

A sör története

Képzeljük el: a Homo Sapiens éppen lábra állt. Elkezdett olyan ételeket enni, amik a természetes hipermarketekben nem voltak elérhetőek. Elkezdett vetni, állatot tartani, horgászni. Kitalálta a kenyeret is. Aztán ezt a kenyeret valahol otffelejthette, ráesett valami eső. A levegőben itt-ott lézengő mikróbák fogták magukat és ráharaptak erre az igen kedvező táptalajra, s jól átalakították, kierjesztették a tápanyagokat. Amikor eleink beleittak ebbe a lébe(nem voltak annyira finnyásak, mint a mai emberek...) igen csak elcsodálkozhattak, mivel jól leittasultak. Ezek után egyből direktben kezdték el csinálni ezt a folyamatot. Valahogy így kezdődhetett a sör története.

Persze ez az ital korántsem hasonlíthatott a mai sörökre. Mindenesetre több ezer évvel ezelőtt a már civilizált államot működtető sumérok is hasonló módon állítottak elő sörnedűt, persze jóval fejlettebben. Kifejezett technológiai leírásaik voltak: az első írott sör-szakirodalom (egy kőtábla), a Monument-Blau, i.e. 1500 körül született meg. Mezopotámiában már i.e. 6000 évvel malátázott árpából készítették a sört, Egyiptomban pedig meghatározott fejadagja volt egy piramisépítő munkásnak, ivócsarnokokban hódoltak a sörivásnak, s a mindennapi lét egyik sarkalatos pontja volt a sör. Érdekes dolog, hogy italunk "bölcsojében" ma tilos alkoholt fogyasztani... Egy másik különös és figyelemre méltó dolog, hogy eközben az akkor még teljesen elszigetelt amerikai kontinensen is nagy hévvel folyt a sör készítése. Mint Euráziában, itt is rájöttek a sörben rejlő lehetőségekre, s kultikus, isteni italnak tartották a sört. Egyes szertartásokon, ha nem lett volna elég az alkohol bódító hatása, a biztonság kedvéért a sörbe mártottak egy "mérgező" békát. Ettől persze isteni víziók támadtak a felhasználókban.



A Monument_Blau

A görög és római kultúrákban a bor hódított, akkoriban csak a szőlőtermelésre alkalmatlan területeken fogyasztották az árpabort, a szegények és barbárok italát. A sötét középkor kezdetén a germánok adták a sörnek a kezdő lökést. Ez a nép főzte először a sört, izesítére a legkülönbözőbb anyagokat használták: borókát, sáfrányt, ánizst. Isteni italként kezelték pl. a metet, ami egyfajta beléndekkel izesített "mézsör" volt. A kereszténység térhódításával a sörkészítés joga az egyházzé lett, megteremtve a kolostori sörfőzdeket. Ekkor jelent meg a komló a sörfőzésben. Az idő előrehaladtával, a városok fejlődésével fokozatosan kikerült az egyház berkeiből a sörkészítési előjog, a sörfőzdeket céhekbe tömörültek. Az egyik legnagyobb mérföldkő a sör történetében 1516-ban jött el, mikoris kihirdették a Német Tisztasági Törvényt (Bayerisches Reinheitsgebot), mely előírta, hogy a sört csak malátából, vízből és komlóból lehet előállítani, persze az élesztő hathatós közreműködésével. A törvény azóta is viszonyítási pont.



készül az egyiptomi sör

A sör akkor kezdett újabb menetelésbe, amikor elkülönítették az élesztőt, mely ma már egyedüli mikrobiológiai segítője a sör gyártóinak. Ettől az időtől kezdve(1700-as, 1800-as évek) az általános technológiai fejlődésnek köszönhetően a sörpar is hatalmas lehetőségeket kapott mind a sörfőzés, az irányított erjesztés, mind a hűtési technológiák terén. Elindulhatott az állandó minőségű sörök gyártása, akár hatalmas mennyiségben is. A folyamat a mai söröket eredményezte, melyek még tovább tökéletesednek amellet, hogy mi pedig örömmel el is fogyaszthatjuk azokat.