

Trunek stary jak świat



Foto: deviant ART

Piwo to jeden z najpopularniejszych trunków alkoholowych na świecie. W niektórych krajach popularniejszy nawet od wina czy wyrobów spirytusowych. Jego początki sięgają czasów starożytnych. Tani i prosty w produkcji (podstawowe składniki to jęczmień, chmiel i woda), przyjęt się wszędzie tam, gdzie ludność zajmowała się rolnictwem.

Kraje starożytne

Pierwsze piwo wynaleźli Sumerowie, zamieszkujący starożytną Mezopotamię. Tam właśnie odkryto najstarszą kamienną tabliczkę z ok. 6000 lat p. n. e., przedstawiającą prymitywny proces produkcji piwa. Swoje piwo, zw. „sikaru”, Sumerowie otrzymywali krusząc zbożowe placki i zostawiając je na kilka dni w wodzie, żeby sfermentowały. Powstały napój przypominał bardziej kwas chlebowy niż dzisiejsze piwo.

W Babilonie wytwarzano piwo mocne, niefiltrowane, przeznaczone do rozcieńczenia. Jego produkcja była dość powszechna, skoro w słynnym kodeksie Hammurabiego znalazł się dekret określający zasady prawidłowego warzenia piwa. Przewidywał on kary dla oszustów fałszujących piwo i łamiących zasady jego sprzedaży.

W Egipcie piwo było jednym z podstawowych artykułów spożywczych. Produkowano kilkanaście różnych gatunków tego napoju, z czego najznakomitsze składano w ofierze bogom oraz jako daninę faraonowi i innym dostojnikom. Podobnie jak w Babilonie, regu-

ły produkcji były bardzo surowe – piwowarowi, który dostarczył piwo złej jakości, groziło utopienie w wyprodukowanym napoju.

Egipcjanie produkowali piwo jasne, młode, o niskiej zawartości alkoholu, często z dodatkiem soli. Najczęściej pito je prosto z beczki przy użyciu trzciny. Według legendy, warzenia piwa nauczył Egipcjan sam bóg Ozyrys. Faktem jest, że wytwarzaniem piwa zajmowali się często sami faraonowie, a w piśmie hieroglificznym istniał oddzielny znak na oznaczenie „piwa”.

Cesarstwo Rzymskie

Rzymianie poświęcali się głównie uprawie winorośli i produkcji wina. Jednakże w regionach niesprzyjających wionogronom uprawiano zboże i wytwarzano piwo. W owych czasach był to napój poorestniej jakości, przeznaczony głównie dla rzymskich legionistów.



Foto: deviant ART

Po upadku Cesarstwa tereny z uprawą zbóż i sam proces produkcji piwa przejął Kościół, a dokładniej klasztory. Mnisi pracowali nad udoskonaleniem smaku, a swoje receptury spisywali na pergaminach. To ich zasługą było dodanie do piwa chmielu, ok. 1000 r., oraz przeniesienie fermentacji do zimnej piwnicy. Wcześniej trunk „podprawiano” specjalną mieszanką ziół. Do XI w. piwowarstwo było wyłączną domeną klasztorów.

Średniowiecze

Pierwsze browary w miastach europejskich pojawiły się między XI a XII w., jednak dopiero w XIV i XV w. nastąpił prawdziwy ich wysyp. Piwo stało się napojem powszechnym, pito go zdecydowanie więcej niż dzisiaj. Szczególnie popularne stało się w Europie Północnej (od Wysp Brytyjskich poprzez dzisiejszą Belgię, Niemcy, kraje słowiańskie, aż po Litwę i Żmudź). Ceniono jego walory energetyczne i rozgrzewające, bardzo przydatne w chłodnym klimacie, jak też działanie rozweselające.

Producenci trunku jednoczyli się w gildie (cechy), które dzięki posiadanemu majątkowi były silną, liczącą się grupą w społeczeństwie. Z ich podatków utrzymywano miasto. Każda korporacja piwowarska stosowała charakterystyczne dla swego regionu receptury, pilnie strzegąc tajemnic produkcji, w wyniku czego narodziło się wiele regionalnych gatunków piwa o charakterystycznym smaku. Co więcej, każdy gatunek miał (a czasem i ma do dzisiaj, np. w Belgii), własny typowy kufel.

Etymologia słowa „piwo” jest podobna w różnych językach. Gloger odnotowuje, że napój ten „piwem od powszedniego picia został nazwany”. Podobnie w języku ros. - пиво od пить (pić). Francuskie słowo bière (ang. beer, niem. Bier) kojarzy się z łacińskim bibere (pić). Z kolei hiszpańskie cerveza, bliskie łac. cervisia (piwo) pochodzi najpewniej od Ceres, rzymskiej bogini ziemi, urodzajów i rolnictwa (zwłaszcza zboża).



Peter Bruegel Wesele chłopskie

Foto: deviant ART

Polska

Rolnicze plemiona zamieszkujące dawną Polskę musiały dość wcześnie odkryć tajniki piwa. Według kronikarza Galla Anonima, już legendarny Piast witał gości na postrzyżynach swego syna, Siemowita, własnoręcznie przyrządzonym trunkiem. Początkowo był to napój lekki, musujący, który gasił pragnienie i orzeźwiał. Produkowano go zarówno z jęczmienia, jak i pszenicy, według nieskomplikowanej techniki: podprażone ziarno tłuczono w młódczu, zalewano gorącą wodą, a po schłodzeniu do temperatury otoczenia, dodawano zacier.

Wielu polskich monarchów gustowało w złocistym trunku. Bolesław Chrobry spożywał tak wielkie ilości, że Niemcy nazwali go „Piwoszem”. Księżę Leszek Biały wymówił się od udziału w krucjacie do Ziemi Świętej brakiem tamże piwa i syconego miodu (i podobno otrzymał dyspensę od papieża). Z kolei Konrad, książę ceniawski i proboszcz wrocławski, będąc wybranym na arcybiskupa w Salzburgu (dzisiejsza Austria), zrezygnował z godności i urzędu dowiedziawszy się, że nie mają tam piwa, tylko wino.

Piwowarstwo było ważną gałęzią przemysłu krajowego. Ilekroć chodziło o podniesienie podupadłych miast, pozwalano na swobodne piwowarstwo. Znane były m.in. piwa piotrkowskie, łowickie, gdańskie, wareskie czy warszawskie. Z czasem zaczęły też działać browary folwarczne szlachty, a posiadanie własnego piwa stało się tradycją każdego dworku.

Wśród szlachty rozpowszechniony był zwyczaj podawania na śniadanie tzw. polewki piwnej, tj. podgrzanego piwa z żółtkiem, co zastępowało dzisiejszą kawę czy herbatę. Innym zwyczajem było spożywanie piwa w ogromnych szklanicach, do których wrzucano grzanki chleba polane oliwą.

O Belgach mówi się, że mogą spędzić życie przy kuflu (mettre de la vie dans la brasserie). Ale i w polszczyźnie istnieją zwroty językowe świadczące, o mocnej pozycji tego napitku w naszej codziennej kulturze: o błahym problemie mówi się, że to „małe piwo”, lecz zdarza się czasem „nawarzyć piwa” (narobić kłopotów). Jeszcze gorzej, gdy trzeba „wypić piwo, którego się nawarzyło” (czyli ponieść konsekwencje swoich uczynków). Wtedy nic, tylko suty „napiwek” może uratować skórę. Wiadomo też nie od dziś, że „młode piwo musi się wyszumieć” (młodość musi się wyżyć, wyszaleć).



Pracownia Louisa Pasteura

Foto: deviant ART

Odkrycie Pasteura

Przełomowym wydarzeniem dla rozwoju piwowarstwa była praca francuskiego fizyka, Ludwika Pasteura. Badając proces fermentacji win i piw odkrył on w 1880 r., że niektóre mikroorganizmy powodujące ten proces są szkodliwe i mogą wywoływać niepożądane efekty. Smak piwa jest zdegenerowany przez fermentację: komórki drożdży zamieniają cukier w alkohol. Aż do tej pory fermentacja odbywała się samoistnie, nie miano wpływu na jej przebieg. Piwowarzy nie byli w stanie przewidzieć z góry smaku piwa ani zapewnić, by za każdym razem był on podobny. Dzięki Pasteurowi wyselekcjonowano komórki drożdżowe sprzyjające fermentacji. Możliwa stała się ich hodowla, dzięki czemu producenci piwa byli w stanie otrzymać za każdym razem identyczny smak trunku. Pasteur odkrył również możliwość konserwowania płynów poprzez podgrzanie ich do temp. 70 °C (pasteryzacja), co pozwoliło przechowywać piwo przez dłuższy okres czasu.

Dzięki tym odkryciom browary przeżywały kolejną erę prosperity, a piwowarzy należeli do najbogatszej warstwy społeczeństwa. Na przykład w Belgii na przełomie XIX/XX w. istniało 3 200 zakładów produkcji piwa i 18 000 jego gatunków.

XX wiek

Kwitnący przemysł piwny załamał się podczas I, a potem II wojny światowej. Na skutek braku surowców i rąk do pracy, zamknięta została prawie połowa belgijskich browarów. Brakowało nawet butelek. To wówczas wymyślono zasadę zwrotu butelek, która przez długi czas była obowiązkowa w wielu krajach Europy.

W tym czasie w USA jedna z firm w stanie Nowy Jork wprowadziła piwo w puszkach (1935 r.). Pomysł przyjął się i stopniowo był udoskonalany: w 1958 r. hawajska firma zaczęła produkować piwo w puszkach aluminiowych, zaś w 1962 r. pojawiło się piwo w puszkach z wieczkiem otwieranym palcem (browar z Pensylwanii).

Po wojnie Belgia liczyła zaledwie 775 browarów. Kryzys dotknął w większości małe przedsiębiorstwa rodzinne, które bądź upadły, bądź zostały przejęte przez duże korporacje. Dla porównania: obecnie istnieje w tym kraju 120 browarów i ok. 400 gatunków piwa.



W dawnej Polsce popularna była gamratka czyli gorące piwo podprawione śmietaną i żółtkami z dodatkiem przypraw korzennych i miodu, wylane na pokruszony w misie twaróg. Zaświadcza o tym nawet Adam Mickiewicz w „Panu Tadeuszu”: *Panie starsze już wcześniej wstawszy piły kawę,/ Teraz drugą dla siebie zrobiły potrawę:/ Z gorącego, śmietaną bielonego piwa,/ W którym twaróg gruzłami posiekany pływa.*



Piwo a zdrowie

Od początku zwracano uwagę na zalety złocistego trunku, próbując wykorzystać je w różnych dziedzinach.

W starożytnym Egipcie przyznawano piwu własności lecznicze - 100 z ponad 700 znanych recept zawierało wśród składników także piwo. Kobiety stosowały ten napój w celach kosmetycznych (np. by odświeżyć skórę) lub w leczeniu drobnych chorób skórnych.

W starożytnej Grecji Hipokrates używał piwa jako leku ułatwiającego wydalanie moczu, stosowano je również jako środek przeciwgorączkowy i ułatwiający gojenie się ran. Turecki lekarz, Aryteusz z Kapadocji, zalecał piwo w przypadku cukrzycy i migreny.

W średniowieczu piwo było szeroko stosowane jako środek pobudzający i rozweselający. Uważano, że chmiel, jeden ze składników piwa, posiada właściwości pobudzające apetyt, a z drugiej strony - uspokajające. Jeszcze do początków XX w. osobom cierpiącym na bezsenność polecano sypiać na jaśku wypełnionym chmielem.

Dopiero na początku XX w. zaczęto akcentować szkodliwe skutki nadużywania alkoholu i rezygnować z jego stosowania w lecznictwie. Od kilkunastu lat powróciło zainteresowanie środowisk medycznych wpływem alkoholu na zdrowie. Kolejne naukowe badania i publikacje dowodzą, że umiarkowane spożywanie alkoholu, w tym piwa, nie jest szkodliwe dla zdrowia. Przeciwnie: zapobiega chorobom serca i układu krążenia (nawet do 50 %), redukuje ryzyko śmiertelności w następstwie tych chorób, prawdopodobnie pełni też rolę ochronną wobec pewnych form nowotworów.

Problem jedynie stanowi określenie takiej umiarkowanej, bezpiecznej ilości alkoholu do spożycia. Według najnowszych doniesień jest to 1-2 szkl. piwa dla kobiet i 2-3 szkl. dla mężczyzn. Nie wymaga za to żadnego potwierdzenia naukowego fakt, że kulturalne, umiarkowane picie piwa sprzyja rozluźnieniu i wytwarza towarzyską atmosferę.

oprac. Ewa Szarkowska



Opera i Filharmonia Podlaska w Białymstoku zaprasza na :

- * relacje online z koncertów w każdy piątek
- * relacje offline z koncertów



www.oifp.pl