Regula Benedicti») зробив формулу «Ora et labora»: полишивши гамірне мирське життя, ченці мали не лише присвятити себе постійній молитві, а й фізично працювати, забезпечуючи монастир усім необхідним. Тож у європейську старожитність кілька чинників злилося воєдино: чернече життя потребувало важкої щоденної праці на славу Божу, монастир мусив бути незалежним від світської влади, незадовільний стан води породжував попит на альтернативні напої, а науково-технічний потенціал був зосереджений у тогочасних осередках освіти – знову-таки монастирях. Урешті-решт монастирське пивоваріння набрало таких обертів, що в каролінзьку епоху ірландський поет жалівся на препогане пиво у Льєжі¹, де-не-де в Європі ченців обмежували у споживанні пива тільки тоді, коли йшлося суто про тілесну втіху, а в Ключнійському монастирі взагалі не було заборон². Сьогодні ж навіть ті виробники, які не мають аніякого стосунку до чернечого броварства, вдаються до маркетингових хитрощів, аби символічно пов'язати свою продукцію з тривкими монастирськими традиціями.

Бог невпинно вдосконалює людську душу подібно до того, як монахи ненастанно поліпшують смак пива.

Фонтенельський настоятель підкреслював, що спільна справа вперше залучила до роботи всіх

ченців абатства. Аби гармонійно поєднувати молитовне життя й фізичну працю, брати Матьє та Крістіан, безпосередньо відповідальні за броварство, варять пиво лише три тижні на місяць. У цей час вони правлять Євхаристію раніше за інших і звільнені від деяких служб. Схильні до аскези ченці працюють у цілковитій тиші й залучаючи усі органи чуття, якими наділив людину Господь. За словами брата Матьє, їм необхідно «бути так само зосередженими й суцільно заглибленими в роботу, як і під час духовних вправ». Брат Філіп засвідчує, що на всіх етапах абатство повністю покладалося на Провидіння. Чекаючи доброго результату, броварі перед роботою немов умивали руки, щоб відкрити шлях Богові, Який невпинно вдосконалює людську душу подібно до того, як монахи ненастанно поліпшують смак пива. Інші брати долучилися до оформлення етикетки з давнім гербом абатства чи до розливу напою по пляшках, та більшість зорганізувалась у так званий дегустаційний комітет, до лав якого, зрештою, під час частувань у трапезній запросили всіх бенедиктинців.

У південній галереї монастиря розташовані «двері хмелю», що нагадують ченцям заповіт абата Ансегіса Фонтенельського, який ще в IX столітті дбав, аби монастир достоту був забезпечений пивом. Тепер пиво для абатства перетворилося на хліб насущний і за скрутних часів неабияк допомогло реконструювати монастир і зберегти руїни трансепту колишнього абатства Сен-П'єр.

Утім, стверджувати, що «Сен-Вандрій» – єдине пиво, яке зараз варять на теренах Франції чернечі руки, було б оманливо. 2011 року абатство Мон-де-Кат, що у Французькій Фландрії, розпочало виробництво власного пива «Трапіст». Щоправда, виготовлення й пакування пляшок перенесено до бельгійського абатства Скурмонт, тож доречніше казати про франко-бельгійське виробництво. Броварське ремесло пов'язане також із орденом трапістів – відгалуженням цистерціанців, для якого вкрай важливе було дотримання суворої монастирської дисципліни. Його 1664 року заснував абат нормандського монастиря Ля-Траппе. Як і цистерціанська реформа 1098 року, покликана повернути питомий бенедиктинський лад у численні монастирі з вельми послабленим уставом, трапістська мала на меті відновити рішуче й неухильне дотримання статуту святого Бенедикта. У спадщину від бенедиктинців і цистерціанців трапісти отримали звичай самостійно обробляти примонастирську землю й залучатись у різноманітні ремесла, серед яких чільне місце посідало пивоваріння. У часи Французької революції й наполеонівських воєн трапісти, змушені полишити рідні абатства, шукали домівки в інших кутках Європи. Саме так вони опинились у Бельгії. Згодом більшість повернулася до Франції.

Сучасного європейця, мабуть, зачаровує й дещо дивує

праця, звернена не так до результату й майбутніх прибутків, як до споконвічного Творця та Його слави.

В абатстві Мон-де-Кат до броварської справи взялися вже за мирних часів, а саме 1848 року. Темне запашне пиво, спершу орієнтоване суто на чернечі потреби, скоро набуло прихильності мирян. 1896 року, після технологічного оновлення, монастирська броварня налагодила виробництво світлого пива, а 1900 найняла понад п'ятдесят працівників-мирян, що тоді майже дорівнювало загальній кількості братів. Утім, через кілька років урядовий антиклерикальний декрет змусив ченців покинути Францію (у Бельгії вони започаткували нині знамениту торгову марку «St. Bernandus»), а 1918 року монастир і броварню було суцільно зруйновано під час бомбардувань. Ледь не сто років потому, у 2011 році, Мон-де-Кат у кооперації з бельгійськими трапістами зі Скурмонтського абатства відродили мало не згасле ремесло. Наслідками поєднання притаманної ордену аскетичності зі щоденними зусиллями, які ченці приносять у дар Творцеві, стали чудова якість і добрий смак.

На початку ХХ століття в Бельгії цікаво змінювалися смаки щодо алкоголю. Спершу найславетніші були напої іноземного походження. Та коли 1919 року законом було заборонено продавати лікери в рестораціях країни, на арену вийшло трапістське пиво, здатне похвалитися своєю міцністю й духмяністю. Попит на трапістську продукцію врешті-решт сягнув такого рівня, що деякі світські броварі вдавалися до шахрайства, видаючи свої напої за плід чернечої праці. У відповідь на це зухвальство 1997 року шість трапістських монастирів Бельгії, одне голландське абатство й один німецький монастир утворили Міжнародну асоціацію трапістів, зареєстрували відповідну марку й розробили сукупні вимоги до продукту. Ось необхідні умови: продукцію мусять виготовляти ченці чи особи під їхнім керівництвом на монастирських землях; пивоваріння має бути сумісне з чернечим життям і цілковито підпорядковане монастирському статуту; не може йтися про збагачення, тому всі доходи, що не йдуть на користь монастиря, потрібно жертвувати на благодійність; зрештою, якість усього пива необхідно ревізувати, адже чернеча праця повсякчас присвячена Богові. Нині діє 12 таких броварень, а трапісти з Мон-де-Кат виготовляють фірмове пиво, проте на теренах іншого монастиря.

Про що ж свідчить досвід двох описаних абатств? Імовірно, заморена всюдисущими великими підприємствами Стара Європа знову цінує плоди ремісничої праці. Сучасного європейця, мабуть, зачаровує й дещо дивує праця, звернена не так до результату й майбутніх прибутків, як до споконвічного Творця та Його слави. А її плоди мають здавна знайомий незмінний колір, аромат і смак.

Примітки

1. Сидоров, А. (2018). В ожидании Апокалипсиса: франкское общество в эпоху Каролингов. СПб.: Наука.
2. Мулен, Л. (2002). Повседневная жизнь монахов средневековой Европы (X-XV). М.: Молодая гвардия.