

16+

Маргарита Акулич

Пиво в Африке



Маргарита Акулич

Пиво в Африке

«Издательские решения»

Акулич М.

Пиво в Африке / М. Акулич — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-961479-7

Чрезмерное потребление пива опасно для вашего здоровья. Но совершенно не опасно для вас интересоваться пивом разных стран и континентов. Взять, например, пиво в Африке. Кто-то может сказать: «Подумаешь, пиво — оно и в Африке пиво». И 1000 раз ошибетесь. Ведь Африка — это совершенно другой мир, и пиво в нем особенное. Прочтете предлагаемую книгу — и убедитесь сами.

ISBN 978-5-44-961479-7

© Акулич М.
© Издательские решения

Содержание

Предисловие	6
I О пивной культуре Африки. Производство пива для Африки	7
1.1 Африка – другой мир. Принятие поселенцами африканских методов пивоварения, а африканцами – не африканских	7
1.2 Обобщения, касающиеся африканского пива. Пивная традиция этнической группы зулу	11
1.3 Предстоящий рост африканского пивного рынка. Гиннесс (Guinness)	14
1.4 Mitchell (Крестный отец ремесла в Африке). Flying Dodo (Может Бруклин находится в Африке?)	19
1.5 Местные варевы. Глобальные пивоваренные заводы производят для Африки более дешевое пиво	23
Конец ознакомительного фрагмента.	26

Пиво в Африке

Маргарита Акулич

© Маргарита Акулич, 2019

ISBN 978-5-4496-1479-7

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Предисловие

Чрезмерное потребление пива опасно для вашего здоровья. Но совершенно не опасно для вас интересоваться пивом разных стран и континентов. Взять, например, пиво в Африке. Кто-то может сказать: «Подумаешь, пиво – оно и в Африке пиво». И 1000 раз ошибетесь. Ведь Африка – это совершенно другой мир, и пиво в нем особенное. Прочтете предлагаемую книгу – и убедитесь сами. А я убедилась, побывав однажды в Африке (в ЮАР).

Книга имеет образовательный, культурный и информационный характер.

I О пивной культуре Африки. Производство пива для Африки

1.1 Африка – другой мир. Принятие поселенцами африканских методов пивоварения, а африканцами – не африканских

Африка – другой мир



Вино, пальмовое масло, какао и кофе из Африки являются одними из сельскохозяйственных продуктов, потребляемыми американцами. Но, к сожалению, американский любитель пива и ремесленник лишен древнего, разнообразного и великолепно инновационного источника мудрости и знаний, веками наполнявших африканскую пивную культуру.

Согласно западной парадигме, основные «строительные блоки» пива универсальны: вода, хмель, солодовый ячмень, дрожжи. Но Африка – это другой мир. Пиво в Африке изготавливают из сорго и кукурузы, приправляют корнем маниоки, гибискусом и бананами.

Два притока знаний и традиций вливаются сегодня в краны, из которых течет африканское пиво. Один из них является племенным. Древние египтяне варили пиво, как и племена на всем африканском континенте задолго до того, как европейские поселенцы прибыли в Африку в 15 –^М и 16 –^М веках.

Принятие поселенцами африканских методов пивоварения, а африканцами – не африканских



Зулу. Молодежь

Наряду с колониализмом и политическими потрясениями поселенцы, особенно голландцы и англичане, предоставили африканцам свои методы и рецепты пивоварения, некоторые из них были на континенте приняты. Поселенцы не принимали местные методы до тех пор, пока не прошли столетия, когда появились крупные пивовары, такие как Гиннесс, и соединили европейские и африканские рецепты и технологии пива.

В то время, как племенные традиции значительно различаются от страны к стране по всей Африке, продолжающиеся гуманитарные кризисы и политические потрясения заставляют по-настоящему исследовать их с точки зрения материально-технического обеспечения, не говоря уже об этическом аспекте.



Фото: Super Cool Beer Tours <https://pivo.by/articles/reviews/african-beer-culture?fbclid=IwAR2n6PfvcmDhSaHwpCAIZrg>

В статье «В поисках крафта. Часть 2» написано следующее [5]:

«... пивные гиганты, пришедшие на континент, заменяют привычные ингредиенты на традиционные для жителей Африки. Например, пивовары Guinness в производстве ирландского стаута вместо ячменя используют маис или сорго, а пиво имеет крепость 7,5% (против обычных 4—5%). В сорт Guinness Africa Special добавляют местные травы и специи – орехи кола, чили и лемонграсс. К африканским традициям обращаются и другие гиганты: так Heineken варит здесь Primus и Vralima. Это те сорта, которые найти биргикам не составит в Африке никакого труда.

Крафтовое пивоварение здесь развивается так же активно, как и по всему миру. Однако мелкие производители чаще всего предпочитают обращаться к европейским и американским традициям и закупают пшеницу в Европе. Такой вот парадокс: пивные гиганты находят вдохновение в традициях африканцев, а те, в свою очередь, ищут идеи на других континентах».



Источник: <https://craftdepot.ru/barometr/v-poiskah-krafta-chast-2/>

1.2 Обобщения, касающиеся африканского пива. Пивная традиция этнической группы зулу

Обобщения, касающиеся африканского пива

Излишне говорить, что каждая страна в Африке отличается, каждая из них имеет свои особенности. Но можно сделать некоторые обобщения для всего континента, когда речь идет о пиве. В Африке часто пивоварами являются женщины, в то время как мужчины обычно являются потребителями напитка. Сорго, тип травы, использовался для приготовления пива в Африке еще в незапамятные времена. Местное растение может выдерживать высокие температуры и экстремальную засуху, и на протяжении веков штаммы сорго отбирались по причине их благоприятных качеств, связанных с пивоварением (они – с высокой долей танина и мягким эндоспермом).

Пивная традиция этнической группы зулу



Представители этнической группы зулу

Одна из самых известных, увлекательных и влиятельных пивных традиций в Африке – родом из этнической группы зулу. Будучи самой многочисленной этнической группой

в Южной Африке (ЮАР), насчитывающей более 10 миллионов человек, жители Зулу до недавнего времени вели аграрную жизнь. Это была жизнь, сосредоточенная на земледелии и животноводстве. В то время как колониализм и серия стихийных бедствий уничтожили их традиционный образ жизни, большая часть их неотъемлемых культурных традиций остается важной частью их жизни и в наши дни.

Питье пива в домах зулу даже в 21-м веке, очень ритуально, пиво предлагается предкам и гостям. Кроме того, пиво потребляется в потрясающих (и теперь очень привлекательных для коллекционеров) керамических пивных горшках, которые делают женщины из этнической группы зулу.



Фото: The Zulu Kingdom. Источник: <https://pivo.by/articles/reviews/african-beer-culture?fbclid=IwAR2n6PfvcmDhSaH>

Существует четыре типа сосудов: *imbiza* (имбиза), *uphiso* (уфисо), *ukhamba* (ухамба) и *umancishana* (уманкишана). Каждый из них по-своему используется в процессе производства, хранения и презентации пива. Данные сосуды получаются благодаря кропотливой ручной работе, они богато украшены, и резко варьируются по внешнему виду от региона к региону.

Процесс изготовления пивной кружки (*ухамба*) особенно тяжел, начиная с «прогулки» до двух разных рек, осуществляемой, чтобы добыть с берегов глину. Затем глину сушат, измельчают с помощью шлифовального камня, просеивают и восстанавливают водой, после формируют путем создания глиняных витков и сглаживания камнем. Горшки обжигаются дважды, чтобы достичь их фирменного черного блеска.

1.3 Предстоящий рост африканского пивного рынка. Гиннесс (Guinness)

Предстоящий рост африканского пивного рынка



Помимо того, что пиво является важной частью церемониальной жизни, оно входит в повседневную жизнь африканцев, поэтому, естественно, что его создается много. Согласно прогнозу компании Capadean ожидается, что рынок пива в Африке в ближайшие годы будет расти быстрее, чем в любом другом регионе мира. Урбанизация, стремительный рост населения и рост ВВП (валового внутреннего продукта) способствуют данному повышению.

Согласно данным ООН Нигерия к 2050 году станет 3-й по величине группой населения, а к 2050 году на континенте будет самый большой демографический процент трудоспособного (и способного пить пиво) населения. Ожидается, что рост потребления пива продолжится на уровне 5 процентов по сравнению с прошлым годом, с 2015 по 2020 год, опережая Азию, Ближний Восток и Северную Африку (все они привязаны к 3 процентам), и значительно опережая крикетные старые рынки, такие как Западная Европа и Северная Америка (привязанные к 1 проценту или даже меньше).



Подавляющее большинство (порядка девяноста процентов) пива, потребляемого в Африке, монополизировано 4 мировыми компаниями-монополистами: SABMiller, Heineken, Castel и Diageo. И, наоборот, африканский рынок, в свою очередь, монополизирован глобальными маркетинговыми стратегиями некоторых крупных мировых брендов.

Возьмем, к примеру, Гиннесс (Guinness). В 2007 году Африка превзошла Ирландию, превратившись во 2-й по величине рынок Гиннеса во всем мире, принадлежащий Diageo.

Гиннесс прибыл в 1827 году на африканские берега, где у Британской империи были колонии или военные подразделения. Когда местные жители свергли британцев в 20-^м веке, пиво с ними осталось. В 1962 году, спустя 2 года после обретения Нигерией независимости, Гиннесс построил первую пивоварню, располагавшуюся за границами Великобритании в городе Лагосе, находящемся в африканской Нигерии.

Гиннесс (Guinness)



Сейчас в Африке насчитывается тринадцать пивоварен Guinness, но пиво не выпускается ирландцами. Вместо ячменя африканский Guinness варится с кукурузой или сорго. Он также показывает более высокий ABV, около 7,5% по сравнению с 4—5% в не африканском Guinness и Extra Stout. Компания предоставила африканцам пиво Guinness Africa Special, изготовленное с добавлением местных трав и специй, в том числе ореха колы, чили и лемонграсса.

Все крупные бренды также производят пиво специально для африканского рынка: Primus и Bralima от Heineken, Kilimanjaro от SABMiller и др.

Некоторые из них лучше, чем другие в плане соответствия требованиям охраны окружающей среды и приверженности ответственному производству.



Guinness Africa Special. Фото: Design Bridge Источник: <https://pivo.by/articles/reviews/african-beer-culture?fbclid=IwAR2n6PfvcMdhSaH>

В Нигерии Heineken поставляет местное сорго для своего пива (это началось в 1980-х годах, когда нигерийское правительство запретило импорт сырья), а вместо импортного сахара производит сироп с высоким содержанием мальтозы из местной маниоки.

Около 60 процентов сортов пива, сваренных в Нигерии, сделаны из местных ингредиентов. Heineken работает с местными фермерами над повышением урожайности и стремится ограничить использование воды, и не использовать ее, когда это возможно.



Массаи. Африка

Хотя весьма откровенно замечательно, что некоторые из этих корпораций предпринимают шаги, чтобы использовать местные ингредиенты и одновременно ноу-хау, было бы приятно видеть, как сами африканцы извлекают выгоду из своей великой истории пивоварения.

Начинается движение по изъятию пивного пространства у иностранных конгломератов, и многие из более успешных пивоваров разрабатывают свои бизнес-сценарии. Эти пивовары импортируют пшеницу из Европы и активно используют для пивоварения европейские и американские технологии и ингредиенты.

Некоторые африканские пивовары преуспевают в том, что они делают, и воплощают определенный образец растущего ремесленного (крафтового) движения.

1.4 Mitchell (Крестный отец ремесла в Африке). Flying Dodo (Может Бруклин находится в Африке?)

Mitchell (Крестный отец ремесла в Африке)



Mitchell's beer Источник: <http://mitchellsbeer.blogspot.com/2012/09/>

Лекс Митчелл из Пивоварни Mitchell начал движение ремесленной варки пива в 1983 году в Книсне (ЮАР). Он начал с маленькой пивоварни Forester's Lager (вдохновленный коренными лесами и слонами, обитавшими в регионе) и с Bosun's Bitter (Горького Босуна), названного в честь находившегося в городе порта 18-го века, капитанов и команды, которые веками трудились там, распространяя и продавая пиво на месте.

Рост бизнеса буквально взорвался, и Лекс в 1989 году открыл филиалы в Гаутенге и Кейптауне, и еще было добавлено новое пиво, в том числе 90 Shillings Ale, Raven Stout и Millwood Mild.

Хотя Лекс больше не стоит у руля, остается Дейв МакРей, партнер Лекса и пивовар. И теперь Mitchell's является вторым по величине пивоваренным заводом в государстве Южная Африка (уступая только SABMiller), любимым африканцами за его освежающие, высококачественные и слабоалкогольные напитки.

Flying Dodo (Может Бруклин находится в Африке?)



«Маврикий. Первая пивоварня, появившаяся на этом небольшом острове – Flying Dodo, основанная местным жителем Оскаром Ольсеном. Какое-то время он учился в Америке и в Германии, где влюбился в разнообразие пива. В 2009 году он открыл на острове пивной ресторан и магазин Lambic Beer House, а в 2011 появилась Flying Dodo. Сейчас в регулярно обновляемой линейке пивоварни около 20 сортов. Здесь можно найти бельгийский вит с апельсиновой кожурой и кориандром и многое другое». [5].



Flying Dodo. Источник: <https://www.mauritiusconscious.com/2016/09/08/flyingdodob>

Оскар Олсен, родом с крошечного острова Маврикий, учился в Америке и в Германии и влюбился во все сорта пива, с которыми он столкнулся. Вернувшись домой в 2009 году, он решил «запрыгнуть» на остров, открыв пивной ресторан и магазин под названием Lambic Beer House, а затем в 2011 году пошел «олл-ин» с пивоварней Flying Dodo.

Пиво здесь классическое: Blonde (американский светлый бледный эль с хмелем Polaris, Sladek и Galaxy) и Wit в бельгийском стиле (традиционное пиво Wit, сваренное с апельсиновой цедрой, кориандром и перловым хмелем, а также с сапфировым и каскадным хмелем).

Пивоварня расположена на первом этаже ресторана и несет в себе все признаки хипстерства (открытые деревянные балки, промышленный шик, мыло с клубничным пивом на продажу).

Внутренний пивоваренный завод (африканское мастерство)



Фото: Vinepair

Клемент Джамех и Фаш Сойерр, находящиеся за пределами Аккры в Гане, варят пиво на внутреннем пивоваренном заводе с использованием сорго и бананов. Джамех рос в окружении пивной культуры, но большая часть его натуры находилась под влиянием Германии (страны, ранее оккупировавшей Вольту в Гане). Он изучал пивное дело в Германии, вернулся домой и работал в течение нескольких десятилетий на коммерческих пивоварнях прежде, чем отправиться в путь, занимаясь пивоварением самостоятельно.

Единственный неафриканский ингредиент, который они используют, это хмель. Хотя в настоящее время они готовят пиво только на заказ, их внимание к традиционным африканским рецептам пива (в отличие от более «евроцентричных» сортов пива, которые предпочитают большинство крупных пивоваров в Африке) приобретает более широкую аудиторию среди местных жителей и туристов, стремящихся почувствовать «вкус подлинности».

1.5 Местные варева. Глобальные пивоваренные заводы производят для Африки более дешевое пиво

Местные африканские варева пива



Источник: <https://www.bloomberg.com/news/articles/2012-03-15/sabmiller-tries-selling-african-home-brew>

На данный момент большая часть легитимного ремесленного пивоварения с использованием местных ингредиентов и местного ноу-хау происходит в сельской местности для домашнего потребления. Имбирное пиво, медовое пиво и пиво чибуку (или каша) часто производятся домашними пивоварами (в основном женщинами) и потребляются мужчинами, с которыми они живут.

Предполагается, что чибуку (Chibuku) является частично пищей, частично напитком. И его варят из любого местного зерна (обычно сорго или проса).

Процесс приготовления Chibuku обычно проводится на огне в большом горшке. Когда сусло частично уменьшается в размерах (из-за испарения), оставшееся сусло готовят до тех пор, пока оно не достигнет консистенции каши. Известное как Исидуду, это сусло часто потребляется отдельно («Пьяная овсянка») У конечного продукта есть определенный осадок, который некоторые даже характеризовали бы, как «естественная последовательность». Срок годности – около пяти дней. SABMiller, конечно же, имеет свою версию пива.

Глобальные пивоваренные заводы производят для Африки более дешевое пиво



Источник: <https://blog.instamart.ru/2017/12/23/obzor-bezalkogolnogo-piva-heineken0-0/>

Ведущие производители напитков, такие как Diageo, AB InBev и Heineken, создают дешевое пиво местного производства, чтобы стимулировать рост прибыли на одном из самых быстрорастущих рынков пива в мире. По словам WSJ, большинство их премиальных брендов недоступно большинству африканцев из-за низкого дохода, нехватки валюты и экономических колебаний.

Потребление пива в Африке является самым низким в мире = около 10 литров пива на душу населения по сравнению с 75,8 литрами в США и 67,7 литрами в Великобритании.

Тем не менее континент является самым быстрорастущим рынком и более прибыльным, чем другие страны с развивающейся экономикой в Восточной Европе и Азии (согласно исследованию Bernstein Research).

Потенциал потребления пива на континенте настолько велик, что он заставил Deutsche Bank прогнозировать, что в ближайшие 10 лет на долю Африки придется 40% мирового объема и роста прибыли в пивоваренной отрасли.



Пиво в Нигерии

По данным Bernstein Research несколько ведущих мировых пивоварен, таких как Diageo, AB InBev, Heineken и Castle, 20% которых принадлежит AB InBev, уже приносят 98% прибыли от пива в регионе.

Одним из самых популярных сортов пива в Уганде является пиво Senator (сенатор), изготавливаемое из сорго компанией East African Breweries Limited (EABL), подразделением, принадлежащим Diageo.

Пиво стоит около 1700 угандийских шиллингов (0,45 долл. США) за 500 мл. Оно продается в кеговом формате объемом 50 литров в Кении, в коричневых бутылках объемом 500 мл, а в Уганде – объемом 50 литров.



Источник: <https://www.thedrinksbusiness.com/2018/08/global-breweries-produce-cheaper-beer-for-africa/?fbclid=IwAR1fxkKnlZQQhfhVKwGeh>

По словам президента Diageo Africa Джона О'Киффа, стратегия Diageo в Африке заключается в том, чтобы привлечь потребителей, которые не могут позволить себе пить пиво основных брендов.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.